

I FEEL
SLOVENIA



OKUSITE_TASTE CERKLJE NA GORENJSKEM



Občina Cerklje
na Gorenjskem



Cerklje pod Krvavcem

KAZALO

TABLE OF CONTENTS

3	NAGOVOR ŽUPANA_WORDS FROM THE MAYOR
4	SPREMNA BESEDA DR. JANEZA BOGATAJA FOREWORD BY DR JANEZ BOGATAJ
6	PA ZAČNIMO_LET'S START
7	KJE JESTI V DOLINI WHERE TO EAT IN THE VALLEY
12	KJE JESTI NA VIŠINI WHERE TO EAT ABOVE THE VALLEY
16	GASTRONOMSKA DOŽIVETJA IN DOGODKI GASTRONOMIC EXPERIENCES AND EVENTS
18	TRADICIONALNI RECEPT_TRADITIONAL RECIPE

Okusite Cerklje na Gorenjskem!

KULINARIČNA PONUDBA ČERKELJ NA GORENJSKEM,
DESTINACIJE POD KAMNIŠKO-SAVINJSKIMI ALPAMI.

DOBER TEK!

Taste Cerklje na Gorenjskem!

A TASTE JOURNEY THROUGH CERKLJE NA GORENJSKEM
BENEATH THE KAMNIK-SAVINJA ALPS.

BON APPÉTIT!



www.visitcerklje.si



+386 (0)51 387 373



info@visitcerklje.si





NAGOVOR ŽUPANA

WORDS FROM THE MAYOR

*Najboljši
okusi iz tistih
časov so bili
preprosti:
kuhano
korenje,
pesa, repa in
krompir, ki smo
jih pripravljali
v prašičevem
kotlu.*

Gastronomska ponudba je danes veliko bolj moderna, s številnimi okusnimi kombinacijami, ki jih sam včasih težko razumem, a so kljub temu zelo okusne.

Ko sem odraščal sredi 50. let prejšnjega stoletja, hrane ni bilo v izobilju, zato je bilo pripravljanje rednih dnevnih obrokov za mamó pravi izziv. V trgovinah se je kupovalo le osnovne dobrine, kot sta sladkor in sol – kar se danes zdi težko razumljivo.

Najboljši okusi iz tistih časov so bili preprosti: kuhano ko-

renje, pesa, repa in krompir, ki smo jih pripravljali v prašičjem kotlu. Poleg tega pa metina kaša, žganci z mlekom in sveže pečen kruh iz krušne peči. Ti obroki so bili še posebej pogosti poleti, saj nismo imeli hladilnikov ali zamrzovalnikov, da bi shranjevali meso ali mesne izdelke.

Ob praznikih, predvsem za veliko noč, pa so se gospodinje – vključno z mojo mamó – še posebej potrudile. Takrat smo uživali kuhano suho meso, prato, pirhe in orehovo potico. Podobno je bilo tudi ob drugih pomembnih praznikih.

Pozimi, ko je očé, vaški mesar, pripravljál mesne in kašnate klobase, smo vedno uživali v njihovem neprimerljivo boljšem okusu v primerjavi z današnjimi mesninami.

Čeprav je bilo takrat hrane manj, so moji spomini na tisti čas prijetni. Še posebej cenim preprosto življenje in dejstvo, da smo vso hrano pridelali sami na kmetiji. Redki so tisti, ki so takrat živeli v izobilju, a kljub temu pogrešam tiste dni, ko je bila hrana res domača, pristna in predvsem slastna.

Today's culinary scene is much more modern, with a variety of flavour combinations that I sometimes find hard to understand – yet they're undeniably delicious.

When I was growing up in the mid-1950s, food was far from plentiful and preparing daily meals was a real challenge for my mother. Basic staples like sugar and salt were often all you could find in shops, a reality difficult to imagine today.

Back then, the most satisfying flavours were simple: boiled carrots, beetroot, turnips, and potatoes cooked in a pig's boiler, alongside mint porridge, cracklings with milk and freshly baked bread. These meals were especially common in summer since we had no fridges for storing meat.

On special occasions, like Easter, the housewives, including my mother, really did their best. We'd enjoy treats like boiled dried meat, prata (bread stuffing), pirhi (decorated eggs) and walnut potica. The same was true for other important holidays.

Winter was special too. My father, the village butcher, made meat and sausage rolls that were incomparably tastier than today's store-bought options.

Though food was scarcer, my memories of that time are warm. I especially value the simplicity of life back then and the fact that everything we ate was home-grown. While few people lived in abundance, I still miss those days when food was truly homemade, authentic and deeply satisfying.

*Back then,
the most
satisfying
flavours were
simple: boiled
carrots,
beetroot,
turnips, and
potatoes
cooked in a
pig's boiler.*

Franc Čebulj, župan Občine Cerklje na Gorenjskem že od leta 1994
FRANC ČEBULJ, Mayor of Cerklje na Gorenjskem since 1994



SPREMNA BESEDA DR. JANEZA BOGATAJA OBČINA SE PO JEDEH POZNA

Dr. Janez Bogataj je eden izmed najbolj priznanih strokovnjakov za slovensko etnologijo, s posebnim poudarkom na kulinariki in sodobnih gastronomskih trendih.

V sodobnih svetovnih gastronomskih in kulinarčnih prizadevanjih ter usmerjanjih se vedno bolj izpostavljajo prehranska kulturna dediščina, lokalna in regionalna prehrana, jedi, jedilni obroki in navade pri jedi, ob upoštevanju štirih letnih časov, trajnostna (vzdržna) prehranska prizadevanja, mreže lokalnih ter regionalnih pridelovalcev in dobaviteljev. Vsa navedena področja so v Sloveniji različno razvita, za kar je več vzrokov. To

je seveda presenetljivo ob dejstvu, da bi lahko bili poznani tudi na področju gastronomije in kulinarike po velikem in različnem bogastvu.

Od leta 2006 imamo postavljeno gastronomsko strategijo, ki določa 24 različnih gastronomskih regij z nekaj čez 430 različnimi živili, jedmi in pijačami. Zgradili smo tudi gastronomsko piramido za določanje gastronomske in kulinarčne razpoznavnosti Slovenije. Tem prvim korakom do splošne gastronomske razpoznavnosti Slovenije so postopoma začeli slediti tudi v večjih mestih in v nekaterih občinah, da bi izluščili tista živila, jedi in pijače, ki so zanje najbolj značilne. To seveda ne more-

jo biti razne globalne jedi, ampak samo tiste, ki so doma na določenem regionalnem ali lokalnem območju.

Zlasti tuji novinarji me pogosto sprašujejo, kaj je značilno za gastronomijo Slovenije. Na vprašanje kratko odgovorjam: velika različnost! Ta izhaja iz

izjemne lege Slovenije in vplivov na stičišču Alp, Sredozemlja, Panonske nižine in od 20. stoletja tudi sosednjega Balkana. Skozi stoletja zgodovinskega razvoja se je na tem delu sveta in Evrope ustvarila velika paleta prehranske različnosti. Tako imamo npr. kar 132 lokalnih in regionalnih imen za krompir, ki ima svojo kakovostno veljavo tudi na območju občine Cerklje na Gorenjskem. A najbolj značilna poljščina tega dela Slovenije je bilo že stoletja proso. To je v marsičem narekovalo vsakdanjo in praznično cerkljansko prehransko kulturo. Prosenka kaša s suhimi slivami, štruklji s prosenim nadevom, prosena juha, prosena pogača, krapi in še bi lahko naštevali, je samo nekaj primerov cerkljanske prehranske dediščine. Prav razumevanje te dediščine je lahko temeljno izhodišče za sodobno razpoznavnost, predvsem pa drugačnost in s tem različnost z drugimi regijami, ki imajo druge značilne jedi.

Naš odnos do prehranske dediščine bo potrebno čim prej začeti spreminjati, saj iz tega ne bomo delali gastronomskega "muzeja" ampak nam je to bogastvo in predvsem znanje, odlično izhodišče za našo sodobno kulinariko in gastronomsko razpoznavnost. Agresija globalizma je tudi na gastronomskem in kulinarčnem področju zelo velika. Pogosto se niti ne zavedamo, da prav ta globalizem, z vsemi picerijami, burgerji, kebabi in drugimi vsebinami človeku neprijazne množične ter hitre prehrane, uničuje žlahtnosti in različnosti, ki nam jih sporočajo ohranjena pričevanja o lokalnih in regionalnih prehranskih posebnostih. Bodimo sicer odprti do številnih svetovnih različnosti, a pri tem ne pozabimo na vse tisto, kar se nam je ohranilo pred domačimi pragovi. Kajti le ta živila, jedi, jedilni obroki in navade pri jedi nam omogočajo ter utrjujejo našo istovetnost na prehranskem področju, tudi v Občini Cerklje na Gorenjskem.



FOREWORD BY DR JANEZ BOGATAJ

A COMMUNITY'S ESSENCE IS REVEALED THROUGH ITS FOOD

Modern global trends in gastronomy increasingly highlight food as cultural heritage, emphasizing local and regional cuisine, seasonal dishes, sustainable practices and networks of local producers and providers. In Slovenia, each of these aspects has developed in its own unique way and while our culinary wealth may come as a surprise to some, it is one of our greatest strengths.

Since 2006, Slovenia has had a dedicated gastronomic strategy, defining 24 distinct gastronomic regions with over 430 unique foods, dishes and drinks. This includes the establishment of the culinary pyramid, designed to shape and define Slovenia's culinary identity. Gradually, cities and municipalities have identified their own signature foods, dishes and drinks, focusing not on global trends but on flavours native to their specific regions.

Foreign journalists often ask what characterizes Slovenian gastronomy and my answer is always: "Remarkable variety!" This diversity stems from Slovenia's unique location at the crossroads of the Alps, the Mediterranean, the Pannonian Plain and, since the 20th century, the Balkans. Historical influences and centuries of cultural blending have given rise to a wonderfully diverse culinary landscape. Take potatoes, for instance, which are especially renowned in Cerklje na Gorenjskem; in Slovenia, there are 132 local and regional names. But if anything embodies the culinary heritage of Cerklje, it is millet, a crop that has shaped daily and festive food traditions for generations. Millet porridge with prunes, millet štruklji, millet soup, millet pogača (flat cake) and even

krapci (filled dumplings) are just a few examples of the food heritage woven into the culture of Cerklje. Embracing this food heritage is key to fostering a modern culinary identity – one that is distinctive and deeply meaningful.

We must shift our perspective to see this legacy not as a "gastronomic museum", but as a vibrant source of inspiration for our modern culinary visibility. In an age of culinary globalism, we are at risk of losing this richness to the proliferation of fast-food culture: pizzerias, burgers, kebabs and other mass-produced fare. While it is essential to welcome the world's flavours, we must also cherish and protect the tastes that have been preserved at home. These foods, recipes and traditions are vital in affirming our identity, including here in the Municipality of Cerklje na Gorenjskem.

Dr. Janez Bogataj is one of the leading experts on Slovenian ethnology, with a special focus on the nation's culinary heritage and contemporary gastronomic trends.

zasl. prof. dr. _ prof. emeritus
JANEZ BOGATAJ



PA ZAČNIMO! LET'S START!

Vabimo vas k odkrivanju kulinarčnih zakladov v Cerkljah na Gorenjskem, kjer se lokalne tradicije prepletajo z inovativnimi gastronomskimi zgodbami.

Za boljšo preglednost smo ponudnike razdelili glede na lokacijo in ponudbo. Tako lahko izbirate med različnimi tradicionalnimi gostilnami, turističnimi in izletniškimi kmetijami, svoj prostor v brošuri pa so našle tudi picerije in okrepčevalnice - tega se bodo zagotovo razveselile družine z otroki. Seveda nismo pozabili niti na kulinarčne prireditve, dogodke in doživetja, za dodatno inspiracijo pa z vami delimo recept tradicionalne jedi.

Naj vam ta brošura služi kot navdih, da Cerklje na Gorenjskem doživite tudi skozi želodec!

Embark on a culinary journey through Cerklje na Gorenjskem, where local traditions blend with innovative gastronomic stories.

To make your exploration easier, we've organized the providers by location and the type of the restaurant. Whether you're drawn to the charm of traditional Slovenian gostilnas, the warmth of tourist farms, or the cosy atmosphere of cafés, you'll find something to delight your palate. Families with children will appreciate the addition of pizzerias. Our brochure also highlights exciting culinary events and experiences, along with a recipe for a traditional dish to inspire your adventures.

Let this brochure guide you to taste Cerklje na Gorenjskem, one delicious bite at a time!

KJE JESTI V DOLINI

WHERE TO EAT IN THE VALLEY



TRADICIONALNE
GOSTILNE
TRADITIONAL
GOSTILNAS

- 1 DOMAČIJA VODNIK ADER GAS
- 2 DVOR JEZERŠEK
- 3 GOSTILNA AMBROŽ
- 4 GOSTIŠČE ČEŠNAR
- 5 GOSTILNA POD KRVAVCEM
- 6 GOSTILNA PRI CILKI
- 7 GOSTILNA ZAJC

- 8 PICERIJA POD JENKOVO LIPO
- 9 PICERIJA IN
OKREPČEVALNICA ŠTALCA
- 10 PICERIJA BOTANA

- 11 EKO GLAMPING
RESORT KRIŠTOF

PREGREŠNE
KLASIKE ALL TIME
FAVOURITES

OKUSNI ZAJTRKI
TASTY BRUNCHES



One of the trademarks of Slovenia is gostilna, a special category of restaurants. A gostilna is more than just a restaurant. It is an integral part of Slovenian culture and gastronomic heritage.



1

DOMAČIJA VODNIK ADERGAS

Izbrana kuhinjska z lokalno zgodbo
Authentic cuisine, deeply rooted in local traditions



 Adergas 27,
4207 Cerklje na Gorenjskem
 +386 (0)4 29 27 260
 www.domacija-vodnik.si



2

DVOR JEZERŠEK

Priznani kuhinjski inovatorji s sezonskimi klasiki, za najzahtevnejše gurmane
Acclaimed culinary trendsetters, offering seasonal delights for the gourmet connoisseur



 Zgornji Brnik 63,
4207 Cerklje na Gorenjskem
 +386 (0) 4 252 94 00
 www.jezersek.si



3

GOSTILNA AMBROŽ

Pristne domače jedi in brezčasni klasični okusi
Traditional home-cooked meals with timeless classic flavours



Lahovče 90,
 4207 Cerklje na Gorenjskem



+386 (0) 40 977 003



gostilna.ambroz@gmail.com



4

GOSTILNA ČEŠNAR

Klasične domače jedi za zaključene družbe po
 predhodnem naročilu
Classic home-cooked delights, available for private parties on request.



Slovenska cesta 39,
 4207 Cerklje na Gorenjskem



+386 (0) 41 307 884



www.cesnar.si



5

GOSTILNA POD KRVAVCEM

Vrhunska kulinarika za posebne priložnosti
Exquisite culinary creations for the finest occasions



Grad 28,
 4207 Cerklje na Gorenjskem



+386 (0) 4 252 57 00



www.podkrvavcem.si



6

GOSTILNA PRI CILKI

Tradicionalne domače jedi in nepogrešljivi pregrešni klasiki
Timeless home-cooked dishes and essential classics that never fail to delight.



Zgornji Brnik 108,
 4207 Cerklje na Gorenjskem



+386 (0)4 252 27 00



www.gostilna-cilka.com



7

GOSTILNA ZAJC

Pristne domače jedi in klasični okusi
Genuine home-cooked dishes brimming with timeless, classic flavours.



Lahovče 9,
 4207 Cerklje na Gorenjskem



+386 (0) 41 423 833



www.gostilna-zajc.si



8

GOSTILNA IN PICERIJA POD JENKOVO LIPO

Tradicionalne domače jedi in pregrešni italijanski klasiki
Traditional home-cooked dishes and exquisite Italian classics.



Dvorje 58,
 4207 Cerklje na Gorenjskem



+386 (0)4 252 52 00 ali (0)41 692 821



www.podjenkovolipo.si



9

PICERIJA ŠTALCA

Pregrešni sodobni klasiki in domača kosila
Must-try modern classics and comforting homemade lunches



-  Krvavška cesta 24a,
4207 Cerklje na Gorenjskem
-  +386 (0)31 666 688
-  gostilna-stalca.si



10

PICERIJA BOTANA

Nepogrešljivi pregrešni italijanski klasiki
Irresistible Italian classics you won't want to miss



-  Lahovče 11,
4207 Cerklje na Gorenjskem
-  +386 (0) 4 25 29 090 ali (0) 64 168 743
-  www.botana.si



11

EKO GLAMPING RESORT KRIŠTOF

Večhodni prestižni brunch iz domačih sestavin
An elegant, multi-course & locally-inspired brunch



-  Šmartno 22,
4207 Cerklje na Gorenjskem
-  +386 (0)41 672 097 (Tomaž),
-  www.glampingkristof.eu

KJE JESTI NA VIŠINI

WHERE TO EAT ABOVE THE VALLEY



KRVAVEC

- 1 BRUNARICA KEKEC
- 2 BRUNARICA SONČEK
- 3 EKOTURIZEM VIŽENČAR KRVAVEC
- 4 HOTEL HIŠA ROZKA
- 5 PLANŠARIJA PR' FLORJAN
- 6 PLAŽA KRVAVEC
- 7 TURIZEM PR' AMBRUŽARJU

8 KMEČKI TURIZEM PRI MEŽNARJU

ŠTEFANJA GORA

9 TURIZEM IN GOSTINSTVO PAVLIN

ŠENTURSKA GORA



1

BRUNARICA KEKEC

Pristne planinske jedi in hitri prigrizki za
lačne smučarje vseh starosti
*Genuine mountain cuisine and hearty
snacks for skiers of all ages*



-  Ambrož pod Krvavcem 67a,
4207 Cerklje na Gorenjskem
-  +386 (0)41 668 702
-  info@krvavec.org



2

BRUNARICA SONČEK

Pristne planšarske jedi in domač čaj
*True-to-the-region Alpine dishes, bursting
with authentic flavours and farm-to-cup tea*



-  Ambrož pod Krvavcem 71,
4207 Cerklje na Gorenjskem
-  +386 (0)41 589 563
-  www.turizem-kuhar.si/brunarica-soncek



3

EKOTURIZEM VIŽENČAR

Ekološke planšarske jedi in domač čaj
*Farm-to-table Alpine dishes and handpicked
tea*



-  Ambrož pod Krvavcem 23,
4207 Cerklje na Gorenjskem
-  +386 (0)41 647 545
-  www.vizenecar-krvavec.si



4

HOTEL HIŠA ROZKA

Pristne planinske jedi s pridihom modernega
Traditional mountain dishes reimagined with a modern twist



Ambrož pod Krvavcem 55,
4207 Cerklje na Gorenjskem



+386 (04) 201 29 20



www.dbresorts.si/hotel-rozka



5

PLANŠARIJA PR' FLORJAN

Pristne planšarske jedi in pregrešni klasiki
Traditional Alpine meals alongside deliciously sinful classics.



Ambrož pod Krvavcem 26,
4207 Cerklje na Gorenjskem



+386 (0)41 242 402 ali +386 (0) 51 628 601



plansarija.florjan@gmail.com



6

PLAŽA KRVAVEC

Planinske jedi in pregrešni klasiki
Flavour-packed mountain dishes complemented by irresistible classics



Ambrož pod Krvavcem 50,
4207 Cerklje na Gorenjskem



+386 (0)4 25 25 949 ali +386 (0)51 350 830



www.rtc-krvavec.si



7

TURIZEM PR' AMBRUŽARJU

Planinski klasiki in okusne mesne harmonije
Timeless mountain classics complemented by
delectable meat harmonies



Ambrož pod Krvavcem 7,
4207 Cerklje na Gorenjskem



+386 (0) 31 843 337 in +386 (04) 252 22 44,



www.pr-ambruzarju.si



8

KMEČKI TURIZEM PRI MEŽNARJU

Domača hladna okrepčila
Homemade cold cuts, bursting with rich flavours



Štefanja gora 28,
4207 Cerklje na Gorenjskem



+386 (0)31 236 127



www.pri-meznarju.si



9

TURIZEM IN GOSTINSTVO PAVLIN

Klasične domače jedi za zaključene družbe in
slavnostne priložnosti
Classic home-cooked meals, perfect for private
parties and special celebrations.



Šenturska gora 23A,
4207 Cerklje na Gorenjskem



+386 (0) 41 264 391



gostinstvo.pavlin@gmail.com



GASTRONOMSKA DOŽIVETJA IN DOGODKI GASTRONOMIC EXPERIENCES AND EVENTS

Bogato kulinarčno ponudbo v Cerkljah na Gorenjskem dopolnjujejo številni zanimivi dogodki, povezani s kulinariko in lokalnimi tradicijami. Obiskovalci in domačini lahko tako uživajo v edinstvenih gastronomskih doživetjih, ki povezujejo pridelovalce, kuharske mojstre in ljubitelje okusne hrane.

The vibrant culinary scene of Cerklje na Gorenjskem is brought to life by a series of captivating events that celebrate both gastronomy and local heritage. These gatherings provide visitors and locals with exceptional gastronomic experiences, uniting producers, chefs and food enthusiasts to taste the region's finest flavours and time-honoured traditions.



1

CERKLJANSKA TRŽNICA CERKLJE LOCAL MARKET

Tradicionalne mesečne tržnice pred Kmetijsko zadrugo Cerklje z naborom lokalnih ponudnikov pridelkov, izdelkov, čebeljih in ribjih proizvodov s spremljevalnim programom. Cerklje Local Market takes place monthly in front of the Kmetijska zadruga Cerklje (Cerklje Agricultural Cooperative Shop), showcasing an array of local producers. Here, visitors can find fresh produce, handmade goods, honey, fish products and more.



2

VEČERJA NA ZAJLI KRVAVEC CABLE-CAR DINNER

Prav posebno gurmansko doživetje, ko med vožnjo v kabinski žičnici in s spektakularnim razgledom na okoliške vrhove, razvijate svoje brbončice z večhodnim menijem iz lokalnih in sezonskih sestavin.

A one-of-a-kind gourmet experience lets you indulge in a multi-course menu crafted from local, seasonal ingredients – all while riding a cable car and enjoying breathtaking views of the surrounding peaks.



3

GORSKI KULINARIČNI PIKNIK S CULO A PICNIC FEAST WITH A LOCAL FLAVOUR BUNDLE

Na Krvavcu vas čaka edinstvena kulinarčna izkušnja: s culo na rami, polno skrbno izbranih dobrot, se podajte na slikovito škratovo pot do Hotela Krvavec in uživajte v izjemnih razgledih.

For a unique culinary adventure, head to Krvavec and embark on a picturesque hike along the Fairy Trail to Hotel Krvavec with a traditional bundle full of carefully selected local delicacies.



4

KULINARIČNE DELAVNICE NA DVORU JEZERŠEK JEZERŠEK CULINARY WORKSHOPS

Kulinarčni navdušenci se lahko na Dvoru Jezeršek udeležite kulinarčnih delavnic, kjer boste pod vodstvom izkušenih chefov spoznavali skrivnosti priprave najrazličnejših jedi.

Unleash your inner chef at Dvor Jezeršek's captivating culinary workshops. Under the expert guidance of seasoned chefs, you'll discover the secrets behind a diverse range of exquisite dishes, from traditional Slovenian classics to innovative modern flavours.



5

GOURMET CUP LJUBLJANA LJUBLJANA GOURMET CUP

Že tradicionalno smučarsko-kulinarčno druženje na Krvavcu zbere vrhunske kuharske mojstre, mlade talente, slovenske vinarje in lokalne dobavitelje ter razvaja vse ljubitelje kulinarike po srcu in duši.

Set against the stunning backdrop of Krvavec in early March, the Gourmet Cup is a culinary celebration that brings together renowned chefs, up-and-coming talents, winemakers and local artisans, all united by their passion for exceptional food and drink.



6

OKUSI KRANJSKIH MIZ FINE CUISINE IN AND AROUND KRANJ

Združujejo ponudnike dežele "Kranjske" z lokalno obarvanimi večhodnimi meniji po enotni ceni, kjer sodelujejo tudi ponudniki iz naše Občine.

Delight in local-inspired, multi-course menus that showcase the freshest, seasonal ingredients sourced directly from the land of Kranj at a fixed price.



7

POKUKAJMO V ŠPAJZO LET'S TAKE A PEEK INTO THE PANTRY

Tradicionalni dogodek KUD Pod lipo Adergas v začetku decembra, kjer predstavijo pristne domače jedi in prikažejo njihovo pripravo z namenom prenosa veščin na mlajše generacije.

A cherished event hosted by the Pod lipo Adergas Cultural Arts Association each December. This festive gathering showcases authentic homemade dishes and offers live demonstrations of their preparation, preserving time-honoured culinary skills and passing them on to the next generation.

OKUS TRADICIJE_TASTE OF TRADITION PRATA

Prata je tradicionalna slovenska jed, ki naj bi izvirala z Gorenjske, danes pa jo ob praznikih pripravljajo po vsej Sloveniji. Izjemno priljubljena je tudi v Cerkljah na Gorenjskem. Njene sestavine so preproste, priprava pa je prav tako enostavna.

Sestavine za 10 oseb:

0,5 kg prekajene vratovine (lahko le prekajena glava - bolj mastna)

0,8 kg 2 dni starega belega kruha

6 jajc

3 žlice seseklanega peteršilja

2 žlici svinjske masti

2 čebuli, česen, poper, mleti lovorjev list, mleti muškát, majaron

Prekajeno meso operemo, damo v lonec, prelijemo z vodo. Kuhamo dobre pol ure (meso je na pol kuhano), nato ga pustimo v vodi, da se ohladi.

Medtem narežemo kruh na približno 1 cm velike kocke, ga prepojimo z juho, v kateri se je kuhalo meso. Sesekljamo čebulo in česen, zlato prepražimo na maščobi. V skledo ubijemo jajca, jih začínimo in dobro razžvrkljamo.

Ohlajeno meso prav tako razrežemo na 1 cm velike kocke (svinjsko glavo zmeljemo) in nato vse sestavine rahlo premešamo.

Prato natlačimo v črevo in pri tem pazimo, da se lepo poveže. Zgoraj pustimo vsaj 2 cm praznega čreva, ker se prata napihne in lahko počí. Pomembno je, da je na začetku in na koncu dobro zavezana. Pečemo jo na 150 stopinjah 40–50 minut. Ko se ohladi, narežemo na rezine.

Pa dober tek vam želimo.

Fotografija: Ana Pavec

Prata is a traditional Slovenian dish, similar to stuffed meatloaf, made with smoked meat, bread, eggs and spices stuffed into a casing. Baked and sliced into rounds, it is a festive favourite rooted in Slovenian culinary traditions, especially in Cerklje na Gorenjskem, highlighting the art of turning simple ingredients into a flavourful delight.

Ingredients for 10 people:
0.5 kg smoked neck meat (or fatty head meat)
0.8 kg 2-day-old white bread
6 eggs
3 tablespoons chopped parsley
2 tablespoons lard
2 onions, garlic, ground pepper, ground bay leaves, ground nutmeg and ground marjoram

Instructions:

Wash the smoked meat thoroughly, place it in a pot, and cover with water until fully submerged. Bring to a boil and cook for about 30 minutes, until the meat is half-cooked. Let it cool in the broth.

In the meantime, cut the bread into 1 cm cubes. Soak the bread in the broth from the meat until softened but not mushy. Chop the onions and garlic finely. Heat the lard in a pan and sauté the onions and garlic until golden and fragrant.

In a large bowl, beat the eggs, season generously with pepper, nutmeg, bay leaves and marjoram and whisk until well combined. Dice the cooled meat into 1 cm cubes (or mince, if you're using the head). In a large mixing bowl, gently combine the soaked bread, diced meat, sautéed onions and garlic, parsley, and the seasoned eggs. Mix well but carefully to maintain texture.

Fill the prepared casing with the mixture, ensuring a firm but not overly tight fit. Leave about 2 cm of empty space at the top to allow for expansion during baking. Seal the ends securely.

Place the stuffed casing in a preheated oven at 150°C (300°F). Bake for 40–50 minutes, or until the casing is golden and slightly crisp. Allow the prata to cool completely before slicing into even rounds.

Enjoy your homemade delicacy! Dober tek!

I FEEL
SLOVENIA



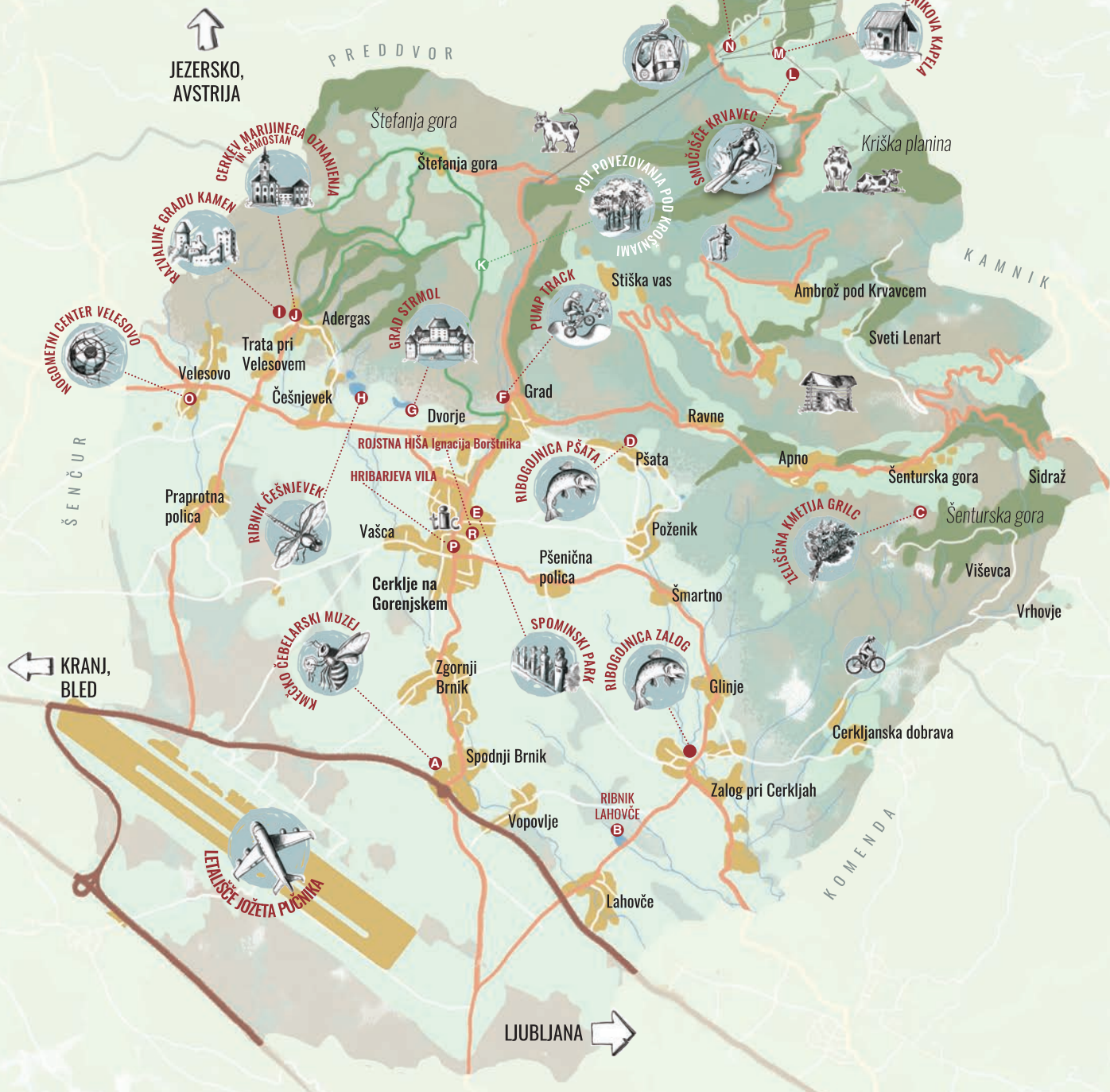
Založnik: Zavod za turizem Cerklje in Občina Cerklje na Gorenjskem; Zemljevid in oblikovanje: Tinka Mesec Tomazin;
Fotografije: Anže Krže, Matic Kremžar, Jošt Gantar, Ana Pavc; Naslovna fotografija: Anže Krže, cerkljanski žlikrofi;
Posebna zahvala dr. Janezu Bogataju in županu Občine Cerklje na Gorenjskem, Francu Čebulju; Lektoriranje: Aleksandra Jezeršek Matjašič; Tisk: DNK d.o.o.,
Leto izdaje: 2025; naklada: 4000 izvodov; KONTAKT: info@visitcerklje.si



www.visitcerklje.si

CERKLJE NA GORENJSKEM

↑
JEZERSKO,
AVSTRIJA



MAIN TOURIST ATTRACTIONS

- A** Rural Beekeeping Museum
- B** Lahovče Pond
- C** Grilc Herb Farm
- D** Pšata Fish Farm

- E** Memorial Park
- F** Pump Track
- G** Strmol Castle
- H** Čišnjeveški Pond
- I** Kamen Castle Ruins

- J** Church and Monastery of the Annunciation
- K** Path of Connection Under the Canopy
- L** Krvavec Ski Resort
- M** Plečnik's Chapel

- N** Krvavec Goblin Adventure
- O** Velesovo Football Centre
- P** Hribar Villa Museum
- R** Birthplace of Ignacij Borštnik