

VIZUALNA
PODOBA
KOLEKTIVNE
BLAGOVNE
NAMKE
BELOKRANJSKO
BELA KRAJINA FINEST

Priloga dokumentu:
Načrt razvoja sistema pravice do uporabe KBZ Belokranjsko/
Bela krajina finest
ter njenega trženja in prodaje ponudbe certificirane s KBZ

Naročnik:
RIC BELA KRAJINA, Ulica na utrdbah 18, 8340 Črnomelj

Izvajalec:
100xJA, design management, Jana Vilman s.p., Vurnikov trg
3, 4240 Radovljica

Avtorica:
Dr. Jana Vilman

September, 2022a.



KBZ
BELOKRANJSKO /
BELA KRAJINA FINEST:

SPLOŠNI ZNAK KBZ BELOKRANJSKO / BELA KRAJINA FINEST

Splošni znak se uporablja za skupno promocijo kolektivne blagovne znamke, izdelkov, storitev in ponudnikov.

Vizualno se pojavlja v barvni različici v različnih velikostih prilagojenih posameznim formatom.

V redkih primerih, ko je vizualna pojavnost omejena s tehniko upodobitve, se uporabi dvobarvna varianta ali enobarvna različica.

Vizualno podobo znaka tvori več grafičnih elementov, ki so našli inspiracijo v tradicionalni podobi pisanic in CGP destinacijske znamke Bela krajina. Napis Belokranjsko / Bela krajina finest sledi CGP destinacijske znamke Bela krajina.

Motiv srca simbolizira srčne ponudnike in njihove srčne vrednote. Na vsaki strani ga podpira drevo življenja.



KBZ
BELOKRANJSKO /
BELA KRAJINA FINEST:

SPLOŠNI
ZNAK

KBZ

BELOKRANJSKO /
BELA KRAJINA
FINEST

DVOBARVNA RALIČICA
ENOBARVNA RAZLIČICA: POZITIV : NEGATIV



29,023 x 31,00 mm

enobarvna
različica s prelivom



enobarvna
različica - pozitiv



enobarvna
različica - negativ



najmanjša dovoljena velikost:
12,00 x 11,235



KBZ
BELOKRANJSKO /
BELA KRAJINA FINEST:

**CERTIFIKAT
KAKOVOSTI
KBZ**

**BELOKRANJSKO /
BELA KRAJINA
FINEST**

Certifikat kakovosti se uporablja za označevanje izdelkov, storitev in ponudnikov, ki po pridobitvi pravice do uporabe kolektivne blagovne znamke Belokranjsko/from Bela krajina.

Vizualno se pojavlja v barvni različici. V fizični obliki certifikat kakovosti predstavlja nalepko, tiskano na kovinsko folijo s specialnimi učinki.

Tisk izvaja upravitelj znamke.

IZJEMNA UPORABA CERTIFIKATA

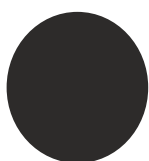
V primeru označevanja visokoserijskih izdelkov, ki so prejeli pravico do uporabe KBZ Belokranjsko se vizualna podoba certifikata vključi v označevalne elemente posameznih izdelkov v največji možni velikosti in v barvni pojavnosti.

V kolikor je vizualna pojavnost omejena s tehniko upodobitve, se uporabi dvobarvna varianta ali enobarvna različica v največji možni velikosti ob čemer je najmanjša dovoljena velikost 12,00 x 11,235 mm.

ČRNORJAVA
PRELIV



ČRNORJAVA
C47M43Y44K80



LANENO RJAVA
C22M24Y33K0



BELOKRANJSKO RDEČA
C0M94Y77K0



KBZ
BELOKRANJSKO /
BELA KRAJINA FINEST:

BARVNA SHEMA



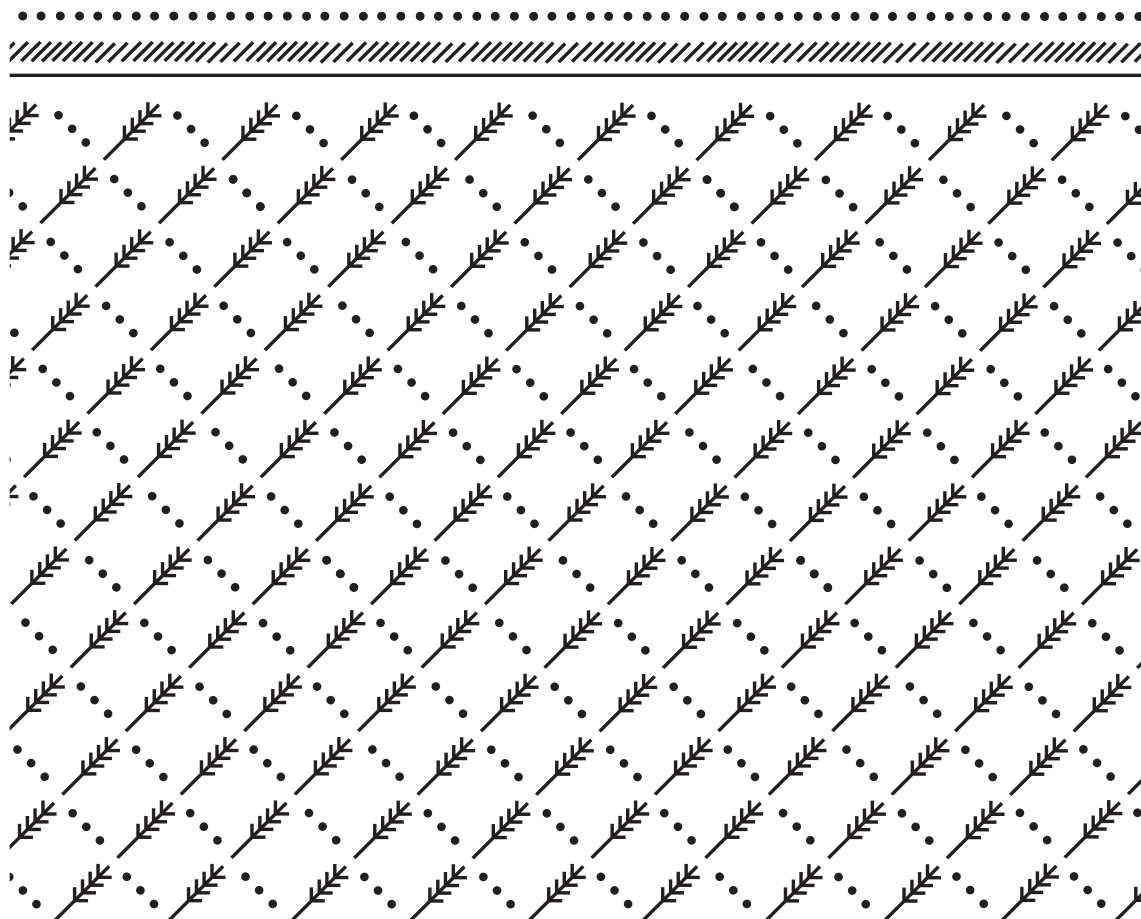
KBZ
BELOKRANJSKO /
BELA KRAJINA FINEST:

OKRASNI GRAFIČNI MOTIVI

Okrasni grafični elementi se uporabljajo za prelome besedil, kot ozadje, dekoracijo embalaže, označevalnih elementov, itd.

Motivika predstavlja:

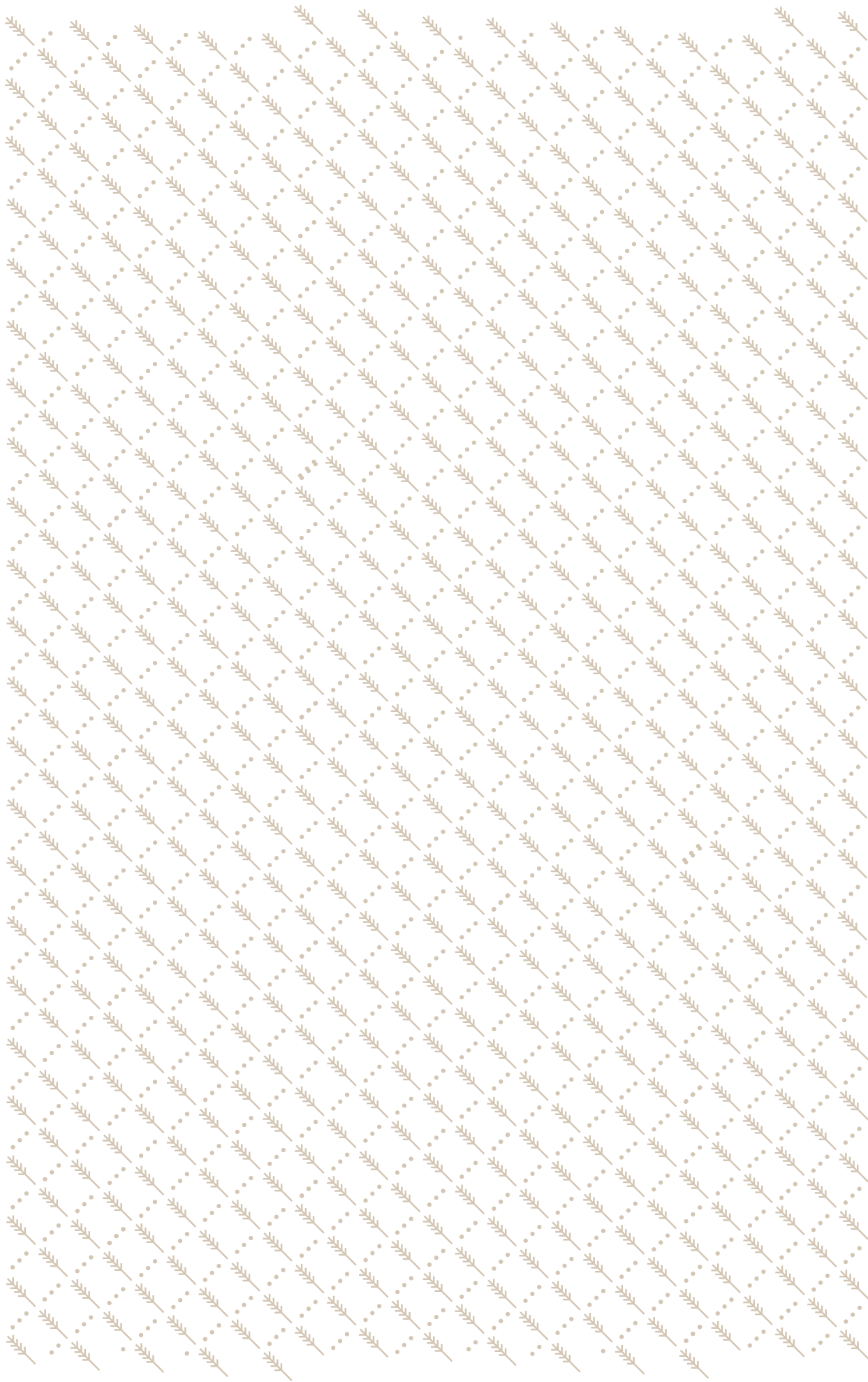
- srce
- drevo življenja
- vinograde
- polja



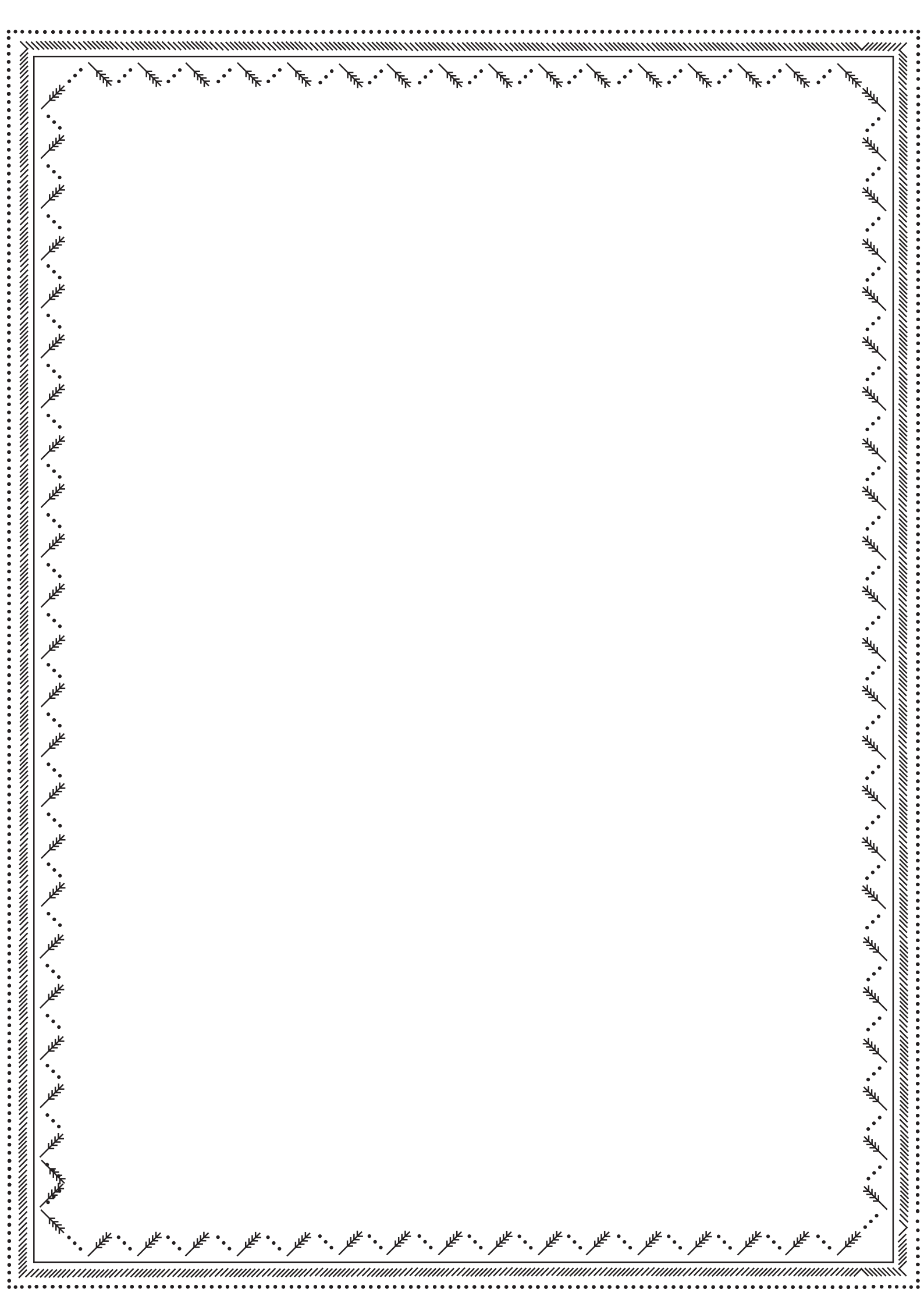
KBZ
BELOKRANJSKO /
BELA KRAJINA FINEST:

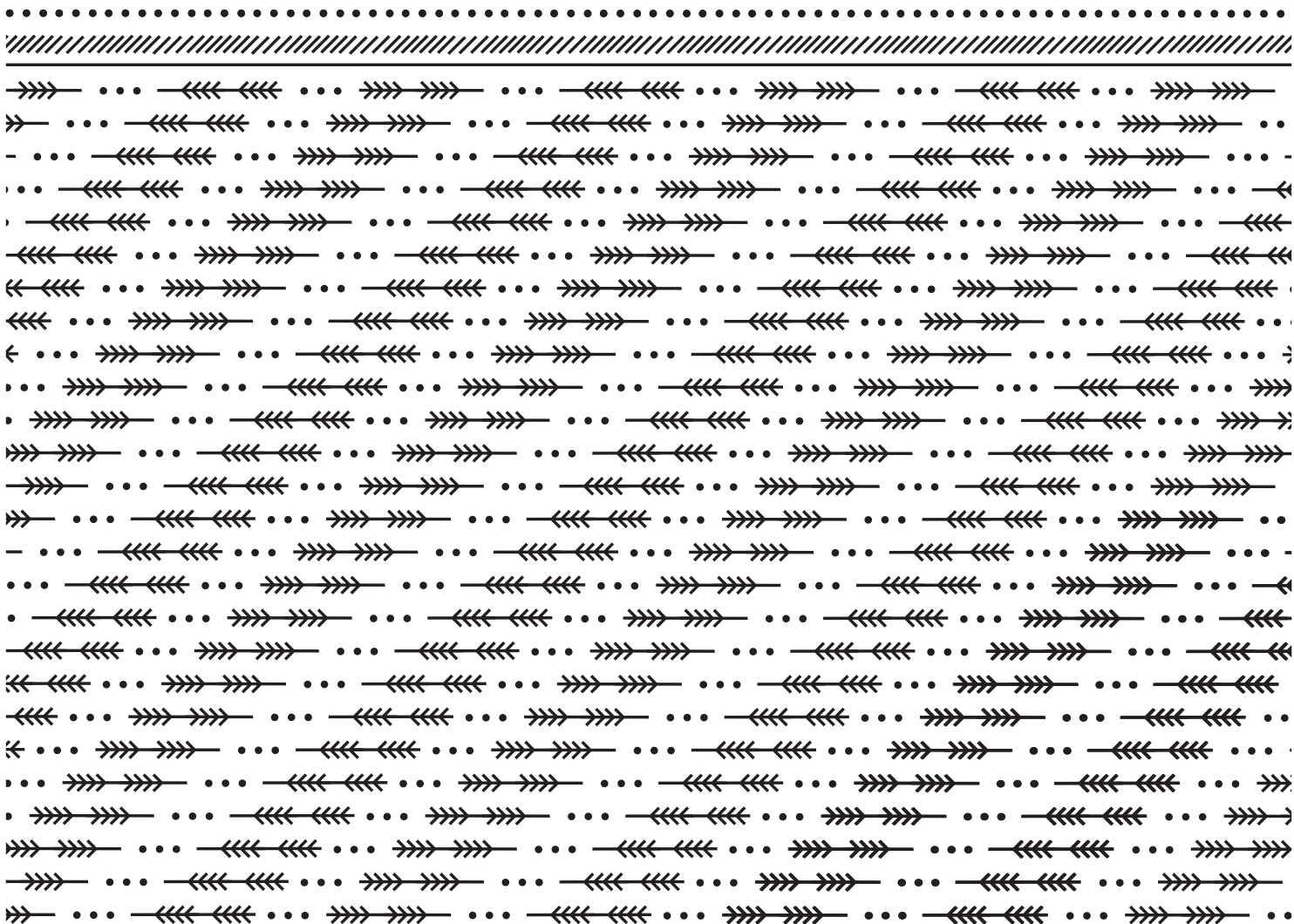
OKRASNI GRAFIČNI MOTIVI

MOTIV, KI SE UPORABLJA ZA DEKORACIJO
SPLOŠNE POJAVNOSTI KBZ



MOTIV, KI SE UPORABLJA ZA DEKORACIJO
SPLOŠNE POJAVNOSTI KBZ

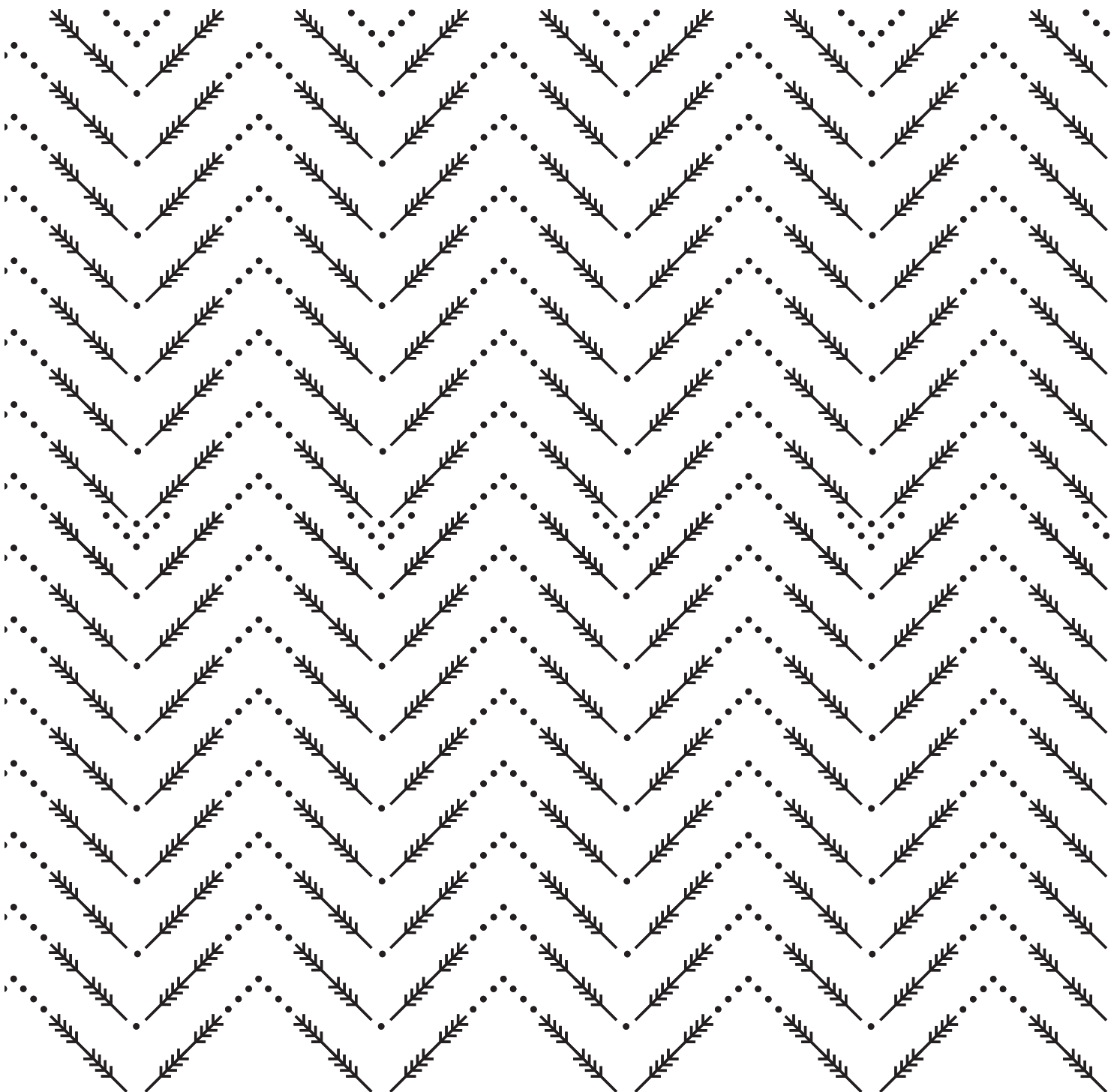




KBZ
BELOKRANJSKO /
BELA KRAJINA FINEST:

OKRASNI GRAFIČNI MOTIVI

MOTIV, KI SE UPORABLJA ZA DEKORACIJO
OZNAČEVALNIH ELEMENTOV PONUDNIKOV



MOTIV, KI SE UPORABLJA ZA DEKORACIJO
OZNAČEVALNIH ELEMENTOV PONUDNIKOV

KBZ
BELOKRANJSKO /
BELA KRAJINA FINEST:

PRIZNANJE PONUDNIKU

Priznanje ponudniku, ki je pridobil
pravico do uporabe znamke
Belokranjsko/from Bela krajina podeli
upravitelj znamke.

Predlog grafične pojavnosti priznanja
vključuje znak kakovosti, naziv
ponudnika, številko certifikata, naziv
izdelka/storitve, datum in podpise
podeljevalcev.

PRAVICO DO UPORABE ZNAMKE
PODELJUJE DESTINACIJA BELA
KRAJINA

ZAVEZA PRISTNOSTI
KI JO ZAGOTAVLJAJO SRČNI
IN GOSTOLJUBNI LJUDJE,
IZ DEŽELE MISTIČNE NARAVE
OB REKI KOPI.



Bela krajina

PRAVICO DO UPORABE ZNAMKE
PODELJUJE DESTINACIJA BELA
KRAJINA



ZAVEZA PRISTNOSTI,
KI JO ZAGOTAVLJAJO SRČNI
IN GOSTOLJUBNI LJUDJE,
IZ DEŽELE MISTIČNE NARAVE
OB REKI KOLPI.

EKOLOŠKA KMETIJA PRI PRIMERNIKU

prejme certifikat kakovosti

N° 055/16

za

EKOLOŠKO PRIDELAN SADNI JOGURT BOROVNICA

Ana Novak, direktorica
Zavod za razvoj turizma

Jože Novak, župan
Občina

Črnomelj, 15. september, 2022



Bela krajina



KBZ
BELOKRANJSKO /
BELA KRAJINA FINEST:

OZNAČEVALNI ELEMENTI ZA IZDELKE

Predlogi označevalnih elementov za izdelke so namenjeni kot predloga oblikovalcu.

Upravljaec znamke ponudnikom, ki nimajo lastne CGP ponudi oblikovanje označevalnih elementov za izdelke.

Pri oblikovanju se uporablja grafične motive vzete iz CGP KBZ Belokranjsko / Bela krajina finest. V grafični prelom se jih vključuje na način da direktno ne posnema in asocira na CGP KBZ Belokranjsko / Bela krajina finest, kar se doseže z različnimi barvnimi kombinacijami in grafičnim prelomom.

Pri grafični pripravi označevalnih elementov nižje naklade je potrebno upoštevati izvedbo tiska na pisarniški tiskalnik.

<p>Ročno izdelano iz lesa, ki ga drugi nočejo.</p> <p>To je les iz bližnjega gozda, vrta ali naplavina izreke Kolpe.</p> <p>Prav les, ki je dlje časa v vodi razvije najlepše vidne strukture, ki se bohotijo v unikatnih skledah in deskah.</p>	<p>Jurij Kure - Jurček "Jurček" ga kličejo zato, ker je bil v vsaki družbi najmlajši in najmanjši. Nabiranje in zbiranje naplavljenega lesa je njegova strast. Ko ga boste obiskali, boste razumeli.</p> <p>Jurij Kure Rokodelstvo Jurček Dolenji Radenci 16, 8342 Stari Trg ob Kolpi</p> <p>t: +386 (0)51 218 977 e: kure.aljaz@gmail.com</p>
--	--

<p>BELOKRANJSKA PISANICA barvano kokošje jajce</p>	<p>Vesna Veselič je Belokranjka iz vasi Marindol pri Adlešičih in ohranja tradicionalni način izdelave pisanic.</p> <p>Njene pisanice so narejene iz domačih kokošjih in gosjih jajc. Z izjemno ročno spretnostjo ter s pomočjo stopljenega čebeljega voska piše značilne belokranjske simbole in motive.</p>	<p>Vesna Veselič Marindol 3 8341 Adlešiči</p> <p>m: +386 (0)31 658 349 e: vesna.veselic17@gmail.com</p>	<p>V preteklosti so pisanice dekleta podarjala fantom kot izraz ljubezni ali razočaranja, danes pa se podarjajo drugim kot eden najbolj znanih spominkov iz Bele krajine.</p>
---	---	---	---

<p>SRČNA KOŠARICA</p>	<p>Jože Juršak upokojenec, duhovit govorec, začetnik in samouk na področju pletarstva, ustvarja najrazličnejše pletene izdelke, ki jih opleta bodisi z leskovimi vitrami ali vejicami beke.</p>
<p>Košarica ljubezni in prijateljstva spletena iz vrbovih veljic "bekic". Čeprav izgleda enostavna je največji izziv najti primerno ukrivljeno vejico srčnega ročaja.</p>	<p>Te vedno nabira in pripravlja sam</p>
	<p>Jože Juršak Zapudje 27, 8343 Dragatuš m: +386 (0)40 770 247</p>

KBZ
BELOKRANJSKO /
BELA KRAJINA FINEST:

**OZNAČEVALNI
ELEMENTI
ZA IZDELKE**

KBZ
BELOKRANJSKO /
BELA KRAJINA FINEST:

JEDILNI LIST

Predlog jedilnega lista je namenjen izpostavitvi jedi in pijač, ki so pridobile pravico do uporabe KBZ Belokranjsko / Bela krajina finest.

Jedi in pijače se navadno označi s certifikatom v jedilnem listu ponudnika ali izpostavi samostojno, kot npr. na predlagani predlogi.

Predloga jedilnega lista je pripravljena tako, da se vsebina lahko natisne na tiskalnik. Certifikat kakovosti se dolepi.

PRAVICO DO UPORABE ZNAMKE PODELJUJE
DESTINACIJA BELA KRAJINA



GARANCIJA PRISTNOSTI IN OKUSOV,
KI JO ZAGOTAVLJAMO
SRČNI IN GOSTOLJUBNI LJUDJE
OB REKI KOLPI.

JAGENJČEK V ZAVITKU

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.

Sestavine: aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.



LAMB V ZAVITKU

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.

Sestavine: aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.

BELOKRANJSKI ŽLINKROFI

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.

Sestavine: aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.



FROM BELA KRAJINA ŽLINKROFI

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.

Sestavine: aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.

TRTNINI LISTI S TRAVNIŠKIMI VIJOLICAMI

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.

Sestavine: aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.



TRTNINI LISTI S TRAVNIŠKIMI VIJOLICAMI

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.

Sestavine: aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.

BELOKRANJSKA POGAČA V INTERPRETACIJI ŠEFA KUHINJE

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.

Sestavine: aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.



BELOKRANJSKA POGAČA V INTERPRETACIJI ŠEFA KUHINJE

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.

Sestavine: aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.

**GOSTILNA
PRI PRIMERNIKU**



GOSTILNA PRIMERNIK

prejme certifikat kakovosti

N° 055/16

in naziv

HIŠA KULINARIKE

PRAVICO DO UPORABE ZNAMKE PODELJUJE
DESTINACIJA BELA KRAJINA



KBZ
BELOKRANJSKO /
BELA KRAJINA FINEST:

TABLICA ZA OZNAČEVANJE OBJEKTA

Predlog tablice za označevanje objekta je namenjeno označevanju hiš, ki so pridobile pravico do uporabe KBZ Belokranjsko / Bela krajina finest za hišo okusov, hišo kulinarike, hišo vin. Gre za višji nivo (3. faza) certifikacijske sheme.



KBZ
BELOKRANJSKO /
BELA KRAJINA FINEST:

DARILNA EMBALAŽA

Predlog darilne embalaže sloni na optimizaciji stroškov pri naročilu darilne embalaže. Skladno z barvno shemo CGP Belokranjsko /Bela krajina finest se izbira enostavne oblike obstoječih embalaž v karton, črni ali beli barvi.

Enobarvni tisk omogoča optimizacijo stroškov in sledi vizualni pojavnosti



KBZ
BELOKRANJSKO /
BELA KRAJINA FINEST:

SPLOŠNA
PROMOCIJA
ZNAMKE

Predlog darilne embalaže sloni na optimizaciji stroškov pri naročilu darilne embalaže.

Skladno z barvno shemo CGP Belokranjsko /Bela krajina finest se izbira enostavne oblike obstoječih embalaž v karton, črni ali beli barvi.

Enobarvni tisk omogoča optimizacijo stroškov in sledi vizualni pojavnosti



KBZ
BELOKRANJSKO /
BELA KRAJINA FINEST:

PREDLOG NASLOVNICE KATALOGA

Vizualna podoba naslovnice in notranje strani kataloga ponudnikov pod KBZ Belokranjsko/Bela krajina finest. Sledi grafičnemu prelomu tiskovin destinacijske znamke Bela krajina.

Uporablja se grafične poudarke CGP KBZ Belokranjsko/Bela krajina finest. Opušča se tipografija Tofino, ki jo nadomeša tipografija Clear sans.

I FEEL
SLOVENIA



Okusi dežele trte in brez

#belakrajina
www.belakrajina.si



Belokranjski okusi
Oblikovanje: TYPO, Sanja Hadjur s.p. , 2020

Založil: RIC Bela krajina, Zavod za turizem, kulturo, šport in mladino Metlika in Javni zavod Kulturni center Semič



LOKALNA PONUDBA

ČEBELARSKO DRUŠTVO ČRNOMELJ
Sela pri Otovcu 16, Črnomelj
T: +386 30 604 090
E: med.milinkovic@gmail.com

ČEBELARSTVO SEVER
Stara cesta 12, Semič
www.cebelaarstvoever.si
T: +386 41 901 246
E: cebelarstvo.sever@gmail.com

ČEBELARSTVO VESELIČ
Čurile 4a, Metlika
T: +386 41 499 191
E: u.veselic@gmail.com

DOMAČIJA BROZOVIČ
Sečje selo 22, Vinica
www.dolinkolpe.si
T: +386 41 703 609
E: info@dolinkolpe.si

EKOLOŠKA KMETIJA TOTTER
Griblje 13, Gradac
T: +386 40 742 413
E: ciril.totter@siol.net

EKOLOŠKO ČEBELARSTVO PAVLIN
Sela 8, Semič
www.cebelaarstvo-pavlin.com
T: +386 31 636 205
E: bojan@cebelaarstvo-pavlin.com

HIŠA DOBROT BELE KRAJINE
Mestni trg 7, Metlika
www.metlika-turizem.si
T: +386 7 363 60 55
E: hisadobrot@zavodmetlika.si

KMETIJA KOČEVAR
Rožanec 10, Črnomelj
T: +386 41 402 503
E: ekokmetija.kocevar@gmail.com

KMETIJA PAVLOVIČ
Križevska vas 42, Metlika
www.kmetija-pavlovic.si
T: +386 40 722 000
E: kmetija.pavlovic@gmail.com

KMETIJA ŠTRUCELJ
Griblje 6, Gradac
www.kmetijastrucelj.si
T: +386 41 896 539
E: tonestrucelj@yahoo.com

OLJARNA PEČARIČ
Draščiči 33, Metlika
www.oljarnapecaric.si
T: +386 7 305 80 93
E: oljarna.pecaric@gmail.com

PIVOVARNA VIZIR
Lokve 10b, Črnomelj
www.vizir.si
T: +386 70 334 433
E: info@vizir.si

**ZELIŠČNA KMETIJA KOČEVAR -
BELOKRANJSKI ZELIŠČNI VRT POD GORJANCI**
Dragomlja vas 28, Suhor
T: +386 31 750 860
E: kocevarminka@gmail.com



Hiša dobrot je zakladnica domačih izdelkov



KBZ
BELOKRANJSKO /
BELA KRAJINA FINEST:

PREDLOG NOTRANJOSTI KATALOGA

Vizualna podoba notranje strani kataloga ponudnikov pod KBZ Belokranjsko/Bela krajina finest sledi grafičnemu prelomu obstoječih tiskovin.

Uporablja se grafične poudarke CGP KBZ Belokranjsko/Bela krajina finest. Opušča se tipografija Tofino, ki jo nadomeša tipografija Clear sans.

Črna barva tekstov se spreminja v črnorjavo. Za poudarke se uporablja v CGP opredeljena rdeča.

Prikazana je posodobitev obstoječih tiskovin. Predlagamo tisk na mat papir.

LOKALNA PONUDBA

ČEBELARSKO DRUŠTVO ČRNOMELJ

Sela pri Otovcu 16, Črnomelj

T: +386 30 604 090

E: med.milinkovic@gmail.com

ČEBELARSTVO SEVER

Stara cesta 12, Semič

www.cebelaarstvosever.si

T: +386 41 901 246

E: cebelarstvo.sever@gmail.com

ČEBELARSTVO VESELIČ

Čurile 4a, Metlika

T: +386 41 499 191

E: u.veselic@gmail.com



DOMAČIJA BROZOVIČ

Sečje selo 22, Vinica

www.dolinakolpe.si

T: +386 41 703 609

E: info@dolinakolpe.si

EKOLOŠKA KMETIJA TOTTER

Griblje 13, Gradac

T: +386 40 742 413

E: ciril.totter@siol.net

EKOLOŠKO ČEBELARSTVO PAVLIN

Sela 8, Semič

www.cebelaarstvo-pavlin.com

T: +386 31 636 205

E: bojan@cebelaarstvo-pavlin.com

HIŠA DOBROT BELE KRAJINE

Mestni trg 7, Metlika

www.metlika-turizem.si

T: +386 7 363 60 55

E: hisadobrot@zavodmetlika.si

KMETIJA KOČEVAR

Rožanec 10, Črnomelj

T: +386 41 402 503

E: ekokmetija.kocevar@gmail.com

Križevska vas 42, Metlika

www.kmetija-pavlovic.si

T: +386 40 722 000

E: kmetija.pavlovic@gmail.com

KMETIJA ŠTRUCELJ

Griblje 6, Gradac

www.kmetijastrucelj.si

T: +386 41 896 539

E: tonestrucelj@yahoo.com

OLJARNA PEČARIČ

Drašiči 33, Metlika

www.oljarnapecaric.si

T: +386 7 305 80 93

E: oljarna.pecaric@gmail.com

PIVOVARNA VIZIR

Lokve 10b, Črnomelj

www.vizir.si

T: +386 70 334 433

E: info@vizir.si

ZELIŠČNA KMETIJA KOČEVAR - BELOKRANJSKI ZELIŠČNI VRT POD GORJANCI

Dragomlja vas 28, Suhor

T: +386 31 750 860

E: kocevarminka@gmail.com



HIŠA DOBROT JE ZAKLADNICA DOMAČIH IZDELKOV



Belokranjski okusi
 Oblikovanje: Nea Culpa - Agencija za razvoj in marketing v
 turizmu, 2021

Založil: RIC Bela krajina, Zavod za turizem, kulturo, šport in
 mladino Metlika in Javni zavod Kulturni center Semič

JEDI, KI JIH V BELI KRAJINI MORATE POSKUSITI



BELOKRANJSKO CVRTJE IN SEMIŠKO FULANJE

Belokranjsko cvrtje so mesni hlebčki iz mletega svinjskega mesa, jajc, moke in začimb, pomočeni v jajčno testo in ocvrti na olju. Cvrtje lahko pokusite toplo ali hladno. Fulanje je tradicionalna velikonočna jed iz kruha, jajc, prekajenega mesa in začimb. Šunko in kruhove kocke polijejo s stepenimi jajci ter potrosijo s peteršiljem. Iz tega oblikujejo in spečejo hrustljivo štruco, ki je lahko samostojna jed ali priloga.



BELOKRANJSKA POGAČA

V Belo krajino vas nič ne sprejme tako toplotno kot dišeč bel kruh, ki ga z vami delijo domačini. Belokranjska pogača je okrogla krušna poslastica, posuta z grobo soljo in kuminom, s katero vam domačini izrežejo dobrodošlico. Pogače ne narežejo, ampak jo z vami podelijo z obrednim lomljenja koščkov. Belokranjska pogača je zaščitena z oznako tradicionalnega ugleda in ima EU-certifikat kot jed z zaščiteno označbo porekla.



ODOJEK ALI JAGENJČEK (NA RAŽNJU ALI IZPOD PEKE)

Odojek in jagnje sta poslastici, brez katerih ne mine nobeno veliko belokranjsko praznovanje. Odojek se v enem kosu peče nad žerjavico, božanski okus pa doseže, ko začne pokljati kožica. Belokranjci na postoben način pripravljajo tudi mlado jagnje na ražnju. K obema se dobro prištejejo sveži kruhi, mlada čebula, paradiznik in druga sezonska zelenjava. Po starem običaju se obe specialiteti več ur pripravljata na prostem ali v krušni peči, zato velja peka odojka ali jagnjeta za izjemen družabni dogodek.

BELOKRANJSKA POVITICA

Belokranjska povitica je pripravljena iz vlečenega testa, oblikovana pa je v podolgovato tanko štručko. Gospodnje dajo v nadev domačo skuto ali sir, prevreto smetano in jajce. Povitica mora biti hrustljivo zapečena in soljena. Jed je svetlo rjavne barve, praviloma pa mora biti med listi zrak, da niso sprjeti. Postreže se narezana na manjše kolobarje, zraven pa se prileže kozarec metliške črnine.



BELOKRANJSKI ŽLINKROFI

V slovenskih pokrajinah žlinkrofe pripravljajo na edinstvene načine. Majhni žepki iz testa, ki jim v Beli krajini pravijo žlinkrofi, so navadno polnjeni z zmesjo piščančjega mesa, pražene čebule, kruhove sredice in peteršilja. Žlinkrofe v osoljeni vodi kuhajo približno 15 minut. Postrežejo jih popečene na kokošji maščobi ali maslu.

BELOKRANJSKA ŠARA Z ŽITNO KLOBASO

Šara, skuhana v Beli krajini, je zimska enolončnica, njene glavne sestavine pa so koleraba, korenje, fižol, krompir, prekajena slanina in ponekod tudi žitna klobasa. Žitna klobasa, jaglača ali mastenica je posebnost v kulinarčni ponudbi dežele belih brez. To je okusna poltrajna dimljena klobasa, ki je napolnjena s proseno kašo in kosti prate ter boljšimi kosi svinjskega mesa.

AJDOVA POTICA

Kljub temu da je belokranjska kulinarika polna odličnih slanih dobrot, se lahko pohvali tudi s sladlicami, ob katerih se vsakomur podedjo sline. Potica je pripravljena iz ajdovega testa, ki je napolnjeno z nadevom iz domače skute, smetane, jajca in sladkorja.





JEDI, KI JIH V BELI KRAJINI MORATE POSKUSITI

BELOKRANJSKO CVRTJE IN SEMIŠKO FULANJE

Belokranjsko cvrtje so mesni hiečki iz mletega svinjskega mesa, jajc, moke in začimb, pomočeni v jajčno testo in ocvrti na olju. Cvrtje lahko pokusite toplo ali hladno. Fulanje je tradicionalna velikonočna jed iz kruha, jajc, prekajenega mesa in začimb. Šunko in kruhove kocke poljemo s peteršiljni jajci ter potrosijo s peteršiljem. Iz tega oblikujejo in spečejo hrustljivo štruco, ki je lahko samostojna jed ali priloga.

BELOKRANJSKA POGAČA

V Belo krajino vas nič ne sprjeme tako toplo kot dišeč bel kruh, ki ga z vami deljijo domačini. Belokranjska pogača je okrogla krušna poslastica, posuta z grobo soljo in kumino, s katero vam domačini izrečejo dobrodošlico. Pogače ne narežemo, ampak jo z vami podelijo z obredom lomljenja kosčkov. Belokranjska pogača je zaščiten z oznako tradicionalnega ugleda in ima EU-certifikat kot jed z zaščiteno označbo porekla.



ODOJEK ALI JAGENJČEK (NA RAŽNJU ALI IZPOD PEKE)

Odojek in jagnje sta poslastici, brez katerih ne mine nobeno veliko belokranjsko praznovanje. Odojek se v enem kosu peče nad žerjavico, božanski okus pa doseže, ko začne pokljati kožica. Belokranjci na podoben način pripravljajo tudi mlado jagnje na ražnju. K obema se dobro prirežejo svež kruh, mlada čebula, paradajžnik in druga sezonska zelenjava. Po starem običaju se obe specialiteti več ur pripravljata na prostem ali v krušni peči, zato velja peka odojka ali jagnjeta za izjemen družabni dogodek.



BELOKRANJSKA POVITICA

Belokranjska povitica je pripravljena iz viečenega testa, oblikovana pa je v podolgovato tanko štručko. Gospodinjje dajo v nadev domačo skuto ali sir, prevretero smetano in jajce. Povitica mora biti hrustljivo zapečena in soljena. Jed je svetlo rjave barve, praviloma pa mora biti med listi zrak, da niso sprjeti. Postreže se narezana na manjše kolobarje, zraven pa se prireže kozarec metliške črnine.

BELOKRANJSKI ŽLINKROFI

V slovenskih pokrajinah žlinkrofe pripravljajo na edinstvene načine. Majhni žepki iz testa, ki jim v Beli krajini pravijo žlinkrofi, so navadno polnjeni z zmesjo piščančjega mesa, pražene čebule, kruhove sredice in peteršilja. Žlinkrofe v osoljeni vodi kuhajo približno 15 minut. Postrežejo jih popečene na kokošji maščobi ali maslu.

BELOKRANJSKA ŠARA Z ŽITNO KLOBASO

Šara, skuhana v Beli krajini, je zimska enolončnica, njene glavne sestavine pa so koleraba, korenje, fižol, krompir, prekajena slanina in ponekod tudi žitna klobasa. Žitna klobasa, jaglača ali mastenica je posebnost v kulinariki ponudbi dežele belih brez. To je okusna poltrajna dimljena klobasa, ki je napolnjena s proseno kašo in kosi prate ter boljšimi kosi svinjskega mesa.

AJDOVA POTICA

Kljub temu da je belokranjska kulinarika polna odličnih slanih dobrot, se lahko pohvali tudi s sladkimi, ob katerih se vsakomur pocedijo sline. Potica je pripravljena iz ajdovega testa, ki je napolnjeno z nadevom iz domače skute, smetane, jajca in sladkorja.



