

# Tiskovna konferenca, Hotel Triglav Bled & Restavracija 1906 Bled

(24.2.2011)

Govorci in teme:

- Irena Marušič, Tehniški muzej Slovenije: Splošna predstavitev projekta
- Marcela Klofutar, Hotel Triglav Bled & Restavracija 1906 Bled: Implementacija projekta s povezovanjem kuharjev z različnih področij Slovenije - medeni jedilniki z lokalnimi sestavinami
- Uroš Štefelin, Hotel Triglav Bled & Restavracija 1906 Bled: Predstavitev medenega jedilnika, uporaba medu kot enakovredne sestavine v kuhinji
- Jožef Korošec, čebelar iz Lipniške doline: Predstavitev različnih vrst medu in medenih izdelkov

Predpremierno je ekipa tehniškega muzeja skuhala Triglavski medeni jedilnik.



**NAJ MEDI**  
1. 3. 2011 - 3. 12. 2011 *Honey*  
TEHNIŠKI MUZEJ SLOVENIJE

Priznane slovenske restavracije, so pripravile jedilnike z lokalnimi sestavinami in medom:

- a) Gorenjska: Hotel Triglav Bled z Restavracijo 1906 Bled
- b) Primorska: Hiša Franko, Restavracija Dam
- c) Dolenjska: Ošterija Debeluh
- d) Osrednja Slovenija: JB restavracija
- e) Štajerska: Gostilna Rajh

Vse navedene restavracije v času projekta ponujajo medene jedilnike – obiskovalci muzeja imajo ugodnost ob nakupu jedilnika (10% popust).

Restavracije se bodo predstavljale v muzeju – ob družinskih nedeljah (s kuharskimi delavnicami, predstavitvami kuharskih tehnik ...).

Ošterija Debeluh



**RAJH**



JB restavracija

# PRIMORSKA

DAM restavracija & vinski bar

## Medeni jedilnik

Mediterranski sashimi piranskega brancina z mlado čebulo, jagodno kremo, kostanjevim medom in sladoledom iz olivnega olja in limon

\*\*\*

Špargljeva tortica s sirovim fondijem, medeni krokantini s peno mladega vipavskega sira

\*\*\*

Kvarnerski škampi z medeno želatino

\*\*\*

Medenjaki DAM



# OSREDNJA SLOVENIJA

JB restavracija

Medeni jedilnik

Gosja jetra s paprično pomarančno omako

\*\*\*

Pečeni kostanj s prekajeno slanino

\*\*\*

Odojek v žajbljevo-kavni omaki

\*\*\*

Pomarančna tortica



Miklošičeva cesta 17

1000 Ljubljana

01 433 13 58

[janez.bratovz@siol.net](mailto:janez.bratovz@siol.net)

## RECEPTURE (4 osebe)

### Gosja jetra s paprično pomarančno omako

320 g gosjih jeter  
200 g sveže rdeče paprike  
2 pomaranči  
40 g masla  
**60 g cvetličnega medu**  
0,3 dcl konjaka  
solni cvet



1. Rdečo papriko damo v pečico za 15 minut na temperaturi 180°C.
2. Papriko vzamemo iz pečice, olupimo, odstranimo peške in jo narežemo na koščke.
3. Pomarančo olupimo, izrežemo meso in ga tako kot papriko narežemo na koščke. Ostanke pomaranče stisnemo v sok.
4. V kozici raztopimo maslo, dodamo med, narezani papriko in pomarančo, premešamo in kuhamo, da se raztopi.
5. Papriko in pomarančo vzamemo iz kozice in postavimo na toplo.
6. V kozico vlijemo pomarančni sok in konjak ter kuhamo nekaj minut, da se omaka zgosti. Nato jo precedimo.
7. Gosja jetra narežemo na rezine in jih na teflonski ponvi opečemo, približno 2 minuti na vsaki strani, da bodo na sredini še rožnata.

#### Postrežba

Na krožnik vlijemo omako, na njo položimo jetra, jih rahlo posolimo s solnim cvetom in dodamo papriko ter pomarančo.

### Pečeni kostanj s prekajeno slanino

8 rezin kraške pancete  
**20 g hojinega medu**  
24 kuhanih kostanjev maronov  
2 dl belega vina  
80 g sladkorja  
1 nadzemna koleraba  
½ manjše muškatne buče



1. Rezine pancete premažemo z medom in položimo v pekač, na katerem je položen peki papir. Postavimo v pečico za 20 minut pri temperaturi 80°C.
2. V kozico damo belo vino in sladkor ter prekuhamo.
3. Dodamo na kocke narezano kolerabo in bučo ter kuhamo 20 minut. Če se preveč zgosti, dodamo malo vina. Ko je zelenjava kuhana, jo pobereemo iz kozice. V kozico damo še kuhan kostanj, da se glazira.

#### Postrežba

Na krožnik položimo rezino pancete, nanjo položimo kostanj in zelenjavo ter postopek ponovimo.

## Odojek v žajbljevo-kavni omaki

Odojek:

480 g odojkove potrebušine  
0,3 dl olja  
2 glavici šalotke  
50 g korenja  
2 dl juhe  
**50 g kostanjevega medu**  
sol  
lovorjev list  
popper v zrnih



Omaka:

2 dl temne osnove  
0,5 dl merlota  
1 dl kave  
0,5 dl oljčnega olja  
5 listov svežega žajblja

- 1.Odojka posolimo in ga v kozici na olju na hitro opečemo z obeh strani.
- 2.Dodamo mu šalotko, korenje in juho. Začinimo. Obrnemo ga tako, da je koža zgoraj, in potisnemo kozico v pečico za 2 uri. Pečemo pri temperaturi 125 °C. Ves čas pečenja prelivamo meso z omako, v kateri se peče in proti koncu premazujemo kožo z medom.
- 3.Po 2 urah vzamemo odojka iz pečice. Kozico, v kateri se je pekel, postavimo na štedilnik, prilijemo temno omako, merlot, kavo in žajbelj ter vse skupaj kuhamo 1 uro. Na koncu dodamo omaki oljčno olje in kuhamo še 10 minut.
- 4.V pečici segrevamo odojka približno 10 minut, da postane kožica hrustljava. Temperatura pečice naj bo 175 °C.
5. Na krožnik nanesimo omako in nanjo položimo na kvadrate narezanega odojka.

## Pomarančna tortica

2 pomaranči  
150 g mandljev  
50 g sladkorja  
**50 g hojinega medu**  
1 zavitek vaniljevega sladkorja  
pol zavitka pecilnega praška  
4 jajca  
0,03 dl pomarančnega likerja  
maslo za modelčke



- 1.Cele pomaranče skuhamo v vodi, da postanejo mehke. Ohladimo jih, prerežemo in odstranimo pečke. Sesekljamo jih v namiznem mešalniku v pomarančno kašo.
- 2.Najboljše je, če kupimo mandlje v lističih in jih zmeljemo v mandljevo moko.
- 3.V posodi dobro zmešamo pomarančno kašo z jajci. Dodamo sladkor, med, vaniljev sladkor, pecilni prašek, zmlate mandlje in pomarančni liker ter vse skupaj premešamo. Maso porazdelimo v modelčke ter jih pečemo v pečici pri temperaturi 160 °C približno pol ure.
- 4.Modelčke vzamemo iz pečice in jih ohladimo.
- 5.Preden tortico ponudimo, jo zvrnemo iz modelčkov in okrasimo s smetano ali poljubno sadno omako.

»Med je v slovenski kuhinji zelo pomemben ker je po moje najbolj naravno sladilo. Jaz ga večkrat kombiniram pri bolj mastnem mesu in gosjih jetrih ter pri sirih.  
Mislim da imamo Slovenci dolgo tradicijo pridelave medu in da je to dobra promocija za Slovenijo.«

# GORENJSKA

Restavracija 1906, Hotel Triglav Bled

## Medeni jedilnik

Postrvji carpaccio na rezinah hruške in jabolka s postrvjim kaviarjem in z lipovim medom

\*\*\*

Kostanjeva juha s tartufi, kostanjevim medom, z ajdovimi fritati s suhimi brusnicami

ali

Pečena račja jetra na karameliziranem jabolku, z medenim rdečim zeljem in s šalotkino omako

\*\*\*

Hrbet divjega prašička z zelišči in z gozdnim medom  
Bela polenta s satjem  
Zelenjava

\*\*\*

Čokoladna pena z medenim vafijem in s sadjem  
Pomarančni koktajl s propolisom



Kolodvorska 33  
4260 Bled  
04 575 26 10  
[info@hoteltriglavbled.si](mailto:info@hoteltriglavbled.si)



## RECEPTURE (za 4 osebe)

### Postrvji carpaccio na rezinah hruške in jabolka s postrvjim kaviarjem in z lipovim medom

2 fileja srednje velike postrvi  
1 kom jabolko  
1 kom hruška  
4 dag postrvjih iker  
1dl pomarančnega soka  
**0,5 dl lipovega medu**  
0,2 dl limoninega soka  
olivno olje  
sol  
beli poper



1. Sveže postrvje fileje narežemo na tanke rezine. Hruške in jabolka narežemo na lističe in jih pokapamo z limoninim sokom.
2. Pomarančni sok in med zmešamo skupaj, dodamo beli poper in pokuhamo do polovice, nato ohladimo.
3. Jed sestavimo tako, da na krožnik najprej položimo jabolka in hruške na njih položimo rezine postrvi, jed prelijemo s pomarančno medeno omako in jo prelijemo z olivnim oljem in nanjo položimo postrvje ikre.

### Kostanjeva juha s tartufi, kostanjevim medom, z ajdovimi fritati s suhimi brusnicami

Kostanjeva juha:  
0,5 kg kostanja  
30 dag krompirja  
10 dag slanine  
15 dag šalotke  
10 dag masla  
3 g črnih tartufov  
**5 dag kostanjevega medu**  
majaron  
sol  
črni poper

1. Krompir skuhamo do mehkega, ga odcedimo in vodo shranimo.
2. Kostanj skuhamo in olupimo.
3. Na maslu prepražimo šalotko in slanino, dodamo kostanj ter med. Jed zalijemo z vodo od krompirja, dodamo majaron, solimo in popramo.
4. Juho zmeljemo in precedimo, dodamo tartuf ter serviramo.

Ajdovi fritati:  
1 kom jajce  
2,5 dl mleka  
12 dag ostre moke  
12 dag ajdove moke  
6 dag sušenih brusnic  
1 žlička sladkorja  
sol  
**1 žlica gozdnega medu**

1. Pripravimo maso za palačinke, primešamo sušene brusnice.
2. Palačinke spečemo in jih narežemo na tanke rezance. Rezance ocvremo v vročem olju.

## Pečena račja jetra na karameliziranem jabolku, z medenim rdečim zeljem in s šalotkino omako

15 dag račjih jeter  
2 jabolki  
0,3 kg rdečega zelja  
1dl medice  
15 dag masla  
10 dag sladkorja  
15 dag šalotka

**2 žlici hojinega medu**  
2 dl jušne osnove



1. Rdeče zelje narežemo na tanke rezance.
2. Šalotko prepražimo in dodamo malo sladkorja.
3. Ko šalotka s sladkorjem porumeni, dodamo zelje, pražimo toliko časa, da se zelje zmešča.
4. Ko je zelje že skoraj gotovo, dodamo med.
5. Račja jetra na hitro opečemo in jih zalijemo z jušno osnovo. Dodamo medico in kuhamo toliko časa, da se jetra zmeščajo.
6. Jabolka narežemo na 0,5 cm debele rezine in jih na maslu in sladkorju opečemo.
7. Serviramo tako, da na krožnik najprej položimo zelje, nato jabolka in na koncu še račja jetra.

## Hrbet divjega prašička z zelišči in z gozdnim medom

Bela polenta s satjem

Zelenjava

60 dag hrbta divjega prašiča

**10 dag gozdnega medu**

šopek svežih zelišč

15 dag pšeničnega zdroba

2 dl mleka

5 dag masla

**10 dag satja**

8 dag korenja

8 dag zelene

8 dag kolerabe

sol

beli poper



1. Hrbet divjega prašiča očistimo kosti in kit, solimo, popramo ter ga opečemo na vročem olju.
2. Opečen hrbet skupaj z medom in zelišči položimo v vakumirno vrečko.
3. Divjega prašička kuhamo v vakumu pri 58°C vsaj 3 ure. Ko je meso kuhano, ga na olju še enkrat opečemo.
4. Pšenični zdrob kuhamo z mlekom, maslom in na drobne kocke narezanim satjem. Solimo in nalijemo polento v modele ter ohladimo.
5. Zelenjavo narežemo na rezance ter jo skuhamo s sladkorjem in z maslom.

## Čokoladna pena z medenim vafljem in s sadjem Pomarančni koktajl s propolisom

Čokoladna pena:

- 80 g mleka
- 80 g smetane
- 25 g rumenjakov
- 20 g smrekovega medu**
- 20 g sladkorja
- 90 g temne čokolade

1. Mleko, smetano, sladkor in med kuhamo toliko časa, da se sladkor in med stopita, nato primešamo rumenjake.
2. Čokolado stopimo v posodi nad paro in jo primešamo prvi masi. Čokoladno peno postavimo za nekaj ur v zamrzovalnik in jo vmes večkrat premešamo.

Medeni vafliji:

- 100 g zmehčanega masla
- 100 g sladkorja
- 140 g gozdnega medu**
- 60 g moko
- 2 kom beljaka
- ščep ingverja v prahu

1. Penasto stepemo maslo, dodamo sladkor, med, moko, beljake in ingver ter stepamo toliko časa, da dobimo gladko maso.
2. Na silikonski pekač nadevamo kupčke in jih z mokro žličko oblikujemo v kroge, da postanejo čisto tanki. Pečemo pri 200°C, da porumenijo.
3. Pustimo, da se malo ohladijo in jih pobereemo s pekača.

Pomarančni koktajl s propolisom:

- 2 pomaranči
- 10 kapljic propolisa**

1. Naravnemu pomarančnemu soku primešamo propolis, vlijemo v kozarček in na vrh položimo žličko stepene smetane.

Postrežba

Medene vafle zložimo enega nad drugega, vmes polagamo na male kocke narezano sadje, katerega smo primešali stepeni smetani. To ponovimo 3 x. Poleg položimo čokoladni žličnik (iz čokoladne pene). Poleg ponudimo pomarančni koktajl s propolisom.

