



# *Kaj se je jedlo*

v Ribnici, Sodražici, Loškem Potoku?



MUZEJ RIBNICA  
MUSEUM OF RIBNICA



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA KULTURO

etnografski muzej istre  
*Museo Etnografico dell'Istria*



## *Pomembnost raziskovanja tradicionalnega načina prehranjevanja*

Pridelava živil, priprava, kuhanje in postrežba hrane so osnovna znanja, tipična samo za človeka. Najprej so ljudje za pripravo hrane uporabljali ogenj, sčasoma pa so si pričeli pomagati tudi z drugimi pripomočki, poleg tega pa so beležili in si zapomnili postopke priprave ter serviranja obrokov. S tem pokažemo in dokažemo, da je hrana del vsake kulture. Znotraj kompleksne družbene skupnosti se poleg ostalega, dogaja tudi prenos tega znanja iz starejših na mlajše.

Dandanes je veliko govora o tradicionalnem prehranjevanju. Kaj to pravzaprav sploh pomeni? Tradicionalna prehrana je tip prehrane, ki je odraz kulinarčne dediščine določenega področja, raziskovanje le-te pa se nanaša na analizo prehranjevalnih navad prebivalcev določenega kraja. To v praksi pomeni, da se beleži vse, kar ljudje vsak dan jejo, kar jejo za praznike in ob posebnih priložnostih, oziroma beleži se kaj so in kdaj so jedli prebivalci določenega kraja v svojem otroštvu. Z opazovanjem, zapisovanjem in analiziranjem raznih zgodovinskih obdobj, različnih gospodarskih situacij, ki so vplivale na življenje posameznikov ter skupnosti, je razvidno, da se je kultura prehranjevanja spreminjala. Vsaka generacija sama na novo izbere določene elemente tradicije, ki jih bo ohranjala oziroma prenesla v prihodnost. Tako vsaka lokalna skupnost na novo spreminja, prilagaja, zavrže ali ponovno izpostavi tisto, kar je njim pomembno. To je potrebno upoštevati kadar govorimo o tradicionalnem prehranjevanju. Kadar razmišljamo o rožičevih ali mesnih žlikrofih oziroma o krompirjevih štrukljih, moramo upoštevati, da so številne generacije pred nami v pripravo teh jedi vključile vsa svoja znanja in spretnosti. Nekatero od teh specifičnosti so se prenašale iz generacije v generacijo in so se tako ohranile, medtem ko so določene specifičnosti izginile in bile s tem pozabljene. Vsaka skupnost, bodisi manjša ali večja, je ponosna na svojo dediščino prehranjevanja, na svoje specifikke, po katerih se loči od sosednih krajev ali področij. Pomen znanega reka „Povej mi, kaj ješ, in povem ti, kdo si“ se nanaša na vprašanje odnosa med prehra-

no in identiteto. Hrana je močen simbol izražanja individualne in kolektivne identitete. Z uživanjem oziroma neuživanjem posameznih prehranjevalnih živil jasno kažemo na podobnosti s pripadniki določene skupnosti oziroma na razlike v primerjavi s pripadniki neke druge skupnosti. V tem kontekstu je očiten proces kreiranja nacionalnih oziroma etičnih kuhinj. Je pa v tem procesu pogosto vidno tudi, da se posamezne jedi 'dvignejo' na nivo regionalnih ali nacionalnih gastronomskih simbolov ali da se njihova priprava v celoti poenostavi. Konec 80-ih let 20. stoletja in na začetku 90-ih let 20. stoletja so se skoraj po vsej Evropi ukvarjali z vprašanjem identitete, bodisi v regionalnem bodisi v nacionalnem smislu. V skladu s tem postanejo vprašanja, kot je recimo katere jedi nas lahko predstavljajo na lokalnem/regionalnem/nacionalnem nivoju, izjemno pomembna. Kar nikakor ne smemo pozabiti, pa je dejstvo, da imajo nacionalne kuhinje v sebi sledi komunikacije med ljudmi, izmenjave živil, potovanj, dandanes pa tudi sledi novih tehnologij. To pa pomeni tudi, da je na živila in na njihovo pripravo vplivala komunikacija z ljudmi, ki nas obkrožajo, bodisi da so pripadniki naše lokalne skupnosti ali pa pripadniki drugega naroda. Nič manj ni pomembno dejstvo, da nam je sodobno življenje omogočilo dostopnost tradicionalnih živil drugih etičnih kuhinj, ne tako strogo povezanost z posamezno lokalno skupnost, močnejšo individualnost in posebne prehranske navade posameznikov. Kar pomeni, da bomo lahko danes za družinsko jedilno mizo našli jedi, ki so značilna za okolje, v kateri družinski člani živijo, jedi, ki so sestavljena iz živil iz oddaljenih kontinentov ter jedi, ki so zdravstveno bolj prilagojene potrebam posameznih družinskih članov.

Poleg dejstva, da je hrana pomembna za našo identiteto in da se s hrano tudi komunicira, je še ena značilnost hrane, ki je pomembna, in sicer povezanost hrane ter prostora/kraja, kjer živila pridelujejo, predelujejo, pripravljajo in zaužijejo. S tem je potrebno povezati tudi znanje priprave tradicionalnih jedi ter prenos tega znanja in sposobnosti iz generacije na generacijo. Če se prostor/kraj poveže tudi z okusom, takrat lahko govorimo o tem, da specifičen 'okus prostora', ki ga nudi posamezna jed oziroma živilo izhaja iz kombinacije tal, lokalnih živil, znanja pridelave, sposobnosti priprave jedi, ki se prenaša iz roda v rod in nenazadnje tudi iz samega dejanja preizkušanja tradicionalnih jedi ravno na tistem prostoru, kjer so živilo pridelali in pripravljali.

Za nas navdušence, chefe ali etnologue je poleg priprave in preizkušanja tradicionalnih jedi pomembno tudi, da si zapisujemo in hranimo recepte ter postopke priprave tradicionalnih jedi. Z zapisovanjem, snemanjem in fotografiranjem procesa kuhanja posameznih jedi, znanj in receptov, se le-ti na določen način shranjujejo in lahko prenašajo novim generacijam. Na tak način se povezujejo preteklost, sedanjost in prihodnost. Ne samo z zapisovanjem receptov, postopkov priprave in priložnosti, ko se je določena jed pripravljala, temveč tudi s samim uživanjem jedi povezujemo naše prednike, nas in naše potomce, ki bodo (tako vsaj upamo) tudi z veseljem pripravljali te jedi.

Nenazadnje pa moramo izpostaviti primer sodelovanja med dvema muzejema – Muzejem Ribnica in Etnografskim muzeje Istre/Museo Etnografico dell'Istria. S projekti „Kulinarični tabor“ v Ribnici in okolici ter „PSJ LAB“ v Pazinu in okolici smo pokazali, kako se lahko nematerialna kultura, ki ji pripada tradicionalna prehrana, zbere, zabeleži in prenese na nove generacije. S projektom „PSJ LAB“ Etnografski muzej Istre/Museo Etnografico dell'Istria omogoča študentom etnologije, da s terenskim raziskovanjem fotografirajo, beležijo in snemajo kratek dokumentarni film o pripravi posameznih jedi, ki so značilne za posamezno lokalno okolje. Rezultati tega projekta do na voljo na spletni strani, v katalogu ali v projekciji kratkih dokumentarnih filmov.

V sodelovanju z Muzejem Ribnica, še posebej na letošnjem projektu „Kulinarični tabor“ pa tudi v prihodnost, se nadejamo še boljši medmuzejski povezanosti, izmenjavi izkušenj ter aktivnosti, katerih rezultat bo pokazal razlike, pa tudi podobnosti naših lokalnih in regionalnih kuhinj.

dr.sc. Tanja Kocković Zaborski, višja kustosinja  
Etnografski muzej Istre/Museo Etnografico dell'Istria

## LITERATURA:

1. Belaj, Melanija. 2011. „Terroir: kako je mjesto postalo kultura, Uz kulturnoantro pološko istraživanje obiteljske proizvodnje alkoholnih pića“, U/In Mjesto, Nemjesto, Interdisciplinarna promišljanja prostora i kulture. Čapo, Jasna, Gulin Zrnić, Valentina, ur./ed. Biblioteka Nova etnografija, Zagreb, 151-164.
2. Čapo, Žmegač, Jasna. 2002. Srijemski Hrvati. Etnološka studija migracije, identifikacije i interakcije. Durieux. Zagreb.
3. James, Allison. 1997. „How British is British Food?“. U/In Food, Health and Identity ed. Caplan, P. ur./ed. London and New York, Routledge, 71-86, (<http://books.google.hr/> (18.9.2009.)).
4. Kocković Zaborski, Tanja. 2017. „Turizam pamćenja i tradicijska prehrana, Okusi i vještine pripremanja jela u istarskim agroturizmima“. Etnološka tribina 40., vol. 47, 127-140.
5. Mennell, Stephen, Murcott, Anne, van Otterloo, Anneke. 1998. Prehrana i kultura. Sociologija hrane, Zagreb: Naklada Jesenski i Turk, Hrvatsko sociološko društvo.
6. Montanari, Massimo. 2006. Food is Culture, Columbia University Press, New York.
7. Orlić, Ivona. 2013. Istra kroz tri generacije: između svakodnevne konstrukcije identiteta i turističkog proizvoda, Etnografski muzej Istre/Museo Etnografico dell'Istria, Pazin.
8. Rihtman-Auguštin, Dunja. 1970. „Tradicionalna kultura i turizam. Dvije neiskorištene šanse“. Dometi 6: 4-12.
9. Trubek, Amy B. 2008. „Place matters“. Taste of the Place: a Cultural Journey into terroir, University of California Press, 18-53.
10. Wilk, Richard. 2008. „Real Belizean Food: Building Local Identity in the Transnational Caribbean“, U/In Food and Culture: A Reader, second edition. Counihan, Carol, Van Esterik, Penny. Ur./ed. New York: Routledge, 308-327.
11. Tradicijska prehrana - <http://istrapedia.hr/hrv/1105/tradicijska-prehrana/istra-a-z/> pristupljeno 4.5.2016. Prvi mednarodni kulinarični tabor

## *Prvi mednarodni kulinarčni tabor*

Zanimanje za prehrano se v zadnjih letih med ljudmi povečuje. Ta tema je v etnologiji postala tako aktualna, da so predmetnik študija Etnologije in kulturne antropologije na Filozofski fakulteti v Ljubljani dopolnili z novim predmetom Antropologija hrane in prehranjevanja.

Sodobni človek je vse bolj ozaveščen o pomenu zdrave prehrane. Vse bolj oitno postaja dejstvo, da je bila prehrana naših prednikov veliko bolj zdrava, kot je današnja, saj je bila prilagojena pogojem lokalnega okolja. Povedano drugače, hrana je bila nekdanj preplet bioloških, družbenih in tudi kulturnih dejavnikov. Zaradi tega je tradicionalna prehrana pomemben del identitete neke skupnosti, saj priča o nekdanjem in tudi sedanjem življenju tako na vsakdanjik kot na praznik.

Kulinarčno izročilo naših krajev je pestro, vendar jedi še niso v celoti raziskane in popisane. Pogosto se ljudem njihova hrana ne zdi nič posebnega, recepti so samoumevni, saj je tako kuhala mama in pred njo njena mama, tujec pa bo v vsakdanji jedi odkril pravo kulinarčno cvetko.

Hrana postaja tudi vse bolj pomemben del turistične ponudbe. Turist z raziskovanjem in uživanjem tradicionalne lokalne hrane izve marsikaj o kraju, kjer se prehranjuje.

Vsa zgoraj naštetá dejstva so bila spodbuda, da smo v Muzeju Ribnica začeli z beleženjem tradicionalne lokalne prehrane. V juliju 2018 smo v sodelovanju s hrvaškim Etnografskim muzejem Istre/Museo Etnografico dell'Istria izvedli mednarodni kulinarčni tabor. Pri delu nam je pomagala etnologinja dr. Tanja Kocković Zaborski, kustosinja Etnografskega muzeja Istre.

V času tabora smo obiskali gospodinje v občinah Ribnica, Sodražica in Loški Potok. Kuharske postopke smo posneli s kamero, skozi pogovore z gospodinjami pa zapisali še marsikatero podrobnost. Da so recepti prilagojeni sodobnemu človeku in da hkrati upoštevajo našo tradicijo, je poskrbel kuharski mojster Daniel Vincek.

V Ribnici smo se odločili, da dokumentiramo izdelavo rožičevih in mesnih žinkrofov. Rožičeve žinkrofe, ki v Ribnici še danes zaznamujejo pustni čas, je pripravila Metka Klun. Mesne žinkrofe sta skupaj pripravili Karolina in Breda Trdan.

V Sodražici so gospodinje Slavka Arko, Mateja Prijatelj, Štefka Joras, Marija Čampa in Marija Levstek skuhale trojko, spekle kruh in pripravile še krompirjeve štruklje z drobtinami.

V Loškem Potoku sta kuhali Milena Turk in Marija Slavec. Milena Turk je pripravila potoške štruklje ter zelje in fižol, Marija Slavec pa je pripravila kuhlne, ki so jih matere nekoč pripravile svojim hčeram ob rojstvu otroka, da so se hitreje okrepile.

Kulinarčni tabor nameravamo izvajati tudi v prihodnje, saj bomo na ta način pridobili dragoceno gradivo, ki bo nam in zanamcem pričalo o prehranskem bogastvu prednikov.

Vasja Zidar

# Mesni žinkrofi



Link do strani You tube



## Mesni žinkrofi



### Potrebujemo

Sestavine za testo:

0,5 kg moke  
25 g kvasa  
2 rumenjaka  
1/2 žličke soli  
25 g masla  
1 dcl sladke smetane  
2 dcl mleka  
15 g sladkorja  
2 beljaka za premaz

Nadev:

15 dag prekajenega  
svinjskega mesa  
1 dcl mleka  
250 g mletega govejega  
mesa  
50 g kruha  
1 jajce  
1 čebula  
1 žlica kisle smetane

1 l olja za cvrenje

### Postopek

Moko presejemo v skledo, v kateri bomo zamesili testo. Naredimo vdolbinico, vanjo nadrobimo kvas, dodamo toplo mleko in žličko sladkorja. Pustimo, da kvas vzhaja. Moko okrog kvasa posolimo.

V jamico s kvasom vlijemo smetano, stopljeno maslo in dva rumenjaka. Z mikserjem začnemo mešati zmes s spiralnimi metlicami in počasi mešamo tako, da moko zajemamo z roba sklede. Nato testo gnetemo ročno toliko časa, da dobimo srednje mehko testo. Testo oblikujemo v hlebček, ga potresemo z moko in pustimo vzhajati približno eno uro. Testo damo na pomokano površino, ga pregnetemo in razvaljamo na približno 1 cm debelo. Nato testo razrežemo na pravokotnike (pribl. 10 x 12) in damo na sredino pravokotnika za oreh mesnega nadeva. Robove premažemo z beljakom, pravokotnik zavijemo v rulado in stisnemo skupaj, da nadev pri cvrenju ne uide ven. Polnjene žlikrofe pokrijemo s krpo in jih pustimo, da vzhajajo (10–15 min). Malo pred koncem vzhajanja na ogenj pristavimo večjo posodo z oljem. Olje naj bo vroče, vendar med samim cvrenjem nekoliko zmanjšamo ogenj. Žlikrofe cvremo, dokler ne porjavijo, nato jih obrnemo in ocvremo še na drugi strani.

V času, ko testo vzhaja, pripravimo nadev.

V posodo damo na drobno sesekljano prekajeno meso, mleto goveje meso, kruh, narezan na kocke in namočen v mleko, in jajce. Dodamo prepraženo čebulo, žlico kisle smetane in vse skupaj dobro premešamo.

# Trojka



Link do postopka You tube



## Trojka

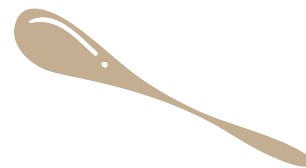
*Potrebuje*  
250 g fižola  
400 g kolerabe  
1 kg krompirja  
100 g ocvirkov  
1 veliko čebulo  
1 žlico svinjske masti  
1 čajno žličko mlete paprike  
200 g korenja  
3 stroke česna

*Postopek*  
Fižol namočimo dan prej. Pred kuhanjem odcedimo vodo in ga speremo. Kuhamo ga pol ure, nato dodamo krompir, kolerabo in korenje. Vse naj bo narezano na kocke. Dodamo drobno nasekljan česen. Kuhamo 2 uri in občasno premešamo, da se sestavine ne primejo dna posode. Na masti prepražimo nasekljano čebulo, dodamo mleto papriko in stresemo k trojki. Kuhamo še pol ure in posolimo po okusu. Na robu lonca s paličnim mešalnikom zmeljemo nekaj trojke, da se vsa lepo zgosti. Zabelimo jo z ocvirki in serviramo.

# Zelje in fižol



Link do strani You tube



## Zelje in fižol

### Potrebuje

0,5 kg kislega zelja  
0,3 kg kuhanega fižola v  
zrnju  
sol  
lovor  
1 čebulo  
2 stroka česna  
poprova zrna  
olje

### Postopek

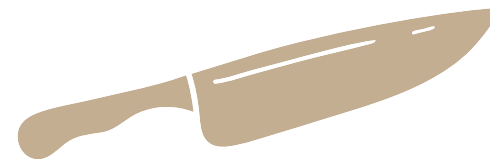
Fižol namočimo dan prej, naslednji dan odlijemo vodo, ga speremo in damo kuhati. Kuhamo ga kakšno uro oziroma toliko časa, da postane fižol mehak.

Pristavimo lonec, vanj damo kislo zelje, lovor ter nekaj poprovih zrn in kuhamo. Ko je kuhano (30–35 min), dodamo kuhan fižol, na olju popražen česen in na koncu zabelimo z ocvirki. Po okusu dosolimo in postrežemo.

# Kruh



Link do strani You tube



## Kruh

### Potrebujemo

- 1 kg bele moke
- 1 žlička soli
- 1 žlička sladkorja
- 1 kocko svežega kvasa
- 2 žlici olivnega olja
- 7 dcl mlačne vode

### Postopek

Najprej pripravimo kvasni nastavek. V posodico damo malo moke, kvas, sladkor in mlačno vodo. Vse skupaj zmešamo, da naredimo gostejšo zmes. Postavimo nekam na toplo in počakamo, da vzhaja.

Moko presejemo v posodo, posolimo ob robu, v sredini naredimo jamico, v katero zlijemo vzhajan kvas in dodamo olje. Med mešanjem počasi dolivamo mlačno vodo in testo dobro pregnetemo, da dobimo srednje mehko testo.

Oblikujemo hlebec, ga pomokamo z vseh strani in ga pustimo počivati 30 minut.

Pečico segrejemo na 190 °C.

Kruh vstavimo v ogreto pečico in pečemo 50–60 min oz. toliko časa, da se obarva v lepo zlatorjavo barvo.

# Potoški štruklji



## Potoški štruklji

*Potrebujemo*

- 0,5 kg gladke moke
- 30 ml olja
- 2 ščepa soli
- 2 žlici kisa
- 1 jajce
- 2–3 dcl vode
- 150 g ocvirkov
- 50 g svinjske masti

*Postopek*

Moko, olje, sol, kis in jajce damo v posodo, premešamo. Postopoma dodajamo vodo in zamesimo gladko testo. Pustimo počivati vsaj 1 uro. Testo razvaljamo, ga raztegnemo ter premažemo s stopljeno svinjsko mastjo in enakomerno potresemo z zabeljenimi/vročimi ocvirki. Zvijemo kot rulado in ovijemo v peki papir. Kuhamo v slanem kropu pol ure. Odcedimo in narežemo na poljubno debelino ter zabelimo z ocvirki.

Link do strani You tube



# Kuhlni



Link do strani You tube



## Kuhlni

*Potrebujemo*

- 5 jajc
- 30 g sladkorja
- 5 žlic ruma
- 5 žlic belega vina
- 1 zavitek vanilnega sladkorja
- 100 g kisle smetane
- 450 g moke
- sol

*Postopek*

V posodo damo sladkor, ščeplj soli, rum, belo vino in kisló smetano. Dobro premešamo. Ločimo rumenjake in beljake. Rumenjake dodamo zmesi. Beljake stepemo v čvrst sneg in ga prav tako dodamo zmesi. Postopoma dodajamo moko in dobro pregnetemo. Testo ne sme biti ne premeško in ne pretrdo, mora se lepo vleči. Oblikujemo podolgovat svaljek in ga narežemo na 14 enakih koščkov, iz katerih oblikujemo kroglice. Pustimo počivati vsaj 1 uro, še bolje preko noči v hladilniku. Kroglice testa razvaljamo na debelino 1–2 mm. Z rokami ga še dodatno raztegnemo, kot bi delali vlečeno testo. Razvlečeno testo v notranjosti zarezemo po dolgem in ga položimo v vrelo olje. Z vilicami poravnamo testo, da se preveč ne zvije. Cvremo do zlatorumene barve, nato jih obrnemo in ocvremo še na drugi strani. Odložimo ga na papir, da se odvečna maščoba odcedi. Ohlajene posujemo z mletim sladkorjem in postrežemo.

# Krompirjevi štrukli



## Krompirjevi štrukli

### Potrebuje

#### ZA TESTO

1 kg krompirja  
30 dag moka  
1 jajce in rumenjaka  
15 dag masla  
sol

#### ZA NADEV

10 dag masla  
150 g krušnih drobtin

### Postopek

Krompir olupimo in narezanega na kocke skuhamo v slanem kropu. Kuhane dobro pretlačimo, dodamo maslo, jajce, rumenjaka, 2 ščepa soli in premešamo. Zmesi dodamo moko in zamesimo testo. Moka dodamo le toliko, da se testo ne prijemlje rok in podlage. Testo razvaljamo na tanko. Tretjino testa premažemo z raztopljenim maslom, preostali del pa z nadevom, ki smo ga pripravili tako, da smo drobtine prepražili na maslu, da so postale rjave. Testo z nadevom zavijemo kot rulado, stisnemo s strani, ovijemo s PVC folijo in kuhamo v slanem kropu 20 min. Štruklje narežemo na centimeter debele rezine in jih ponudimo z marmelado, posute s sladkorjem, drobtinicami ali kot slano prilogo k mesu.

Link do strani You tube



# Rožičevi žinkrofi



Link do strani You tube



## Potrebujemo

0,5 kg moke  
25 g kvasa  
2 rumenjaka  
1/2 žličke soli  
25 g masla  
1 dcl sladke smetane  
2 dcl mleka  
50 g sladkorja  
2 beljaka za premaz

Nadev:

10 dag rožičeve moke  
1,5 dcl mleka  
30 g masla  
žlico ruma  
50 g medu  
50 g drobtin  
1 dcl sladke smetane  
1 jajce

1 l olja za cvrenje

## Rožičevi žinkrofi

### Postopek

Moko presejemo v skledo, v kateri bomo zamesili testo. Naredimo vdolbinico, vanjo nadrobimo kvas, dodamo toplo mleko in žličko sladkorja. Pustimo, da kvas vzhaja. Moko okrog kvasa posolimo.

Pripravimo posodo, v katero damo dva rumenjaka ter preostanek sladkorja. Z mikserjem penasto zmešamo.

V jamico s kvasom vlijemo smetano in stopljeno maslo. Z mikserjem začnemo mešati zmes s spiralnimi metlicami. V skledo vlijemo še rumenjako zmes in počasi mešamo tako, da moko zajemamo z roba sklede. Nato testo gnetemo z rokami toliko časa, da dobimo srednje mehko testo. Testo oblikujemo v hlebček, potresemo z moko in ga pustimo vzhajati približno eno uro. Ko testo vzhaja, pripravimo nadev (priprava nadeva sledi v nadaljevanju).

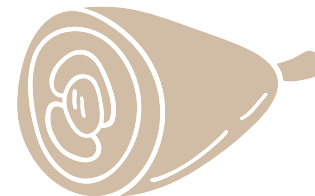
Testo damo na pomokano površino, ga pregnetemo in razvaljamo na približno 1 cm debelo. Nato testo razrežemo na pravokotnike (pribl. 10 x 12) in na sredino pravokotnika damo približno za oreh rožičevega nadeva. Robove premažemo z beljakom, pravokotnik prepognemo, da pokrijemo nadev in stisnemo skupaj, da nam nadev pri cvrenju ne uide ven. Polnjene žinkrofe pokrijemo s krpo in jih pustimo, da vzhajajo (10–15 min). Malo pred koncem vzhajanja na ogenj pristavimo večjo posodo z oljem. Olje naj bo vroče, vendar med samim cvrenjem nekoliko zmanjšamo ogenj. Žinkrofe cvremo, dokler ne porjavijo in jih nato obrnemo in jih ocvremo še na drugi strani.

Priprava nadeva:

V kozico damo mleko in maslo ter segrejemo do vretja, nato z zelo vročim mlekom prelijemo rožičevo moko in dodamo še ostale sestavine. Dobro premešamo. Nadev mora biti gost. Če je preredek, dodamo še malo drobtin. To je osnovni nadev, ki ga lahko nadgradimo s suhim sadjem. Rozine so sploh okusne v tem nadevu. Lahko pa dodamo še nasekljane orehe ali lešnike, da malo zahrusta.

Dober tek!

*Kaj se je jedlo* v Ribnici, Sodražici, Loškem Potoku?



# Kolofon za posamezne filmčke

## *Mesni žinkrofi*

Kuharici: Karolina Trdan, Breda Trdan  
Snemanje, režija in fotografiranje: Marko Burger  
Scenarij in režija: Polona Rigler Grm, Vasja Pavlin  
Oblikovanje: Ageko. d.o.o.  
Lokacija: Sušje pri Ribnici, 2018

## *Rožičevi žinkrofi*

Kuharica: Metka Klun  
Snemanje, režija in fotografiranje: Marko Burger, Daniel Vincek  
Scenarij in režija: Polona Rigler Grm, Vasja Pavlin  
Oblikovanje: Ageko. d.o.o.  
Lokacija: Breg pri Ribnici, 2018

## *Kuhlni*

Kuharici: Milena Turk, Marija Slavec  
Snemanje, režija in fotografiranje: Marko Burger  
Scenarij in režija: Polona Rigler Grm, Vasja Pavlin  
Oblikovanje: Ageko. d.o.o.  
Lokacija: Retje – Loški Potok, 2018



## *Potoški štruklji, zelje ali repa in krompir*

Kuharici: Milena Turk, Marija Slavec  
Snemanje, režija in fotografiranje: Marko Burger  
Scenarij in režija: Polona Rigler Grm, Vasja Pavlin  
Oblikovanje: Ageko. d.o.o.  
Lokacija: Retje – Loški Potok, 2018

## *Trojka*

Kuharice: Marija Levstek, Štefka Joras, Marija Čampa, Slavka Arko, Mateja Prijatelj  
Snemanje, režija in fotografiranje: Marko Burger  
Scenarij in režija: Polona Rigler Grm, Vasja Pavlin  
Oblikovanje: Ageko. d.o.o.  
Lokacija: Sodražica, 2018

## *Krompirjevi štruklji*

Kuharice: Marija Čampa, Mateja Prijatelj, Slavka Arko  
Snemanje, režija in fotografiranje: Marko Burger  
Scenarij in režija: Polona Rigler Grm, Vasja Pavlin  
Oblikovanje: Ageko. d.o.o.  
Lokacija: Sodražica, 2018





## *Kruh*

Kuharica: Marija Čampa

Snemanje, režija in fotografiranje: Marko Burger

Scenarij in režija: Polona Rigler Grm, Vasja Pavlin

Oblikovanje: Ageko. d.o.o.

Lokacija: Sodražica, 2018

---

## *Kolofon knjižica*

Izdal: Muzej Ribnica

Založil: JZ Rokodelski center Ribnica- zavod za rokodelstvo, muzejsko in galerijsko dejavnost

Zanj: Polona Rigler Grm

Uredila: Polona Rigler Grm

Besedila: Tanja Kocković Zaborski, Vasja Pavlin

Kuharice: Karolina Trdan, Breda Trdan, Metka Klun, Milena Turk, Marija Slavec, Marija Čampa, Marija Levstek, Slavka Arko, Mateja Prijatelj, Štefka Joras

Recepte uredil: Daniel Vincek

Jezikovni pregled: Anica Mohar

Fotografsko gradivo: Marko Burger, Muzej Ribnica, Daniel Vincek

Oblikovanje: Ageko d.o.o., Mateja Leban

Izid omogočila: Občina Ribnica, Ministrstvo za kulturo

Ribnica 2018