

„ZASAVSKA JETRNIC“

SPECIFIKACIJA

ZAŠČITA GEOGRAFSKE OZNAČBE (ZGO)

Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

Julij 2024

1. Ime za registracijo: „Zasavska jetrnica“

2. Vrsta proizvoda: Mesni izdelki

3. Razlogi za registracijo

Gre za proizvod katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo. Recept za pripravo „Zasavske jetrnice“ je povsem edinstven, še posebno pri dodanih začimbah, saj je to hišni recept, ki se prenaša iz roda v rod, toda „Zasavska jetrnica“ ima značilen prijeten okus po jetrih, ki se meša z vonjem dodanih začimb.

Gre za ime, ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda. „Zasavska jetrnica“ je posebnost Zasavja, saj jih prodajajo v mesnicah in gostinskih lokalih od Litije do Radeč. Zasavci so namreč zelo ponosni na „Zasavske jetrnice“, katerih posebnost je specifičen nadev s kašo.

4. Opis

4.1 Opis proizvoda

„Zasavska jetrnica“ je pasterizirana mesnina in je izdelana iz svinjskega plečeta ali stegna, obrane kuhane sv. glave s podgrlino (goder), svinjskih jeter, kuhane kože, kuhane prosene kaše, surove čebule, česna (svežega ali posušenega), soli, mletega črnega popra, mlete kumine. Nadev se napolni v svinjsko črevo premera 36 – 40 mm, in na obeh koncih zašpili z leseno špilo.

Zunanji izgled klobase je značilne oblike in velikosti. Delci v nadevu morajo biti enakomerne velikosti, razporejeni med proseno kašo. in med sabo povezani. Barva prereza je enakomerno sivo – rumena, tipična za kuhano meso, jetra in proseno kašo. Tekstura je gladka, brez grobih delcev, vezivnega in mastnega tkiva. Prosena kaša mora biti rahlo hrustljava. Vonj značilen za izvirno surovino, nežno po jetrih in začimbah. Okus harmoničen z noto jeter, prosene kaše in začimb.

Je pasterizirana mesnina, ki se toplotno obdela do središčne temperature 72°C in skladišči na temperaturi do 6 °C. Lahko se uživa topla ali hladna. Potrošniki jo pripravijo

tako, da v lonec natočijo mrzlo vodo in vanjo položite Zasavsko jetrnico. Kuhate jo na zmernem ognju 45 minut. Klobaso lahko postrežete toplo ali hladno.

4.2 Opis postopka izdelave Zasavske jetrnice

Sestavine za pripravo „Zasavske jetrnice“ (za 50kg od 190 do 200 klobas uporabite svinjska tanka čreva s fi 36 - 40):

Izbira surovine

- 30 kg surovega sv. plečeta
- 5 kg obrane kuhane sv. Glave (s podbradkom)
- 3,5 kg svežih svinjskih jeter
- 5 - 8 kg kuhane kože
- 5 - 8 kg kuhane prosene kaše
- 0 – 0,8 kg surove sesekljane ali zmlete čebule
- 0,5 kg suhega česna (granulat) ali vsaj 0,9 kg drobno zrezanega svežega česna
- 870, g – 1000g soli
- 0,10 – 0,11kg črnega popra
- 0,15 – 0,2 kg mlete kumine

Priprava nadeva

Predpriprava :

Glavino se dobro skuha, da se kosti ločijo od mesa. Meso se ročno loči od kosti in ohladi. Prav tako se skuhajo in ohladijo tudi kože. Prosena kaša se skuha do polovice in ohladi. V skladu z navodili proizvajalca se pripravijo tudi tanka svinjska čreva.

Priprava:

Kuhana in ohlajena glavina s podgrlino ter surovo svinjsko pleče se drobno seseklja ali razdeva z luknjačo velikost vsaj 8 mm. Sveža jetra, kuhane kože in svežo čebulo se na drobno seseklja ali razdeva z luknjačo velikosti vsaj 3 mm. Tako pripravljena

surovina se strese v mešalec, kjer se doda ohlajena prosena kaša in začimbe ter vse skupaj dobro zmešate, da dobite homogeno zmes. Nadev se lahko meša tudi ročno.

Nadev se s pomočjo polnilke napolni v tanka svinjska čreva s premerom 36 - 40 mm in na obeh koncih zašpili z leseno špilo. Teža klobase je cca. 250 g.

Klobase nato toplotno obdelamo do središčne temperature 75 °C in takoj ohladimo v hladni vodi. Sledi skladiščenje pri temperaturi do največ 4 stopinje C največ tri dni.

4.3. Rok uporabnosti zasavske jetrnice

Jetrne klobase niso primerne za zamrzovanje. Tako surove kot tudi kuhane so uporabne največ tri dni, če so shranjene v hladilniku. Hraniti jih je potrebno pri temperaturi do 4 °C.

4.4. Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda

Recept za „Zasavsko jetrnico“, ki se je prenašal iz roda v rod, v ospredje daje značilen okus po jetrih in kumini. Klobasa je ročno špaljena iz dveh strani. Sicer so „Zasavske jetrnice“ eden od značilnih poltrajnih izdelkov ob kolinah. Pripravljali so jih in jih še vedno prav v Zasavju. Zato tem izvrstnim klobasam, ki jih lahko uživamo kuhane ali pečene, tople ali hladne, z vso upravičenostjo pravimo »Zasavske jetrnice«. Jetrnice so že v preteklosti pomenile najvišji simbol obilja ob kolinah, bile so glavna poslastica večerij po zaključku vseh opravil, ki jih predvideva ritual kolin. Izdelovanje jetrnih klobas namreč izhaja iz rudarskega načina življenja v Zasavju. Glede uživanja pa je veljalo pravilo, da so bile jetrnice prve klobase, ki so jih jedli po zakolu prašiča. Nekateri so jih tudi dimili in jih tako konzervirali za daljši čas. Jetrnice so bile vedno glavna poslastica že na večerji ob zaključku kolin. „Zasavska jetrnica“ je bila 17. januarja 2023 predstavljena tudi v oddaji Dobro jutro z naslovom Kuharske minute, Zimske jedi z Lojzetom in Marijo Čop na TV Slovenija 1. (<https://365.rtvsl.si/arhiv/dobro-jutro/174929301>; Bogataj, 2020, str. 11. Piramida gastronomije Slovenije: Dopolnitev in spremembe; Bogataj, J. in Protner, B. (2006). Strategija razvoja gastronomije Slovenije; Bogataj, J. (2007, str. 222). Okusiti Slovenijo. Ljubljana: Rokus.).

5. OPREDELITEV GEOGRAFSKEGA OBMOČJA

Zasavje je geografska in statistična regija v osrednji Sloveniji, ki obsega hribovit svet ob reki Savi med Ljubljansko kotlino in Panonsko nižino v Posavskem hribovju. Glavno središče regije in največje mesto v Zasavju so Trbovlje. Regionalna središča oziroma občine so poleg omenjenih Trbovelj še Hrastnik, Litija in Zagorje ob Savi. (<https://sl.wikipedia.org/wiki/Zasavje>).

Zasavska regija leži v osrčju Slovenije, ob srednjem toku reke Save in je obkrožena s številnimi vrhovi, ki jim kraljuje "zasavski Triglav" – Kum.

Zasavska regija je najbolj rudarska regija v Sloveniji, gospodarski razcvet je pred več kot dvesto petdeset leti doživela ravno na temeljih črnega zlata – premoga, ki je narekoval tudi razvoj ostalih industrijskih panog. Več kot sto petdeset let tradicije v Zasavski regiji ima tudi steklarska industrija.

Regija ima priključek na avtocestno omrežje pri Trojanah, neposredno skozi njo pa teče železniška povezava v okviru tako V., kot tudi X. pan-evropskega prometnega koridorja. Regija je oddaljena le slabo uro vožnje od prestolnice in dobre pol ure od Celja, s čimer ponuja odlično izhodišče tako znotraj Slovenije, kot tudi širše.

Danes se v Zasavski regiji, na temelju bogatega tehniškega znanja iz preteklosti, nadalje razvijajo steklarska, elektrotehnična, kemična, livarska in strojna industrija. Energetika je v fazi prestrukturiranja, saj se rudarjenje končuje.

Obenem se razvijajo inovativna manjša in srednja podjetja s področja informacijskih tehnologij in novih materialov. Nekatera od njih so visoko specializirana in vodilna – globalno, ne le lokalno.

V regiji priložnost za razvoj ponujajo nekateri prazni industrijski objekti in nekdanje rudarske površine. V regiji so na voljo tudi raznovrstne finančne spodbude razvojne podpore, s katerimi Vlada Republike Slovenije spodbuja gospodarsko konkurenčnost regije v obliki nepovratnih in povratnih sredstev, davčnih olajšav za investiranje, zaposlovanje in podobno.

Zasavska regija ponuja tudi obilo priložnosti za aktivno preživljanje prostega časa. Pohodništvo v krajinskih parkih v zasavskem hribovju, turno kolesarske poti, spusti po reki Savi, rudarski muzeji in tehniška dediščina so le nekatere izmed njih. (<https://www.rra-zasavje.si/si/zasavje/>)

Zasavska jetrnica se izdeluje na geografskem območju od Litije do Radeč. Pripravljali so jih in jih še vedno prav v Zasavju. Zato tem izvrstnim klobasam, ki jih lahko uživamo kuhane ali pečene, tople ali hladne, z vso upravičenostjo pravimo »Zasavske jetrnice«. (<https://www.posta.si/zasebno-site/filatelijabiltenti/Bilten%20%C5%A1t.%2078.pdf>)

6. POVEZAVA Z GEOGRAFSKIM OBMOČJEM

Zaščita Zasavske jetrnice temelji predvsem na tradiciji njene izdelave na geografskem območju in njenem slovesu. Viri izdelovanje jetrnih klobas povezujejo z rudarskim življenjem v Zasavju. Poznanih je več receptur. Glede uživanja pa je veljalo pravilo, da so bile jetrnice prve klobase, ki so jih jedli po zakolu prašiča. Nekateri so jih tudi dimili in jih tako konzervirali za daljši čas. Nadev za jetrnice sestavljajo slabše meso in maščoba iz glave, jezik, potrebušina, jetra, prepražena čebula, prosena kaša in začimbe. K jetrnicam so jedli kislo juho z bleki, zelje, repo ali hren. (<https://dts.cld.bz/Okusi-osrednje-Slovenije-SLO/25/>). To okusno klobaso, imenovano tudi zasavska jetrnica, lahko uživamo toplo ali hladno, seveda po kuhanju. Nekateri si zaželiijo tudi popečeno. (<https://www.visitljubljana.com/assets/Dokumenti-PDF/Tiskovine-SI/Okusi-osrednje-slovenije.pdf>).

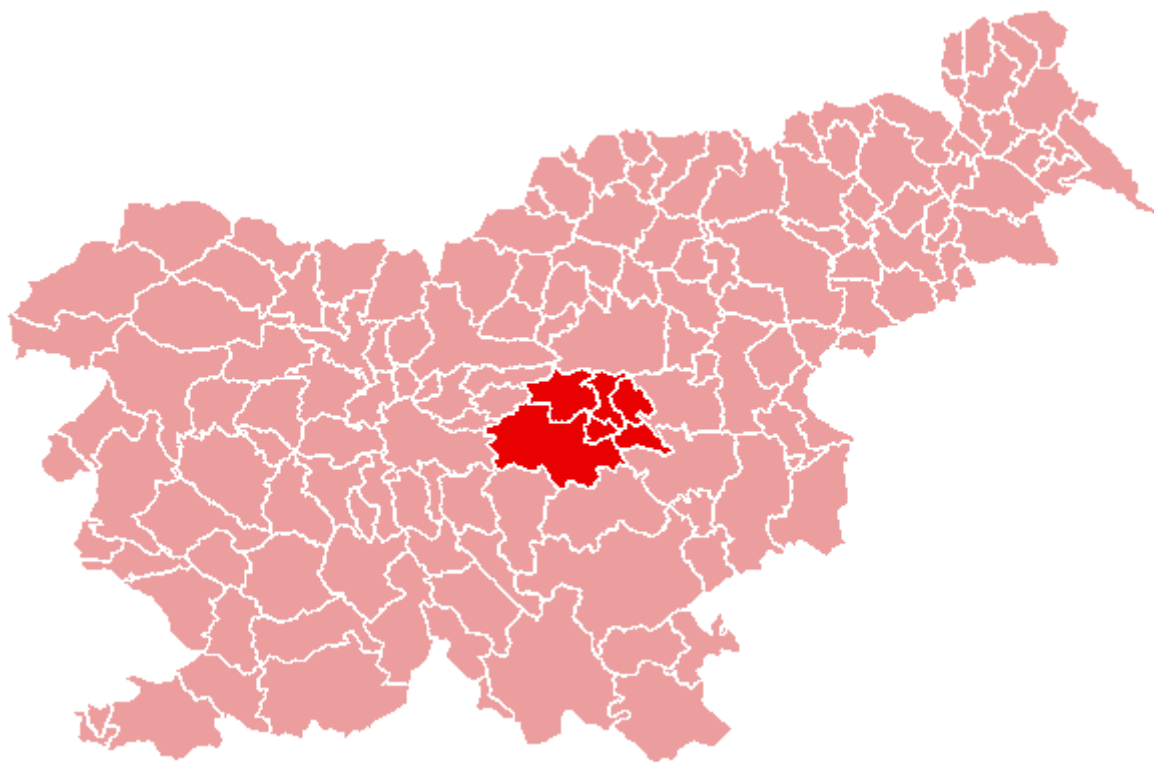
200 let rudarjenja in industrializacije sta svoj pečat pustila tudi v kulinariki. Jedi, značilne za te kraje, so preproste, narejene iz žit, stročnic in okopavin, a izjemno okusne. (<https://www.visittrbovlje.si/kulinarika/lokalna-kulinarika/>). Skromnost in težaški delavnik sta pomembno vplivala tudi na kulinariko. Obroke so sestavljale močnate jedi, značilna je bila velika uporaba stročnic ter manjša uporaba mesa in mlečnih izdelkov. (<https://sl.wikipedia.org/wiki/Fun%C5%A1terc>).

Tako kot ljudje in narava, je tudi zasavska kulinarika zaznamovana z industrializacijo, Dve močni industrijski panogi, ki sta zaznamovali Zasavje, sta oblikovali tudi smernici v kulinariki. Na eni strani imamo rudarsko oz. knapovsko kuhinjo, na drugi strani pa steklarsko oz. glažarsko. (<https://zon.si/knapi-funsterc-glazarji-krumpantoc/>).

Skozi zgodovino sta se v zasavski kuhinji oblikovali dve osnovni pravili – nič se ne zavrže in kar ni strupeno je užitno, svoje pa je dodala tudi revščina, zato ni čudno, da je bila prašičjereja zelo razširjena. Od svinje so lahko porabili prav vse, zasavska posebnost pa je klobasa, imenovana jetrnica. V svoj jedilnik so vključili tudi zajce, kokoši in včasih celo golobe, v manjši meri pa so redili koze, ki so jim rekli tudi knapovske krave. Večina zasavskih jedi je bogatih z maščobo, ker temeljijo na precejšnji uporabi živalskih maščob (ocvirki, mast,...). V današnji prehrani so tovrstno prakso omejili, vendar to ne pomeni, da danes zasavskih jedi ne pripravljajo več. Jedi so prilagojene sodobnemu načinu življenja in prehranjevanja. Zasavsko kulinariko odlikuje varčna in enostavna priprava, z malo domišljije pa se vsako jed lahko hitro spremeni v nov obrok. (www.funsterc.si).

Recept za „Zasavsko jetrnico“, v ospredje daje značilen okus po jetrih in kumini. Klobasa je ročno zašpilena iz dveh strani. Sicer so „Zasavske jetrnice“ eden od značilnih poltrajnih izdelkov ob kolinah. Pripravljali so jih in jih še vedno prav v Zasavju. Zato tem izvrstnim klobasam, ki jih lahko uživamo kuhane, tople ali hladne, z vso upravičenostjo pravimo »Zasavske jetrnice«. Jetrnice so že v preteklosti pomenile najvišji simbol obilja ob kolinah, bile so glavna poslastica večerij po zaključku vseh opravil, ki jih predvideva ritual kolin. Glede uživanja pa je veljalo pravilo, da so bile jetrnice prve klobase, ki so jih jedli po zakolu prašiča. Nekateri so jih v preteklosti zaradi nerazvitih hladilnih sistemov tudi dimili in jih tako konzervirali za daljši čas. Jetrnice so bile vedno glavna poslastica že na večerji ob zaključku kolin. Bogataj, 2020, str. 11. Piramida gastronomije Slovenije: Dopolnitev in spremembe; Bogataj, J. in Protner, B. (2006). Strategija razvoja gastronomije Slovenije; Bogataj, J. (2007, str. 222). Okusiti Slovenijo. Ljubljana: Rokus.). „Zasavska jetrnica“ je bila 17. januarja 2023 predstavljena tudi v oddaji Dobro jutro z naslovom Kuharske minute, Zimske jedi z Lojzetom in Marijo Čop na TV Slovenija 1. (<https://365.rtvsl.si/arhiv/dobro-jutro/174929301>). Prave jetrnice znajo narediti samo v Zasavju. (Lipar, J., Mlakar Adamič, J. in Gumzej, I. (2011). Okusno iz zasavske kuhinje. Zagorje ob Savi: Regionalni center za razvoj. Še vedno namreč velja, da so prave jetrnice doma samo v Zasavju in da takšnih ne znajo narediti nikjer drugje. (Jana Mlakar Adamič (2004): Teknilo nam je!). Zasavsko jetrnico je Pošta Slovenije novembra 2009 upodobila na

priložnostnih znamkah. (<https://www.delo.si/magazin/zanimivosti/samo-z-zobotrebce-m-je-nikar-ne-zaspilite/>).



Vir: <https://sl.wikipedia.org/wiki/Zasavje>