



KNJIŽNICA
FRANCETA
BALANTIČA
KAMNIK

Jedi slovenskih pokrajin

Priporočilni seznam



OKUSI KAMNIKA NA VSAKO MIZO



OKUSI KAMNIKA NA VSAKO MIZO

Knjiga prinaša izbor kulinarčnih posebnosti kamniškega območja, ki je bil pripravljen v sodelovanju s strokovnjaki in gostinskimi ponudniki. Predstavlja mešanico med tradicionalno in sodobno kulinariko Kamnika.

Kamnik Odrasli 39 OKUSI
Šmarca Odrasli 39 OKUSI
Motnik Odrasli 39 OKUSI
Komenda Odrasli 39 OKUSI
Potujoča knjižnica Odrasli 39 OKUSI

Iva Šubelj Kramar TAKO SO ŽIVELI IN KUHALI

Izjeni zanimivo delo etnologinje Ive Šubelj Kramar (1953-2011), ki je velik del strokovnega dela posvetila skrbi za varstvo etnološke dediščine kamniškega področja. Med drugim je upravljala tudi Budnarjevo domačijo v Palovčah. Knjiga govori o nekdanjem življenju na vranjepskem območju. Avtorica predstavlja 153 kuharskih receptov s tega območja.

Kamnik Odrasli 39 ŠUBELJ K.
Šmarca Odrasli 39 ŠUBELJ K.
Komenda Odrasli 39 ŠUBELJ K.



VONJ BABIČINE KUHINJE: zbirka receptov starih jedi na Polhograjskem

Recepte s svojega območja so zbrali učenci OŠ Polhov Gradec. 145 receptov so prispevali učenci sami, 21 receptov pa je bilo zbranih po različnih polhograjskih domačijah, na katerih so recepte sami zapisovali že pred več kot sto leti. Knjiga vsebuje tudi več pogovorov z gospodinjami, slovarček izrazov in kazalo jedi glede na glavne sestavine (npr. krompirjeve, mlečne idr.).

Kamnik Odrasli 641 VONJ





Janez Bogataj

OD NEKDAJ JEDI SO LJUBLJANSKE SLOVELE: z Ljubljančani za vsakdanjo in praznično mizo

Knjiga prinaša recepte, po katerih se je nekdaj kuhalo v Ljubljani in okolici. Jedi so predstavljene pod tradicionalnimi imeni.

Kamnik Odrasli 641

Stanislav Renčelj
OKUSI KRASA

Knjiga poleg receptov prinaša obilo zanimivosti o kraškem tradicionalnem kmetovanju, življenju in gospodarskih dejavnostih. Pokrajina močnih vetrov in z malo rodovitne zemlje, ki se razteza od Brkinov do Soče in se na kraškem robu spogleduje z morjem, je kulinarična pokrajina zase. Knjiga je več kot kuharica, je pravi kulturni vodič skozi kraško kulinariko.

Kamnik Odrasli 641 RENČELJ S.



Primorska



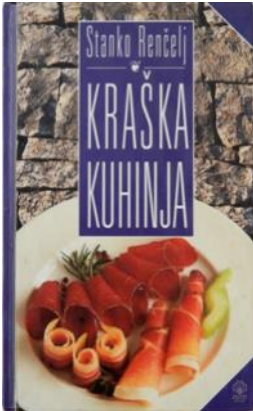
Marija Benko, Božica Špolad Žuber

JEDI NA KOBARIŠKEM: kar je bujš, je pa bujš

Knjiga se naša na kulinariko Kobarida in okoliških krajev (Kobarid, Drežnica, Breginji, Livek in Smast). Nastala je s pomočjo učencev OŠ Simona Gregorčiča v Kobaridu in velikega števila informatorjev. Recepti so zbrani glede na letne čase, praznike, kraje, v katerih so bili zbrani in glede na namen (za večerjo, kosilo, za porodnico itd.). Bralcu je na voljo tudi slovarček narečnih izrazov.

Kamnik Odrasli 641 BENKO M.

Potujoča knjižnica Odrasli 641 BENKO M.



Stanko Renčelj
KRAŠKA KUHINJA

Pri nastajanju knjige je avtorja vodila želja spoznati kraško kulinariko, njene raznolikosti in značilnosti. Spomin informatorjev kaže sega najdlje do časa pred prvo svetovno vojno. Podobno kot *Okusi Krasa*, tudi *Kraška kuhinja* prinaša obširen etnološki uvod.

Kamnik Odrasli 641 RENČELJ S

Vesna Guštin Grilanc

JE VEČ DNEVOU KU KLOBAS: nekdanje prehrabene navade in recepti tržaškega podeželja

Zbirka receptov je sad zbiranja pričevanja ljudi, ki jih je avtorica obiskala po vaseh tržaškega Krasa, Brega in v tržaških predmestjih. S knjigo je avtorica želela ovrednotiti kulinariko tega dela Primorske in hkrati prepričati, da bi jedi, z njimi povezana kulturna izročila ter narečni izrazi, šli v pozabo.

Kamnik Odrasli 641 GUŠTIN G.V



Alberto Pucer

KO ZADIŠI PO ISTRSKI KUHINJI: Istrska kuhinja od A - Ž

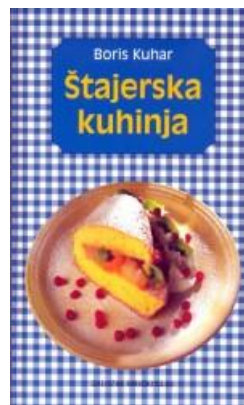
Avtor knjige s preko 700 recepti je sicer po izobrazbi zgodovinar in ne kuhar, zato je recepte uredil po abecednem redu sestavin. Ne gre za kuharico z natančnimi količinami sestavin, ampak bolj za etnološko delo, ki nam približa kulinarično izročilo Istre.

Kamnik Odrasli 641 PUCER A.
Komenda Odrasli 641 PUCER A.

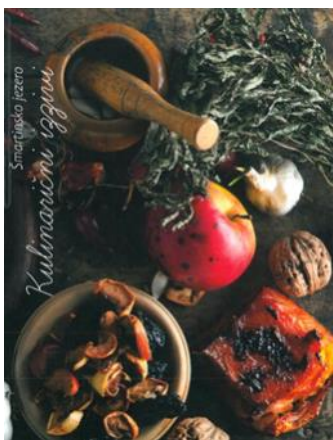
Boris Kuhar ŠTAJERSKA KUHINJA

Avtor na najprej popelje skozi štajersko pokrajino in njene etnografske značilnosti. Ustavi se ob praznovanjih, ljudskih šegah in navadah ter kulinariko povezano z njimi. Na kratko se ustavi tudi ob izročilu starodavne Žičke kartuzije. Recepti so deloma razvrščeni glede na vrsto jedi (Juhe itd.) in glede na glavne sestavine. Boris Kuhar je, poleg besedila, prispeval tudi obširno fotografsko gradivo.

Kamnik Odrasli 641 KUHAR B.



Štajerska



KULINARIČNI IZZIVI: Šmartinsko jezero

Šmartinsko jezero je s površino 1,07 km² med največjimi umetnimi jezeri (zadrževalniki) v Sloveniji. Leži severno od Celja na poti proti Vojniku in je nastalo z zajetvijo potoka Koprivnice. Umetno jezero je priljubljena izletniška točka, okrog katere se je razvija svojevrstna kulinarična ponudba, razpeta z jezerom in tradicionalno kuhinjo tega območja. Recepti so razdeljene glede na vrsto jedi (juhe, glavne jedi s prilogami, solate, kruh in sladice).

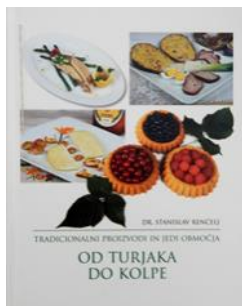
Kamnik (centrala) Odrasli 641 KULINARIČNI

Stanislav Renčelj

TRADICIONALNI PROIZVODI IN JEDI OBMOČJA OD TURJAKA DO KOLPE

Avtor predstavlja kulinarično izročilo majhnega dela Slovenije (Kostelsko, Ribniško in Kočevsko), ki ga urbanizacija in z njo povezane kulturne spremembe še niso povsem zajele. Kulinariki je avtor namenil predvsem zadnjo tretjino knjige, kjer bodo bralci našli kuharske recepte in uporabne napotke za pripravo tradicionalnih jedi območja, ki so pogosto tipične in originalne ne le v posebnih kombinacijah in harmonijah okusov, ampak pa tudi v načinih priprave, kakor jih drugod ne poznamo.

Kamnik Odrasli 39 RENČELJ S.



Notranjska in Dolenjska



Stanislav Renčelj

KNJIGA O NOTRANJSKI KUHINJI IN DRUGIH REČEH

Knjiga je kulinarično potovanje, ki nam skozi jedi odkriva naravno in kulturno dediščino dežele Martina Krpana, snežniških gozdov, bloških smučarjev, furmanov in mnogih kraških pojavov. V knjigi je kulinarika predstavljena kot del širšega etnografskega izročila notranjskega območja.

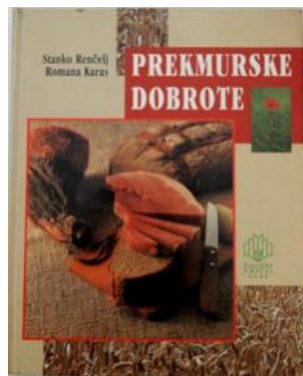
Kamnik Odrasli 641 RENČELJ S.

Stanko Renčelj, Romana Karas

PREKMURSKE DOBROTE

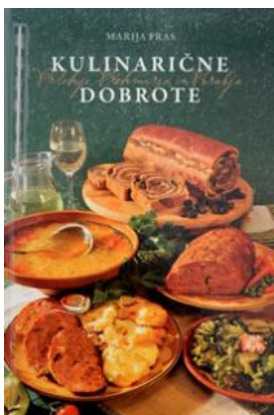
Vodič skozi kulinarično izročilo Prekmurja. Prekmurska hrana ima svojo identiteto, te kuhinje se ne da kar tako posnemati. Prekmurci imajo do vseh jedi enak odnos, ničesar se ne sramujejo, nasprotno - vse po vrsti cenijo in so nanje ponosni. Avtorja bralca popeljeta skozi posamezna opravila, družinske dogodke in praznike, katerim dajejo toplino stare domače jedi.

Kamnik Odrasli 641 RENČELJ S.



Marija Fras

KULINARIČNE DOBROTE PRLEKIJE, PREKMURJA IN PORABJA



Avtorica je recepte razdelila na vsakdanja kosila ter na nedeljske in praznične jedi. V kazalu na začetku knjige in pri posameznih poglavjih je navedeno, v katerih krajih je zapisala navedene recepte. Knjiga prinaša pravo bogastvo možnosti uporabe ajde, doma pripravljenih testenin, pogač in drugih jedi, ki so pripravljene iz sestavin z domačih vrtov, njiv, polj in ribnikov. Posebej uporabna stran kuharice je, da je kar nekaj jedi po receptih mogoče pripraviti dokaj hitro.

Kamnik Odrasli 641 FRAS M.

Bojan Zadavec

ZA MIZO S PREKMURSKIMI ŽIDI: kuharica po svetopisemskih pravilih

Kuharica nas popelje v kulinarčni svet prekmurske judovske skupnosti, ki je tragičen konec doživela v času druge svetovne vojne. Ko govorimo o židovski kuhinji, ne moremo mimo verskih, filozofskih, higienskih in medicinskih vprašanj, ki so jo oblikovala. Avtor nas popelje skozi judovsko praznično leto in seznanj z načeli judovske kuhinje. Avtor je s knjigo želel obuditi in ohraniti prekmurske židovske jedi in njihovo pripravo na prelomu iz 19. v 20. stoletje.



Kamnik Odrasli 641 ZADRAVEC B.

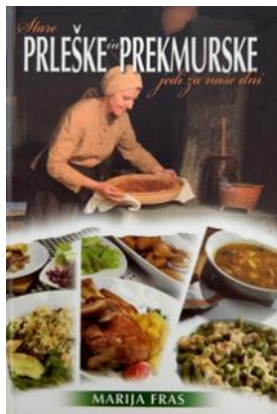
Branko Časar **BOUG ŽEGNJAJ**



Kuharica kuharskega mojstra Branka Časarja nam tradicionalne prekmurske in prleške jedi predstavi skozi štiri letne čase, znotraj katerih je avtor jedi razdelil na juhe, mesne jedi, ribe in morske sadeže, samostojne jedi in priloge, solate ter sladice. Recepte za posamezne jedi lahko poiščemo v abecednem kazalu na koncu knjige, kjer najdemo tudi recepte za štiri najpogostejše osnove (zelenjavno, jušno, govejo temno in divjačinsko).

Kamnik Odrasli 641 ČASAR B.

Marija Fras **STARE PRLEŠKE IN PREKMURSKJE JEDI ZA NAŠE DNI**



Avtorica je v Prlekiji in Prekmurju, s pomočjo tamkajšnjih gospodinj, zapisala približno 40 jedilnikov za kosila v vsaki od pokrajin. Pri vsakem od jedilnikov je navedeno kje ga je avtorica zabeležila.

Kamnik Odrasli 641 FRAS M.



DOMAČA KUHNPA PA TO ALI OTROCI OBUJAJO ZGODOVINO SLOVENSKE KULINARIKE

Zanimivo serijo kuharskih knjig so pripravili osnovnošolski otroci iz različnih slovenskih pokrajinah. Razen v prvi knjigi iz leta 2012, so v ostalih recepti razvrščeni v kazalu po slovenskih pokrajinah, za katere so značilni. V knjižnici so iz zbirke na voljo izdaje iz let 2012, 2014 in 2015.

Kamnik Odrasli 641 DOMAČA
Komenda Odrasli 641 DOMAČA
Potujoča knjižnica Odrasli 641 DOMAČA

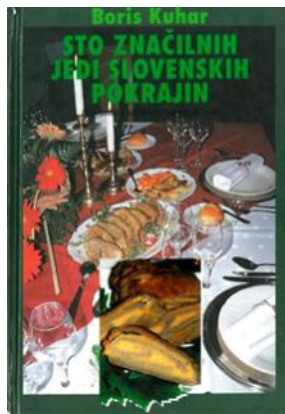
Boris Kuhar

STO ZNAČILNIH JEDI SLOVENSКИH POKRAJIN:

slovenska kulinarična dediščina

Knjiga vsebuje sto receptov najbolj znanih jedi iz vseh slovenskih pokrajin. Jedi so razvrščene po skupinah (juhe, mesne, ribje idr.). Ob večini receptov je avtor zapisal tudi nekaj zanimivosti o pripravi, zgodovini in drugih posebnostih predstavljenih jedi.

Kamnik Odrasli 641 KUHAR B.



KNJIŽNICA
FRANCETA
BALANTIČA
KAMNIK

Ljubljanska cesta 1
1240 Kamnik

E-naslov: mkk@kam.sik.si
Tel.: 01 831 1 217
Fax.: 01 831 12 39

