

Trnič na vsako mizo

Praznik trniča



Od 29. marca do 13. aprila v Kamniku

Trniče, trdi sir značilne hruškaste oblike z Velike planine, so v zadnjih stoletjih poleti med pašo iz skute, smetane in soli izdelovali pastirji. Vedno v paru, saj s svojo obliko ponazarjajo ženske prsi. Po izročilu so jih podarjali izvoljenkam kot dokaz ljubezni in zvestobe, celo obljube zakona. Skrbno so jih okrasili s posebnimi ornamentami, ki so jih vtisnili z reliefno izrezljanimi lesenimi paličicami - "pisavami".

Pastirji so trniče postopno nehali izdelovati in tradicija se je skoraj izgubila, le po zaslugi nekaj redkih posameznikov se je ohranila v obliki izdelave trničev kot spominkov, pri Zavodu za turizem in šport v občini Kamnik pa si s projektom *Trnič na vsako mizo* sir s podporo strokovnjakov in lokalnih gostincev prizadevajo obuditi kot kulinarčno posebnost.

Trnič bo tako kot pomemben del projekta *Okusi Kamnika*, ki izpostavlja za kamniško okolje značilne jedi, v njegovem okviru tudi prvič uradno vseslovensko predstavljen, obeležili pa ga bodo s prvim 2-tedenskim Praznikom trniča.

Praznik trniča na tržnici *Okusi Kamnika - Podeželje*



Marčevska edicija živilske tržnice *Okusi Kamnika - Podeželje* (sobota, 29. 3.) se bo tokrat delno prelevila v prostor za kuhanje v živo: na Glavnem trgu bodo v mobilni kuhinji 3 priznani kamniški chefi, **Janez Bratovž** (JB restavracija), **Janez Uršič** (Gostilna pri planinskem orlu) in **Primož Repnik** (Gostilna in penzion Repnik), pripravljali jedi s trničem. Tako bodo sir v pokušino ponudili obiskovalcem, trnič pa bo na voljo tudi za nakup. Program slavnostnega odprtja Praznika trniča se bo pričel ob 10. uri.

Trnič v izbranih restavracijah in trgovinah po Sloveniji

Možnost pokušine dobrot se bo nato vse do vključno 13. aprila v okviru praznika nadaljevala v angažiranih lokalnih restavracijah s posebnimi jedmi in menuji, ki trnič bolj ali manj ustvarjalno vključujejo. Po izteku prvega praznika pa bo sir na voljo tudi po vsej Sloveniji v izbranih restavracijah in trgovinah.

Obenem si bodo v Zavodu za turizem in šport v občini Kamnik prizadevali, da bodo sir predstavljali na različnih dogodkih po Sloveniji in ob številnih ustreznih priložnostih, s čimer želijo trnič postaviti na vsako (slovensko) mizo.

Posamezen trnič je narejen iz približno 2 litrov mleka in se uporablja v vsakodnevni prehrani, pogosto kot dodatek jedem; zelo priročen je za ribanje na jedi. Kot sušen sir ima trnič takorekoč neomejen rok trajanja in ga ni treba hraniti v hladilniku.

Trniči veljajo za posebnost kulturne dediščine pastirstva in alpske kulture v slovenskem prostoru. Njihova izdelava in pisave so vpisani v Register žive kulturne dediščine (http://www.mk.gov.si/fileadmin/mk.gov.si/pageuploads/Ministrstvo/Razvidi/RKD_Ziva/Rzd-02_00033.pdf), projekt pa so podprle številne slovenske in lokalne organizacije ter priznani posamezniki, tako s področja kulinarike, kot turizma in drugih.



Zavod za turizem in šport v občini Kamnik
Glavni trg 2, 1241 Kamnik
tel: 01/831 82 50, tic@kamnik-tourism.si
www.kamnik-tourism.si

Velikoplaninski trdi sir trnič

Trniči so vrsta trdih sirov značilne hruškaste oblike, ki jih pripravljajo na območju Velike, Male in Gojske planine v Kamniško-Savinjskih Alpah in veljajo za posebnost kulturne dediščine pastirstva in alpske kulture v slovenskem prostoru.

Izdelani so iz skute, smetane in soli ter okrašeni s posebnimi ornamentami, ki jih vtisnejo z reliefno izrezljanimi lesenimi paličicami, t. i. "pisavami". Izdelovali so jih v parih, saj s svojo obliko ponazarjajo ženske prsi; izbrankam so v znak ljubezni podarili enega, drugega pa obdržali.

Izdelava

Pastirji so jih izdelovali iz skute iz ogretega kislega mleka, ki so mu dodali smetano. Najprej so oblikovali kepe in jih delno osušili ter vanje odtisnili svoje pisave, nato pa so jih prekadili nad odprtim ognjiščem. Za izdelavo enega potrebujejo 2 litra mleka. Postopek priprave mase za njegovo izdelavo traja od 4 do 5 dni, sušenje pa od 2 do 3 tedne.

Recept za izdelavo trniča

Sestavine:

- dobro ogreta pusta skuta, osušena (brez sirotke)
- sol (skuta mora biti kar dobro slana), dodajamo po potrebi med postopkom glede na okus
- smetana, posneta s kislega mleka (po potrebi)

Celotno maso dobro pregnetemo, ne sme biti premokra ali premeška. Oblikujemo kepe in jih delno osušimo, jih oblikujemo in vanje vtisnemo 'pisave'. Sušimo jih dva do tri tedne nad odprtim ognjiščem, da se prekadijo.

Pisave

Pisave so 20 cm dolge in do 2,5 cm široke deščice iz lipovega, javorovega, bukovega, macesnovega ali leskovega lesa, ki imajo vrezane različne ornamente. Pisave so v preteklosti rezljali pastirji med pašo in vsak je imel svoj prepoznavni vzorec - pisavo, s katerim je okrasil svoja trniča.



Simbol ljubezni

Po izročilu so pastirji trniče jeseni, ob koncu paše, kot dokaz ljubezni in zvestobe, lahko tudi obljube zakona, podarjali svojim izbrankam, ženam in dekletom. Število trničev je bilo vedno parno - po dve kepi sta bili okrašeni z enakimi ornamentami. Pastirji so en trnič obdržali, drugega pa podarili izvoljenkam, ki so sirčke hranile tudi več let. Če je obdarovanka sir sprejela, je s tem pristala na pastirjevo dvorjenje.



Okusi Kamnika

Trnič je pomemben del Okusov Kamnika, projekta Zavoda za turizem in šport v občini Kamnik, ki poteka pod okriljem *Okusiti Osrednjo Slovenijo* in s pomočjo lokalnih gostincev domačim in tujim obiskovalcem predstavlja tipične jedi z območja Kamnika.

Izbrane jedi, ki imajo kulturno vrednost in predstavljajo mešanico med tradicionalno in sodobno kulinariko Kamnika, posredno predstavljajo celotno kamniško območje in nakazujejo njegovo družbeno raznolikost.



Praznik trniča na tržnici Okusi Kamnika

Sobota, 29. marca, med 8. in 13. uro - Glavni trg, Kamnik

Potek dogodka

- 8.00 Pričetek obratovanja tržnice Okusi Kamnika
- 10.00 Slavnostno odprtje Praznika trniča in projekta Trnič na vsako mizo
Pozdrav in nagovor direktorice ZTŠ Kamnik Urške Kolar, župana Marjana Šarca in etnologa dr. Janeza Bogataja
Podelitev priznanja **Rezki Mali** za ohranjanje tradicije izdelave trničev
- 10.30 Pastirji z Velike planine na obisku
Pokušina treh jedi s trničem, ki jih pripravijo kamniški chefi - kuhanje v živo:
- Janez Uršič (Gostilna pri planinskem orlu)
- Primož Repnik (Gostilna in penzion Repnik)
- Janez Bratovž (JB restavracija)
- 11.30 Učenci OŠ Toma Brejca kuhajo s trničem
- 13.00 Zaključek obratovanja tržnice Okusi Kamnika

V vmesnem času poteka degustacija in delavnica trničev ter glasbeni program v živo, ki ga povezuje Mojca Mavec.



Več informacij o projektu, prazniku in Okusih kamnika najdete na trnic.si, OkusiKamnika.si in facebook.com/OkusiKamnika.

Viri:

- Anja Jerin, 2013, Muzej za etnološko dediščino
- <http://www.velikoplanina.si/index.php?t=news&id=350>
- dr. Marije Klobčar, www.kamnik-tourism.si

Urška Kolar
direktorica

Zavoda za turizem in šport v občini Kamnik
urska.kolar@zavod-tourism.si | 041 24 66 00

::

MoJcA Ocvirk
odnosi z javnostmi
MoJcA@pasat.si | 040 17 17 88

::



Zavod za turizem in šport v občini Kamnik
Glavni trg 2, 1241 Kamnik
tel: 01/831 82 50, tis@kamnik-tourism.si
www.kamnik-tourism.si



Praznik trniča

Od 29. marca do 13. aprila v Kamniku

Ponudba jedi v posameznih restavracijah

Restavracija

Jedi s trničem v času Praznika trniča

Gostilna in penzion Repnik

Vrhopolje 186, Kamnik
01 839 12 93
info@gostilna-repnik.si
gostilna-repnik.si

- Krompirjevi svaljki s špinačo in trničem
- Ješprenova rižota s trničem
- Ravioli z brezjansko skuto, čemažem in trničem
- Sladoled s trničem

Pri Planinskem orlu

Janez Uršičs.p.
Stahovica 20, Stahovica
01 832 54 10
Pri.orlu@siol.net
http://priorlu.si/

- Ajdova kaša s telečjim priželjcem in čemažem, posuto s trničem
- Stiskači s prekajeno kuhano domačo šunko z maslom in trničem
- Žličniki s trničem

Gostilna Mili Vrh

Žale 10/a, kamnik
040 201 698
gostilna.milivrh@kks-kamnik.si
gostilna-milivrh.si

- Žlikrofi s kajžarsko klobaso in trničem
- Piščančje roladice z žajbljem in trničem ter skutni žličniki z orehi
- Vampi po tržaško s trničem (*samo ob sredah*)
- Biftek z jajcem in krompirjevimi svaljki s trničem
- Puranov zrezek v jurčkovi omaki z ajdovimi žepki in s posipom trniča

Gostilna in galerija Majolka Kamnik

Maistrova ulica 11, Kamnik
081 611 211, 031 856 372
info@majolka.si
majolka.si

- Krompirjevi svaljki s špinačo in trničem
- Piščančji file s trničem in zelenjavno rižoto
- Polenta s trničem in pečen pršut po kraško

Gostilnica in kavarnica Pri Podkvi

Trg svobode 1, Kamnik
059 903 307
dolenc.irena@siol.net
pri-podkvi.si

- Ajdove palačinke s porom in trničem
- Regrat s krompirjem, zaseko in trničem
- Telečji zrezek s trničem

Gostilna Špajza

Radomeljska cesta 18, Šmarca
01729-1111, 051/373-800
tinajagodic007@gmail.com

- Rezanci s čemažem, trničem
- File tuhinjske postrvi

Hotel Malograjski dvor

Maistrova 13, Kamnik
01 830 31 00
info@hotelkamnik.si

- Trniško presenečenje

Domžalski Dom na Mali planini

051 665 665

- Čemaževa juha s trničem

V poletnih mesecih se bodo navedenim restavracijam pridružili še Dom Kamniška Bistrica, Pub Pod Skalo, Domžalski dom, Snovik, Restavracija Arboretum in Dom na Kisovcu.



Zauod za turizem in šport v občini Kamnik
Glavni trg 2, 1241 Kamnik
tel: 01/831 82 50, tic@kamnik-tourism.si
www.kamnik-tourism.si



Praznik trniča

25. marca v JB restavraciji

3 kamniški chefi



Stiskači s suhim prekajenim vratom

Janez Uršič, Gostilna Pri planinskem orlu

Špinačni žličniki s trničem

Janez Bratovž, JB restavracija

Sladoled s trničem

Primož Repnik, Gostilna in penzion Repnik



Stiskači s suhim prekajenim vratom

Recept in navodilo za pripravo (za 4 osebe)

Sestavine za testo:

- 3 jajca
- 30dag moke

Sestavine za nadev:

- 1 jajce
- žlica pražene čebule
- žlica kisle smetane
- peteršilj, poper (brez soli, ker je vrat že slan)

1. Sestavine zmešamo in zvaljamo kot za rezance.
2. Po širini naložimo kroglice, ki smo jih naredili iz prekajenega svinjskega vratu, zavijemo in z nožem za testo zrežemo na 8 cm dolge kose. Z obema rokama s prsti stisnemo na zgornji površini in tako dobimo stiskače.
3. Kuhamo jih 15 minut v kropu.
4. Polijemo z vročim maslom in potresemo z ribanim trničem.

Recept je prispeval **Janez Uršič, Gostilna Pri planinskem orlu**

Špinačni žličniki s trničem

Recept in navodilo za pripravo (za 4 osebe)

Sestavine:

- 1 kg krompirja
- 300 g bele moke
- 3 rumenjaki
- 100 g masla
- 200 g špinače
- sol
- 100 g masla
- trnič

1. Krompir skuhamo, ga olupimo in spsiramo.
2. Špinačo operemo in blanširamo ter sesekljamo.
3. K pretlačenemu krompirju dodamo rumenjake, moko, maslo, špinačo in sol. Vse skupaj vmešamo v testo.
4. V slani vodi skuhamo žličnike, ki jih sproti delamo z dvema žlicama (*žličniki*). Kuhamo jih 15 minut.
5. V ponvi raztopimo maslo in dodamo žličnike. Malo jih popražimo in serviramo na krožnik.
6. Na žličnike naribamo trnič.

Recept je prispeval **Janez Bratovž, JB Restavracija, Ljubljana**

Sladoled s trničem

Recept in navodilo za pripravo (za 4 osebe)

Sestavine za sladoled:

- 150 g mleka
- 150 g sladke smetane
- 2 rumenjaka
- 100 g sladkorja
- 100 g kremastega sira
- 30 g trniča

Sestavine za piškot:

- 200 g mletih lešnikov
- 200 g sladkorja
- 200 g masla

Dekoracija:

- 8 orehovitih jedrc
- 50 ml vode
- 50 g sladkorja
- 150 ml olja
- 200 g suhih marelic

1. Mleko, rumenjake, smetano in sladkor nad soparo stepamo, dokler se ne zgosti. Umešamo ribani trnič in kremasti sir. Postavimo v zamrzovalnik za 12 ur. Vmes ga večkrat premešamo, da postane mehkejši. Lahko ga tudi zmiksamo.
2. Za hrustljivo piškotno podlago sestavine pregnetemo, zavijemo v prozorno folijo in postavimo v hladilnik za 3 ure.
3. Zmes oblikujemo z modelčki poljubne velikosti.
4. Postavimo v pečico in hrustljivo zapečemo.
5. Za dekoracijo sladkor umešamo v vodi, dodamo orehova jedrca in kuhamo, da voda izpari. Oreščke nato ocvremo v olju.
6. Marelice namočimo v vodi. V močnem mešalniku vse skupaj zmiksamo.

Recept je prispeval **Primož Repnik, Penzion in gostilna Repnik**