



Priloga: Rzd-01-18-00020-01

Datum: 19. 12. 2018

## opis enote nesnovne kulturne dediščine

### 1. IDENTIFIKACIJA ENOTE

EID: **2-00067**

Ime enote: **Priprava zgornjesavinjskega želodca**

Sinonimi imena enote:

**Priprava polnjenega želodca**

### 2. OPIS ENOTE DEDIŠČINE

Zvrst dediščine: **gospodarska znanja in veščine**

Podzvrsti:

**prehrana**

Tipološka gesla:

**izdelava sušenih mesnin**

Kratek opis:

**Zgornjesavinjski želodec je sušena mesnina, značilna za Zgornjo Savinjsko dolino. Z zmletim ali narezanim svinjskim mesom in narezano slanino napolnijo ovoj, potem pa izdelek sušijo in zorijo. Želodec je predvsem boljša, tudi praznična jed.**

Opis:

Zgornjesavinjski želodec je sušena mesnina, ki jo pripravljajo na kmetijah v Zgornji Savinjski dolini. Domačini mu rečejo tudi žalodc. Ime izvira iz svinjskega želodca, ki so ga v preteklosti največkrat uporabljali za ovoj. Z nadevom iz nasekljanega ali mletega boljšega svinjskega mesa in koščkov slanine doma gojenih prašičev, začinjenim s česnovno vodo, soljo, sladkorjem in poprom, napolnijo prašičji želodec ali mehur, slepo goveje črevo ali umetni ovoj. Napolnjen želodec položijo med deščici, ki ju otežijo, da želodec dobi značilno obliko, gostoto nadeva in višino. Prvi teden se želodci hranijo na nizki temperaturi, ker se iz njih izločajo sokovi, ki jih je treba redno čistiti. Nato jih odnesejo v toplejši, zračni prostor, kjer se sušijo in zorijo na lesenih policah. Pogosto so ti prostori v posebnih lesenih zgradbah, največkrat kaščah, ki morajo imeti dober pretok zraka s specifičnim vonjem okoliških smrekovih gozdov. Poleg mikroklima sta za sušenje in zorenje želodca pomembni relativna vlaga in temperatura v prostoru, kjer se želodec suši, kar vpliva tudi na njegov okus in vonj. Izdelek večkrat na teden obrnejo in z nožem odstranijo obloge, ki se izločajo skozi ovoj. Postopek sušenja in zorenja traja 3 do 5 mesecev. Tako pripravljen želodec ima čvrsto teksturo in je primeren za rezanje na rezine. Če želodec še ni dovolj suh, ga je treba za uživanje skuhati. Kuhan želodec je značilna velikonočna jed.

Zgornjesavinjski želodec pripravljajo hišni gospodarji in gospodinje, v novejšem času tudi priučeni domači mesarji, ki sodelujejo pri kolinah po posameznih domačijah. Pri pripravi sledijo tradicionalnim postopkom, uvajajo pa tudi manjše tehnološke izboljšave. Znanje o pripravi želodca se ob upoštevanju manjših družinskih specifik prenaša iz roda v rod. Dober želodec je ponos vsake zgornjesavinjske kmetije.

Podobno kot v preteklosti tudi danes polnjen želodec uživajo predvsem ob posebnih priložnostih, kot so poroke in razne prireditve. Polnjen želodec je v

Zgornji Savinjski dolini del velikonočnega žegna. Domačini ga jedo tudi v času težjih fizičnih del, npr. žetve in košnje. Postrežejo ga z domačim črnim kruhom in jabolčnikom. V svojo ponudbo ga kot predjed vključujejo turistične kmetije in gostinci. Izdelovalci ga prodajajo na svojih kmetijah, turističnih prireditvah in lokalnih tržnicah.

Leta 2004 je bilo ustanovljeno Združenje izdelovalcev zgornjesavinjskega želodca, ki povezuje izdelovalce zgornjesavinjskega želodca, gostince in ljubitelje zgornjesavinjskega želodca. Od leta 1990 v Rečici ob Savinji poteka letno ocenjevanje želodcev, sprva v organizaciji tamkajšnjega turističnega društva, od leta 2004 pa v organizaciji Združenja izdelovalcev zgornjesavinjskega želodca. Dogodek, na katerem svoje izdelke predstavljajo lokalni izdelovalci, pomembno vpliva k boljši prepoznavnosti izdelka in izdelovalcev. Leta 2004 je zgornjesavinjski želodec pridobil status proizvoda z zaščiteno geografsko označbo, a imajo zaradi plačljivosti certifikat le trije izdelovalci.

Prva znana omemba polnjenega želodca je v spremnem seznamu kolin, ki so jih gornjegrajski podložniki leta 1620 poslali škofu Tomažu Hrenu v Gradec. Po ustnem izročilu naj bi imelo izdelovanje želodca večstoletno tradicijo. Uživali so ga le ob največjih družinskih praznovanjih ter na sedminah. Bil je glavni sestavni del velikonočnega žegna, priboljšek za pogostitev zaželenih gostov ali pa dragoceno darilo predstavnikom cerkvene in posvetne oblasti, zdravnikom in najboljšim prijateljem. Sprva so želodec pripravljali le na višje ležečih kmetijah, v 20. stoletju se je priprava želodcev razširila tudi v nižje, bolj naseljene dele dolin. Po podatkih Aleksandra Videčnika se je angleški kralj George V. po obisku Logarske doline med svetovnjima vojnama tako navdušil nad želodcem, da so mu ga občasno pošiljali na dvor.

Datacija:

**prva četrtina 17. stol., 1620 (omemba)**

### 3. LOKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

Naselje: **REČICA OB SAVINJI (REČICA OB SAVINJI)**

Opis lokacije:

**Zgornja Savinjska dolina**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **494420** X: **131190**

### 4. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

**Združenje izdelovalcev zgornjesavinjskega želodca  
Rečica ob Savinji 55, 3332 Rečica ob Savinji**

### 5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF\_02\_00067.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

**Jože Tlaker, 2010**



### 6. VARSTVENE USMERITVE ZA ENOTO

Kategorija usmeritev: **drugi ukrepi ohranjanja nesnovne dediščine**

Opis usmeritev:

**osnovne varstvene usmeritve za nesnovno dediščino**

## 7. PRISTOJNOSTI

Pristojna institucija: **Muzej novejše zgodovine Celje**

Strokovna področja:

**živilska tehnologija, etnologija, kulinarika**

## 8. POVEZAVA ENOTE Z DRUGIMI ENOTAMI REGISTRA

Register nesnovne kulturne dediščine:

Register nepremične kulturne dediščine:

Register premične kulturne dediščine:

## 9. UTEMELJITEV VPISA

Izdelava želodca oziroma zgornjesavinjskega želodca temelji na domači reji prašičev, klimatskih razmerah na kmetijah, bogatem znanju domačinov in ohranjenih tradicionalnih gospodarskih objektih – kaščah. Na kmetijah pri pripravi želodca, ki je še vedno predvsem jed za posebne priložnosti, sledijo regionalni in hišni tradiciji. Znanja in spretnosti, potrebna za izdelavo, se znotraj družin prenašajo iz roda v rod, v novejšem času pa je za ohranjanje želodca kot kulinarčne dediščine pomembno delovanje Združenja izdelovalcev zgornjesavinjskega želodca, ki skrbi za dodatno izobraževanje izdelovalcev. Želodec velja za kulinarčno posebnost Zgornje Savinjske doline in je pomemben del lokalne identitete tamkajšnjih prebivalcev, turistične kmetije, gostinci in organizatorji turističnih prireditev pa ga s pridom vključujejo tudi v svojo kulinarčno ponudbo.

## 10. OMEJITVE GLEDE JAVNOSTI PODATKOV

Omejitev: **ni omejitev glede javnosti podatkov**

## 11. OPOMBE

## 12. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **> 30 m**

Natančnost območja: **območje ni določeno**

## 13. VPIS V REGISTER

Vpis dne: **19. 12. 2018**

Št.: **Rzd-01-18-00020-03**

Razlog: **pobuda**

## 14. SPREMEMBA REGISTRA

Sprememba dne:

Št.:

Razlog:

## 15. IZBRIS IZ REGISTRA

Izbris dne:

Št.:

Razlog:

## 16. ZAZNAMKI



Številka: Rzd-01-18-00020-11-01

Datum: 19.12.2018

## opis nosilca enote nesnovne dediščine

### 1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00067**

Ime enote: **Priprava zgornjesavinjskega želodca**

### 2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **191**

**Združenje izdelovalcev zgornjesavinjskega želodca**

**Rečica ob Savinji 55, 3332 Rečica ob Savinji**

<http://www.zgornjesavinjski-zelodci.si/>

### 3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

**Je edini nosilec te enote nesnovne dediščine.**

### 4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **REČICA OB SAVINJI (REČICA OB SAVINJI)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **494386**

X: **131196**

### 5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF\_02N\_00191.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

**Jože Tlaker, 2010**



### 6. OPOMBE

### 7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

### 8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **19.12.2018**

Številka: **Rzd-01-18-00020-03**

Razlog: **pobuda**

### 9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Številka:

Razlog:

### 10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Številka:

Razlog:

### 11. ZAZNAMKI