



Priloga: Rzd-01-19-00020-01

Datum: 19.12.2019

## opis enote nesnovne kulturne dediščine

### 1. IDENTIFIKACIJA ENOTE

EID: **2-00075**

Ime enote: **Priprava idrijskih žlikrofov**

Sinonimi imena enote:

### 2. OPIS ENOTE DEDIŠČINE

Zvrst dediščine: **gospodarska znanja in veščine**

Podzvrsti:

**prehrana**

Tipološka gesla:

**priprava žlikrofov**

Kratek opis:

**Idrijski žlikrofi so s krompirjevim nadevom polnjene testenine v obliki klobuka, ki se po tradicionalnem receptu izdelujejo na širšem območju Idrije in Cerčna ter pripravljajo kot predjed, priloga k mesnim jedem ali samostojna jed z mesno ali drugo omako.**

Opis:

**Idrijski žlikrofi so s krompirjevim nadevom polnjene testenine v obliki klobuka, ki se po tradicionalnem receptu izdelujejo na širšem območju Idrije in Cerčna ter pripravljajo kot predjed, priloga k mesnim jedem ali samostojna jed z mesno ali drugo omako. Tipična priloga k žlikrofovom je 'bakalca' – omaka iz jagnjetine.**

**Osnovne sestavine, potrebne za pripravo testa za žlikrofe, so moka, jajca in voda ali mleko. Za nadev potrebujemo krompir, praženo čebulo, maščobo (ocvirkova mast – zaseka ali prekajena sesekljana slanina), začimbe in dišavnice (majaron, drobnjak, črni poper, sol).**

**Od drugih polnjenih testenin se idrijski žlikrofi razlikujejo po nadevu, načinu izdelave in obliki.**

**Njihova priprava poteka v več fazah. Najprej pripravijo mehko testo, temu sledi priprava krompirjevega nadeva, ki ga oblikujejo v za lešnik velike kroglice ('kuglice'). Kroglice položijo v vrsto za prst narazen na tanko razvaljano testo, tega zavijajo čez kroglice in odrežejo. Nato testo med kroglicami stisnejo in vsako tako zavito kroglico posebej odrežejo. Vanjo zgoraj s prstom vtisnejo vdolbinico, s čimer žlikrof dobi značilno obliko klobuka. Žlikrof je velik do tri centimetre v dolžino in dva centimetra v višino. Tako pripravljene žlikrofe stresejo v vrelo slano vodo, ko se dvignejo na površje, so kuhani.**

**Idrijski žlikrofi so se tradicionalno izdelovali v rudarskih družinah v Idriji in ožji okolici, danes pa jih za lastne potrebe izdelujejo doma in v restavracijah, za prodajo pa tudi v manjših zasebnih podjetjih na širšem območju Idrije in Cerčna. Kot jed so poznani tudi drugod po Sloveniji. Doma idrijske žlikrofe izdelujejo redkeje kot včasih, saj so naprodaj v trgovinah. Prodaja zamrznjenih iz leta v leto narašča. Idrijski žlikrofi so od leta 2002 na ravni Evropske unije zaščiteni kot 'Zajamčena tradicionalna posebnost'. Od leta 2010 so kot zaščiten proizvod vpisani tudi v**

register pri Evropski komisiji. Proizvajalce in ljubitelje idrijskih žlikrofov združuje Društvo za promocijo in zaščito idrijskih jedi, ki je bilo ustanovljeno leta 1999 v prizadevanjih za izboljšanje kakovosti in zaščite lokalnih tradicionalnih jedi ter njihove promocije. Društvo organizira dogodke, delavnice in tečaje ter izdaja publikacije. Med prireditvami je največja Praznik idrijskih žlikrofov, ki poteka vsako leto konec avgusta v Idriji. K razvoju in promociji te jedi poleg društva največ prispevajo Občina Idrija, Idrijsko-Cerkljanska razvojna agencija, Mestni muzej Idrija in vsi ponudniki na trgu.

Arhivskih virov, ki bi pričali o izvoru idrijskih žlikrofov, je malo, med prvimi o njih piše Peter Hitzinger v publikaciji *Das Quecksilber Bergwerk Idria* (1860). Domačin Lado Božič v publikaciji *Naš idrijski kot* (1936) pravi, da so bili žlikrofi na mizi le ob pomembnejših dneh, omenja pa krompirjeve, mesne, iz kisle repe, z bakalco, zabeljene z ocvirki in žlikrofe z masleno zabelo 'masovnikom'.

Raziskovalec idrijskih šeg Karl Bezeg je žlikrofe označil za najbolj priljubljeno in daleč naokrog znano jed. Podobni naj bi bili dunajskim 'Schlickkräpfen'. V svojih zapisih (1954) se je opiral na pripovedovanja ljudi iz časa 1840–1850, glede izvora jedi pa je navajal več informacij – po eni naj bi jed v Idrijo prinesla rudarska rodbina Wernberger iz Slovaške okoli leta 1814. Ljudsko izročilo pravi, da naj bi po obliki spominjali na Napoleonov klobuk, kar jih prav tako umešča v čas Napoleonovih vpadov v Idrijo v začetku 19. stoletja.

Datacija:

prva četrtina 19. stol. (domnevno), tretja četrtina 19. stol., 1860 (omemba)

### 3. LOKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

Naselje: **IDRIJA (IDRIJA)**

Opis lokacije:

**Idrija in Cerkno z okolico**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **424630** X: **95700**

### 4. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

**Društvo za promocijo in zaščito idrijskih jedi, Mestni trg 1, 5280 Idrija**

### 5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF\_02\_00075.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

**Anja Jerin, 2015**



### 6. VARSTVENE USMERITVE ZA ENOTO

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

Opis usmeritev:

**osnovne varstvene usmeritve za nesnovno dediščino**

### 7. PRISTOJNOSTI

Pristojna institucija: **Mestni muzej Idrija**

Strokovna področja:

**etnologija, kulinarika**

## 8. POVEZAVA ENOTE Z DRUGIMI ENOTAMI REGISTRA

Register nesnovne kulturne dediščine:

Register nepremične kulturne dediščine:

Register premične kulturne dediščine:

## 9. UTEMELJITEV VPISA

**Idrijski žlikrofi so kot tradicionalna jed rudarske Idrije danes znani po celotni Sloveniji pa tudi izven njenih mej. Njihova receptura in način priprave se ohranjata in prenašata predvsem znotraj družin med predstavniki različnih generacij. Kot kulinarična posebnost pa imajo idrijski žlikrofi pomembno vlogo pri zagotavljanju raznolike turistične ponudbe v lokalnem okolju in krepitvi identitete tamkajšnjega prebivalstva.**

## 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: **19.12.2019**

Št.: **Rzd-01-19-00020-03**

Razlog: **pobuda**

## 14. SPREMEMBA REGISTRA

Sprememba dne:

Št.:

Razlog:

## 15. IZBRIS IZ REGISTRA

Izbris dne:

Št.:

Razlog:

## 16. ZAZNAMKI



Številka: Rzd-01-19-00020-11-01

Datum: 19.12.2019

## opis nosilca enote nesnovne dediščine

### 1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00075**

Ime enote: **Priprava idrijskih žlikrofov**

### 2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **208**

**Društvo za promocijo in zaščito idrijskih jedi  
Mestni trg 1, 5280 Idrija**

### 3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

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

### 4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **IDRIJA (IDRIJA)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **424557** X: **95661**

### 5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF\_02N\_00208.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

**Anja Jerin, 2015**



### 6. OPOMBE

### 7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

### 8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **19.12.2019**

Številka: **Rzd-01-19-00020-03**

Razlog: **pobuda**

### 9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Številka:

Razlog:

### 10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Številka:

Razlog:

### 11. ZAZNAMKI