

Kulinarični
vodnik
Užij Okuse
Rogle







*Tastes
of Rogla*



- 3 . Uvod: Ljubezen gre skozi želodec
- 4 . Pohorski lonec
- 6 . Gobova juha po Smogavčevu
- 8 . Babičina krepčilna juha z jajčnimi štruklji
- 10 . Cvetlična juha
- 12 . Kmečka pogača Gorske reke
- 14 . Jelenov hrbet v omaki suhih sliv s sirovimi štruklji in popečeno hruško z brusnicami
- 16 . Junčja ledja z materino dušico, skutinimi njoki s čemažem ali koprivo in mladim korenjem
- 18 . Jelenji golaž z žganci, zabeljenimi z domačimi ocvirki
- 20 . Jagenjček v omaki z nadevanim krompirjem in sezonsko solato
- 22 . Sladki ajdovi štruklji Domačije Forbar z ajdovimi pokalicami in karamelno omako
- 24 . Gratirani sirovi štruklji
- 26 . Medena panna cotta na ajdovem drobljencu
- 28 . Preverite ponudnike z znakom kakovosti Okusi Rogle in njihove izdelke!
- 37 . Tradicionalne prireditve v Turistični destinaciji Rogla-Pohorje



 Delovni čas  Skupine  Dostopno za invalide  Rezervacije



Ljubezen gre skozi želodec.

Drži? Na Pohorju še kako!

Lepih trenutkov se spominjamo tudi zaradi ugodja, ki smo ga začutili ob dobri hrani, izbranem vinu ter med ljudmi, ki nas toplo sprejmejo medse in z nami delijo košček vsakdanjega življenja na podeželju. Še posebej, kadar so užite jedi skrbno sestavljene iz s trudom na domači zemlji pridelanih živil, z ljubeznijo ter seveda s spoštovanjem do nezmotljivih receptov naših babic.

Z mislijo na v zgornjem odstavku orisano smo ustvarili blagovno znamko Okusi Rogle, ki povezuje lokalne ponudnike kulinaričnih storitev in proizvajalce kmetijskih in živilskih izdelkov, obiskovalcem pa omogoča uživanje v tradicionalnih jedeh po enotnih recepturah.

Zdaj je jagodni izbor najbolj slastnih, najbolj posebnih in najbolj značilnih izmed teh pohorskih dobrot pred vami. Želimo si, da vam bodo recepture služile kot izkaz čustev do tistih, ki jih imate najraje, kot druženje z globljo, lepo noto in kot navdih za ustvarjanje v kuhinji.

Naj tudi vaša kuhinja diši po Turistični destinaciji Rogla-Pohorje in zgodbi, ki jo skupaj pišejo štiri občine: Oplotnica, Slovenske Konjice, Vitanje in Zreče.

TURISTIČNA DESTINACIJA ROGLA-POHORJE Kulinarični vodnik Užij Okuse Rogle • Zreče, julij 2019 • **IZDAJATELJ** Turistična destinacija Rogla-Pohorje • **NAKLADA** 4.500 (2.000 SLO, 1.000 NEM, 1.000 ANG, 500 ITA) • **BESEDILA IN LEKTURA** Ana Gorinšek • **UREDNIŠKI ODBOR** mag. Tjaša Kangler, Aleksandra Kovačič, Tina Tinta Kovačič, Domen Vogelsang, Tadeja Waldhuber • **FOTOGRAFIJE** Foto Nareks – Matej Nareks in Izidor Kotnik, Miha Matavž Photo & Video – Dan Briški, Novice, arhiv Uniturja, arhiv Občine Vitanje • **PREVOD** Eurolingua – prevajanje, Marija Lindič s.p. • **OBLIKOVANJE** Vizualni prevodi, Andrejka Belhar Polanc, s.p. • **TISK** Dinocolor d.o.o. • **KARTOGRAFIJA** Kartografija d.o.o.



Turistična destinacija
Rogla-Pohorje
OPLOTNICA • SLOVENSKE KONJICE • VITANJE • ZREČE



Pohorski lonec

Kuhamo za:

2 osebi

Čas kuhanja:

1 ura

Zahtevnost:

srednje zahtevno



Unitur d.o.o.

Cesta na Roglo 15

3214 Zreče

Hotel Rogla in Natura (na Rogli)

in Hotel Atrij (v Termah Zreče)

+386 3 757 71 00

+386 3 757 60 00

rogla@unitur.eu, terme@unitur.eu

www.unitur.eu

SESTAVINE

žlica belega olja

žlica bele gladke moke

40 g ječmenove kaše

20 g čebule

10 g česna

100 g krompirja

80 g jurčkov (svežih ali zamrznjenih)

60 g svinjskega plečeta

80 g puranjih prsi

40 g telečjega plečeta

40 g pečene slanine

8 g jedilne

ščep majarona

ščep timijana

lovorjev list

POSTOPEK

Na čebuli prepražimo svinjsko meso ter mu dodamo česen, sol, majaron, timijan, lovor, sol in poper. Dušimo 15 minut, dodamo telečje pleče, puranje prsi in dušimo naslednjih 15 minut. Ko tekočina izpari, pomokamo, popražimo in zalijemo s približno 1 litrom vode. Dodamo na kocke narezan krompir, predhodno kuhan ješprenj, slanino in na kocke narezane jurčke. Vse skupaj kuhamo 20 minut, po potrebi dodajamo začimbe in gostimo z moko do zelenega okusa in gostote.



O delovnem času povprašajte po telefonu ali elektronski pošti.



Predhodne rezervacije so zaželeno.

Gobova juha po Smogavčevu

Kuhamo za:

6 oseb

Čas kuhanja:

3 ure

Zahtevnost:

srednje zahtevno



Gostilna in prenočišče Smogavc d.o.o.

Gorenje pri Zrečah 27

3214 Zreče

+386 3 757 35 50

+386 41 972 717

info@smogavc.com

www.smogavc.com

SESTAVINE

0,5 kg svežih mešanih gob

1 srednje velika čebula

3 srednje veliki krompirji

2 stroka česna

1 srednje velik korenček

1,5 žlice olja

lovorjev list

0,5 žličke majarona

0,5 žličke soli

2 ščepečca mletega popra

1 l zelenjavne jušne osnove

0,5 dl kisle smetane

8 vejic peteršilja

POSTOPEK

Gobe temeljito očistimo in obrišemo z vlažno krpo. Narežemo jih na lističe. Čebulo in česen olupimo in na drobno sesekljamo. Krompir in korenček olupimo, dobro operemo in zrežemo na majhne kocke. V večjem loncu segrejemo olje. Prepražimo sesekljano čebulo in jo med mešanjem na srednji temperaturi prepražimo do zlatorumenega. Dodamo krompir in korenček ter vse skupaj pražimo še kakšno minuto. Dodamo na lističe narezane gobe in česen. Narahlo prepražimo, da se sestavine premešajo, in nato zalijemo z jušno osnovo. Dodamo še vse ostale začimbe ter pustimo, da se počasi kuha. Kuhamo tako dolgo, da se krompir in korenček zmehčata. Na koncu v juho dodamo kisló smetano in jo po okusu še dosolimo in popramo. Peteršilj operemo in nasekljamo ter ga s še malo kisle smetane dodamo tik pred serviranjem.



PON: 15.00–21.00, TOR–NED: 12.00–21.00



Predhodne rezervacije so zaželene.





Babičina krepčilna juha z jajčnimi štruklji

Kuhamo za:

4 osebe

Čas kuhanja:

1 ura

Zahtevnost:

enostavno



SESTAVINE

Za nadev:

4 domača jajca

domače ocvirke

sol in poper

Za testo:

350 g gladke moke

2 dl mlačne vode

velike žlice olja

Pripravimo tudi jušno

osnovo.

POSTOPEK

Moki dodamo vodo in olje ter zamesimo testo. Testo pustimo pol ure počivati, medtem pa pripravimo nadev za štruklje. V ponvici prepražimo domače ocvirke, jim dodamo jajca in vse skupaj rahlo solimo. Ko so jajca pečena, jih pustimo, da se ohladijo. Testo razvaljamo in ga obložimo s pripravljenim nadevom. Testo zvijemo v zavitek in ga ob straneh stisnemo, da nadev ne uhaja. Razrežemo ga v štruklje, ki jih zakuhamo v pripravljeno jušno osnovo ter pustimo, da rahlo vrejo 15 minut.



Gostilna in picerija Endi, Edvard Pozeb, s. p.

Tepanje 54

3210 Slovenske Konjice

+386 3 759 34 13

+386 41 970 430

endi.picerija@gmail.si

www.endi.si



PON-SOB: 9.00-22.30, NED 10.00-18.00



Predhodne rezervacije so zaželeno.

Cvetlična juha

Kuhamo za:

4 osebe

Čas kuhanja:

40 min

Zahtevnost:

enostavno



SESTAVINE

srednje velika čebula

4 krompirji

maščoba po izbiri

1 l vode

osmukana zelišča in rožice

sol

sladka smetana za

dekoracijo

POSTOPEK

Na maščobi prepražimo čebulo, zalijemo z vodo in dodamo na kose narezan krompir. Skuhamo in nato s paličnim mešalnikom pretlačimo. Dodamo narezano cvetje in zelišča. Po okusu solimo. Ko v juho damo cvetje, mora stati 10 min. Preden postrežemo, dodamo nekaj sladke smetane in po vrhu posujemo sveže cvetje za dekoracijo.



EKO Turistična kmetija Urška

Križevac 11 a

3206 Stranice

+386 3 759 04 10

+386 31 249 812

info@kmetija-urska.si

www.kmetija-urska.si



Vse dni po predhodnem naročilu.



(do 20 os.)



Predhodne rezervacije so obvezne.



Kinetija
URKA



Kmečka pogača Gorske reke

Kuhamo za:

2 osebi

Čas kuhanja:

20 minut

Zahtevnost:

srednje zahtevno



SESTAVINE

hišno testo po skrivnostnem

receptu Gorske reke

nadev domače pečenice

čebula

poltrdi sir

poltrdi sir z zelišči

domača muflonova salama

domača skuta

domače bučno olje

POSTOPEK

Za domačo pogačo potrebujemo kakovostno testo po skrivnostnem receptu Gorske reke, ki tam počiva vsaj 12 ur. Dobimo ga lahko po predhodnem dogovoru v Gorski reki. Za nadev pogače uporabimo domače, visoko kakovostne surovine iz okoliških kmetij. Testo raztegnemo, nato nanj naložimo vse sestavine in pogača je pripravljena za peko. V originalnem receptu pogačo pečemo v krušni peči. Če te možnosti nimamo, jo pečemo v pečici na čim višji temperaturi od 3 do 5 minut. Ko je pogača pečena, po njej pokapljamo še domače 100 % bučno olje.



NP restavracije d.o.o. (Gorska reka)

Loška Gora 5A

3214 Zreče

+386 5 916 79 36

gorskareka@gmail.com

<https://gorska-reka-restavracija-prenocisca.business.site>



PON-ČET: 9.00-22.00, PET in SOB: 9.00-24.00



Predhodne rezervacije so zaželeno.

Jelenov hrbet v omaki suhih sliv s sirovimi štruklji in popečeno hruško z brusnicami

Kuhamo za:

2 osebi

Čas kuhanja:

45 minut (če štruklje pripravimo vnaprej)

Zahtevnost:

zahtevno



Unitur d.o.o.

Cesta na Roglo 15
3214 Zreče
Hotel Rogla in Natura (na Rogli)
in Hotel Atrij (v Termah Zreče)
+386 3 757 71 00
rogla@unitur.eu
www.rogla.eu

SESTAVINE

Za jelenov hrbet:

400 g jelenovega hrbita
2 dl divjačinskega fonda
20 g ostre moke
40 g suhih sliv
ščep soli in popra

Za sirove štruklje:

160 g vlečenega testa
60 g kisle smetane
200 g skute
ščep soli
1 jajce

Za popečeno hruško z brusničnim džemom:

1 sveža hruška viljamovka
(izven sezone lahko tudi iz kompota)
20 g masla
40 g brusničnega džema

POSTOPEK

Jelenov hrbet očistimo, ga na hitro opečemo v ponvi, da znotraj doseže 55 stopinj Celzija, kar preverimo s sondo. Meso osolimo in popramo, ga vzamemo iz ponve in ga zavijemo v aluminijasto folijo, da ne izgubi sočnosti. V ponvi, kjer smo pekli jelena, popražimo moko, dodamo divjačinski fond, sol, poper in suhe slive ter omako reduciramo do želene gostote. Za sirove štruklje pasiramo skuto, ji dodamo jajca, sol in kislo smetano. Vse skupaj zmešamo, nadevamo na vlečeno testo in zvijemo. Zvite štruklje zavijemo v aluminijasto folijo in kuhamo 45 minut. Za popečeno hruško na vroči ponvici segrejemo maslo. Hruško viljamovko olupimo, prerežemo na pol in obe polovici popečemo na maslu. Popečeno hruško nadevamo z brusničnim džemom.



O delovnem času povprašajte po telefonu ali elektronski pošti.



Predhodne rezervacije so zaželeno.





Junčja ledja z materino dušico, skutinimi njoki s čemažem ali koprivo in mladim korenjem

Kuhamo za:

2 osebi

Čas kuhanja:

mehčanje mesa na 61 stopinjah 12 ur, postopek priprave 1 uro

Zahtevnost:

zahtevno



Unitur d.o.o.

Cesta na Roglo 15
3214 Zreče

Hotel Rogla in Natura (na Rogli)
in Hotel Atrij (v Termah Zreče)

+386 3 757 71 00
+386 3 757 60 00

rogla@unitur.eu, terme@unitur.eu

www.unitur.eu

SESTAVINE

Za ledja:

400 g junčjih ledij

2,5 dl jušne osnove

20 g moke

20 g čebule

40 g masla

Za njoke:

200 g krompirja

100 g moke

100 g skute

1 jajce

30 g masla

30 g škroba

40 g čemaževega pesta

Za mlado korenje:

140 g korenja

žlica masla

POSTOPEK

Junčja ledja kuhamo na nizki temperaturi (na 61 stopinj, po možnosti v sous vidu) 12 ur, da se meso zmehča. Za omako na čebuli prepražimo moko, ji dodamo materino dušico, pražimo 5 minut, zalijemo z jušno osnovo ter jo kuhamo in reduciramo do zelene gostote. Dodamo sol in poper po okusu. Za njoke skuhamo krompir in ga pretlačimo, pasiramo skuto in jo dodamo krompirju. Primešamo še stopljeno maslo, moko, sol, čemaž in jajce. Vse skupaj zgnemo in oblikujemo njoke. Kuhamo jih 3 minute v slani vreli vodi. Korenček olupimo in ga kuhamo v vreli slani vodi okrog 5 minut. V drugi ponvici segrejemo maslo in korenček sortiramo.



O delovnem času povprašajte po telefonu ali elektronski pošti.



Predhodne rezervacije so zaželeno.

Jelenji golaž z žganci, zabeljenimi z domačimi ocvirki

Kuhamo za:

2 osebi

Čas kuhanja:

2 do 3 ure

Zahtevnost:

lahko



Turistična kmetija Arbajter

Skomarje 46

3214 Zreče

+386 3 576 23 90

+386 41 815 697

tk.arbajter@siol.net

www.arbajter.com

SESTAVINE

450 g jelenovega mesa

2 žlici masti

400 g čebule

2 zrni česna

kostna juha

2 žlici paradižnikova mezga

oster feferon

čajna žlička kaper

2 čajni žlički mlete rdeče

začimbe, sol in poper po okusu

nekaj kruhovitih drobtin

za zgostitev

0,5 dl rdečega vina

1 dl koruznega zdroba

žlica domačih ocvirkov

POSTOPEK

Na masti pražimo čebulo, dokler ne razpade, ji dodamo česen in spečemo na koščke narezano jelenovo meso. Vse skupaj zalijemo s kostno juho, dodamo še ostale sestavine in kuhamo, dokler se tudi meso zmečka. Iz koruznega zdroba skuhamo rahle žgance in jih polijemo s segretimi domačimi ocvirki.



Vsak dan po predhodnem naročilu.



Predhodne rezervacije so obvezne.





Jagenjček v omaki z nadevanim krompirjem in sezonsko solato

Kuhamo za:

6 oseb

Čas kuhanja:

2 ure

Zahtevnost:

zahtevno



EKO

Turistična kmetija Urška

Križevac 11 a

3206 Stranice

+386 3 759 04 10

+386 31 249 812

info@kmetija-urska.si

www.kmetija-urska.si

SESTAVINE

Za krompir:

6 enako velikih krompirjev

čebula

manjši šopek zelišč

jajce

žlica kisle smetane

Za jagenjčka:

1,8 kg jagenjčka

4 velike čebule

6 strokov česna

3 velike paprike

1 velik paradižnik

1 dl suhega belega vina

vejica rožmarina

svinjska mast

sol in poper

POSTOPEK

Skuhamo 6 krompirjev. Kuhane olupimo, vzdolžno prerežemo in polovice z žlico izdolbemo. Prepražimo na drobno sesekljano čebulo in vse skupaj primešamo k izdolbenemu krompirju. Z dobljeno zmesjo nadevamo izdolbene krompirjeve polovice, jih premažemo s stepenim jajcem, ki smo mu primešali žlico kisle smetane. V pečici pečemo približno 10 minut na 200 stopinj Celzija. Čebulo zelo drobno nasekljamo in jo skupaj s česnom dolgo dušimo na način, da vsakič, ko čebula postane preveč suha, dolijemo vodo. Čebula nikakor ne sme porjaveti. Medtem jagenjčka narežemo na srednje velike kose. Ko čebula postane lepo steklena in razkuhana, dodamo meso, solimo in popramo. Medtem na koščke zrežemo zelenjavo, jo dodamo mesu, dolijemo malo suhega belega vina, dodamo rožmarin in na zmernem ognju počasi kuhamo do mehkega.



Vse dni po predhodnem naročilu.



✓ (do 20 os.)



✓



Predhodne rezervacije so obvezne.

Sladki ajdovi štruklji Domačije Forbar z ajdovimi pokalicami in karamelno omako

Kuhamo za:

10 oseb

Čas kuhanja:

90 minut

Zahtevnost:

srednje zahtevno



SESTAVINE

500 g ajdove moke

100 g bele moke

500 g skute

80 g kisle smetane

2 jajci

sol

100 g orehov

1 jabolko

Za karamelno omako:

0,5 l sladke smetane

60 g sladkorja

100 g ajdove kaše

POSTOPEK

Za testo ajdovo moko poparimo s slano vodo in pustimo, da se ohladi. Primešamo belo moko in zgnetemo. Testo razvaljamo in premažemo z nadevom: skuto, zmešano z jajci in kisló smetano. Tesno ga zvijemo v moker in z drobtinami posut prtič, vložimo v vrelo slano vodo in kuhamo na srednji temperaturi 25–30 minut. Medtem pripravimo karamelno omako. Orehe sesekljamó, jabolka narežemo na kocke in oboje prepražimo na sladkorju. Za ajdove pokalice damó ajdovo kašo za par sekund v vroče olje, da kaša nabrekne.



Domačija Forbar

Malahorna 23

2317 Oplotnica

+386 51 202 388

domacijaforbar@gmail.com

Facebook stran Domačija Forbar



Vsak dan po predhodnem naročilu.



Predhodne rezervacije so obvezne.





Gratinirani sirovi štruklji

Kuhamo za:

2 osebi

Čas kuhanja:

45 min (z vnaprej
pripravljenimi štruklji)

Zahtevnost:

srednje zahtevno



Unitur d.o.o.

Cesta na Roglo 15

3214 Zreče

Hotel Rogla in Natura (na Rogli)

in Hotel Atrij (v Termah Zreče)

+386 3 757 71 00

+386 3 757 60 00

rogla@unitur.eu, terme@unitur.eu

www.unitur.eu

SESTAVINE

300 g skute

ščeč soli

4 jajca

200 g kisle smetane

100 kristalnega sladkorja

20 g vanilijevega sladkor

4 g cimeta

160 g vlečenega testa

60 g borovnic

40 g sladkorja v prahu

POSTOPEK

Za sirove štruklje pasiramo skuto ter ji dodamo jajca, sol in kisko smetano. Vse skupaj zmešamo, nadevamo na vlečeno testo in zvijemo. Zvito testo zavijemo v alu folijo in v vreli slani vodi kuhamo 45 minut. V vmesnem času za gratiniranje zmešamo jajca, kisko smetano, cimet, kristalni sladkor in vanilijev sladkor. Pekač namažemo z maslom, nanj razporedimo enakomerno razrezane in kuhane štruklje, prelijemo z maso za gratiniranje ter pečemo 20 minut na 180 stopinjah. Borovnice segrejemo na sladkorju in jih dodamo pečenim štrukljem. Na koncu posujemo s sladkorjem v prahu.



O delovnem času povprašajte po telefonu ali elektronski pošti.



Predhodne rezervacije so zaželeno.

Medena panna cotta na ajdovem drobljencu

Kuhamo za:

4 osebe

Čas kuhanja:

4 ure

Zahtevnost:

srednje zahtevno



SESTAVINE

Za jabolčni pire:

200 g sladkih jabolk

Za ajdov drobljenec:

100 g rjavega sladkorja

200 g masla

300 g ajdove moke

Za medeno panna cotto:

500 ml smetane za stepanje

100 ml mleka

70 g medu

8 g želatine

ščepec cimeta

POSTOPEK

Za jabolčni pire jabolka olupimo, zrežemo na četrtine in razpečkamo. V posodo pristavimo narezana jabolka in jih dušimo v lastnem soku. Še topla jabolka gladko razmešamo s paličnim mešalnikom, nato pa jih pretlačimo skozi gosto cedilo. Jabolčni pire reduciramo do zelene gostote. Za ajdov drobljenec vse sestavine skupaj vnetemo v testo, ki ga pustimo stati 20 minut, nato pa razvaljamo na papir za peko. Pečemo ga pri 180 stopinjah približno 8 minut. Ohlajenega razdrobimo, da dobimo drobljenec. Za panna cotto smetano in mleko kuhamo do vrelišča. Medtem v približno 1 dl vode namočimo želatino, da nabrekne. V smetano z mlekom pred vreliščem umešamo želatino in ščepec cimeta. Ohladimo na 40 stopinj Celzija, šele nato umešamo med, da ohranimo vse njegove zdravilne lastnosti. Panna cotto vlijemo v zelene modelčke in v hladilniku ohlajamo najmanj 3 ure.



Hotel reAktiv

Slomškova ulica 4

3214 Zreče

+386 70 66 66 11

info@hotel-reaktiv.si

www.hotel-reaktiv.si



PON-SOB: 7.00-22.00, NED: 7.00-21.00



Predhodne rezervacije so obvezne.



Preverite ponudnike z znakom kakovosti Okusi Rogle in njihove izdelke.

Kmetija Levart

- JOGURT: navadni in gozdni sadeži
- ZORJENI POLTRDI SIR, tipa ementalec

Karolina Črešnar

- SADNI KRUH
- DOŽIVETJA: Delavnica peke kruha na tradicionalen način

Zeliščni vrt Majnika

- ZELIŠČNE SOLI: eko kuhinjska zeliščna sol Majnika in eko kuhinjska zeliščna sol Majnika premium
- EKO ZELIŠČNI DOMAČI ČAJ MAJNIKA

Matjaž Lešnik

- DESERTNO RIBEZOVO VINO

Marvita – Kmetija Lopan

- ZELIŠČNA TRILOGIJA
- TESTENINE: s svežim česnom, pikantne, domače jajčne, ajdov rižek, ajdove testenine, pirin kmečki rižek, ozke in široke pirine brezjajčne testenine, kmečki rižek – kurkuma



Desertno ribezovo vino
Lešnik

Domače testenine
Marvita



Jabolčni sok
Ekološke kmetije Meglič

Kmetija Lamperček-Obrul

- SADNI JOGURTI: borovnica, gozdna jagoda, gozdni sadeži, jagoda
- MLADI SIR (tudi z drobnjakom)
- POLTRDI SIR (tudi s česnom in peteršiljem)

Zelišča iz Žičke kartuzije in Ekološka kmetija Meglič

- LIKERJI: kartuzijanski zeliščni liker, kartuzijanska grenčina, Megličev zeliščni liker, Megličeva grenčina, orehovec, pohorski zeliščni liker, pohorska grenčina, šipkov liker, zeliščni liker vinska rutica, tavžent roža, pivov liker, sadni liker divja češnja, ekološko slivovo žganje, ekološko sadno žganje

- MOKE: ekološka ajdova moka, ekološka pirina moka
- SOKOVI IN SIRUPI: ekološki jabolčni sok, ekološki jabolčni sok z 10 % dodanega črnega bezga, ekološki bezgov sirup šabesa, ekološki bezgov sirup
- EKOLOŠKI JABOLČNI KIS
- MOŠTI, VINA IN PENINE: ekološki hruškov mošt, ekološki jabolčni mošt, ekološko bezgovo vino, ekološka hruškova penina
- ZELIŠČA: drobnocvetni vrbovec, poprova meta, ognjič, črni bezeg, artičoka, melisa, domača zeliščna mešanica
- ČAJI: čaj natura, kartuzijanska čajna mešanica, kartuzijanski čaj za ženske, kartuzijanski čaj za sprostitvev, kartuzijanski čaj za dihala
- EKOLOŠKA JUŠNA ZELENJAVA
- MARMELADE: ekološka mešana marmelada iz črnega bezga, hrušk in jabolok, ekološka mešana marmelada iz slive in jabolok
- NAMAZI: ajdov namaz iz ekološko pridelanih surovin, pirin namaz iz ekološko pridelanih surovin
- DOŽIVETJA: Kulinarično doživetje s spoznavanjem naravne in kulturne dediščine na Ekološki kmetiji Meglič, Doživetje s spoznavanjem naravne in kulturne dediščine na Ekološki kmetiji Meglič, Učne delavnice za šolarje in dijake Zelišča iz Žičke kartuzije

Turistična kmetija Arbajter

- BOROVNICEK
- SUHE MESNINE: jelenov pršut, jelenova salama, pohorska bunka
- MESNI NAMAZI: jelenova pašteta, pohorska zaseka
- POHORSKA FANTAZIJA (paket: jelenova salama, jelenova pašteta, jelenov pršut, pohorska zaseka, borovniček)
- HIŠNI POZDRAV – hladna predjed in hišni borovničevc
- JELENJI GOLAŽ Z ŽGANCI, zabeljenimi z ocvirki
- JELENOV MEDALJON S KRUHOVIM CMOKOM IN BRUSNICAMI
- POHORSKI VLITI ŠTRUDELJ
- DOŽIVETJA: Obisk Turistične kmetije Arbajter

Društvo kmetic Zarja Slovenske Konjice – Zreče

- OCVIRKOVKA

Jožica Gričnik

- EKO SOLATA
- EKO KROMPIR



*Paket mesnin
Turistične kmetije Arbajter*



*Hišna pašteta
Domačije Forbar*



Ocvirkovka Društva kmetic Zarja



Ekološki krompir Jožice Gričnik



Čokoladne praline z
malinovim polnilom Ane Gričnik

Ana Gričnik

- ČOKOLADNE PRALINE Z MALINOVIM POLNILOM
- MARMELADE: jagodna in malinova
- SADJE: jagode, maline, češnje, robide, ribez (rdeči in beli), borovnice

Domačija Forbar

- MESNI NAMAZI: hišna pašteta, hišni ocvirkov namaz
- HIŠNA PAŠTETA Z BUČNIMI SEMENI, ČEBULNA MARMELADA, AJDOV IN ČEBULNI KRUH TER VLOŽENA PESA IN KOLERABA
- HIŠNA GOVEJA JUHA
- GOVEDINA IZ JUHE, Z OCVIRKI ZABELJEN PRAŽEN KROMPIR, KRUHOV HREN IN VINSKA OMAKA
- SKUTINI ŠTRUKLJI V JUHI
- SLADKI AJDOVI ŠTRUKLJI DOMAČIJE FORBAR Z AJDOVIMI POKALICAMI IN KARAMELNO OMAKO



Pletena košara s Pletarstva in žganjekuhe
Kalšek-Podkrajšek

Pletarstvo in žganjekuha Kalšek-Podkrajšek

- ŽGANJE: borovničevcevec, hruškovo žganje – viljamovka, hruškovo žganje – tepkovec, slivovo žganje iz domačega sadovnjaka, slivovo žganje, starano 10–15 let v sodu iz akacije, travarica, višnjev liker, desertni liker Zajčja kri, domači zeliščni liker
- SLIVOVA MARMELADA SLIVE IZ DOMAČEGA SADOVNJAKA
- PLETENI IZDELKI: pletena steklenica, velika okrogla košara, darilna košara, kmečki cikar, mala košara, solnica, pladenj, naravna košara, naravni cikar, naravna košara za vrt, košara za drva
- DOŽIVETJA: Kalškove rokodelske spretnosti pod Žičko gorco

Zlati grič

- NARAVNI BOROVNIČEVEC ROGLA
- VRHUNSKO VINO RENSKI RIZLING
- BELA PENINA
- DOŽIVETJA: Izbrano z Zlatega griča in Razišči, Občuti, Užij Zlati grič

Čebelarstvo Kamenik

- KOSTANJEV MEDENI LIKER
- MEDICA (medeno vino)
- MED

Žganjekuha Vahter

- LIKERJI: smrečje, liker iz vrtnic, zeliščni liker, Kuzjok

Žan Težak

- ŽAN SAN
- TEMNO KOVAŠKO PIVO
- MASLENI PIRINI PIŠKOTI Z VIŠNJEVIM POLNILOM
- JANEŽEVI UPOGNJENCI



Domači med
Čebelarstva Kamenik

Konjiška penina
Zlatega griča



Liker Kuzjok
Žganjekuha Vahter



Kovaško pivo
Žana Težaka

Frešer

- 100 % NARAVNI SOKOVI: jabolčni sok Frešjabka, hruškov sok, naravni grozdni sok

Gostilna in prenočišče Smogavc

- HIŠNA ZAČETNA JED
- SMOGAVČEVA GOBOVA JUHA
- SRNIN FILE Z JURČKI V BALZAMIČNI OMAKI Z BRUSNICAMI IN AJDOVIMI ŠTRUKLJI
- BOROVIČEV ZAVITEK
- DOŽIVETJA: Aktivno po poteh pohorske dediščine in kulinarike

Frešerjev naravni
hruškov sok



Unitur

- OSVEŽILNA PIŠČANČJA PAŠTETA Z JURČKI, SMREKOVIM MEDOM IN JABOLKI
- POHORSKA BUNKA Z JURCO, MALINOVIM GELOM IN OREHOVIM SIROM
- GOBOVA JUHA Z AJDOVIMI OCVIRKI, PENICA KISLE SMETANE
- GOVEJI TRGANČEK V OMAKI MODRE FRANKINJE, KORENČKOV PIRE, ZELENA POLENTA
- JELENOV HRBET V OMAKI SUHIH SLIV, SIROVI ŠTRUKLJI, POPEČENA HRUŠKA Z BRUSNICAMI
- POHORSKI LONEC
- GRATINIRANI SIROVI ŠTRUKLJI
- BOROVIČEV ZAVITEK
- KREMNA JUHA MLADIH KOPRIV
- JUNČJA LEDJA Z MATERINO DUŠICO, SKUTNI NJOKI S ČEMAŽEM ALI KOPRIVO, MLADO KORENJE
- SKUTIN MOUSSE, CRUMBLE KORENJA, MARINIRANE JAGODE Z MELISO, ČOKOLADNI OPILKI
- DOŽIVETJA: Doživetje pohorskega gozda z vsemi čutili in Praznik pohorskega lonca na Rogli

Gostilna in picerija Endi

- BABIČINA KREPČILNA JUHA Z JAJČNIMI ŠTRUKLJI
- SMREKOVEC (žganje s smrekovimi vršički)
- POHORSKA POGAČA

Čebelarstvo Aleksander Žvikart

- DOŽIVETJA: Od čebele do medu

Mateja Božič in Vesna Božič Črnjač

- UNIKATNI ROČNO POSLIKAN NAKIT – medaljončki

Iris Kovač - Mavrični unikatni nakit

- UNIKATNI NAKIT

Andrej Koprivnik

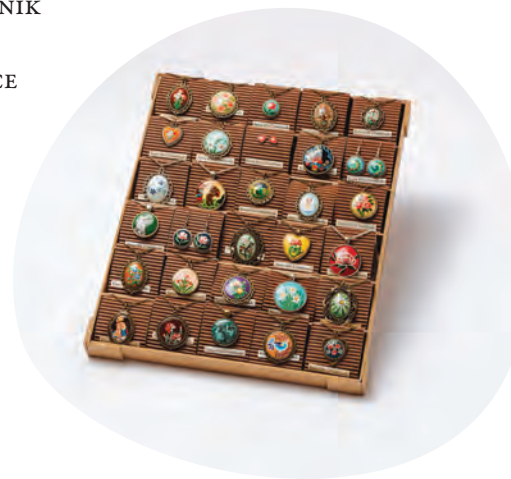
- UNIKATNI LESENI OBESEK (kos nakita)
- UNIKATNI LESEN GLAVNIK
- UNIKATNA SKLEDICA POHORSKA BUNKA
- ŽLIČKA ZA MED
- UNIKATNI PLADENJ V OBLIKI LISTA
- ŽLICA ZA OBUVANJE ČEVLJEV
- UNIKATNI LESENI PLADENJ
- UNIKATNO POHORSKO SRCE
- UNIKATNA LESENA ŽLICA

Jože Onič

- VRTAVKE: navadna, na poteg in obračalna
- AKUPRESURNI VALJČKI: za roke in komplet
- SOLNICA, POPRNICA (tudi na stojalu)
- SVEČNIKI: stoječi in za čajne sveče
- PIŠČALKE: s polževo hišico, z orehovo lupino, piščalka zanjo in zanj, piščalka ptičja hišica (oglata, okrogla in naravna)
- MINIATURNI ZAJEMALKA
- ŽLIČKA MEDENKA
- KOMPLET ZA SERVIRANJE MEDU
- PODSTAVEK ZA VROČO POSODO
- MISELNA IGRA TRIKOTNIK
- PRAŠIČEK ZA SREČO
- PTIČEK ZA ZOBOTREBCE

Ročno poslikani unikatni medaljončki Mateje Božič in Vesne Božič Črnjač

*Leseni glavnik
Andreja Koprivnika*





Leseni vlak Gregorja Iršiča



Ročno izdelana pohorska vila rojenica Mojce Potnik Šonc

Tanja Kokot

- VOZLANA ČIPKA ZA NAKIT, OZNAČEVANJE STRANI itd.
- VOZLANA ČIPKA V OBLIKI DETELJICE

Mojca Potnik Šonc

- POHORSKA VILA ROJENICA
- POLSTENO MILO POHORSKO SRCE
- PODRITNA IGRALNA TORBICA
- POLSTENI ŠAL
- POLSTENA TORBICA ROGLA

Art & Leather

- MOŠKI IN ŽENSKI USNJENI SOBNI COPATI

Gregor Iršič

- LESENI VLAK
- VRTAVKA
- PIŠČALKA
- KEMIČNI SVINČNIK SWAROVSKI – hruškov les
- KEMIČNI SVINČNIK – slivov les
- NALIVNO PERO
- GOBARSKI NOŽEK

EKO Turistična kmetija Urška

- GOZDNA MARMELADA
- POHORSKA BUNKA
- OGNJIŠČNA POTICA
- LESENE DILE
- POLSTENI COPATI
- POLSTENE IGRAČE
- URŠKINA DESKA
- CVETLIČNA JUHA
- HIŠNA KLOBASA Z JURČKI NA POSTELJICI PIRINE POLENTE
- JAGENJČEK V OMAKI, NADEVAN KROMPIR, SEZONSKA SOLATA
- AJDOVE REZINE Z VINSKIM ŠATOJEM
- DOŽIVETJA: Počitnice pri Urški za vso družino in Ene počitnice = doživetje dveh kulinarčnih regij

Peter Skaza

- POHORSKA STRD
– CVETLIČNI MED
- KOSTANJEV MED

Sir s Kmetije Lamperček-Obrul



Žganjekuha Kejžar

- DOMAČE ŽGANJE: borovničevcevec, viljamovka, viljamovka s hruško, medeno žganje

Hotel reAktiv

- MEDENA PANNA COTTA NA AJDOVEM DROBLJENCU

Gostilna Grič

- PUJS – ČEBULA – RABARBARA
- POSTRV – ŠPARGLJI – LEŠNIK
- AJDA – ARONIJA – KISLO MLEKO

Restavracija Gorska reka

- HRIBOVSKI MESNI HLEBČEK
- KMEČKA POGAČA GORSKE REKE

Turistična agencija Pohorje turizem

- DOŽIVETJA: Razišči Turistično destinacijo Rogla-Pohorje, Občuti Turistično destinacijo Rogla-Pohorje in Užij Turistično destinacijo Rogla-Pohorje

Splošna knjižnica Slovenske Konjice – TIC Slovenske Konjice

- DOŽIVETJA: Tiha zgodba Žičke kartuzije

Tradicionalne prireditve v Turistični destinaciji Rogla-Pohorje

V aprilu:

Tradicionalno Jurjevanje in Jurijev festival kulinarike in domačih obrti

📍 MESTNO JEDRO SLOVENSKIH KONJIC

Tradicionalna pomladna prireditev z glasbo, petjem in plesom uličnih umetnikov oživlja zgodbo o vitezu Juriju na belem konju, ki je mesto odrešil pošastnega zmaja iz Konjiške gore. Prireditev dopolnjuje Jurijev festival kulinarike in domačih obrti s ponudniki iz Turistične destinacije Rogla–Pohorje ter Okusi Rogle.

V maju:

Praznik Občine Oplotnica

📍 GRAJSKO DVORIŠČE V OPLOTNICI

Večdnevna zabavna prireditev je posvečena praznovanju občinskega praznika, vezanega na dogodek 22. maja 1944. V program spadajo tudi Slavnostna akademija ob občinskem prazniku, Festival narodno-zabavne glasbe Pod Pohorjem ter zanimiva kulinarčna prireditev Praznik grajskih vin in kulinarike.



V juniju:



Ropotanje v starih Zrečah

📍 STARE ZREČE

Ropotanje je tradicionalna tridnevna glasbena prireditev pod velikim šotorom v starih Zrečah. Vsako leto v Zrečah tri dni »ropotajo« rock koncert, narodno-zabavni ansambli, pihalne godbe, obenem pa prireditev ponudi zabavo za otroke, hrano in pijačo ter vožnjo s turističnim vlakom.

V juliju:



Praznik pohorskega lonca

📍 ROGLA

Tradicionalno tekmovanje v pripravi edinega pravega pohorskega lonca v kotlih na prostem. Ob slastnem pohorskem loncu obiskovalci uživajo v tržnici pohorskih dobrot in prikazu domače obrti.

V avgustu:



Holcerija

📍 VITANJE

Holcerija je turistična prireditev z glasbenimi gosti ter številnimi razstavami in aktivnostmi: staro kuhinjo, kmetijsko mehanizacijo, prihodom zastavonoš, vitanjsko godbo na pihala, starimi kmečkimi običaji, gozdarskimi veščinami, revijo narodno-zabavnih ansamblov in delavnicami za otroke.

V septembru:



Praznik goveje juhe & Jesenske turistične igre

📍 TERME ZREČE

Kuharsko doživetje z ekipami, ki se pomerijo v kuhanju domače goveje juhe. Kuhanju sledijo pokušina in nedeljsko kosilo na sodoben način ter tradicionalne turistične igre.



Vitanjska trška kuhna

📍 CENTER NOORDUNG,
VITANJE

Pestra predstavitev lokalnih gostinskih ponudnikov, pridelkov ter prehranskih in rokodelskih izdelkov, ki jo spremljata lušten kulturni program in vesoljsko dogajanje v Centru Noordung.

V novembru:



Martinovanje

📍 PLOŠČAD PRED VINSKO KLETJO
ZLATI GRIČ SLOVENSKE KONJICE

Praznik slavi mlado vino v degustacijskih kozarcih priljubljene konjiške priveditve na prostem, ki ponuja etno obarvan kulturni program z blagoslovom mladega vina ter kulinarično-vinsko ponudbo na stojnicah.



LTO Rogla-Zreče, GIZ

Cesta na Roglo 11j

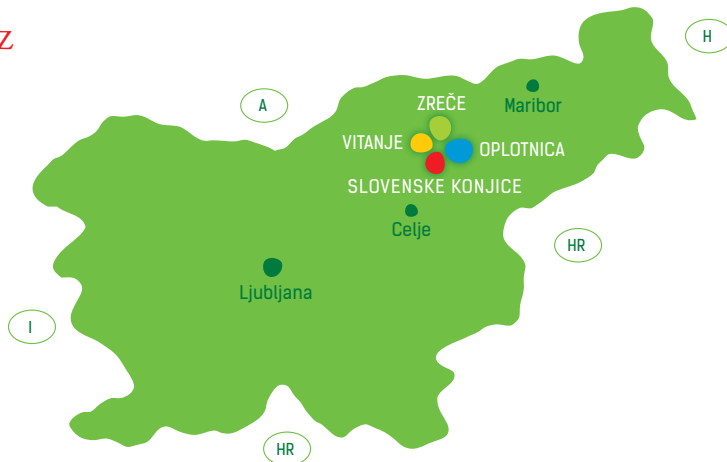
3214 Zreče

+386 (0) 3 759 04 70

info@rogla-zrece.si

www.destinacija-rogla.si

Izvod je brezplačen.



PROGRAM
RAZVOJA
PODEŽELJA



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja- Evropa investira v podeželje



Za vsebino je odgovoren LTO Rogla-Zreče, GIZ. Organ upravljanja, določen za izvajanje Programa razvoja podeželja RS za obdobje 2014-2020, je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Operacijo Užij Okuse Rogle sofinancirata Evropska unija iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja in Republika Slovenija v okviru Programa razvoja podeželja 2014-2020.

