

PRILOGA 1 – SEZNAM ŽIVIL

SKUPINE ŽIVIL – KOROŠKA KOŠTA

KRUH: Koroški rženi kruh, *trenta*, *štruči*

BOLJŠI KRUH: *mizjenk*, *kločev kruh*, domači beli kruh, rozinova pogača, *šarkal*, pisana pogača, pehtranova pogača, orehova pogača /*potica*

ŽGANC: ajdovi, koruzni, oženjeni *žganki*, *olbič*, *polenta*

KAŠE IN MOČNIKI: *jegliči*, *ječmen*, *močnik*

ZAVITKI: *povitneki* z raznimi nadevi, *ajdov povitnek*, *štruklni v župi*

NUDLNI: *nudlni* z različnimi nadevi

OSTALA MOČNATA HRANA: presni krapci, krapci na noge, *bobi*, *modalski krapci*, *kipjenki*, *pokarli*, *tomarli*, *pečenjaki*, *šmorn*, *ocvrto bezgovo cvetje*, *šnite*

DOMAČE TESTENINE: *nudlči*, široki *nudlči*, *blečiji (flike)*, *neklči*, *knedli*, *knolče*

MESO IN MESNI IZDELKI: svinjsko in ovčje meso, *pečenke*, *mesne juhe*, *kisla župa*, *ajmohtci*

ZABELA: *tousti grumpi*, *grumpi*, *pečene kože*, *špeh*, *rižast špeh*

KLOBASE IN SALAME: *klobase*, *pečenice*, *kožne klobase*, *kiblflajš*

DROBOVINA: *mežerli*, *pečena kri*, *prtene klobase*

ŽUPE: *mel*, stara, suha, mlečna, *pren*, *gobova*, *zelenjavne: rapičeva*, *krhljanka*, iz *cukergraha*, *štranke*,

ZOSI: *rapni*, *murkov*, *bučov*, *korejov*, *hrenov*

ZELENJAVA, SVEŽA IN KISANA: zelje, bela repa, fižol, *štrankla*, *cukergrah*, beli *grah*, repne cime, črna redkev, makova prga, *koleraba*, *hrenova močka*, *pečen krompir v roru*, *restana* in *mrzla repica*, *čebu*, *redla*, *špehovka*, *špehova solata*, *murke*

MLEKO IN MLEČNI IZDELKI: mleko, kislo mleko, mlezivo, maslo, kuhano maslo, *troska*, *koroška skuta* s čebulno solato z bučnim oljem, *gniv sir*

OLJA: bučno, sončnično, *rapsovo*, *totrovo*, *orehovo*

OREŠČKI/SEMENA: orehi, lešniki, mak

ZELIŠČA: posušena zelišča za čaje in čajne mešanice,



Sofinancira
Evropska unija



SKUPNA
KMETIJSKA
POLITIKA



Las MEZIŠKE
DOLINE



SADJE: sveže in vkuhano sadje, marmelade: slivova, borovničeva in suho sadje: *kloce*, *šiberle*, *kločeva župa*, *kločevi nudlni*

KIS: lesnikov, jabolčni

PIJAČE: *mošt*, domači *šnops*, žganje z namočenimi zelišči, domači in gozdni sadeži v žganju, domači likerji, sadni sokovi

Seznam živil in jedi je možno glede na ponudbo na trgu razširiti vendar je potrebna predhodna odobritev s strani strokovnega sodelavca Koroškega pokrajinskega muzeja.