

Gastronomske razpoznavnosti

Zgornje Savinjske doline -

zgornjesavinjski želodec, ubrnenik, solčavski sirnek



Zgornja Savinjska dolina je gastronomsko razpoznavna z vrsto jedi, ki sooblikujejo prehransko kulturno dediščino in sodobno prehranjevanje v tem delu Slovenije. Med njimi je na prvem mestu **zgornjesavinjski želodec**, izjemen suhomesnati izdelek z izjemno dolgo tradicijo.

V preteklosti so bili želodci predvsem praznična jed. Najbolj obredni pomen je imel za veliko noč, ko je bila dozorelost želodcev na stopnji, ki je omogočala ugotavljanje, ali je bil postopek izdelave, zorenja in sušenja pravilen. Tudi na poročnih gostijah so svatje z velikimi pričakovanji čakali, da so jim postregli rezine želodcev. Krog ljubiteljev te izjemno kakovostne mesnine se je razširil z razvojem turizma v tem delu Slovenije od druge polovice 19. stoletja.

Med velikimi ljubitelji zgornjesavinjskega želodca naj bi bil tudi angleški kralj Jurij V., ki ga je pokušal pri Plesnikovih v Logarski dolini. Danes je želodec zaščiteno živilo s »priznano geografsko označbo«, njegovo kakovost pa pomembno sooblikuje tudi vsakoletno tekmovanje na Rečici ob Savinji...

Prof. dr. Janez Bogataj (2008, Pošta Slovenije, odlomek)