



Najboljše z Rake



2



V Posavju se že dolgo kažejo potrebe po povezo-
vanju in sodelovanju ponudnikov turističnih in gostin-
skih storitev, lokalnih pridelovalcev hrane, izdelovalcev rokodelskih izdelkov.

Na 4. javni poziv LAS Posavje za nabor projektov, upravičenih do nepovratnih sredstev LEADER iz kvote za leta 2011, 2012 in 2013, je Turistično društvo Lovrenc Raka kot vodilni partner skupaj s Centrom za podjetništvo in turizem Krško, Društvom za trajnostni razvoj Terra vera in Seles d. o. o., uspešno prijavil in izvedel projekt Najboljše z Rake, z akronimom Raška č'bula.

Jnovativnost projekta Najboljše z Rake je na prepoznavanju avtohtonosti raške č'bule, značilne za projektno območje, v spodbujanju njene proizvodnje in rabe v gostinsko-turistični ponudbi območja. Skozi programe usposabljanj in strokovno ekskurzijo so se prebivalci območja podučili o možnostih in načinih pridelave zelenjave, predvsem raške č'bule, pridelava katere omogoča razvoj novih delovnih mest na kmetiji, v gostinstvu in turizmu pa je osnova za razvoj novega turističnega produkta. Lokalni pridelovalci in rokodelci so se povezali v Združenje Najboljše z Rake in bodo v novo opremljenem razstavno-prodajnem prostoru skozi skupno blagovno znamko Najboljše z Rake promovirali kmetijske pridelke in rokodelske izdelke. Rezultata projekta sta tudi novo delovno mesto in nov rokodelski izdelek z mnenjem domače in umetnostne obrti.

3



Raka je bila že od nekdaj znana po svoji rdeči č-
buli, tipični zavoljo težke, a bogate raške zemlje. Sko-
raj vsako gospodinjstvo se je vsaj deloma preživljalo s pridelavo in prodajo
t.i. raške č'bule, veliko skrb pa so posvečali tudi ohranjanju semen. Raški č'bularji in
č'bularke so v kite zvezano čebulo prodajali po širokem okoliškem območju, med Krškim in
Kostanjevico, Brežicami in Novim mestom. O njihovem slovesu priča tudi Č'bularska pot, ki po-
vezuje Rako, Krakovski gozd in Kostanjevico na Krki kot cilj nekdanje trgovske poti. Raška č'bula je
bila skozi vse leto stalnica v vsakdanji prehrani domačinov, kot močan antiseptik jih je varovala pred
boleznimi, vnetji in ohranjala imunsko odpornost; jedli so jo surovo, narezano poleg kolin, špeha, s
kruhom in (pregreto) smetano, pa tudi pečeno, praženo ali kuhano, kot juho ali prilogo drugim jedem.
Razširjena je bila tudi njena uporaba v ljudski medicini; bila je zanesljivo zdravilo za ture, ognojke,
prehladne in pljučne bolezni. Raška rdeča č'bula je bila znana daleč naokoli, njen č'bulček pa lah-
ko dobite samo na Raki. Še danes je rdeča č'bula nekaj posebnega, na Raki pa ozimnica vsakega
gospodinjstva.

V katalogu, ki je rezultat prizadevanja vseh partnerjev, smo glavni pou-
darek dali domačinom, ki pridelujejo in izdelujejo raznovrstne
domače dobrote in izdelke.

Ponudniki

V razstavnem prostoru na naslovu Raka 45 ali pri ponudnikih, ki so člani Združenja Najboljše z Rake lahko poskusite in kupite kakovostne pridelke in izdelke, pripravljene z veliko mero ljubezni in skrbnosti.



Kmetija Avbelj
Brezje 12, 8274 Raka
T: 051/229 770
E: bavbelj@gmail.com
W: www.cesnje.si
Ponudba: češnje

Kmetija Češnovar
Vrh pri Površju 8
8274 Raka
T: 041/739 586
E: famm@siol.net

Ponudba: jabolka, vino cviček



Kmetija Hruškovč
Podulce 25, 8274 Raka
T: 031/794 554

E: kmetija.hruskovc@gmail.com

Ponudba: sirupi, likerji, čajne mešanice ...



6



Kmetija Kralj

Celine 3, 8274 Raka

T: 041/559 433

E: kralj.celine@siol.net

Ponudba: vino cviček, raška č'bula



Kmetija Pečarič

Gmajna 8, 8274 Raka

T: 041/392 722

E: branko.pecaric@jata-emon.si

Ponudba: raška č'bula, ajda,
vino cviček

7

Kmetija Pirc

Zaloke 6, 8274 Raka

T: 031/621 457

E: igor.pirc6@gmail.com

Ponudba: raška č'bula,
zelenjava, ajda



Kmetija Tomažin

Straža pri Raki 4, 8274 Raka

T: 051/384 949

E: vitos.tomazin@gmail.com

Ponudba: vino (cviček, modra
frankinja), raška č'bula





Kopriva d.o.o.

Ardro pri Raki 18, 8274 Raka
T: 068/163 223, E: selko@siol.net

Ponudba: raška č'bula, česen, zelišča, konoplja in izdelki iz konoplje, jagode, sezonska zelenjava, mešanica domačih čajev, rdeč korenček



Lončarstvo keramika Alojz Kržan s. p.

Zaloke 8, 8274 Raka
T: 041/646 944
E: akrzan10@gmail.com

Ponudba: lončarski izdelki, keramika

Gostilna Tratnik

Raka 45, 8274 Raka
T: 041/617 901

E: robert@seles-eco.si
Ponudba: kulinarika



Restavracija Silvester

Raka 113, 8274 Raka
T: 07/814 65 00, 051/624 655
041/779 780

E: info@silvester.si
W: www.silvester.si
Ponudba: kulinarika



Namigi za aktivnosti in oglede

Podani so namigi za aktivno preživljanje prostega časa v naravi na projektnem območju:

ogled Cvičkovega hrama (Društvo vinogradnikov Raka, 041/739 557, 031/464 833)

ogled cerkve sv. Lovrenca (Župnijski urad Raka, 041/268 082)

ogled Lončarstva keramike Kržan in obisk delavnice (Kržan Alojz, 041/646 944)

pohod po Učni poti pikapolonica

(OŠ Raka, 07/491 35 45, Turistično društvo Lovrenc Raka, 041/532 727)

s kolesom po poteh naravne in kulturne dediščine

(OŠ Raka, 07/491 35 45, Turistično društvo Lovrenc Raka, 041/532 727)

Namigi za aktivnosti in oglede

pohod po Vinogradniški pohodni poti Raka

(Društvo vinogradnikov Raka, 041/826 962, 041/636 154)

pohod po Zibelki čebule in cvička (Turistično društvo Lovrenc Raka, 041/532 727)

dogodek Na pragu poletja (Turistično društvo Lovrenc Raka, 041/532 727)

praznik KS Raka (Krajevna skupnost Raka, 051/305 404)

pohod po priljubljenih Raških gričih (Društvo upokojencev Raka, 041/765 859)

dogodek Cvičkov večer na Raki (Društvo vinogradnikov Raka, 041/739 557)

Blagoslov vina v kleti (Turistično društvo Lovrenc Raka, 041/532 727)

Ličkanje koruze (Turistično društvo Lovrenc Raka, 041/532 727)

tradicionalni Miklavžev pohod (Društvo vinogradnikov Raka, 041/739 557)

12



13



Recepti z raško č'bulo

Poudarek je na lokalno pridelanih sestavinah, ki so prefinjeno zavite v sodobne recepte.



File postrvi v marinadi iz raške č'bule na mladi solati

Sestavine za 4 osebe:

0,5 kg očiščenih rib
moka, olje, sol

Sestavine za marinado:

0,5 dl domačega vinskega
ali sadnega kisa
0,5 dl vina
1 dl vode
3 – 4 stroke česna
2 limoni
20 dag čebule
par lovorjevih listov
rožmarin

Ribe očistimo, solimo, rahlo pomokamo in spečemo. Pustimo, da se ohladijo. Na preostanku maščobe od peke rahlo osteklenimo čebulo, dodamo na kocke narezano olupljeno limono, kis, vino in vodo.

Začinimo z vejico rožmarina, soljo, poprom, stroki strtega česna in lovorjevimi listi. Vre naj 5 minut. Ohlajeno marinado prelijemo čez ribe, ki smo jih zložili v skledo.



***Raška
č'bula, nadevana
s kamutom in jurčki na
podušenem paradižniku z baziliko***

Sestavine za 4 osebe:

- 20 dag čebule
- 4 dag bio kamuta
- 4 dag jurčkov
- 1 dag rdeče paprike
- 1 dag zelene paprike
- 20 dag svežega paradižnika
- 4 žlice olivnega olja
- 2 dag sira (lahkega)

Čebulo očistimo in jo blanširamo v rahlo osoljenem kropu. Blanširano izdolbemo. Na olivnem olju ostanke sesekljane čebule rahlo prepražimo, dodamo narezane jurčke, na kocke narezano papriko, dodamo skuhan kamut, malce začinimo, zalijemo in podušimo. S pripravljenim nadevom nadevamo čebulo, jo prekrijemo s koščkom sira ter jo v pečici še rahlo zapečemo. Za oblogo in bolj svež okus nam bodo sotirane kocke olupljenega svežega paradižnika z baziliko.



File svinjske ribice z žara z džemom iz raške č'bule in suhih sliv

Sestavine za 4 osebe:

6 dag medaljonov iz svinjske ribice
(začinjene s soljo in poprom)
3 dag nesoljenega masla
10 dag rdeče čebule
10 dag suhih sliv
2 dag rjavega sladkorja
1 dcl rdečega vina
limonin sok
muškadni orešček
klinčki

Na ogreti ponvi raztopimo sladkor. Dodamo maslo in takoj za tem čebulo, narezano na večje kocke. Prilijemo vino in dodamo slive, ki so bile namočene v njem. Kuhamo na zmernem ognju, začинimo in prilivamo vodo. Vse skupaj kuhamo 1 uro. Odstavimo, ko tekočina popolnoma izpari, nato prepasiramo skozi cedilo ali s paličnim mešalnikom.

Fileje svinjske ribice spečemo na žaru. Kot prilogo ponudimo zapečeno koruzno polento.



Pita z raško č'bulo

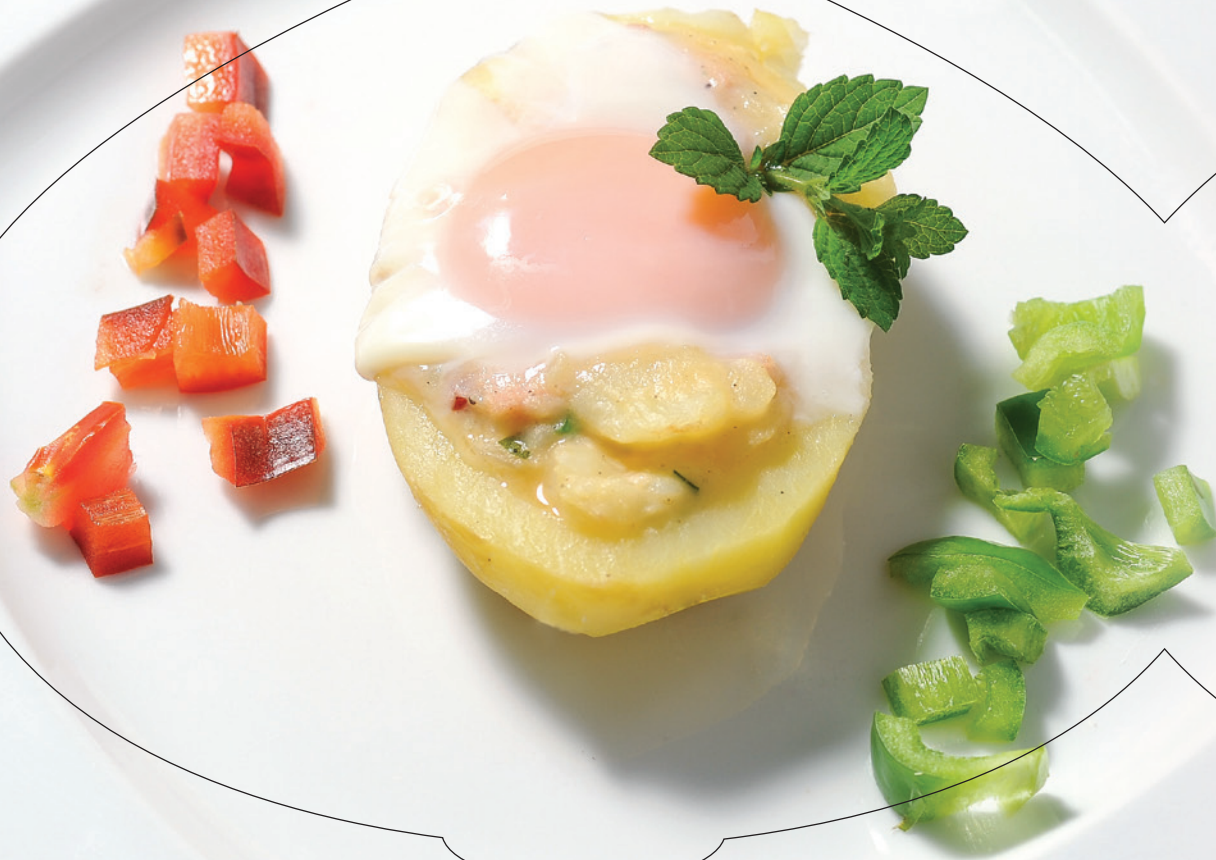
Sestavine za 4 osebe:

75 dag čebule (olupljene in narezane na tanke rezine)
15 dag prekajen puranji šinjek
10 dag eko jogurta
2 jajci
3 žlice maščobe
sol, poper, sesekljan peteršilj
1 žlička mlete kumine

Testo:

30 dag polnovredne moke
20 dag margarine
1 jajce
 $\frac{1}{4}$ pecilnega praška
sol

Naredimo testo. Zgnetemo margarino, dodamo jajce ter presejemo moko s pecilnim praškom in soljo. Naredimo krhko testo in ga malo ohladimo v hladilniku. Pekač namažemo z margarino in potresemo z moko. Dve tretjini testa položimo na dno pekača. Premažemo ga s popraženo čebulo – na maščobi opravimo prekajen puranji šinjek in čebulo, ki pa ne sme porjaveti. Dodamo sol, poper, kumino ter pustimo, da se ogladi. Ohlajeni masi primešamo jajca in ego jogurt ter sesekljan peteršilj. Po površini razporedimo mrežo, ki jo naredimo iz preostale tretjine testa. Pito spečemo v srednje vroči pečici.




Nadevan mlad krompir z raško č'bulo in jajčkom

Sestavine za 4 osebe:

4 večje krompirje
30 dag čebule
10 dag slanine
5 dag eko jogurta
4 jajca
olje
sol, poper, sesekljan peteršilj

Krompir operemo in ga izdoblamo. Izdolben krompir skuhamo na tri četrt v osoljenem kropu. Ostanke skuhamo do mehkega. Na olju zarumenimo čebulo, jo začinimo, dodamo slanino. Ohlajeni čebuli primešamo eko jogurt. Krompirje nadevamo z nadevom do $\frac{3}{4}$, nato dodamo še celo jajce. Krompir spečemo tako, da jajčku ostane rumenjak še tekoč.



Katalog je nastal v okviru projekta Najboljše z Rake, akronim Raška č'bula, ki je sofinanciran s pomočjo Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja. Za vsebino informacij je odgovoren vodilni partner Turistično društvo Lovrenc Raka. Organ upravljanja za Program razvoja podeželja Republike Slovenije za obdobje 2007-2013 je Ministrstvo za kmetijstvo in okolje.

Besedilo: Center za podjetništvo in turizem Krško
Projektna skupina aktivnosti: Turistično društvo Lovrenc Raka, Center za podjetništvo in turizem Krško, Društvo za trajnostni razvoj Terra vera, Seles d. o. o.
Oblikovanje in fotografije: Fotografika, Boštjan Colarič s. p.
Izdal: Center za podjetništvo in turizem Krško, 2014
Naklada: 1.500, **Tisk:** Tiskarna Jordan

Informacije: Turistično društvo Lovrenc Raka, Raka 36a, 8274 Raka
T: 041/532 727, E: td.lovrenc@gmail.com, W: www.tdlovrenc.com



*Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja
Evropa investira v podeželje*



Turistično društvo Lovrenc Raka

Partnerji:



Seles d.o.o.