Ni vsak žlikrof Idrijski žlikrof

Filip Šemrl

Idrijski žlikrofi so najbolj znana kulinarična specialiteta in zasedajo prvo mesto med značilnimi idrijskimi dobrotami. Tako bakalca kot smukavc, zeljševka, ocvirkovca in pijača geruš veljajo danes za idrijske specialitete, ki so bile nekoč hrana revnih in iznajdljivih knapovskih družin. Zato ni bilo nobeno presenečenje, ko je drugo polovico januarja iz Bruslja prispela novica, da je Evropska komisija objavila uredbo o registraciji idrijskih žlikrofov, ki so prvi slovenski proizvod, ki je prejel evropsko zaščito zajamčene tradicionalne posebnosti.

To pomeni, da sta zaščitena receptura in način priprave, proizvodnja pa geografsko ni zamejena. Idrijski žlikrofi so se s tem pridružili prvemu zaščitenemu slovenskemu proizvodu na evropski ravni, ekstra deviškemu olju Slovenske Istre, ki je registrirano kot označba porekla.

Registracija proizvoda pri Evropski komisiji pomeni, da je ime proizvoda na celotnem območju Evropske unije zaščiteno pred potvorbami, zlorabami, posnemanjem in drugimi praksami, ki potrošnika lahko zavajajo glede resničnega porekla proizvoda. Postopek zaščite, vključno s poprejšnjo certifikacijo v Sloveniji, je vodilo leta 1995 ustanovljeno društvo za promocijo in zaščito idrijskih jedi, ki ga trenutno vodi **Saša Pirih** iz Srednje Kanomlje. Povedala nam je, da so na vrata Evropske komisije potrkali že leta 2004 in prišli na vrsto šele tri leta kasneje. Na pripombe so se odzvali z dopolnitvami, pa tudi to še ni bilo dovolj. Postopek so uspešno zaključili maja lani, in ker v roku šestih mesecev komisija ni dobila nobene pripombe več, je januarja v uradnem listu unije končno za idrijske žlikrofe objavila zaščito zajamčene tradicionalne posebnosti oziroma jih vnesla v register posebnih jedi.

Ko so se najprej doma lotili certifikacije, je bilo članic društva, ki ga je vodila gostilničarka **Ana Kos**, dvanajst, potem pa se je njihovo število hitro osulo, tako da jih je zdaj le še šest, med njimi trije proizvajalci in tri gostilne na Idrijskem. Žlikrofe vam postrežejo in jih lahko naročite v vsaki, toda idrijske žlikrofe imajo pravico streči le v omenjenih treh. Zakaj ob tolikšnem povpraševanju tako skromno zanimanje za pridobitev certifikata o izdelavi idrijskih žlikrofov? Saša Pirih meni, da prav zato, ker gost sploh ne loči žlikrofa od idrijskega žlikrofa.

Še donedavna je veljalo prepričanje, da je mogoče idrijske žlikrofe izdelovati samo ročno. Sogovornica je z možem Markom dokazala, da tudi strojno izdelani niso prav nič slabši. V svoji obratovalnici jih izdelata več kot polovico od približno 60 ton, kolikor je ocenjena letna proizvodnja idrijskih žlikrofov. Lani je bila ta za okrog 10 ton manjša, pozna se namreč gospodarska kriza, ki je zdesetkala goste. Ana Kos pravi, da avtobusnih izletov v Idrijo skoraj ni več, zato namesto štirikrat na teden po novem idrijske žlikrofe izdelujejo samo še enkrat na teden. Vedno jih pripravijo

Ocenjevanje Idrijskih žlikrofov

100 porcij. Ob tej priložnosti je napovedala tudi vnovično ocenjevanje idrijskih žlikrofov. Lahko pa spet pričakujemo, da bodo idrijski žlikrofi Gostilne Kos najboljši med vsemi.

Idrijski žlikrofi so v Idriji in njeni okolici poznani že od sredine 19. stoletja. Njihovega izvora se zaradi pomanjkanja zgodovinskih virov ni nikoli ugotovilo. Idrijski žlikrofi so narodna jed iz testa, polnjena s krompirjevim nadevom ter značilno oblikovana. Zaradi tradicionalnega postopka izdelave in tradicionalnega recepta je ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano leta 2002 uradno zaščitilo tradicionalni ugled idrijskih žlikrofov. Njihova izdelava je dolgotrajna in poteka v več fazah. Tista gospodinja, ki bi se jih lotila sama izdelati in ponuditi svoji družini ali gostom, lahko to stori po receptu, ki so ga v društvu za njihovo zaščito priredili po recepturi tako imenovanega "nebeškega očeta".

Ana Kos nam je povedala, zakaj so njeni idrijski žlikrofi vedno najboljši. Preprosto zato, ker je maso zanje vedno začinila sama, po novem je to delo zaupala še glavni kuharici Adrijani Merljak (na fotografiji desno). Okus je pri Kosovih vedno isti, in prav to odloča.

Ker Saša in Marko Pirih izdelujeta idrijske žlikrofe s stroji, ki so unikatni, nam jih nista pokazala in tudi v proizvodnji nismo smeli fotografirati. Zato je na fotografiji pred obratovalnico samo Saša Pirih, mož Marko je prav takrat pripravljal krompirjeve kroglice in ni imel časa za poziranje.

Začetek marca je v Idriji potekalo že 7. senzorično ocenjevanje idrijskih žlikrofov, ki so bili letos vpisani v register zaščitenih proizvodov v Evropski uniji. V ocenjevanje je bilo poslanih 13 vzorcev, kar je enkrat več kot prejšnja leta. Senzorična komisija je bila s prispelimi vzorci zadovoljna, čeprav idrijski žlikrofi niso bili tako odlični kot prejšnja leta, vendar so bili ustrezni. Največ je možno podeliti 35 točk, najmanj pa 25 točk, pri čemer štejejo zunanji videz, vonj, aroma, tekstura in skupni vtis. Hujših napak ni bilo, manjkalo je le več volje in veselja do oblikovanja, zato je vsem prispelim vzorcem komisija podelila povprečno oceno 26,7, je povedala predsednica komisije magistra Marlena Škvarča.

Najboljši idrijski žlikrofi so bili tokrat iz gostilne Kos, na drugo mesto so se uvrstili idrijski žlikrofi Florjančič, tretje mesto pa sta si razdelili obratovalnica Pirih, ki edina izdeluje idrijske žlikrofe strojno, in Gotrade Picerija Pod skalco.