

Izdelava *idrijskih žlikrofov* je dolgotrajna in poteka v več fazah. Najprej je potrebno pripraviti testo. Temu sledi izdelava nadeva za *žlikrofe*, ki je sestavljen iz krompirja, zaseke ali prekajene slanine, čebule, začimb in dišavnic. Iz nadeva oblikujemo enakomerne, za lešnik velike kroglice. Nato testo na tanko razvaljamo in nanj polagamo kroglice nadeva, ga zavijamo in med kroglicami stisnemo, da se sprijemejo in dobimo nekakšna ušesca. V vsak *žlikrof* zgoraj vtisnemo vdolbinico in na ta način dobijo *žlikrofi* značilno obliko klobuka. *Žlikrof* je tako končan, sledi še zadnja faza izdelave - kuhanje. *Idrijske žlikrofe* ponudimo zabeljene z ocvirki, z različnimi mesnimi, zelenjavnimi in drugimi omakami.



Seznam izdelovalcev *idrijskih žlikrofov*, gostiln in kmečkih turizmov, vključenih v postopek certificiranja...  
 A list of manufacturers, restaurants and tourist farms that produce »*Idrijski žlikrofi*« and are currently in the procedure of certification...  
 Elenco di produttori di »*žlikrofi*« di *Idrija*, di ristoranti e di agriturismi, inseriti nel processo di certificazione

**Izdelovalci..manu-  
facturers..produttori**

**Izdelava idrijskih žlikrofov**  
**Ivica Pirih s.p.**  
 Sr. Kanomlja 19a  
 5281 Sp. Idrija  
 05 37 42 358

**Na luži - izdelava  
domaćih idrijskih žlikrofov  
in trgovina**  
**Janja Žigon s.p.**  
 Ul. Otona Zupančiča 16  
 5280 Idrija

**Gotrade d.o.o.**  
**Spodnja Idrija**  
**Pizzerija Pod skalco**  
 Žirovska 6  
 5281 Sp. Idrija,  
 05 37 76 263

**Žlikrofi Florjančič**  
**Florjančič Klemen s.p.**  
 Rožna ul. 9  
 5282 Cerčno  
 05 37 75 409  
 041 460 775

**kmečki turizmi..tourist  
farms..agriturismi**

**Turistična kmetija Želinc**  
**Brus Pefer s.p.**  
 Straža 8  
 5282 Cerčno  
 05 37 24 020

**Turistična kmetija**  
**Pr' Mark**  
**Hladnik Albina s.p.**  
 Črni Vrh 32  
 5274 Črni Vrh  
 05 37 78 646

**Izletniška kmetija**  
**Pr'Petriču**  
 Sr. Kanomlja 11  
 5281 Sp. Idrija  
 041 452 165

**gostilne..restaurants...  
...ristoranti**

**Gostilna s prenočišči**  
**"Pri Medvedovih"**  
**Božidarka Medved s.p.**  
 Vojsko 24  
 5280 Idrija  
 05 37 42 036

**Gostilna Kos**  
**Kos Ana in Božidar**  
**gostinstvo d.o.o.**  
 Tomšičeva 4  
 5280 Idrija  
 05 37 22 030

**Gostilna Metka**  
**Metka d.o.o. Zadlog**  
 Zadlog 74a  
 5274 Črni Vrh  
 05 37 77 015



Izdajatelj: Republika Slovenija, Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Izdaja: Idrijsko-Cerčnjska razvojna agencija d.o.o., Oblikovanje: Nataša Kodrič-Foto: N. Kodrič, B. Novak/Žiljski. Grafika: Bevk/Nalčič/8000 Izvodov/Leto 2004



*idrijski*  
  
*žlikrof*

**I**drija in njena okolica sta že od sredine 19. stoletja naprej poznani po *idrijskih žlikrofih*. 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*.



From the mid -19th century, the town of Idrija and its surroundings have been famous for *Idrija žlikrofi*. Due to a lack of historical sources, the exact origin of this local dish has not been established.

*Idrija žlikrofi* is a Slovenian national dish - a sort of pasta with a potato filling and of characteristic shape. In its wish to preserve the traditional making procedure and recipe, the Ministry of Agriculture, Forestry and Food of the Republic of Slovenia officially protected the traditional making of *Idrija žlikrofi* in 2002.



The making of *Idrija žlikrofi* takes a lot of time and has several stages. The first one is that of making the dough. It is followed by the preparation of the filling - made of potatoes, minced lard of smoked bacon, onions, spices and herbs. The filling is formed into balls of the size of a hazel nut. The dough is rolled out into a thin layer, and the balls of filling put on it. The dough is folded over the filling and pressed together between the balls, so that a sort of ear shape is gained. The upper end of each of the *žlikrofi* should be pressed down slightly, so that their characteristic hat shape is gained. The making of *žlikrofi* is thus ended, with only the last phase remaining - that of cooking. *Idrija žlikrofi* are served with crackling as well as various meat, vegetables and others sauces.



Già dalla metà del 19. secolo, la città di Idrija ed i suoi dintorni, sono noti grazie agli *žlikrofi* (specie di pasta ripiena, simile ai ravioli) di *Idrija*, le origini dei quali non sono state mai scoperte a causa della mancanza di fonti storiche.

Gli *žlikrofi di Idrija*, considerati piatto nazionale, sono composti di pasta, farciti con ripieno di patate e modellati in modo tipico. Grazie alla preparazione e alla ricetta tradizionale, causa le quali hanno conseguito nel mondo una particolare reputazione, nel 2002, sono stati ufficialmente messi sotto tutela dal Ministero per le politiche agricole e forestali (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).



Il processo di preparazione degli *žlikrofi di Idrija* è lungo e si svolge in più fasi. Si inizia con la preparazione della pasta, seguita dalla preparazione del ripieno.

Quest' ultimo è composto da patate, dalla *zaseka* (prodotto a base di lardo, aglio, sale e grasso) o da lardo affumicato, cipolla, condimenti e spezie. Dal ripieno vengono modellate palline uniformi, della grandezza di una noce. Poi bisogna spianare sottilmente la pasta e posare su di essa le palline di ripieno. Su ogni pallina di ripieno bisogna ripiegare la sfoglia in modo che la copra del tutto e quindi, premendo sulla sfoglia, sigillare i bordi e far assumere all' insieme una forma simile ad un orecchio. Con le dita premiamo su ogni *žlikrof*, affinché si formi una buca, assumendo così la forma tipica a cappello. La preparazione del singolo *žlikrof* finisce qui. Rimane soltanto l' ultima fase della preparazione-la cottura. Gli *žlikrofi di Idrija* vengono offerti conditi con ciccioli oppure con vari sughi di carne, di verdura o altri sughi.