



OKUSI KAMNIKA TASTE KAMNIK



I FEEL
SLOVENIA

KAMNIK

V naročju Kamniško-Savinjskih Alp, nedaleč od Ljubljane, vas pričakuje srednjeveško mestece s podeželskim zaledjem, kjer boste našli vrsto načinov, kako kar čim bolje preživeti svoj prosti čas v neokrnjeni naravi.

Spoznajte bogato kulturno dediščino in se naučite novih energij v sprostitvenih centrih. K odkrivanju bolj ali manj skritih koticov okolice Kamnika vabita tako pestra turistična kot tudi kulinarična ponudba.

Spoznajte neokrnjeni alpski svet, obiščite dolino Kamniške Bistrice, podajte se v gore ter preživite dan med pastirji na edinstveni Veliki planini, ki se ponša z najstarejšim ohranjenim pastirskim naseljem. V objemu nedotaknjene narave, v Tuhinjski dolini, se razvajate v najvišje ležečih termah v Sloveniji - Termah Snovik. Te so tudi prvo turistično podjetje, ki je dobilo EU marjetico za turistične namestitve, znak za okolje Evropske unije. V Naravnem zdravilnem gaju v Tunjicah občutite blagodejne in terapevtske učinke energetskih centrov ali pa se podajte na sprehod po Arboretumu Volčji Potok in odkrijte botanične skrivnosti tega prelepega parka. Nedaleč stran, se sredi borovega gozda razteza tudi priljubljeno golf igrišče – Golf Arboretum.

Kamnik z okolico se ponša tudi z imenitno kulinarično ponudbo, združeno pod skupno znamko Okusi Kamnika. Projekt je del širšega projekta Okusiti osrednjo Slovenijo, ki sloni na ugotovitvah raziskave o gastronomiji v osrednji Sloveniji. Izbor sedmih kamniških jedi tako dopolnjuje tudi širši izbor tipičnih jedi, ki predstavljajo vez med tradicijo in sodobno kulinariko Kamnika. Izbrane jedi po eni strani predstavljajo celotno kamniško območje, po drugi strani pa označujejo raznolikost posamičnih krajev ter samega mesta Kamnik. Tipične jedi iz tega okoliša so vam na voljo pri izbranih lokalnih gostinskih ponudnikih.

OkusiKamnika.si
kamnik-tourism.si



KAMNIK

Embraced by Kamnik-Savinja Alps, not far away from Ljubljana, an unforgettable experience of the mountains, the countryside and the medieval town awaits you.

Discover rich cultural tradition or just boost your energy. Search for the hidden corners of Kamnik and its surroundings or just simply Taste Get to know the pristine alpine world, visit Kamniška Bistrica Valley, hike to the mountains and spend a few days among the herdsman on Velika planina, in the oldest preserved herdsman settlement. Pamper yourself in the highest spa in Slovenia, Snovik Spa, in Tuhinj Valley, which boasts the first EU Eco-Label for tourist accommodation in Slovenia. Exhausted or stressed? Then visit Tunjice Open-Air Natural Healing Resort and feel the soothing and therapeutic effects of energy centres. Or perhaps you are just in a need for a stroll through a beautiful garden – then Volčji Potok Arboretum is the right choice for you. Not far from the park, in the middle of the pine forest, Arboretum Golf Course is located.

Kamnik and its surroundings offer a splendid selection of typical local dishes, united under Taste Slovenia Brand. As a part of a broader project Taste Central Slovenia, the project is based on the findings of research on the cuisine in Central Slovenia. The shortlist of seven Kamnik dishes is complemented with a wider range of typical dishes, which represent a fusion of traditional and modern cuisine. Selected dishes on the one hand represent the entire Kamnik region and on the other hand denote its individual units and the town of Kamnik itself.

Taste Kamnik in the local restaurants and experience the new dimensions of Kamnik tourism!

OkusiKamnika.si
kamnik-tourism.si

OKUSI KAMNIKA

Okusi Kamnika so del projekta *Okusiti Osrednjo Slovenijo* Regionalne destinacijske organizacije Osrednje Slovenije pod vodstvom Turizma Ljubljana, s katerim utrjujejo prepoznavnost podobe kulinarike osrednje Slovenije.

Sloni na ugotovitvah raziskave »*Gastronomija v regiji Osrednja Slovenija*«, ki je pod vodstvom dr. Janeza Bogataja, mednarodno priznanega ter večkrat nagrajenega etnologa, opredelila najbolj značilne jedi v občinah osrednjega dela Slovenije.

V želji, da bi se tudi za območje Kamnika izoblikovala usklajena ponudba izbranih kulinarčnih posebnosti, so pri Zavodu za turizem in šport v občini Kamnik oblikovali strokovno komisijo, ki je med jedmi, značilnimi za območje Kamnika, oblikovala ožji izbor sedmih »kamniških« jedi. Te so dopolnili še s širšim izborom jedi, ki prav tako imajo kulturno vrednost in predstavljajo mešanico med tradicionalno in sodobno kulinariko Kamnika.

Seznam kulinarčnih posebnosti Kamnika ni dokončen in se bo tekom časa spreminjal ter dopolnjeval, kar bo zagotovilo tudi pestrost in aktualnost gostinske ponudbe.



TASTE KAMNIK

Taste Kamnik is a part of the *Taste Central Slovenia* project, run by the Central Slovenia Regional Destination Organisation under the leadership of Ljubljana Tourism. The aim is to strengthen the visibility of the cuisine in Central Slovenia.

Taste Kamnik is a part of the *Taste Central Slovenia* project, run by the Central Slovenia Regional Destination Organisation under the leadership of Ljubljana Tourism. The aim is to strengthen the visibility of the cuisine in Central Slovenia. It is based on the Gastronomy in the region of Central Slovenia, a study led by Dr. Janez Bogataj, an internationally recognised and award-winning Slovenian ethnologist, who identified the most typical dishes in the municipalities of the central part of Slovenia.

To develop a range of typical Kamnik culinary specialties, Kamnik Tourism and Sports Agency gathered an expert committee, who among several typical Kamnik dishes shortlist the main seven. These are complemented by a wider selection of dishes, which also have cultural value and represent a fusion of traditional and modern cuisine.

The list of Kamnik culinary specialties is not final; it will change and enlarge over time. This will provide a variety and freshness of Kamnik cuisine.

IZBRANE JEDI

Kulinarična podoba Kamnika združuje jedi, ki pomenijo nadaljevanje izročila, ustvarjanje zgodovinskega spomina tam, kjer je bilo to izročilo že prekinjeno, in iskanje nove prepoznavnosti pri jedeh, ki v kamniškem okolju pomenijo novost.

Izbrane jedi po eni strani predstavljajo celotno kamniško območje, po drugi strani pa označujejo njegove posamične enote in mesto Kamnik. Hkrati izbor jedi nakazuje tudi družbeno raznolikost kamniškega območja. Na ta način je poleg pastirskega izročila Velike planine (*trnič*) zastopano lovsko izročilo Kamniške Bistrice, ki združuje tako prehranske navade visoke cesarske gospode (*firštov golaž*) kot jedi, ki so bile na voljo gospodi in preprostim divjim lovcem (*gamsova juha*).

V izbor je uvrščeno ljudsko izročilo podeželja (*tuhinjska fila*), nekatere podeželske (*prekmaš*, *ocvrt kozliček*) in meščanske jedi (*rajželjč*, *kamniška kajzerca*) pa so na voljo v širši kulinarični ponudbi. Posebej je izpostavljeno mesto Kamnik; s kamniškim ženofo in gorčico je zastopano meščansko izročilo, ki je prešlo celo v industrijsko proizvodnjo. Nakazano je izročilo samostanov tega območja (*kloštrska kremšnita*), predstavljena sta tudi sodobno nabiralništvo, ki se naslanja na tradicijo (*rušovo*), sodobno uvajanje ribogojništva (*tuhinjska postrv*) in vračanje kozjere in ovčereje.



TASTE KAMNIK BACKGROUND

Taste Kamnik brings together the dishes that represent tradition and thus evoke memories of the long forgotten times, and the new dishes in the region, which are yet to gain on visibility.

Selected dishes on the one hand represent the entire Kamnik region and on the other denote its individual units and the town of Kamnik itself. At the same time, the dishes also illustrate the social diversity of the region. In this way, the traditions of herders from Velika planina (*Trnič Cheese*) and the hunting tradition of Kamniška Bistrica Valley, which includes the dishes eaten by the noblemen (*Princely venison goulash*) as well as by the simple hunters (*chamois soup*), are represented.

The selection also includes folk dishes (*Tuhinj stuffing*), while some rural dishes (*Prekmaš pureed apples and beans and fried goat*) and bourgeois dishes (*Rajželjč veal tripe dumplings, Kamnik sausage*) are a part of the wider offer. A special attention is given to the town of Kamnik: Kamnik mustard represents the bourgeois tradition, which expanded into industrial production. Furthermore, also the tradition of the monasteries in the area is represented (*Ursuline convent cream layer cake*), as well as of modern-style gathering (*Rušovc tips and pine Liquor*). There are also some dishes that denote the introduction of modern fish farming (*Tuhinj trout*) and the return of goat and sheep breeding.

PIKNIK S KOŠARICO OKUSOV KAMNIKA

Kamnik je mesto v ob-
jemu narave. V njegovi
okolici se skrivajo števil-
ni čarobni kotički, kjer
lahko stopimo v stik z
naravo in hkrati okuša-
mo Okuse Kamnika.

Na enem takšnih, na idilični jasi v zavetrju renesančno
-baročnega dvorca Zaprice, vas na izbranem mestu
pričaka košarica, polna dobrot Okusov Kamnika.

Zaprice datirajo v 16. stoletje. Danes se tu nahaja
Medobčinski muzej Kamnik, pod arkadami je lap-
idarij, okolica dvorca pa je preurejena v muzej na
prostem s kaščami iz Tuhinjske doline, z zeliščnim
vrtom in čudovitim razgledom na sadovnjake
na eni, ter mesto Kamnik na drugi strani. Prav
na tem mestu lahko pokusite kamniške dobrote
iz košarice. In še nekaj izbranih.

Piknik košarico naročite na TIC Kamnik, kjer vam
postrežejo tudi z več informacijami.



TASTE KAMNIK PICNIC BASKET – A MUST FOR A GETAWAY INTO NATURE!

Kamnik is a town
embraced by the moun-
tains, hiding many
idyllic spots for unforget-
table experience in the
nature.

Taste Kamnik Picnic Basket has been created to
enrich this experience also from the culinary point of
view. You will find it in an idyllic clearing in the lee of
the Renaissance and Baroque mansion of Zaprice.

Zaprice Mansion dates back to the 16th century.
Today, the mansion houses Kamnik Regional
Museum, a lapidary has found its home under
the arcades, while the surrounding area of the
mansion was converted into an open-air museum
with granaries from Tuhinj Valley, herb garden.
The area boasts a beautiful view of the orchards
on one side and the town of Kamnik on the other.
And this is the very place where you can taste
the goodies from the Taste Kamnik Picnic Basket.

Order Taste Kamnik Picnic Basket at Kamnik Tourist
Info Point and ask for further information – they will
be glad to assist you.

OŽJI IZBOR KULINARIČNIH POSEBNOSTI KAMNIKA

MOST TYPICAL KAMNIK DISHES



GAMSOVA JUHA

Gamsova juha izvira iz doline Kamniške Bistrice, ki je bila v preteklosti znana kot dvorno lovišče deželnega kneza. Dolino so kot lovišče poleg visokih imetnikov lovskih pravic lahko uporabljali tudi preprosti prebivalci doline – kmetje, holcarji oz. gozdni delavci, kajžarji in rokodelci. In prav gamsova juha je bila jed, ki so jo na odprtem ognjišču v »holcarski« bajti pogosto kuhali tako gospoda kot najrevnejši prebivalci.

CHAMOIS SOUP

Chamois soup derives from Kamniška Bistrica Valley, which was known as the hunting ground for the prince. Next to aristocrats, the valley also served as a hunting ground for simple inhabitants of the valley - farmers, loggers, cotters and artisans. And precisely chamois soup was the dish that was cooked on the open fire by both social groups: by the lords and by the poorest in the society.



TUHINJSKA FILA

Velja za jed, ki so jo pripravljali samo ob največjih praznikih, zato jo marsikje še danes pripravljajo samo za veliko noč. Osnovne sestavine so šunka oziroma prekajeno meso, bel kruh, jajca, čebula, smetana in različne začimbe.

TUHINJ STUFFING

Tuhinj stuffing was prepared only on important holidays. Also today it is often prepared for Easter. The basic ingredients are ham or smoked meat, white bread, eggs, onion, cream and various spices.



FIRŠTOV DIVJAČINSKI GOLAŽ

Divjačinska jed pomeni poseben spomin na izročilo lova v Kamniški Bistrici, v povezavi s Firštovo mizo pa tudi spomin na pomen divjačine kot kulinarčne specialitete: lov je namreč pripadal vladajočim. Golaž je povezan z lovskim pohodom članov vladarske rodbine nadvojvode Karla II, ki je leta 1564 v bližini Predasolja na enem izmed lovskih pohodov s celotnim cesarskim spremstvom obedoval na kamniti mizi, na kateri se je ohranil tudi zapis o omenjenem dogodku. Ta je bila kasneje imenovana za Firštovo (izraz »Fürst« v nemščini pomeni knez, vladar) in je privabljala številne visoke obiskovalce. Tako pa je ime dobila tudi jed, ki je povezana s pridihom gosposkega.

PRINCELY VENISON GOULASH

This venison dish is a special reminder of the hunting tradition in Kamniška Bistrica Valley as well as the reminder of how important venison was in the local cuisine. In the past, hunting was the activity of the ruling classes. Princely venison goulash is associated with the hunting expedition of the members of the imperial family of Archduke Charles II. In 1564, Archduke Charles II together with the whole imperial entourage ate at the stone table near Predaselj Gorge, which he kept a record of – right there on the table. This was later named the Prince's Table (comes from a German word Fürst denoting a prince, a ruler), which later on attracted a number of important visitors. Also the dish consequently, due to the touch of nobility, got the same name.



KAMNIŠKI ŽENOF IN GORČICA

Ivjačinska jed pomeni poseben spomin na izročilo lova v Kamniški Bistrici, v povezavi s Firštovo mizo pa tudi spomin na pomen divjačine kot kulinarčne specialitete: lov je namreč pripadal vladajočim. Golaž je povezan z lovskim pohodom članov vladarske rodbine nadvojvode Karla II, ki je leta 1564 v bližini Predasolja na enem izmed lovskih pohodov s celotnim cesarskim spremstvom obedoval na kamniti mizi, na kateri se je ohranil tudi zapis o omenjenem dogodku. Ta je bila kasneje imenovana za Firštovo (izraz »Fürst« v nemščini pomeni knez, vladar) in je privabljala številne visoke obiskovalce. Tako pa je ime dobila tudi jed, ki je povezana s pridihom gosposkega.

KAMNIK WHOLE-GRAIN MUSTARD AND KAMNIK MUSTARD

Kamnik mustard and whole-grain mustard (ženof) are produced by Eta, a food processing company, located in Kamnik. However, they have roots in the bourgeois family tradition. Mustard was the most important product of the family business of Stanko Žargi, the founder and owner of the pre-war factory Eta. With the transition to public ownership, the factory kept mustard as the most recognizable product. Even today, mustard is still produced according to the original recipe, from the mixture of black and white mustard. They still grind it with a real millstone. The wholegrain mustard is called ženof.



TRNIČ

Slani sir hruškaste oblike, okrašen z rezljanimi »pisavami«. Značilen je za pastirsko izročilo Velike planine. Trniče so izdelovali v parih, saj s svojo obliko ponazarjajo ženske prsi. Po izročilu naj bi jih fantje podarjali svojim dekletom kot izraz naklonjenosti. Več informacij najdete na trnic.si.

TRNIČ CHEESE

Salty pear-shaped cheese, decorated with carved wooden seals. It is typical for the herdsmen tradition of Velika planina. Trnič cheese is produced in pairs, as it exemplifies a shape of women's breasts. Tradition goes that it was given as a present from a boy to a girl as an expression of affection.



KLOŠTRSKA KREMŠNITA

Kremna rezina izvira iz Uršulinskega samostana v Mekinjah. Samostan je premožnejšim dekletom iz okolice omogočal individualne kuharske tečaje, s čimer so se nekatere samostanske jedi razširile tudi na podeželju.

URSULINE CONVENT CREAM LAYER CAKE

Ursuline convent cream layer cake (*kloštrska kremšnita*) comes from the Ursuline Convent in Mekinje, a village near Kamnik. The convent organised cookery courses for wealthy girls from the surroundings. That is how some of the dishes made in the convent spread to throughout the area.



RUŠOVČ

Žganje iz vršičkov in storžev ruševja je posebnost, ki združuje pastirsko izročilo kamniške okolice in sodobno nabiranje zelišč ter drugih rastlin v zdravilne in prehranske namene. Mladi vršički in stolčeni zeleni storži planinskega bora, ruševja, se skupaj s sladkorjem ali medom izmenično nalagajo v kozarec, vse skupaj pa se zalije z zelo kakovostnim žganjem. Pripravek zori na soncu dva meseca. Uporaben je predvsem pri prehladih.

RUŠOVČ TIPS AND PINECONE LIQUOR

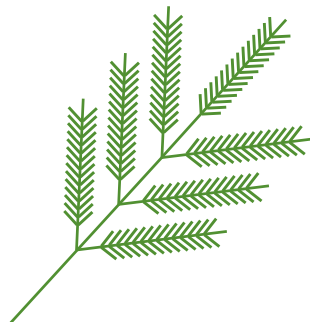
Liquor made of tips and pinecones is a specialty that combines herdsman tradition of Kamnik area and the modern-style gathering of herbs and other plants for medical and nutritional purposes. Young tips and green mountain pinecones are put in a jar in shifts along with sugar or honey. Onto this high-quality liquor is poured. This has to be put on sun for two months. The drink is helpful with colds.



KAMNIŠKA KAJŽERCA

Kamniška kajžerca je polobarjena klobasa, ki temelji na družinskem izročilu kamniškega mesarja Podgorška. Izdelovati jo je začel zadnji lastnik te kamniške mesnice, pozneje pa je znanje, ki se je oblikovalo v družinskem podjetju, s tem izdelkom prešlo v podjetje Meso Kamnik.

Ohranjanje družinskega izročila, povezanega s predelavo mesa, je poudarjalo status mesta in meščanov: za razliko od večine podeželja so namreč samo bogatejši meščani vsak dan jedli meso. Hkrati pa so prav klobase, kot je kamniška kajžerca, te meje tudi presegle.



KAMNIK SAUSAGE

Kamniška kajžerca is heat-treated sausage, based on the family tradition of Kamnik butcher Podgoršek. First, the sausage was produced by the last owner of this Kamnik butchery, but later on the knowledge from the family business was passed on to Meso Kamnik – a meat-processing company located in Kamnik. Maintaining family traditions associated with meat processing emphasized the status of the town and townsmen: unlike most inhabitants of the rural areas, the richer citizens ate meat every day. At the same time, the sausages like kamniška kajžerca were eaten also by the lower class.



RAJŽELJC

Rajželjec, telečje vampe, pripravljene z narezanim kruhom v telečji omaki z drugimi dodatki, so kot posebno delikateso poznali tudi v Kamniku in okolici. Rajželjec je bil, tako kot številne druge specialitete, sestavina kamniških meščanskih jedilnikov: najbogatejše kamniške meščanke so se namreč v času Avstro-Ogrske izobraževale tudi v Gradcu, to znanje pa so kot gospodinje prenašale na svoje kuharice. Po tej jedi so se odlikovale tudi kamniške meščanske gostilne in gostilne na podeželju.

RAJŽELJEC VEAL TRIPE DUMPLINGS

Rajželjec (*veal tripe*), prepared with sliced bread in a veal sauce with other ingredients was known as a special delicacy in Kamnik and its surroundings. Like many other specialties also Rajželjec formed Kamnik bourgeois menus: in Austro-Hungarian times, the richest townswomen were educated in Graz, from where this dish was brought. Also Kamnik local restaurants, including those in the town as well as in the countryside, were known for this dish.



PREKMAŠ

Prekmaš je jed iz dušenih jabolč in fižola v zrnju. Značilen je bil za celotni slovenski alpski svet, predvsem za kmečko podeželje, zaradi razvitosti sadjarstva in dobrih možnosti za gojenje fižola pa je bila ta jed tudi na Kamniškem dokaj pogosta.

PREKMAŠ PUREED APPLES AND BEANS

Prekmaš pureed apples and beans were characteristic for the whole Alpine region's rural countryside. Thanks to the development of fruit-growing and good opportunities for growing beans, this dish was pretty common also in Kamnik area.



TUHINJSKE POSTRVI

Iskanje dodatnih možnosti v zadnjih desetletjih je spodbudilo gojenje postrvi, kar je se še posebno izrazilo kaže v Tuhinjski dolini. V tej ponudbi sodelujejo tudi Terme Snovik, ki s svojimi prireditvami spodbujajo tudi to kulinarčno ponudbo. Nova iskanja v načinu priprave postrvi, vključno s tekmovanji v Termah Snovik, bodo izoblikovala tudi značilen recept za pripravo postrvi.

TUHINJ TROUTS

In the recent decades, the search for new earning opportunities has encouraged trout farming, particularly in Tuhinj Valley. Also Snovik Spa has started promoting local trout dishes at several events and competitions, which bring new recipes and innovative ideas for trout serving.



TUHINJSKI KRUIH

Tuhinjska dolina je slovela po zelo okusnem kruhu iz polbele moke, pečenem v kmečki peči. V dolini je bilo veliko mlinov, kamor so še po drugi svetovni vojni nosili mleti žito v mehovich iz ovčje kože. Danes je kruh kljub spremembam v postopkih pridelave ohranil svojo prepoznavnost.

Pomen kruha je bil viden tudi v šegah: kruh je pomenil blagoslov, zato so ga za božič, novo leto in praznik svetih treh kraljev polagali na mizo kot poprtnik, porodnica je ponekod v dar dobila koš belega kruha.

TUHINJ BREAD

Tuhinj Valley is famous for its delicious bread made from half-white flour and baked in a wood oven. There were many mills in the valley, which were in use also after WWII: back then the grain was brought there in sheepskin to ground. Despite of the changes in production methods, bread today managed to keep its visibility. The importance of bread is also visible in rural traditions: bread was considered a blessing. Thus, for Christmas, New Year and the Feast of the Epiphany people used to put bread on a table and cover it with a tablecloth (*this special type of bread is called poprtnik*), a woman who gave birth sometimes got a basket of white bread.



OCVRT KOZLIČEK in/ali JAGNJE

Kozjereja in ovčereja imata na kamniškem območju pomembno tradicijo. Večinoma sta označevali socialno različni ravni: kozjereja je bila značilna za revnejše, večinoma za bajtarje in gostače, ovčereja pa za kmete predvsem v višje ležečih območjih. Ponekod, kot na primer v Tuhinjski dolini, so imeli premožnejši kmetje za veliko noč pečeno jagnje, nadevano s »filo«, kar je imelo tudi simbolni pomen.

FRIED GOAT and/or LAMB

In Kamnik area, goat and sheep breeding have a long and strong tradition. However, in the past, they generally denoted two different social levels: the goat breeding was typical of the poorer farmers, mostly cotters and lodgers, while sheep breeding was characteristic of the farmers in the highlands. In some places, such as Tuhinj Valley, farmers had roast lamb with stuffing for Easter roast lamb, which also had a symbolic meaning.

TRŽNICA OKUSI KAMNIKA - PODEŽELJE IN EKO. MARKETPLACE TASTE KAMNIK - COUNTRYSIDE AND ECO



Vsako zadnjo soboto v mesecu Kamnik vabi na posebno tržnico, ki se odvija na Glavnem trgu v središču mesta.

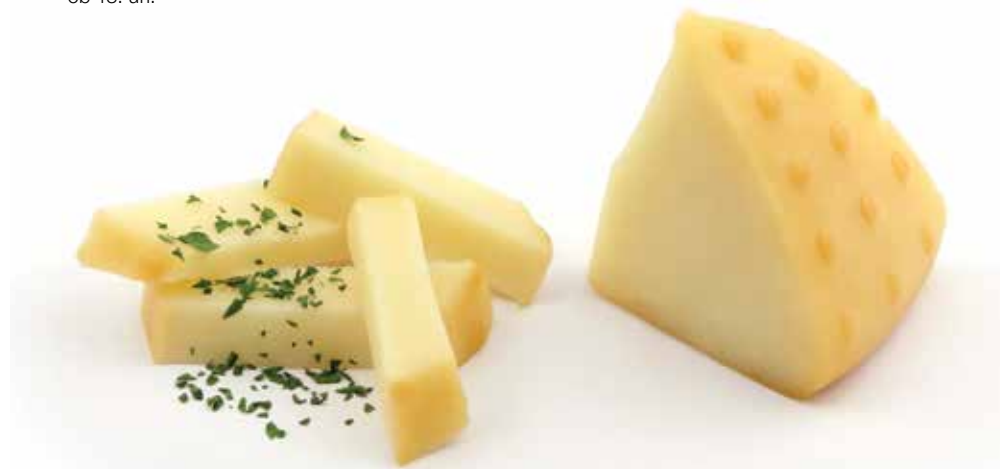
Na njej okoliški pridelovalci ponujajo izvrstne domače in skrbno pripravljene pridelke z domačega vrta in druge živilske proizvode, kot so siri ter jogurti, suhomesni izdelki, domače marmelade, kruh iz krušne peči, pecivo in druge dobrote.

V sklopu tržnice se odvija tudi kuhinja na prostem z imenom Kuhajmo na tržnici okusi Kamnika - Podeželje in Eko kjer vas lokalni gostinci postrežejo s sveže pripravljenimi jedmi Okusov Kamnika. Trznica Okusi Kamnika - Podeželje in Eko se prične ob 8. in zaključuje ob 13. uri.

Every last Saturday of the month the main square in Kamnik turns into a venue of a special marketplace.

Local farmers gather to offer their carefully prepared and home-grown as well as home-made local products, including vegetables, cheese and yogurts, dried meat products, jams, baked bread, pastries and other goodies.

The pop-up marketplace also includes an open-air kitchen serving freshly prepared Taste Kamnik dishes. Taste Kamnik - Countryside and Eco Marketplace takes place every last Saturday of the month from 8 am to 1 pm.





TRNIČ
NA VSAKO
MIZO
—
TRNIČ
HARD
CHEESE

VELIKA PLANINA

Trniči so vrsta trdih sirov značilne hruškaste oblike, ki jih pripravljajo na območju Velike, Male in Gojske planine v Kamniško-Savinjskih Alpah.

Izdelani so iz skute, smetane in soli ter okrašeni s posebnimi ornamentami, ki jih vtisnejo z reliefno izrezljanimi lesenimi deščicami ali paličicami, t. i. "pisavami", nato pa jih 2 do 3 tedne sušijo nad odprtim ognjiščem. Uporabljajo se v vsakodnevni prehrani, pogosto kot dodatek jedem. Za izdelavo enega trniča potrebujejo 2 litra mleka. Kot sušen sir ima takorekoč neomejen rok trajanja in ga ni potrebno hraniti v hladilniku.

Pastirji so trniče postopno nehali izdelovati, znanje pa se je ohranilo zgolj preko redkih posameznikov, s projektom Trnič na vsako mizo Zavoda za turizem in šport v občini Kamnik pa se velikoplaninski sir znova obuja kot kulinarčna posebnost.

SIMBOL LJUBEZNI

Po izročilu so pastirji trniče jeseni, ob koncu paše, kot dokaz ljubezni in zvestobe, lahko tudi obljube zakona, podarjali svojim izbrankam, ženam in dekletom. Število trničev je bilo vedno parno – po dve kepi sta bili okrašeni z enakimi ornamentami. Pastirji so en trnič obdržali, drugega pa podarili izvoljenkam, ki so sirčke hranile tudi več let. Če je obdarovanka sir sprejela, je s tem pristala na pastirjevo dvorjenje.

UPORABA

Mladi trnič lahko nastrgamo in ga posipamo na rižote, kaše, testenine, juhe in solate, kot dodatek pri pripravi mesnih in ribjih jedi ali kot samostojno predjed oz. poobede v obliki tankih rezin z dodatkom medu, popra, tudi pokapanega z oljčnim ali bučnim oljem. Narezanega lahko opečemo z dodatkom masla.

Zaradi posebnega naravnega okusa je naribani trnič primeren za popestritev okusov različnih jedi, celo sladice. Svež trnič ima nežen okus, zato ga dodamo med ali na jedeh z manj ostrim okusom, z zorenjem pa postaja ostrejši in žlahtnejši.

Trnič is a pear-shaped hard cheese produced on Velika planina, Mala planina and Gojska planina in the Kamnik-Savinja Alps.

Made from cottage cheese, cream and salt, Trnič is decorated with special ornaments that are stamped into the cheese with relief carved wooden sticks or strips, i.e. seals. Afterwards, the cheese is left to dry for 2 to 3 weeks over an open fireplace. Trnič hard cheese is used in the daily diet, usually as an extra treat to the dishes.

Although the herdsmen gradually stopped producing Trnič Hard Cheese, the knowledge has been preserved with a help of a few individuals and introduced to a wider audience in a project led by Kamnik Tourism and Sports Agency aiming to present Trnič Hard Cheese as a culinary specialty which can be used in everyday cuisine.

SYMBOL OF LOVE

By tradition herdsmen would have bestowed Trnič Hard Cheese to their beloved as a proof of love and fidelity in the autumn, at the end of grazing season. They were always made in pairs – two clumps were decorated with the same ornaments. Herdsmen kept one of them and presented the other one to their beloved, who kept them for several years. If she accepted his gift, this meant that she agreed to his courtship.

USE OF TRNIČ

Young Trnič Cheese can be grated and sprinkled on risotto, porridge, pasta, soups and salads, as an additive in the preparation of meat and fish dishes or independently as a starter or dessert in the form of thin slices with the addition of honey, pepper, olive or pumpkin seed oil. You can also fry the slices of cheese with butter.

Special natural taste of Trnič Hard Cheese makes it suitable for a variety of dishes, even desserts. Fresh Trnič has a milder flavour, while with ripening its taste becomes sharper and nobler.

PONUJDIKI OKUSOV KAMNIKA



1 REPNIK GOSTILNA IN PENZION

Vrhpolje 186, Kamnik
+386 (0)1 839 12 93
info@gostilna-repnik.si
GOSTILNA-REPNIK.SI



TOR.-PET.: 10.00–22.00
SOB.: 12.00–22.00
NEDELJA: 12.00–15.00
PONEDELJEK: zaprto

Družinska gostilna z dolgoletno tradicijo, ki se ponaša z znakom kakovosti Gostilna Slovenija, se nahaja ob cesti proti Tuhinjski dolini, le kilometer stran od Kamnika. Poleg klasične ponudbe so na voljo tudi jedi, ki jih pripravljajo na tradicionalen način, s poudarkom na odličnih domačih sladica in izboru vrhunskih vin. Čudovit vrt za gostilno je kot nalašč za poročni obred in slavlje, na voljo pa je tudi prostor v gostilni, kjer lahko sprejmejo do 100 oseb. Gostilna je zato priljubljena ob raznovrstnih slavnih, obletnicah in porokah ter poslovnih dogodkih. V novem penzionu, ki ga odlikuje butična domačnost, je na voljo 9 sob. V poletnem času se lahko zapeljeta tudi s kočijo, najmlajši pa lahko jahajo ponije.

OKUSI KAMNIKA

Špinačni njoki s trničem, trničev sladoled, ravijoli s čemažem, brezjansko skuto ter trničem, firštov golaž, rajžalc, rušovc, tuhinjska fila, kamniški ženof in kamniška gorčica, kloštrska kremšnita

2 ETA KAMNIK - ETA živilska industrija d.d.

Kajuhova pot 4, Kamnik
+386 (0)1 830 84 40
tajnistvo@eta-kamnik.si
ETA-KAMNIK.SI



PRODAJALNA:
PON.-PET.: 7.00–19.00
SOB.: 7.00–13.00

Osnovna dejavnost družbe ETA Kamnik je industrijska predelava sadja in zelenjave v izdelke z daljšim rokom uporabe, pri čemer gre predvsem za pasterizirane in sterilizirane vrtnine. Etin proizvodni program obsega široko paleto marmelad in džemov, sadnih sirupov, kompotov, vložnega sadja in zelenjave, gotovih jedi, zmrznjene zelenjave in sadja, namazov, riža, omak, prilog in dodatkov.

OKUSI KAMNIKA

Jubilejni gorčici: kamniška gorčica in kamniški ženof, firštov golaž

3 DOMŽALSKI DOM NA MALI PLANINI

Žaga 18, Stahovica
+386 (0)51 665 665
info@domzalskidom.si
DOMZALSKIDOM.SI

Domžalski dom na Mali Planini se nahaja v bližini starega pastirskega naselja na Veliki planini. Zgodovino piše že od leta 1953 in krasi ga naziv družini in okolju prijazna kočja. Vse dni v letu nudi prenočišča, okrepčate pa se lahko z dobro domačo hrano.

OKUSI KAMNIKA

Kamniški ženof in kamniška gorčica, firštov divjačinski golaž, jedi s trničem in rušovc



4 GOSTILNA MILI VRH

Žale 10/a, Kamnik
+386 (0)40 201 698
gostilna.milivrh@kks-kamnik.si
GOSTILNA-MILIVRH.SI



PON., ČET. in PET.: 11.00–22.00
SOB.: 9.00–22.00
NEB.: 9.00–20.00
Ob torkih in sredah je gostilna odprta le po dogovoru.

Družinska gostilna s pristno slovensko hrano, ki jo tudi dandanes pripravljajo na štedilniku na drva, po receptih naših babic. Poleg hišnih jedi, kot so zrezek z gobami, skutini žličniki na način mame Mimi in pečenka s praženim krompirjem po Ludvikovu, je na voljo tudi izbor sezonskih jedi, med njimi tudi vegetarijanskih, in klasična ponudba zrezkov. Ob vikendih nudijo več različnih kosil in malih kosil. Prijeten ambient je primeren za rojstnodnevne zabave, manjše poroke, krst, pogrebščine in druge priložnosti. Na voljo je tudi letni vrt in brezplačno parkirišče. Gostilna sprejme do 40 oseb v enem in 20 v drugem prostoru. Za večje družbe je priporočena predhodna rezervacija.

Na voljo so prenočišča, in sicer 2 dvoposteljni sobi in manjši apartma za 2–3 osebe. Za ljubitelje pohodništva in kulinarike je med marcem in oktobrom od ponedeljka do petka na voljo pester pohodniško-kulinaričen turistični program. Za vodenje in celodnevno animacijo poskrbijo odlični kamniški lokalni in gorski vodniki, za spoznavanje z lokalnimi in hišnimi jedmi pa hišni kuhar.

OKUSI KAMNIKA

Kamniška gorčica, tuhinjska postrv, firštov divjačinski golaž (po dogovoru), tuhinjska fila, rušovc, svinjska pečenka s ženofom in praženim krompirjem, piščančje roladice z žajbljem in kajžersko klobaso z ajdovimi žepki in trničem, puranov

zrezek z jurčki in skutinimi žličniki ter trničem, pražena zelenjava s trničem

5 GOSTILNA ŠPAJZA

Radomeljška cesta 18, Šmarca
+386 (0)1 729 1111
+386 (0)51 373 800
tinajagodic007@gmail.com
GOSTILNA-ŠPAJZA.SI



PON.-PET.: 9.00–22.00
SOB., NED. IN PRAZNIKI
12.00–22.00

Špajza je s svojo domačnostjo in bogato kulinarično ponudbo primerna za različna praznovanja, obletnice, zaključene družbe, poslovna kosila in večerje. V gostilni in piceriji so vam na voljo tople malice, jedi po naročilu, solate, narezki, sladice in pice iz krušne peči. V notranjosti lahko sprejmejo do 80 gostov, v času poletne sezone pa je na razpolago še 50 sedišč na vrtu. Parkirna mesta so zagotovljena.

OKUSI KAMNIKA

Domači njoki s čemažem, trničem in tuhinjsko postrvjo, kamniška gorčica in kajžarska klobasa z domačim hlebcom, kloštrska kremšnita



6 TERME SNOVIK - KAMNIK

Molkova pot 5, Kamnik
+386 (0)1 834 41 00
info@terme-snovik.si
TERME-SNOVIK.SI



VSAK DAN: 9:00-20:00
SRE., PET. in SOB. do 22:00

Eko svet termalnih užžitkov v Termah Snovik je majhen, okolju prijazen in za mnoge še neodkrit termalni kompleks v neokrnjeni naravi, obdan s čudovitimi gozdovi. Hkrati se ponaša s prvo EU-marjetico v Sloveniji, ki označuje okolju prijazne in energetsko učinkovite terme. Oddih in sprostitve ponujajo na več kot 1000 m² vodnih površin v notranjih in zunanjih bazenih z visoko kakovostno termalno vodo z 32–36°C brez primesi, ki je primerna tako za kopanje, kot pitje. Poleg razvajanja v vodi so na voljo raznovrstne masaže, nega telesa in savnanje, ne gre pa zamuditi odlične kulinarične ponudbe v restavraciji Potočka.

OKUSI KAMNIKA:

Ocvrti jagenjčkovci kotleti, kamniški ženof in kamniška gorčica, kloštrska kremšnita, rušovc, trničeva juha s postrvjo, pečena tuhinjska postrv s trničem, polnjen postrvin file z ajdovo kašo in trničem



7 DRUŽINSKA GOSTILNA S PRENOČIŠČI PRI PLANINSKEM ORLU

Stahovica 20, Stahovica
+386 (0)1 832 54 10
pri.orlu@siol.net
PAVLIHA.NET/
GOSTILNA.PRI.ORLU/



PON.-PET.: 10:00-22:00
SOB.: 10:00-24:00
NED.: 10:00-20:00
Ob TORKIH zaprto.

V Stahovici, nedaleč stran od Kamnika, ob cesti, ki vodi v Kamniško Bistrico, stoji družinska gostilna, kjer popotnikom, planincem in ljubiteljem dobre hrane že več kot sedemdeset let ponujajo obilico domačih in lovskih specialitet, pripravljenih še na "starem ognju", kot so to nekdaj počele naše babice. Gostilna pri znameniti romarski cerkvi na svetem Primožu sprejme do 160 gostov in je zato primerna tudi za različna praznovanja, poroke, obletnice, zaključene družbe, poslovna kosila, večerje in druga srečanja. V času poletne sezone je na razpolago še 100 sedišč na vrtu. Na voljo so tudi prenočišča v novih, udobnih in prijetno urejenih sobah, ter savna in masažna kad.

OKUSI KAMNIKA:

Kamniški ženof in kamniška gorčica, firštov divjačinski golaž, tuhinjska fila, rušovc in gamsova juha, rajželj, stiskača s trničem, telečji prižljec z ajdovo kašo, posuto s trničem, ocvrte suhe slive s trničem in vinskim šotojem

8 GOSTILNA IN GALERIJA MAJOLKA

Maistrova ulica 11, Kamnik
gostilna +386 (0)81 611-211
+386 (0)31 856-372
galerija +386 (0)31 638-483
info@majolka.si / galerija@majolka.si
MAJOLKA.SI



TOR.-ČET.: 9.00-22.00
PET.: 9.00-23.00
SOB.: 8.00-23.00
Ned.-pon.: 9.00-21.00

Gostilna, ki se ponaša z obširnimi izborom mednarodnih jedi, s poudarkom na Slovenski in mehiški kuhinji, ter izvrstnimi domačimi sladica in pestro izbiro slovenskih vin, razpolaga tudi s prijetnim kotičkom za najmlajše. Poleg tega so tu dobrodošli tudi vaši štirinožni prijatelji. Kuhinja je odprta vsak

dan do 22. ure, na voljo pa je tudi študentska prehrana. Gostom je na vojo brezplačni WiFi-dostop in pes-tra izbira revij dnevnega časopisja. V prvem nadstropju se nahaja galerija slovenske rokodelske in umetniške obrti.

OKUSI KAMNIKA:

Firšov divjačinski golaž, kloštrska kremšnita, kamniški ženof in kamniška gorčica, tuhinjska fila, tuhinjska postrv, krompirjevi svaljki s špinačo in trničem, zeliščna polenta s trničem in tuhinjsko postrvjo, piščančji file s trničem in zelenjavno rižoto

9 ČAROBNI VRTIČEK

Novi trg 26b, Kamnik
+386 (0)1 831 77 52
+386 (0)40 993 322
Tomaz_vrtacic@t-2.net



PON.-PET.: 8.00-19.00,
POLETI do 20.00
SOB., NED. in PRAZNIKI: 10.00-19.00,
POLETI do 20.00

Priljubljena slaščičarna se nahaja v neposredni bližini kamniške gimnazije in zdravstvenega doma. Nabor svežih slaščic, ki jih izdelujejo in pripravljajo iz visoko kakovostnih sestavin, obsega klasične, kot so kremne rezine in torta Sacher, ter tudi bolj trendovske, kot so smetanove in sadne slaščice. Slovijo tudi po izvrstnem sladoledu.

OKUSI KAMNIKA:

Kloštrska kremšnita

10 RESTAVRACIJA ARBORETUM

Volčji Potok 43G, Kamnik
+386 (0)1 831 80 83
restavracija.arboretum@siol.net
GOLFARBORETUM.SI



POLETJE:
PON.-NED.:12.00-21.00

ZIMA:
PON: ZAPRTO
TOR.-NED: 12.00-20.00

Restavracija Arboretum na robu golf igrišča Arboretum ni namenjena le navdušenim golfistom. Je odprtega tipa, njihova ponudba pa obsega pester izbor sezonskih jedi, ki vključujejo lokalne pridelke in izdelke, jedi na žličo, celo testenine, ki jih izdelujemo sami, ter izvrstne domače sladice. Restavracijo obdaja prekrasna terasa s pogledom na zelenico, kjer si oo obedu lahko odpočijete na ležalnikih na travi. Z veseljem sprejmejo otroke in vaše štirinožne prijatelje.

OKUSI KAMNIKA

Firšov divjačinski golaž, tuhinjska fila, štruklji s trničem in kloštrska kremšnita



11 B&B, HOSTEL IN PUB POD SKALO

Maistrova ulica 32, Kamnik
+386 (0)1 8391 233
+386 (0) 31 521 365
info@hostel-kamnik.si
HOSTEL-KAMNIK.SI



PON.-ČET.: 7.30-00.00
PET.: 7.30-01.00
SOB.: 9.00-01.00
NED.: 9.00-22.00

Hostel in pub se nahaja 300 m od starega mestnega jedra Kamnika, ob glavni cesti, ki že stoletja pov-

ezuje Ljubljano in Celje. V objemu narave v obnovljeni stari meščanski hiši nudijo prenočišča ter pestro kulinarčno ponudbo. Slovijo po zajtrkih, ki vključujejo lokalne posebnosti. V pubu lahko naročite manjše prigrizke, kot so sendviči, kamniška kajžerca s kamniškim ženofom in domačim tuhinjskim kruhom, njihova posebnost pa je tudi točen sladolep.

OKUSI KAMNIKA:

Kamniški ženof in kamniška gorčica, kamniška kajžerica in tuhinjski kruh, rušovc; trnič je na voljo le kot spominek



12 KRALJEV HRIB

Kamniška Bistrica 2, Stahovica
+386(0)41 672 919
+386(0)41 816 477
info@kraljevhrib.si
KRALJEVHRIB.SI



VSAK DAN: 9.00-22.00

Gostišče, ki se nahaja v osrčju Kamniških Alp, nedaleč od nihalke za Veliko planino, v smeri proti izviru Kamniške Bistrice, je priljubljena izletniška točka za iskalec čudovitih trenutkov v neokrnjeni naravi. Poleg izvrstne lokacije je na voljo tudi pestra kulinarčna ponudba in raznovrstne pijače. Otroci svoj kotichek najdejo na igrišču s peskovnikom, ob ribniku ali na prostranih tratih.

OKUSI KAMNIKA:

Firšov divjačinski golaž

13 GOSTILNICA IN KAVARNA PRI PODKVI

Trg svobode 1, Kamnik
+386 (0)5 990 33 07
dolenc.irena@siol.net



PON.-SOB. 9.00-22.00
NEDELJE IN PRAZNIKI ZAPRTO

Gostilnica in kavarnica v starem mestne jedru Kamnika nudi tako malice, kot tudi jedi po naročilu. Brbončice gostov razvajajo tudi z domačimi sladicami in z bogato ponudbo kave s celega sveta.

OKUSI KAMNIKA:

Firšov golaž, tuhinjska fila, kloštrska kremšnita, ajdove palačinke s porom in trničem, regrat s krompirjem, zaseko in trničem (sezonsko), telečji zrezek s trničem in špinačni njoki s trničem



14 KAVARNA VERONIKA

Glavni trg 6, Kamnik
info@veronika-kamnik.si
VERONIKA-KAMNIK.SI



15 MAJ -15 SEPTEMBER
PON.-ČET: 8.00-23.00
PET-SOB: 8.00-24.00
NED. IN PRAZNIKI: 8.00-22.00

16 SEPTEMBER – 14 MAJ
PON.-ČET: 8.00-22.00
PET-SOB: 8.00-23.00
NED. IN PRAZNIKI: 8.00-21.00

Stara dama v središču Kamnika goste pogosti z bogato izbiro sladic, kave in kavnih napitkov ter čajev, piva in slovenskih vrhunskih vin. V poletnih mesecih se lahko hladite v zavetju grajskega hriba in berete kn-

jige iz Veronikine knjižnice ali pestre izbire dnevnih in tedenskih časopisov, tako domačih kot tujih. Redno se v kavarni odvijajo tudi kulturne prireditve, od razstav, do glasbenih in literarnih večerov.

OKUSI KAMNIKA:

Rušovc, ženof s hrenovko ali kajžarico, toast s trničem



15 PRAŠNIKARJEV DVOREC

Neveljska pot 13 b, Mekinjah
+386 (0) 51 338 709
amita@siol.net



ODPRTO: po dogovoru,
po predhodnem naročilu

Prašnikarjev dvorec iz leta 1850, v celoti po prvotni zasnovi obnovljen v letu 2009, se nahaja v Mekinjah, le kilometer od središča Kamnika. V čudovitem ambientu salona z 20 sedeži, klasične obokane restavracije s kaminom in moderne kuhinje s 50 sedeži ter dveh spalnic s 4 posteljami nudijo odlične gostinske storitve s poudarkom na domači hrani. Organizirajo poročne obrede in slavja, seminarje, obletnice in podobno za zaključene družbe.

OKUSI KAMNIKA:

firšov divjačinski golaž

16 GOSTILNA PRI FLEGARJU

Motnik 11, 1221 Motnik
+386 (0)1 8348 043
gostilnapriflegarju@gmail.com



PON.-SOB.: 7:00-22:00
NEDELJE IN 25.12. ZAPRTO

Med 15. in 19. stoletjem je bilo v Motniku tudi do sedem gostiln, a se je iz tistih časov ohranila le stara družinska gostilna Pri Flegarju, ki stoji v središču Motnika, ob poti iz Kamnika proti Celju. V prijetnem okolju nudijo domače jedi, malice in bogate domače narezke, kot nalašč za postanek ali obisk. Po naročilu pripravijo tudi kolone, imajo pa tudi prostor za zaključene družbe. V gostilni pohodniki najdejo tudi vpisno knjigo evropske pešpota E6.

OKUSI KAMNIKA:

Vampi po tržaško s trničem, ješprenj s kamniško kajžerico, tuhinjska postrv s prilogo, ocvrti kozlički



17 KOČA NA ZELENEM ROBU TER OKREPČEVALNICA SKODLA, VELIKA PLANINA

Koča se nahaja na vrhu Velike planine, okrepčevalnica se nahaja na zgornji postaji nihalke.
+386 (0)51 341 406
info@velikaplanina.si
VELIKA.PLANINA.SI



ZELENI ROB - ZIMA:
PON.-ČET.: 8:00-16:00
PET.-NED.: 8:00-18:00

ZELENI ROB – POLETJE:
PON.-ČET.:8:00-16:00
PET.-NED.:8:00-18:00

SKODLA – ZIMA
PON.-ČET.: ZAPRTO
PET.-NED.: 8:00-18.00

SKODLA – POLETJE
PON.-ČET.: ZAPRTO
PET.-NED.: 8.00-18.00

OKUSI KAMNIKA:
Rušovc

18 BUDNARJEVA DOMAČIJA – MUZEJSKA HIŠA

Zgornje Palovče 5, Zgornje Palovče
+386 (0)31 528 747
alenska@domacija.com
DOMACIJA.COM



SOB.-NED.: 14.00–17.00
oz. po dogovoru

Budnarjeva hiša je edinstven živi muzej življenja naših prednikov, ki s svojo več sto let staro podobo ohranja izročilo starih kmečkih hiš in preprostega načina življenja na vasi. Domačijo zaznamuje črna kuhinja, iz katere se še danes kadi in v kateri lahko poskusite domače dobrote. Skozi leto v hiši pripravljajo številne dogodke.

OKUSI KAMNIKA:
Rušovc



19 DOM V KAMNIŠKI BISTRICI

Kamniška Bistrica 9, Stahovica
T.: + 386 (0)1832 55 44
+ 386 (0)40 620 787
kambistrica@pd-ljmatica.si
**PD-LJMATICA.SI/KOCE/87/
DOM-V-KAMNISKI-BISTRICI**



ZIMSKA SEZONA (oktober do aprila):
PET.: 10.00-20.00
SOB.-NED.: 8.00-20.00

POMLADNA SEZONA
(sredina aprila do sredina junija):
PON.: ZAPRTO
TOR.-SOB.: 8.00-22.00
NED.: 8.00-20.00
PO 1. SEPTEMBRU:
PON.: ZAPRTO
TOR.-NED.: 8.00-20.00

POLETNA SEZONA:
PON-SOB: 8.00-22.00
NED: 8.00-20.00

Planinski dom je priljubljena izletniška točka za pohodnike, kolesarje in ostale obiskovalce, ki se ob prijetnem vzdušju zavetja Kamniško-Savinjskih Alp privoščijo pestro izbiri domače hrane. V domu imajo prostor za 50 gostov, poleti še za 100 na letnem vrtu, ter 18 ležišč v dvo-, tro- ali štiriposteljnih sobah. V bližini letnega vrta so na voljo tudi različna igrala za otroke vseh starosti.

OKUSI KAMNIKA:
Divjačinski golaž s kruhovim cmokom, trnič, svaljki s čemaževim pestom in trničem

TASTE KAMNIK AT LOCAL RESTAURANTS AND FOOD PROVIDERS

1 REPNIK RESTAURANT AND PENSION

Vrhpolje 186, Kamnik
+386 (0)1 839 12 93
info@gostilna-repnik.si
GOSTILNA-REPNIK.SI



TUE–FRI.: 10.00–22.00
SAT: 12.00–22.00

SUN: 12.00–15.00
Closed on Mondays

A family-owned Slovenian restaurant (called *gostilna*) boasts a Slovenian quality mark denoting restaurants serving typical Slovenian food – *Gostilna Slovenija*. Situated in Vrhpolje, next to the road to Tuhinj Valley, only a kilometre from Kamnik, *Gostilna Repnik* is known for excellent homemade desserts and a fine selection of quality wines. Next to the restaurant, which accepts up to 100 guests and is suitable for various celebrations, anniversaries, weddings and business events, there is also a beautiful back garden ideal for open-air wedding ceremonies and receptions. Recently, their offer has been expanded by building 9 boutique rooms. Icing on the cake are the carriage rides in the summer and the ponies for the youngest.

TASTE KAMNIK

Spinach gnocchi with Trnič cheese, Trnič Cheese ice cream, wild garlic ravioli with Brezje cottage cheese and Trnič cheese, Princely venison goulash (*Firštov divjačinski golaž*), Rajžalc veal tripe dumplings, Rušovc tips and pinecone liquor, Tuhinj stuffing, Kamnik Whole-Grain Mustard and Kamnik Mustard Ursuline convent cream layer cake (*kloštrska kremšnita*)



2 ETA KAMNIK - ETA živilska industrija d.d.

Kajuhova pot 4, Kamnik
+386 (0)1 830 84 40
tajnistvo@eta-kamnik.si
ETA-KAMNIK.SI



Industrial store:
PON-FRI: 7.00–19.00
SAT: 7.00–13.00

The basic activity of ETA Food Processing Industry Kamnik is industrial processing of fruit and vegetable products with a longer shelf life, focusing on pasteurised and sterilised vegetables. The range of products includes a wide variety of jams, fruit syrups, compotes, canned fruits and vegetables, prepared meals, frozen vegetables and fruits, spreads, rice, sauces, side dishes and other food products.

TASTE KAMNIK

Jubilee editions of Kamnik mustard and whole-grain mustard (*ženof*) and Princely goulash (*Firštov golaž*)



3 DOMŽALSKI DOM NA MALI PLANINI

Žaga 18, Stahovica
+386 (0)51 665 665
info@domzalskidom.si
DOMZALSKIDOM.SI

Domžalski dom Mountain Guest Lodge on Mala planina is located near the old herdsmen settlement on Velika planina. Built in 1953, it offers accommodation all year round and excellent homemade food. It boasts family and eco-friendly accommodation sign.

TASTE KAMNIK

Kamnik mustard and whole-grain mustard (*ženof*), Princely goulash (*Firštov golaž*), Rušovc tips and pinecone liquor, dishes with Trnič Hard Cheese

4 GOSTILNA MILI VRH

Žale 10/a, Kamnik
+386 (0)40 201 698
gostilna.milivrh@kks-kamnik.si
GOSTILNA-MILIVRH.SI



MON, THU, FRI: 11.00-22.00
SAT: 9.00-22.00
SUN: 9.00-20.00
Tuesdays and Wednesdays only by request.

Gostilna Mili vrh is a family-owned restaurant offering typical Slovenian food, prepared on authentic wood stove and according to the recipes of our grandmothers. In addition to house specialties, including mushroom steak, Mother Mimi curd dumplings, Ludvik roast potato, *Gostilna Mili vrh* offers also seasonal dishes. On weekends a selection of lighter meals and lunches are served.

Accepting up to 40 guests in larger and 20 in smaller room, the restaurant is suitable for birthday parties, smaller weddings, baptisms and other occasions. It boasts summer garden and free parking. For larger groups, prior reservation is recommended.

Next to the restaurant, they also have 2 double rooms and a small apartment for 2-3 persons. From March to October, Monday to Friday, hiking enthusiasts who are fond of traditional food can attend hiking-culinary tourism adventure.

TASTE KAMNIK

Kamnik mustard and whole-grain mustard (*ženof*), Tuhinj trout, Princely venison goulash (*preorder required*), Tuhinj stuffing, Rušovc tips and pinecone liquor, pork roast with roasted potatoes and Kamnik whole grain mustard, chicken roulades with sage, Kamnik sausage with buckwheat pockets and Trnič cheese, turkey

steak with porcini and cottage cheese dumplings with Trnič cheese, roasted vegetables with Trnič cheese



5 GOSTILNA ŠPAJZA

Radomejska cesta 18, Šmarca
+386 1 729-1111
+386 51/373-800
tinajagodico07@gmail.com
GOSTILNA-ŠPAJZA.SI



MON-FRI: 9.00-22.00
SAT, SUN, HOLIDAYS: 12.00-22.00

TASTE KAMNIK

Homemade gnocchi with wild garlic, Trnič cheese and Tuhinj trout, Kamnik mustard and Kamnik sausage with homemade loaf, Ursuline convent cream layer cake

6 TERME SNOVIK - KAMNIK

Molkova pot 5, Kamnik
+386 (0)1 834 41 00
info@terme-snovik.si
TERME-SNOVIK.SI



MON, TUE, THU, SUN: 7:00-22:00
WED, FRI, SAT: 7:00-23:00

Snovik Spa is a smaller sized, eco-friendly spa situated in beautiful natural surroundings of Tuhinj Valley. Surrounded by dense forests, indoor and outdoor pools with over 1,000 m² of water surfaces boast high-quality thermal water of 32-36° C, which is suitable for bathing and drinking. In addition to wellness, thermal complex also includes Potočka Restaurant, offering typical local dishes. Icing on the cake is the fact

that Snovik Spa is the first spa to receive Eco-Label in Slovenia – thanks to its eco-friendly and energy efficient heating systems.

TASTE KAMNIK

Fried lamb outlets, Kamnik mustard and whole-grain mustard (*ženof*), Ursuline convent cream layer cake, Rušovc tips and pinecone liquor, Trnič cheese soup with trout, grilled Tuhinj trout with Trnič cheese, trout fillet stuffed with buckwheat porridge and Trnič cheese

7 DRUŽINSKA GOSTILNA S PRENOČIŠČI PRI PLANINSKEM ORLU

Stahovica 20, Stahovica
+386 (0)1 832 54 10
pri.orlu@siol.net
PAVLIHA.NET/
GOSTILNA.PRI.ORLU/



MON-FRI: 10:00-22:00
SAT: 10:00-24:00
SUN: 10:00-20:00
Closed on Tuesdays

On the way to Kamniška Bistrica Valley, in the village of Stahovica, Pri planinskem orlu family-owned restaurant is located. For more than 70 year tradition, tourists, hikers and foodies are served local dishes and venison specialties prepared according to original recipes. Set in beautiful natural surroundings, not far away from the starting point to the well-known pilgrimage church of Saint Primus, the restaurant is ideal for various celebrations, weddings, anniversaries, private parties, business lunches and other meetings. It accepts up to 160 guests inside and 100 in the garden during the summer season.

There are also new, comfortable and pleasantly furnished rooms, sauna and a hot tub available in the upper floor.

TASTE KAMNIK

Kamnik mustard and whole-grain mustard (*ženof*), Princely venison goulash, Tuhinj stuffing, Rušovc tips and pinecone liquor, rajželjic veal tripe dumplings, Trnič cheese pockets, calf sweetbreads with buckwheat porridge sprinkled with Trnič cheese, fried prunes with Trnič cheese and wine chaudéau



8 GOSTILNA IN GALERIJA MAJOLKA

Maistrova ulica 11, 1241 Kamnik
gostilna +386 (0)81/611-211
+386 (0)31/856-372
galerija +386 (0)31/638-483
info@majolka.si / galerija@majolka.si
MAJOLKA.SI



TUE-THU: 9.00-22.00
FRI: 9.00-23.00
SAT: 8.00-23.00
SUN-MON: 9.00-21.00

Enjoy a selection of international dishes, with an emphasis on Slovenian and Mexican cuisine. Gostilna Majolka is known for delicious homemade desserts and a broad selection of Slovenian wines. The restaurant also has a children's corner and is dog friendly. During the week guests can taste delicious dishes until 22 hours. Guests can also use free WiFi or just enjoy and relax in reading a wide variety of magazines and daily newspapers. On the first floor, the gallery of Slovenian

handicraft and art crafts is located.

TASTE KAMNIK

Princely venison goulash, Ursuline convent cream layer cake, Kamnik mustard and whole-grain mustard (*ženof*), Tuhinj stuffing, Tuhinj trout, potato gnocchi with spinach and Trnič cheese, herb polenta with Trnič cheese and Tuhinj trout, chicken fillet with vegetable risotto and Trnič cheese

9 ČAROBNI VRTIČEK

Novi trg 26b, Kamnik
+386 (0)1 831 77 52
+386 (0)40 993 322
Tomaz_vrtacic@t-2.net



MON-FRI: 8.00-19.00,
summer season until 20.00
SAT, SUN and holidays: 10.00-19.00,
summer season until 20.00

Located in the immediate vicinity of Kamnik high school and health centre, Čarobni vrtiček Cafe offer a wide selection of fresh pastries, which are made from high quality raw ingredients, ranging from classic desserts such as layer cream cake and Sacher cake to trendy cream and fruit cakes, including Taste Kamnik offer. Icing on the cake is delicious homemade ice cream.

TASTE KAMNIK

Ursuline convent cream layer cake



10 RESTAVRACIJA ARBORETUM

Volčji Potok 43G, Kamnik
+386 (0)1 831 80 83

restavracija.arboretum@siol.net
GOLFARBORETUM.SI



Summer:
MON-SUN: 12:00-21:00
Winter:
Closed on Mondays
TUE-SUN: 12:00-20:00

Arboretum Restaurant is located on the edge of Arboretum Golf Course. Open to all, not only golf enthusiasts, this child and dog-friendly restaurant offers a wide selection of seasonal dishes, including local products, one pot meals, light meals, homemade pasta and desserts. Surrounded by a marvellous terrace overlooking the golf course, the restaurant offers a great opportunity to relax in beautiful natural surroundings.

TASTE KAMNIK

Princely venison goulash, Tuhinj stuffing, dumplings with Trnič cheese, Ursuline convent cream layer cake

11 B&B, HOSTEL IN PUB POD SKALO

Maistrova ulica 32, Kamnik
+386 (0) 1 8391 233
+386 (0) 31 521 365
info@hostel-kamnik.si
HOSTEL-KAMNIK.SI



MON-THU: 7.30-00.00
FRIDAY: 7.30-01.00
SAT: 9.00-01.00
SUN: 9.00-22.00

Pod skalo Hostel and Pub is conveniently located 300 meters from the old town of Kamnik, at the main road connecting Ljubljana and Celje. A renovated old town house on the outskirts of the town offers a wide selection of breakfasts, which include local specialties. In the pub, sandwich-

es, Kamnik sausage and Tuhinj bread are served. Their specialty is poured ice cream.

TASTE KAMNIK

Kamnik mustard and whole-grain mustard (*ženof*), Kamnik sausage, Tuhinj bread, Rušovc tips and pinecone liquor, Trnič cheese to buy as a souvenir

12 KRALJEV HRIB

Kamniška Bistrica 2, Stahovica
386(0)41 672 919
+386(0)41 816 477
info@kraljevhib.si
KRALJEVHRIB.SI



Open daily: 9:00-22:00

Kraljev hrib guesthouse is situated in the heart of Kamnik-Savinja Alps, not far from the cable car to Velika planina, in the direction of the Kamniške Bistrica River spring. Unspoiled nature attracts numerous, who love to return – thanks to beautiful location, as well as the variety of dishes and drinks. For children a sandbox at the pond next to the spacious lawns is arranged.

TASTE KAMNIK

Princely venison goulash



13 PRI PODKVI BISTRO AND CAFÉ

Trg svobode 1, Kamnik
+386 (0)5 990 33 07
dolenc.irena@siol.net



MON-SAT: 9.00-22.00
SUNDAYS AND HOLIDAYS CLOSED

Pri podkvi Bistro and Café located in the old town of Kamnik boasts a wide variety of light meals, as well as a la carte dishes. Guests are pampered with tasty homemade desserts and a variety of coffee from around the world.

TASTE KAMNIK

Princely goulash, Tuhinj stuffing, Ursuline convent cream layer cake, buckwheat crepes with leek and Trnič, dandelion potatoes, lard and trniči (*seasonal*), veal steak with Trnič cheese, spinach gnocchi with Trnič cheese

14 VERONIKA CAFÉ

Glavni trg 6, Kamnik
info@veronika-kamnik.si
VERONIKA-KAMNIK.SI



15 MAY -15 SEPTEMBER
MON-THU: 8.00-23.00
FRI-SAT: 8.00-24.00
Sundays and holidays: 8:00-22:00

16 SEPTEMBER – 14 MAY
MON-THU: 8.00-22.00
FRI-SAT: 8.00-23.00
Sundays and holidays: 8:00-21:00

An elegant café in the old town of Kamnik pampers guests with a rich selection of desserts, coffee, tea, beer and top Slovenian wines. During the summer months you can cool down in the shade of the castle hill and read books from the Veronica's library or a varied selection of daily and weekly newspapers, both domestic and foreign. The café also regularly hosts cultural events, exhibitions, music and literary events.

TASTE KAMNIK

Rušovc tips and pinecone liquor, Kamnik whole grain mustard with frankfurter or Kamnik sausage, toast with Trnič cheese

15 PRAŠNIKAR MANSION

Neveljska pot 13 b, Mekinje
+386 (0) 51 338 709
amita@siol.net



OPEN BY APPOINTMENT

Prašnikar mansion built in 1850 and fully restored in original style in 2009, is located in the village of Mekinje, only a kilometre from the centre of Kamnik. Indulge in the pleasant atmosphere of the salon with 20 seats, a classic arched restaurant with a fireplace, a modern kitchen with 50 seats and two bedrooms with 4 beds and try out excellent catering services with an emphasis on local food. The mansion is suitable for wedding ceremonies and receptions, seminars, anniversaries, groups etc.

TASTE KAMNIK

Princely venison goulash

16 PRI FLEGARJU GUESTHOUSE

Motnik 11, 1221 Motnik
+386 (0)1 8348 043
gostilnapriflegarju@gmail.com



MON-SAT: 7.00-22.00
CLOSED on Sundays
and 25 December

During the 15th and 19th centuries, Motnik boasted up to seven guesthouses, but up to the present times only the old family inn Pri Flegarju has been kept. Located in the heart of Motnik, at the road from Kamnik to Celje, it offers home-cooked meals, light dishes and a rich selection of homemade cold cuts, making the guesthouse perfect for a stopover or a longer visit. On request they also prepare pork sausages, there is also a separate room for groups.

The hikers will also find the registration book of European Walking Route E6 here.

TASTE KAMNIK

Tripe stew with Trnič cheese, pearl barley with Kamnik sausage, Tuhinj trout, fried goat



17 SKODLA MOUNTAIN LODGE BAR AND ZELENI ROB MOUNTAIN LODGE

Zeleni rob Mountain Lodge lies at the top of Velika planina Skodla Mountain Lodge bar is located at the upper cable car station.

+386 (0)51 341 406
info@velikaplanina.si
VELIKA.PLANINA.SI



ZELENI ROB MOUNTAIN LODGE
WINTER
MON-THU: 8:00-16:00
FRI-SUN: 8:00-18:00

SUMMER
MON-THU: 8.00-16.00
FRI-SUN: 8.00-18.00

SKODLA MOUNTAIN LODGE BAR
WINTER
MON-THU: CLOSED
FRI-SUN: 8.00-18.00

SUMMER
MON-THU: CLOSED
FRI-SUN: 8:00-18:00

TASTE KAMNIK

Rušovc tips and pinecone liquor



18 BUDNAR MUSEUM FARMHOUSE

Zgornje Palovče 5, Zgornje Palovče
+ 386 (0)31 528 747
alena@domacija.com
DOMACIJA.COM



SAT-SUN: 14.00-17.00,
by prior arrangement

Budnar Museum Farmhouse is a unique living museum about the life of our ancestors. With its hundreds of years old appearance, it keeps the tradition of old farmhouses and the simple way of life in the village. The homestead is marked by open fireplace kitchen, which is still in function and where you can try local delicacies. Throughout the year the farmhouse hosts a number of events.

TASTE KAMNIK

Rušovc tips and pinecone liquor

19 KAMNIŠKA BISTRICA MOUNTAIN LODGE

Kamniška Bistrica 9, Stahovica
+ 386 (0)1832 55 44
+ 386 (0)40 620 787
kambistrica@pd-ljmatica.si
**PD-LJMATICA.SI/KOCE/87/
DOM-V-KAMNISKI-BISTRICI**



WINTER (October to April)
FRI: 10.00-20.00
SAT-SUN: 8:00-20:00

SPRING (mid-April to mid-June)
MON: closed
TUE-SAT: 8.00-22.00
SUN: 8.00-20.00

SUMMER (mid-June to September)
MON-SAT: 8.00-22:00
SUN: 8.00-20.00

AFTER 1 SEPTEMBER:
MON: closed
TUE-SUN: 8.00-20.00

Kamniška Bistrica Mountain lodge is a popular destination for hikers, bikers and other visitors who wish to enjoy a pleasant atmosphere beneath the peaks of Kamnik Savinja

and taste a wide choice of homemade dishes. The lodge can serve up to 50 guests inside and up to 100 in the garden. They as well have 18 beds in double, triple or quadruple rooms. There is also an open-air playground for children of all ages.

TASTE KAMNIK

Venison goulash with bread dumplings, Trnič cheese, gnocchi with wild garlic pesto and Trnič cheese



KOLOFON

ISSN 2232-3635

IZDAL / PUBLISHER

Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, Glavni trg 2, Kamnik

UREDNIK / EDITOR

MoJca Ocvirk

BESEDILO / TEXT

dr. Marija Klobčar, MoJca Ocvirk, Mojca Petek

PREVOD IN LEKTORIRANJE / TRANSLATION

Aleksandra Jezeršek Matjašič

OBLIKOVANJE / DESIGN

Renata Šifrar

TISK / PRINT

T.K.B.M.

FOTOGRAFIJE / PHOTOS

Fototeka Zavoda za turizem in šport v občini Kamnik, gostinci, Primož Hieng, Klemen Brumec, Oto Žan

FOTOGRAFA NASLOVNICE / COVER PHOTO

Oto Žan

FOTOGRAFIJE JEDI / FOOD

PHOTOS: Tomo Jeseničnik

ŠTEVILO NATISNJNIH IZVODOV / NUMBER OF COPIES: 7000

JUNIJ / JUNE 2014

KAMNIK-TOURISM.SI
OKUSIKAMNIKA.SI
TRNIC.SI



ZEMLJEVID

MAP

- 1 REPNIK GOSTILNA
IN PENZION
- 2 ETA ŽVILSKA
INDUSTRIJA D.D.
- 3 DOMŽALSKI DOM
NA MALI PLANINI
- 4 GOSTILNA MILI VRH
- 5 GOSTILNA ŠPAJZA
- 6 TERME SNOVIK
- 7 PRI PLANISKEM ORLU
- 8 GOSTILNA IN
GALERIJA MAJOLKA
- 9 ČAROBNI VRTIČEK
- 10 RESTAVRACIJA
ARBORETUM
- 11 B&B, HOSTEL IN PUB
POD SKALO
- 12 KRALJEV HRIB
- 13 GOSTILNICA IN
KAVARNA PRI PODKVI
- 14 KAVARNA VERONIKA
- 15 PRAŠNIKARJEV DVOREC
- 16 GOSTILNA PRI
FLEGARJU
- 17 KOČA NA ZELENEM
ROBU TER
OKREPČEVALNICA
SKODLA, VELIKA
PLANINA
- 18 BUDNARJEVA
DOMAČIJA
– MUZEJSKA HIŠA
- 19 DOM V KAMNIŠKI
BISTRICI
- i TIC KAMNIK

OKUSIKAMNIKA.SI

