

Recepti

- PASTINAKOVA »KOST«
- SVINJSKA LIČKA V TERANOVI OMAKI
- SLADKI BUČNI ŠTRUKLJI
- DOMAČE TORTILJE ZA HITER IN ZDRAV OBROK

Zvezdice žarijo - intervju

- MLADI SOMMELIER ERAZEM OCVIRK V LONDONU DRUGI!

Kulinarični in vinski izbor

- MODERNO PREKMURSKO NA POSESTVU GJERKEŠ
- GOSTILNA ŠTIRNA VABI V OPATJE SELO NA KRASU
- PRENOVA ZNAMKE GOSTILNA SLOVENIJA
- VIPAVSKA DOLINA, DOŽIVETJE OKUSOV



ABECEDA OKUSOV

New York Sour njoki

Opera torta ostrige



PODJETJA se predstavljajo:

Alpeks d.o.o. drobni gostinski inventar, oprema za barmane	41
Barone d.o.o. proizvodnja svežih testenin	45
Elmont Bled d.d. profesionalna gostinska oprema, zastopstvo za Pavin caffè	80
Engrotuš d.o.o. podjetje za trgovino	7
Ferjančič posestvo vinogradništvo / vinarstvo	31
Fisti d.o.o. izdelki Brita Professional	2
Gastpro d.o.o. visokokakovostni čajni izdelki Althaus	23
JRE Akademija vabilo	39
Kmečki glas založba	60
Kmetija Čarga vinogradništvo / vinarstvo	30, 51
Kotanyi d.o.o. trgovina z začimbami	48
La Ganache, Naser Gashi s.p. slačičarski tečaj	45
Lesaffre Slovenija d.o.o. pekovski kvas Fala ter ostali izdelki za pekarsko obrt	65
Macuka d.o.o. oprema velikih profesionalnih kuhinj	37
Mave d.o.o. pametne ključavnice Nuki za dom, apartmaje	46
Mercator d.o.o. trgovina	61
Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano mleko, Naša super hrana	40
Nektar Natura d.o.o. sveže zamrznjene testenine	63
Pap Star izdelki za enkratno uporabo	43
POS Elektronček d.o.o. razvoj, prodaja in vzdrževanje programske opreme	45
Primorski sejem d.o.o. vabilo na GastExpo - Sejmi Okusov 2025	77
Slorational d.o.o. oprema velikih profesionalnih kuhinj	6, 62
Turizem Radovljica vabilo na Okuse Radolčce	9
Vina Gjerkeš vinogradništvo / vinarstvo	15, 16, 17
Winterhalter gastronom d.o.o. profesionalni pomivalni stroji in sistemi	79
Zavod SloVino vabilo na 15. Salon VinDel	68
Združenje specialty kave vabilo na Slovenia coffee expo	73

VSEBINA

3 UVODNIK	
6 KOLEDAR DOGODKOV	
10 OD A DO Ž New York sour, njoki, Opera, ostrige	
12 KULINARIČNI IZBOR Posestvo Gjerkeš, Fikšinci SOZVOČJE MODERNIH PREKMURSKIH OKUSOV NA KROŽNIKU IN V KOZARCU	
15 Pozdrav iz kuhinje	
16 Svinjski jezik, krompir, bučno olje	
17 Pastinakova »kost«	
19 Buča, črna leča in črni oreh	
20 Teletina, šalotka, beli špargelj	
21 Kapucinka, robida, meta	

KAKO PRESEČI GOSTOVA PRIČAKOVANJA 7. del 22 POMEMBOST DELOVNE OBLEKE V GOSTINSTVU









12
Posestvo
Gjerkeš





49
Domače
tortilje

26 KULINARIČNI IZBOR

Gostilna Štirna, Opatje selo
STARA VAŠKA GOSTILNA
Z MLADOSTNO ENERGIJO

- 30** Pozdrav iz kuhinje 
- 31** Junčji tatarski biftek s popečenim kruhom in maslom 
- 32** Bučna kremna juha z bučni semeni in parmezanovo skorjico 
- 33** Pisani jesenski njoki z bučo, kostanjem in klobaso 
- 34** Popečena palenta z jurčki na žaru in kraško panceto 
- 35** Svinjska lička v teranovi omaki in pire s črnimi tartufi 
- 36** Bučni štruklji s karamelno omako 

49 ČAS JE ZA... ...DOMAČE TORTILJE

- 49** Pšenične tortilje 
- 50** Polnozrnata tortilja z rdečo peso, avokadom in rdečim zeljem 
- 51** Tortilje s tzatzikijem in piščancem ter zelenjavo z žara 
- 52** Topli zvitki s pršutom, Piščancem in mangom 
- 53** Quesadilla po mediteransko 
- 55** Grižljaji z dimljenim lososom ali govejim karpačem 
- 56** Gratinirani prigrizki z mletim mesom, papriko in sladko koruzo 
- 55** Pečene tortilje (enchilada) 



42
Vipavska
dolina



26
Gostilna
Štirna

DOGODKI



- 9** Kaj prinaša kulinarična jesen v Radol'co?
- 24** Naši tekmovalci bodo sodnikom postregli Vipavo, gozd in poezijo
- 38** Prenova znamke Gostilna Slovenija in novi prejemniki
- 41** Poudarek Tedna restavracij 2024 je izvirnost
- 42** Po kletih in vrhovih Vipavske doline
- 44** Promocija poklicev in tekmovanje SloveniaSkills
- 47** Nektar Naturo obiskali predstavniki osnovnih šol
- 60** Spodbuda gostinstvu 2024 - uspešen zaključek Mercatorjeve akcije



38
Gostilna
Slovenija

64 SLAŠČIČARSTVO / PEKARSTVO

RAHLO PECIVO IZ PALJENEGA
KVAŠENEGA TESTA

- 64** Kita z bučo in sončničnimi semeni 
- 65** Bučke s čokoladnim nadevom 

66 NOVICE IN TRENDI IZ TUJINE

- 66** Kaj se bo jedlo in pilo za noč čarovnic?
- 66** Magnet za ljubitelje bavarske tradicije
- 67** Najbolj hranilna je vodna kreša
- 67** Najboljši hotel leta je Capella Bangkok
- 67** Svetovni dan hrane

68 V SVETU PIJAČ

- 69** Vino je tudi etiketa
- 74** Na festivalu pisana paleta vrhunskih pijač
- 76** Barmani tradicionalno tekmovali na Vrhniki

70 INTERVJU

Sommelier Erazem Ocvirk
NA TEKMOVANJU MLADIH
SOMMELIERJEV POMETEL
S KONKURENCO!

78 NAGRADNA IGRA

KVIZ: Gurman tudi po znanju
»VSE O PIVU«



70
Erazem
Ocvirk

NAROČI SE NA REVILJO PET ZVEZDIC!

Na enem mestu in vsak mesec spoznavaj:

- ★ gostinske poklice skozi zgodbe slovenskih restavracij
- ★ preverjene recepte slovenskih chefov in slaščičarjev
- ★ moderne kuhinje: od profesionalne opreme do kakovostnih sestavin
- ★ svet vina, piva, koktajlov, kave in ostalih pijač



W: www.petzvezdic.si/narocilnica
E: info@umami.si
T: 041 / 892 859



**NAROČNINA NA
REVILJO PET ZVEZDIC
JE LAHKO TUDI
LEPO DARILO!**



Cena izvoda v prosti prodaji je 4,50 eur, cena izvoda za naročnike je 3,75 eur. Letna naročnina znaša 45 eur. Naročnina se sklene za nedoločen čas ter obdobje najmanj enega leta (12 števk, poletna je dvojna). Velja do pisnega preklica, odjavite pa se lahko najmanj 15 dni pred izidom naslednje številke.



Naslovnica
Peter Irman (Posestvo Gjerkeš)