

PET ZVEZDIC

REVIJA ZA UMETNOST KUHANJA, GURMANŠKE UŽITKE IN POTOVANJA

2

FEBRUAR

letnik 33-2026
cena: 5,40 EUR



Kulinarični izbor

TaBar - kreativni atelje
chefa Jakoba Pintarja

Intervju

Mladi pek in slaščičar
Klemen Jančič, ki
sledi svojim sanjam

Sladki recepti za pusta in valentinovo

- rahli krofi
- lešnikov flan
- karamelna pita
- tortica Višnja



Gostilna Slovenija

**ZNAMKA, KI OHRANJA
OKUS TRADICIJE**

JRE Akademija

**USTVARJALNOST V
SLOVENSKI GASTRONOMIJI**

Dolenjka na prestolu

**NOVA VINSKA KRALJICA
JE NIKA MARTINČIČ**

VSEBINA

PODJETJA se predstavljajo:

Alpeks d.o.o. drobni gostinski inventar, oprema za barmane	24
Barone d.o.o. proizvodnja svežih testenin	11
Espresso d.o.o. kava illy	28
Gastpro d.o.o. visokokakovostni čajni izdelki Althaus	55
Jezeršek gostinstvo vabilo na Gourmet cup	7
Kaza sistemi d.o.o. sistemi za ogrevanje, hlajenje, aparati	64
Klet Krško vinogradništvo / vinarstvo	33
Kmetija Čarga vinogradništvo / vinarstvo	41
Kotanyi d.o.o. trgovina z začimbami	23
Lesaffre Slovenija d.o.o. pekovski kvas Fala ter ostali izdelki za pekarsko obrt	53
Macuka d.o.o. oprema velikih profesionalnih kuhinj	32
Mave d.o.o. pametne ključavnice Nuki za dom, apartmaje	48
Obrtno-podjetniška zbornica Slovenije predstavitve Gostilna Slovenija	31
POS Elektronček d.o.o. razvoj, prodaja in vzdrževanje programske opreme	24
Ravbar team d.o.o. zastopstvo za Berkel salamoreznice	24
Slorational d.o.o. oprema velikih profesionalnih kuhinj	10
Soltis d.o.o. soli Droga	2
Winterhalter gastronom d.o.o. profesionalni pomivalni stroji in sistemi	63

3 UVODNIK

6 KOLEDAR DOGODKOV

8 OD A DO Ž zas(e)ka, zдроб, žafran, žižola

KULINARIČNI IZBOR

- 12** TaBar, Ljubljana
TABAR – KREATIVNI ATELJE
CHEFA JAKOBA PINTARJA
- 15** Vsiljivec
- 17** Sejalec
- 18** Miška
- 20** Tatarski biftek z aromatično majonezo
- 21** Sipa v tempuri s poprovo omako
- 22** Domače testenine s svežimi tartufi

34 Intervju: Klemen Jančič MLADI PEK IN SLAŠČIČAR, KI TUDI PO POŽARU SLEDI SVOJIM SANJAM

- 38** Malinov rogljiček
- 41** Lešnikov flan
- 42** Tortica višnja
- 45** Karamelna pita
- 46** Lešnikova pita

25 GOSTILNA SLOVENIJA

KAKO DO ZNAKA
KAKOVOSTI IN TRADICIJE



12
TaBar,
Ljubljana

DOGODKI

- 7** Gourmet Cup Ljubljana – povabilo na kulinarčno druženje na snegu z mladimi talenti
- 11** Zlata oljčna vejica 2026: nagrajeni najboljši oljkarji
- 29** Na SŠGT Maribor gostili chefa z Michelinovo zvezdico
- 30** JRE Akademija – stičišče znanja, ustvarjalnosti in strasti v slovenski gastronomiji
- 49** Inovativna živila 2026: za bolj pametno izbiro v vsakdanji prehrani
- 50** Mladi zamejski slovenski gostinci v Trstu
- 54** Osvojili nova slaščičarska znanja

26 RAD DOBRO JEM OPTIMISTIČNO V NOVO GOSTINSKO LETO

52 SLAŠČIČARSTVO / PEKARSTVO

BREZ KROFOV NI PUSTA,
KI ZIMO POHRUSTA!

- 52** Ameriški krofi s čokoladno-masleno meringa kremno
- 53** Sočni in rahli klasični krofi



34
Slaščičarna
in pekarna
Klemen

56 NOVICE IN TRENDI IZ TUJINE

- 56** Slavni picopek odprl prvo picerijo izven Italije
- 56** Amsterdam prepoveduje javno oglaševanje mesa
- 57** Hilton širi meje hotelirstva z apartmaji
- 57** Jamie Oliver obuja verigo Jamie's Italian
- 57** Prehranske prevare v dobi umetne inteligence



29
SŠGT
Maribor



30
JRE
Akademija



50
Obiskali
smo Trst



52
Rahli
krofi

58 V SVETU PIJAČ

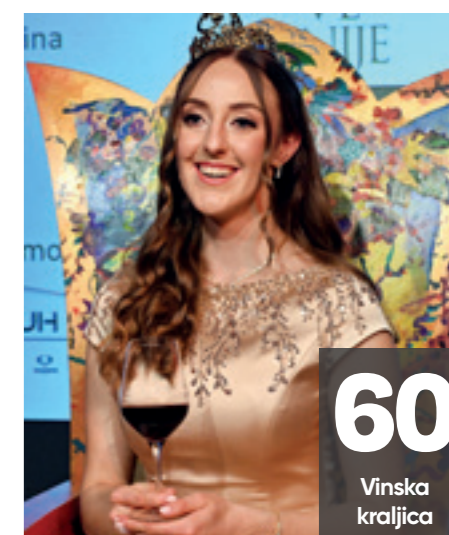
- 59** Vino, ki že desetletje povezuje Ptuj in kurenta
- 59** Vinske kleti združene v boju za manj ogljičnih emisij
- 59** V Vinakoper poklon slovenski besedi in jeziku
- 60** Na vinskem prestolu Dolenjka Nika Martinčič

62 NAGRADNA IGRA

KVIZ: Gurman tudi po znanju
UŽITNI CVETOV!



49
Inovativna
živila



60
Vinska
kraljica

NAROČI SE NA REVILJO PET ZVEZDIC!

Na enem mestu in vsak mesec spoznavaj:

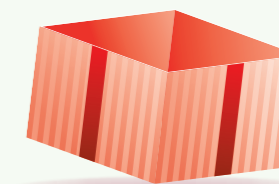
- ★ gostinske poklice skozi zgodbe slovenskih restavracij
- ★ preverjene recepte slovenskih chefov in slaščičarjev
- ★ moderne kuhinje: od profesionalne opreme do kakovostnih sestavin
- ★ svet vina, piva, koktajlov, kave in ostalih pijač



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 5,40 eur, cena izvoda za naročnike je 4,36 eur. Letna naročnina znaša 48 eur. Naročnina se sklence za nedoločen čas ter obdobje najmanj enega leta (12 števk, poletna je dvojna in stane v prosti prodaji 6,90 eur). Velja do pisnega preklica, odjavite pa se lahko najmanj 15 dni pred izidom naslednje številke.



Naslovnica
Peter Irman / TaBar, Ljubljana