

---

# KULINARIKA (64)

---

## 1 PREGLED PODROČJA

V SGC obstajajo naslednje vrste predmetnih oznak:

- živila in druge sestavine, ki se uporabljajo v kulinariki

**Moka**  
**Zelenjava**

- jedi in recepti zanje

**Pica**  
**Pite**

- vrste obrokov in hodov ter recepti zanje

**Poobedki**  
**Zajtrki**

- skupine jedi, pripravljene na določen način, in recepti zanje

**Nizkomaščobna kuhinja**  
**Slovenska kuhinja**

- recepti za pripravo posameznih sestavin

**Kulinarika (jabolka)**

- kuharske tehnike

**Kuhanje v sopari**  
**Pečenje**

## 2 ŽIVILA

Med živila, kamor spadajo tudi pijače, uvrščamo vse, kar se uporablja v človeški prehrani v nepredelani ali predelani obliki.

Ločimo naslednji skupini živil:

- živila s specifičnim imenom
- živila brez specifičnega imena

### 2.1 Živila s specifičnim imenom

Med živila s specifičnim imenom spadajo živila, ki imajo enoznačno ime.

To so:

- živilski izdelki splošne rabe

<b>Bučno olje</b>
<b>Kruh</b>
<b>Klobase</b>
<b>Koruzna moka</b>
<b>Sladkor</b>
<b>Fermentirana živila</b> <i>(skupina živil s sorodnimi lastnostmi)</i>

- užitni deli živali in rastlin, za katere obstaja specifično ime

<b>Govedina</b>
<b>Konjsko meso</b>
<b>Morski sadeži</b>
<b>Grozdje</b>
<b>Lešniki</b>

- živali in rastline ali njihovi užitni deli, ki se uporabljajo v človeški prehrani, in imajo zaradi razlikovanja od taksonomskega ali drugega podobnega imena dodan kateri od naslednjih kvalifikatorjev za vrsto živila: **(hrana)**, **(meso)**, **(plod)**, **(plodovi)** ali **(zelenjava)**

<b>Koruza (hrana)</b> <i>(kvalifikator (hrana) je dodan zaradi razlikovanja od predmetne oznake Koruza (krma))</i>
<b>Divji prašič (meso)</b>
<b>Perutnina (meso)</b>
<b>Piščanec (meso)</b>

<b>Paradižnik (plod)</b> <b>Fige (plodovi)</b> <b>Grah (zelenjava)</b>
--

*Opomba:* Kvalifikator (**hrana**) dodajamo zlasti imenom rastlin in živali, ki se manj običajno uporabljajo v človeški prehrani, npr. **Alge (hrana)**, **Mehkužci (hrana)**. Dodajamo ga tudi imenom kulturnih rastlin, ki se uporabljajo kot hrana ljudi in živali (npr. kuzuza).

## 2.2 Živila brez specifičnega imena

Med živila brez specifičnega imena spadajo živila rastlinskega ali živalskega izvora, ki se uporabljajo v človeški prehrani in se imenujejo enako kot rastlina ali žival. Imena rastlin ali živali, ki imajo dodan kvalifikator za vrsto živila, obravnavamo kot živila, ki imajo specifično ime.

<b>Peteršilj</b> <b>Pšenica</b> <b>Lignji</b> <b>Postrvi (vrsta)</b> <i>(kvalifikator je taksonomska kategorija)</i>
--

---

## 3 KUHARSKI RECEPTI

Za splošne zbirke kuharskih receptov, vključno s kuharskimi knjigami, se v SGC uporablja predmetna oznaka **Kulinarika**.

Za recepte za pripravo posameznih jedi ali sestavin ter za različne načine priprave jedi se uporabljajo predmetne oznake za posamezne jedi, za pripravo posameznih sestavin ter za različne kuhinje.

### 3.1 Posamezne jedi, skupine jedi, sestavine ali skupine sestavin

#### 3.1.1 Oblikovanje normativnega zapisa

##### 3.1.1.1 Normativna točka dostopa

Ločimo naslednje primere:

- posamezne jedi ali skupine jedi

Za normativno točko dostopa izberemo ime jedi ali skupine jedi.

**Čevapčiči**  
**Juhe**  
**Kruh**  
**Ovsena kaša**  
**Potice**  
**Jabolčni sok**  
**Poobedki**

- priprava posameznih sestavin ali skupin sestavin

Oblikujemo normativne točke dostopa vrste **Kulinarika** (*[ime sestavine/skupine sestavin]*), pri čemer za kvalifikator izberemo ime, ki smo ga uporabili kot normativno točko dostopa za živilo ali skupino živil.

**Kulinarika (ovčatina)**  
**Kulinarika (piškoti)**  
**Kulinarika (oljčno olje)**  
**Kulinarika (jabolka)**  
**Kulinarika (divja hrana)**

Če normativna točka dostopa za živilo vsebuje kvalifikator za vrsto živila (npr. **Ananas (plod)**), oblikujemo normativno točko dostopa vrste **Kulinarika** (*[ime sestavine]* ; *[vrsta sestavine]*).

**Kulinarika (divjačina ; meso)**  
**Kulinarika (ananas ; plod)**  
**Kulinarika (češnje ; plodovi)**  
**Kulinarika (fižol ; zelenjava)**

Če normativna točka dostopa za živilo vsebuje kvalifikator (**hrana**) (npr. **Koruza (hrana)**), oblikujemo normativno točko dostopa v obliki **Kulinarika** (*[ime sestavine]*), kvalifikatorja **hrana** pa ne dodamo.

**Kulinarika (koruza)**  
 (in ne **Kulinarika (koruza ; hrana)**)  
**Kulinarika (ribe)**  
 (in ne **Kulinarika (ribe ; hrana)**)

*Pozor:* V normativni bazi mora obstajati tudi zapis za živilo ali skupino živil. Če takega zapisa še ni, ga moramo obvezno narediti, praviloma, še preden naredimo zapis za pripravo določene sestavine ali skupine sestavin.

### 3.1.1.2 Variantne točke dostopa

V zapise za pripravo posameznih sestavin ali skupin sestavin dodamo variantne točke dostopa v obliki [**Pridevnik iz imena sestavine/skupine sestavin**] **jedi**, **Priprava [pridevnik iz imena sestavine/skupine sestavin] jedi** in/ali **Priprava jedi iz [imena sestavine/skupine sestavin]**, če je ustrezno, pa tudi druge.

#### **Kulinarika (krompir ; zelenjava)**

*NI* Krompirjeve jedi  
*NI* Priprava krompirjevih jedi  
*NI* Priprava jedi iz krompirja

#### **Kulinarika (kruh)**

*NI* Kruhove jedi  
*NI* Priprava kruhovih jedi  
*NI* Priprava jedi iz kruha

#### **Kulinarika (divjačina ; meso)**

*NI* Divjačinske jedi  
*NI* Jedi iz divjačine  
*NI* Priprava divjačinskih jedi  
*NI* Priprava jedi iz divjačinskega mesa  
*NI* Priprava jedi iz mesa divjadi

### 3.1.1.3 Povezave

V zapisih za pripravo posameznih sestavin ali skupin sestavin vzpostavimo povezavo z ustreznim širšim izrazom za kulinariko ter s sorodnim izrazom za živilo, če je primerno, pa tudi z drugimi širšimi in/ali sorodnimi izrazi.

#### **Kulinarika (marakuja)**

*ŠI* **Kulinarika (sadje)**  
*SI* **Marakuja**

## 3.2 Jedi, pripravljene na določen način

Pri predmetnem označevanju se za jedi, pripravljene na določen način, uporabljajo predmetne oznake za vrsto kuhinje glede na geografski, etični, verski in drugi izvor ali druge značilnosti.

### 3.2.1 Oblikovanje normativnega zapisa

#### 3.2.1.1 Normativna točka dostopa

Oblikujemo normativne točke dostopa v obliki [**Pridevnik za izvor/značilnost**] **kuhinja**.

Ločimo naslednje primere:

- kuhinje gleda na geografski izvor  
 Pridevnik za izvor/značilnost izpeljemo iz imena države (staroveške, srednjeveške ali novoveške) ali širšega zemljepisnega območja.

**Avstrijska kuhinja**  
**Balkanska kuhinja**  
**Rimska kuhinja**  
*(kuhinja starega Rima)*

*Opomba:* V normativni bazi podatkov imamo za kuhinje, značilne za pokrajine znotraj države, zapise le za kuhinje posameznih slovenskih pokrajin ter ožjih območij znotraj njih.

**Prekmurska kuhinja**  
*ŠI* Slovenska kuhinja  
**Prleška kuhinja**  
*ŠI* Štajerska kuhinja (Slovenija)

- kuhinje glede na etični izvor  
 Pridevnik za izvor/značilnost izpeljemo iz imena za etnično skupino.

**Romska kuhinja**

- kuhinje glede na verski izvor  
 Pridevnik za izvor/značilnost izpeljemo iz imena verstva.

**Hindujska kuhinja**

- kuhinje glede na druge značilnosti  
 Pridevnik za izvor/značilnost izpeljemo iz drugega ustreznega imena.

**Brezglutenska kuhinja**  
**Nizkokalorična kuhinja**  
**Praznična kuhinja**  
**Vegetarijanska kuhinja**

*Izjeme:* Normativne točke dostopa za kuhinjo glede na druge značilnosti so v primerih, ko jih ni možno oblikovati na zgornji način, oblikovane z desnim prilastkom.

**Kuhinja brez soli**  
**Kuhinja na prostem**  
**Kuhinja za bolnike**  
**Kuhinja za hujšanje**

### 3.2.1.2 Povezave

V zapisih za kuhinje glede na geografski izvor vzpostavimo povezavo s širšim izrazom vrste **[Pridevnik iz imena države ali širšega zemljepisnega območja] civilizacija** ter drugimi ustreznimi sorodnimi ali širšimi izrazi.

<b>Sredozemska kuhinja</b>
<i>ŠI</i> <b>Sredozemska civilizacija</b>
<i>SI</i> <b>Bližnjevzhodna kuhinja</b>

### 3.2.2 Napotki za predmetno označevanje

Delom, ki govorijo o pripravi posameznih sestavin, skupin sestavin ali vrst jedi na določen način glede na geografski, etični, verski in drugi izvor dodelimo dve normativni točki dostopa.

<i>Npr. recepti za pripravo predjedi v francoski kuhinji</i>		
606	□□	<b>a</b> Predjedi
606	□□	<b>a</b> Francoska kuhinja
<i>Npr. recepti za pripravo jedi iz testenin v italijanski kuhinji</i>		
606	□□	<b>a</b> Kulinarika (testenine)
606	□□	<b>a</b> Italijanska kuhinja
<i>Npr. recepti za pripravo čilijevih jedi v indijski kuhinji</i>		
606	□□	<b>a</b> Kulinarika (pekoče paprike ; plodovi)
606	□□	<b>a</b> Indijska kuhinja
<i>Npr. recepti za pripravo divjačine v starorimski kuhinji</i>		
606	□□	<b>a</b> Kulinarika (divjačina ; meso)
606	□□	<b>a</b> Rimska kuhinja

*Reference:* LCSHM: H 1475 Cooking and Cookbooks / RAMEAU (7<sup>e</sup> éd): Cuisine (str. 269-270)

---

## Viri

### Monografske publikacije

- Kuharska enciklopedija / Bogdan Novak in Simon Lenarčič, 2009
- Kuharstvo za vsakogar / Pepika Levstek, 2003
- Osnove kuharstva / Antonija Zvonka Kopina, 2010 [*učbenik za 1. letnik; pdf*]