

**I FEEL
SLOVENIA**

 **SLOVENIA**
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
CANDIDATE 2021



OKUSITI SLOVENIJO
Taste Slovenia

Kandidatura Slovenije za Evropsko gastronomsko regijo
2021

04	Slovenija. Zelena. Aktivna. Zdrava.
06	Stičišče gastronomske različnosti in lokalnih okusov
08	O razvoju gastronomije Slovenije
14	Strategija gastronomije Slovenije
16	Zaščita živil in jedi
18	Lokalne in regionalne tržne znamke s področja kulinarike in gastronomije
20	Vinogradništvo, vinarstvo in pivovarstvo
24	Dan slovenske hrane in Tradicionalni slovenski zajtrk
26	Sladkosti in zdravje s čebelami
28	Gastronomija in turizem
30	Kulinarične in gastronomske prireditve
34	Kandidiranje Slovenije
36	Cilji in usmeritve
40	Projekti in programi zainteresiranih partnerjev
48	Finančni okvirji projekta
50	Evropsko sodelovanje in sodelovanje z ostalimi partnerji EGR
52	Izobraževanje
54	Vključevanje prebivalstva
56	Podpora malim in srednje velikim podjetjem
58	Trženje, komuniciranje in promocija
60	Monitoring in ovrednotenje
64	Ambasadorji projekta
66	Partnerji projekta Slovenija EGR 2018–2022





Predsednik Republike Slovenije Borut Pahor na drugem državnem tekmovanju v peki počit, žužembark 2016



ČASTNI POKROVITELJ
*KANDIDATURE REPUBLIKE
SLOVENIJE ZA EVROPSKO
GASTRONOMSKO REGIJO 2021 JE*
predsednik Republike Slovenije Borut Pahor

SLOVENIJA. ZELENA. AKTIVNA. ZDRAVA.

TAKO RAZLIČNO. TAKO DOSTOPNO!

Zelena, aktivna in zdrava Slovenija je edina evropska država, ki povezuje Alpe, Mediteran in Kras ter Panonsko nižino. Izjemna raznolikost pokrajin in narave se povezuje s pestrostjo kulture in gastronomije.

V osrčju Evrope, na stičišču vplivov germanskega sveta na severu, romanskih dežel na zahodu, slovanskega Balkana na jugu in Madžarske na vzhodu, se je skozi zgodovino razvijala slovenska gastronomija. Slovenske jedi vključujejo lokalne sestavine: od pridelkov s polj in vrtov do nabranih sestavin s travnikov in gozdov, od soli z najsevernejših tradicionalnih jadranskih solin do medu, ki ga nabirajo avtohtone čebele, od vina, ki so ga tod pili že v antiki, do zdravih mineralnih voda, okoli katerih so že stoletja nazaj nastajala slovita zdravilišča. Slovenija je zelena, zdrava in aktivna dežela. Raznolika gastronomija je torej del njene kulture.

Ohranjamo in razvijamo jo s spoštovanjem do okolja in načel trajnostnega razvoja.



2.065 milijona
prebivalcev

20.273 km²
površina

10.000 km²
gozdov

26.000 km
dolžina vodotokov

46,6 km
dolžina morske obale

Triglav 2864 m
najvišji vrh

več kot 10.000
kraških jam

13,29 %
površina zavarovanih območij

Ljubljana
glavno mesto

slovenščina
uradni jezik (na narodnostno
mešanih ozemljih tudi
madžarščina in italijanščina)

1. 5. 2004
vstop v Evropsko unijo

476.682 hektarjev

kmetijskih zemljišč v uporabi



vino



pšenica



hmelj



krompir



grozdje



meso



koruza

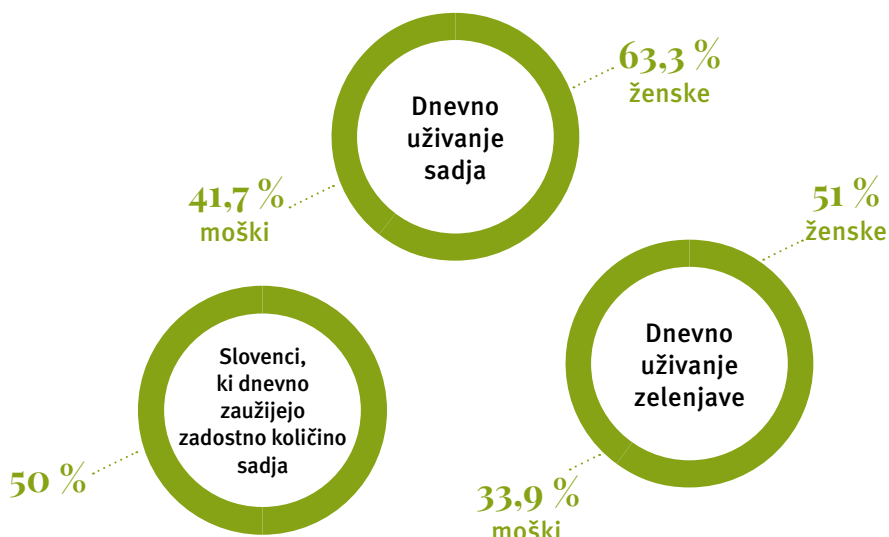


jabolka



mleko

glavni kmetijski pridelki



20. maj

Svetovni dan čebel

Združeni narodi so na pobudo Slovenije 20. maj razglasili za svetovni dan čebel, dan namenjen zavedanju izjemnega pomena čebel za preživetje človeka.



STIČIŠČE GASTRONOMSKE RAZLIČNOSTI IN LOKALNIH OKUSOV

V Sloveniji se žitna polja spogledujejo z vinorodnimi griči, gozdovi se stikajo s planinskimi pašniki, na katerih se pasejo govedo in drobnica, razkošje obhišnih vrtov dopolnjujejo travniški sadovnjaki, z oljčnikov je razgled na morje. Slovenska kuhinja je svojo izvornost našla v naravi, svojo svetovljanskost v povezovanju vplivov štirih evropskih svetov.

Posebnosti gastronske podobe



ALPE



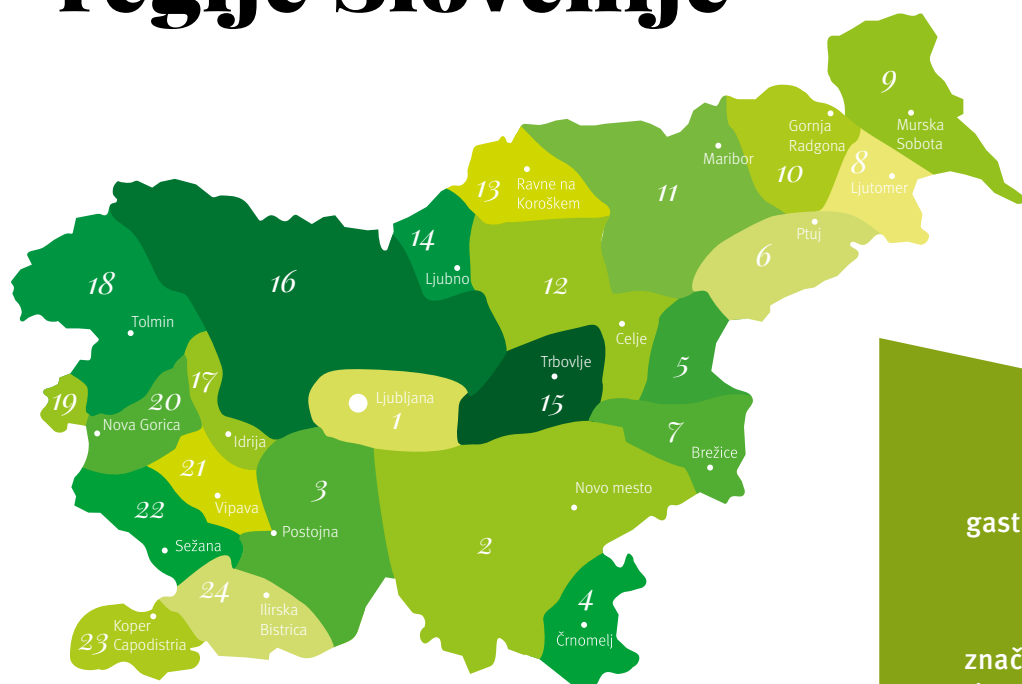
MEDITERAN IN KRAS



PANONSKA NIŽINA

Posebnosti gastronske podobe temeljijo v izjemnem kulturnem in razvojnem stičišču evropskega **alpskega**, **mediteranskega** in **kraškega ter panonskega prostora**, kar je skozi stoletja pogojevalo razvoj in oblikovanje specifičnih kulturnih in življenjskih slogov na ozemlju, ki ga danes ima Republika Slovenija.

Gastronske regije Slovenije



24
gastronskih regij

365
značilnih lokalnih in
regionalnih jedi, ter pijač

3
vinorodne dežele

1. Ljubljana in njena okolica 2. Dolenjska, Kočevska 3. Notranjska 4. Bela krajina 5. Kozjansko 6. Haloze, svet pod Donačko goro in Bočem, Ptujsko polje 7. Posavje in Bizeljsko 8. Prlekija 9. Prekmurje 10. Slovenske gorice 11. Maribor, Pohorje, Dravska dolina, Kozjak 12. Celje, Spodnja Savinjska in Šaleška dolina, Laško 13. Koroška 14. Zgornja Savinjska dolina 15. Zasavje 16. Gorenjska 17. Rovtarsko, Idrijsko, Cerkljansko 18. Dolina Soče 19. Goriška brda 20. Goriška 21. Vipavska dolina 22. Kras 23. Slovenska Istra 24. Brkini, Kraški rob

O razvoju gastronomije Slovenije



V zgodovinskem razvoju gastronomske dediščine so bili odločilni številni vplivi. Ob naselitvi so se slovanski priseljenci v 6. stoletju srečali s staroselci, ljudstvi, ki so imela pomemben vpliv na gospodarsko življenje in posredno tudi na prehranjevanje. To velja npr. za predelavo mleka v mlečne izdelke, še posebej za sirarstvo. Iz različnih skupin slovanskih priseljencev se je v daljšem procesu (vsaj do 9. stoletja in ponekod še dlje) razvila enotna slovenska etnična skupnost. Na njeno prehransko podobo so precej vplivali tudi fevdalni gospodarji in tuja kolonizacija posameznih predelov slovenskega ozemlja, rastoča mesta, predvsem pa vsestranska trgovska dejavnost, ki je izvirala iz izrednega prometnega položaja slovenskega ozemlja med Sredozemljem, srednjo Evropo in delno tudi sosednjim Balkanom. V srednjem veku je bilo prehranjevanje omejeno na razmeroma ozek izbor prehrane. Pomanjkanje žit in kruha je povzročilo, da so bile temeljne jedi predvsem **kaše** in **bob** ter druge stročnice. Poleg teh so uživali tudi **grah**, **lečo**, **zelje**, **repo**, iz **maka** in **lanu** (veliko pozneje tudi iz **bučnic**) pa so izdelovali olje. Le za praznične priložnosti so uživali pogače in svinjsko meso ter mesne izdelke, ki so jih izdelali na **kolinah**, tj. ob zakolu in predelavi prašiča. Zakol prašiča ni bil le tehnološki proces, ki je do danes ohranil celo vrsto najrazličnejših lokalnih posebnosti, ampak tudi največji posvetni praznik slovenskega človeka. Pomembno mesto v prehrani so imeli **med** in **mlečni izdelki**. Na tem področju bi lahko govorili o dediščini naših prvih tržnih znamk.

Od 15. stoletja dalje se je v slovenski prostor začela uvajati **ajda**, ki je močno spremenila prehranske navade. Podobno velja tudi za **koruzo**, ki se je začela širiti v 17. stoletju, **fižol** in v drugi polovici 18. stoletja še **krompir**,

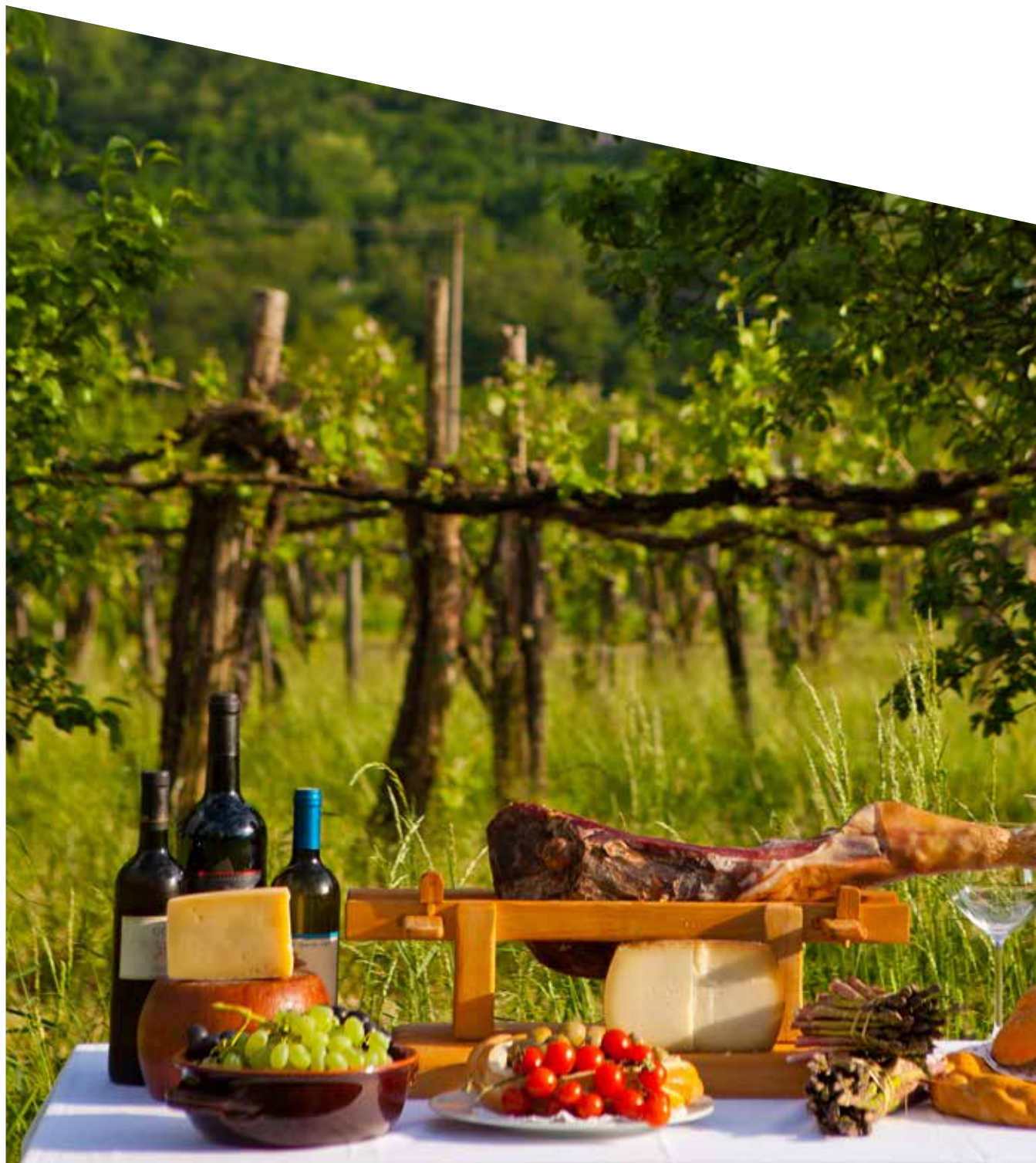


ki v 19. stoletju postane ena najbolj priljubljenih jedi na Slovenskem.

V 2. polovici 18. in v 19. stoletju je v okviru nekdanje avstroogrške monarhije tudi Slovenija sprejela številne novosti z jedilnikov Podonavja. Nekatere značilne slovenske jedi so postale mednarodno prepoznavne (npr. **potica**, **kranjska klobasa**, **štruklji**). Najpomembnejši dosežek razsvetljenega obdobja v nekaj letih francoske zasedbe je prva kuharska knjiga v slovenskem jeziku (**Valentin Vodnik, Kuharske bukve, Ljubljana 1799**). Prav kuharska terminologija in poimenovanje jedi ter načini priprave

v tej knjigi dokazujejo, kako razvita je bila slovenska kulinarična terminologija že v tem času.

Od druge polovice 19. stoletja je slovenska kuharska umetnost dobivala vedno več strokovne literature. To niso bila več le prevedena tuja dela, ampak plod lastnih izkušenj slovenskih avtoric. Med njimi je še danes najbolj pogosto ponatiskovana **Slovenska kuharica Magdalene Knafelj Pleiweis** (Ljubljana, 1868), ki so jo dopolnjevale sestra **Felicite Kalinšek** in druge avtorice vse do današnjih dni.



Zlasti slovenski alpski kraji in območja so se v 19. stoletju vključili v začetke razvoja evropskega in svetovnega turizma. Turistična središča, kot so Bled, Rogaška Slatina, Dobrna, nekoliko pozneje tudi Portorož s svojimi hoteli in restavracijami, so pomembno prispevali k razvoju gastronomske kulture in šolanju kadrov. Tudi manjša letovišča in gostilne (s prenočišči) v bližini železniških postaj uvajajo številne novosti in kuharska znanja. To je povezano s pogostimi kuharskimi tečaji in šolami, ki jih organizirajo na podeželju in v mestih.

Novo obdobje v razvoju kulinarične in gastronomske kulture na Slovenskem predstavljata obdobji politične in državne povezanosti z Balkanom, in sicer po letu 1918 s kraljevino in po letu 1945 tja do 1991 s socialistično Jugoslavijo. Poleg večjih družbenih sprememb in sprememb prebivalske strukture so v tem obdobju prišle v slovenski prostor tudi razne balkanske jedi, med katerimi izstopajo jedi z žara (npr. **čevapčiči**, **ražnjiči** in druge), med sladnicami pa **baklava** in **turški med**. Z širjenjem italijanske **pice** od 60. let 20. stoletja je skoraj vzporedno potekalo širjenje balkanskega **bureka**. Razširile in uveljavile so se **paprika**, **lubnice** in **melone**.

Leta 1926 so odprli Gostilničarsko šolo v Mariboru, v Ljubljani pa leta 1937 prvo poklicno gostinsko šolo. Njeno delo nadaljuje od leta 1945 prva Srednja šola za turizem in gostinstvo, ki se po letu 1954 preoblikuje v poklicno gostinsko šolo. Po letu 1965 je bilo v Sloveniji ustanovljenih še osem poklicnih gostinskih šol, ki od leta 1981 delujejo kot srednje šole za gostinstvo in turizem.

Po osamosvojitvi Slovenije leta 1991 se začne obsežnejše odkrivanje nekaterih posebnosti v prehrani. Močno naraste število izdanih knjig, ki prinašajo pregled regionalnih kulinaričnih in gastronomskih značilnosti in monografije o nekaterih skupinah jedi. Leta 2001 dobimo prvi kulinarični zemljevid Slovenije. V Ljubljani ustanovijo leta 2001 zelo popularno **Društvo za priznanje praženega krompirja kot samostojne jedi**. V devetdesetih letih 20. stoletja se je razvilo iz sosednje Italije gibanje Slow food in je imelo več regionalnih omizij, danes pa je njegovo delovanje močno okrnjeno, a je v razvoju sodobne slovenske kulinarike pustilo vrsto

pozitivnih posledic. Od leta 2005 tudi v Sloveniji zelo uspešno deluje najstarejše mednarodno gastronomsko združenje **Chaîne des Rôtisseurs (Bailliage National de Slovénie)**, ki s svojo dejavnostjo pomembno sooblikuje razvoj kulinarike in gastronomije. Tako kot drugod po svetu združuje izbrane, najboljše slovenske restavracije, gostilne in nekatere vinske kleti ter številne ljubiteljske člane. Nekaj let deluje tudi mednarodno združenje **Jeunes Restaurateur d'Europe**. Z letom 2018 prihaja v Slovenijo mednarodni gastronomski vodič **Gault & Millau**. Vsako leto poteka prestižni slovenski izbor sto najboljših restavracij za **The Slovenia Restaurant Award**.

V mednarodnih okvirih se vedno bolj uveljavljajo posamezni vrhunski slovenski kuharji in kuharice. Poleg **Slovenske kuharske olimpijske reprezentance** so se predvsem uveljavili nekateri kuharski mojstri in mojstrice, kot so npr. **Janez Bratovž** (leta 2010 uvrščen na lestvici San Pelegrino med sto najboljših restavracij na svetu), **Ana Roš** (najboljša kuharica na svetu leta 2017 in ambasadorica slovenskega turizma), **Tomaž Kavčič**, **Igor Jagodic**, **Uroš Štefelin**, **Bine Volčič**, **Luka Jezeršek**, **Jure Tomič** (leta 2016 svetovni prvak v pripravi testeninskih jedi v Parmi, Italija), **Luka Košir**, **Andrej Kuhar** (edini slovenski prejemnik Michelinove zvezdice za njegovo nekdanjo restavracijo v Nemčiji) idr.

Na področju kulinarike in gastronomije so pomembna tudi številna **vinska združenja** in neformalne skupnosti, ki so si za temelj svojega delovanja izbrali skrb za dvig vinske in pivske kulture ter povezanost pestrega izbora slovenskih vin s hrano.



Kulinarika s področja Krusa

Slovenska kulinarika, mednarodno še razmeroma neznana, je prav zaradi navedenega dinamičnega razvoja danes med najbolj zanimivimi kulinarčno gastronomskimi okolji Evrope. To še zlasti potrjuje bogat izbor kakovostne regionalne ponudbe v najbolj značilnih gostinskih lokalih – **gostilnah**, ki so eno od prepoznavnih znamenj Slovenije in temeljijo na bolj ali manj starih družinskih izročilih in tradiciji. Poleg gostiln je tukaj še vrsta kakovostnih **restavracij**, teh je največ v Ljubljani in njeni okolici, in razvejana mreža **turističnih kmetij**.

Pomembno vlogo namenja Slovenija **lastni pridelavi živil**. Na vrtovih in njivah pridelujejo kakovostno zelenjavo. Slovenija je ena od zelo

krompirjevskih dežel, od žit je popularna ajda, ki je pomembno zastopana v številnih slanih in sladkih jedeh. Mleko in mlečni izdelki dosegajo vrhunsko kakovost tudi zato, ker se domače živali pasejo v zdravem naravnem okolju in iz njega dobivajo naravno krmo. Tudi kakovost različnih vrst mesa, vključno z divjačino, je izjemna, kar se odraža v bogatem izboru suhomesnatih izdelkov. Nekoliko je sicer upadla prašičereja, a se stanje izboljšuje. Na številnih področjih pridelave živil se uvajajo avtohtone rastline in živalske pasme. To velja tudi za izvirna vina v treh vinorodnih deželah.

Največ prehranskih vplivov iz sosednje Italije je na območju slovenskega Sredozemlja, tj. na Primorskem. V Piranskem zalivu gojijo po najbolj biološko primernih metodah **piranske**

brancine Fonda, v Sečoveljskih solinah pa pridelujejo **morsko sol** in izvrsten **solni cvet**, ki ga cenijo najboljše restavracije na svetu. Kraške jedi s kombinacijami zelenjave, mesnih omak, testenin in **kraškega pršuta**, povrhu vsega pa še izbrana vina s **teranom**, prav gotovo pripomorejo k odličnemu spoznavanju slikovite pokrajine in ljudi. V pomladnem obdobju so izvrstne jajčne omelete ali **frtalje**. Podobne jedi so na območju kraškega roba, Istre in v obmorskih mestih, le da se jim pridružijo še kombinacije jedi iz morskih rib in sadežev ter izvrstni vini **refošk** in **malvazija**, ki zaokrožita doživljanje s sredozemskimi zelišči in začimbami pripravljenih jedi. V dolini Soče je samo v Kobaridu in okolici prava zakladnica vrhunske kulinarike s kombinacijami tradicionalnih in inovativnih jedi. Osrednja Slovenija z Ljubljano in okolico ponuja odlične izvirne jedi pod skupno blagovno znamko Okusi Ljubljane, kot so npr. pšenični ali ajdovi



Izvir mineralne vode, Nuskova



Orehova potica

Štruklji (z orehovim, pehtranovim, jabolčnim ali skutnim nadevom), pa najrazličnejše vrste **potic**, med katerimi najbolj slovijo orehova, pehtranova, medena in rozinova. **Makova potica** je predvsem značilnost Prekmurja, pokrajine, ki je prava zakladnica močnate kulture. Tu in v okoliških pokrajinah so doma najrazličnejše **pogače (gibanice, kvasenice, zle/jj vanke, posolonke, krapci)** in bogat izbor najrazličnejših vrst **kruha**. Nekaj posebnega so, tako kot po vsej Sloveniji, **koline** s celo vrsto svežih, poltrajnih ali suhomesnatih izdelkov,

med katerimi sta tudi zaščiteni **prekmurska šunka** in **prleška tünka**. Na Koroškem so značilna mesna jed **mežerle** ali **mežerli**, izvrstna topla predjed iz svinjskih pljuč in drobovine. Na Gorenjskem še vedno pripravljajo nekatere kulinarične posebnosti, kot so npr. **ajdovi krapci** (testeni žepki s skutinim ali nadevom iz suhega sadja) ali pa **masounik** (zabeljena jed iz kisle in sladke smetane in moke). Odlična je tudi **ajdova kaša s fižolom** ali **gobami**. Najbolj prepoznavna jed so zabeljeni **ajdovi žganci** s kislim zeljem ali repo, le na Primorskem

so bolj znane razne druge močnate jedi in testenine (npr. **njoki**). Bled se ponaša z **blejskimi kremnimi rezinami** ali **kremšnitami**. Za ljubitelje sladkovodnih rib sta vrhunski poslastici **postrv zlatovčica** in **bohinjska postrv**, ki ju pripravijo na različne načine, med drugim tudi ocvrti v ajdovi ali koruzni moki.

Tretja sladkovodna posebnost je **soška postrv**, ki jo hrustljivo zapečejo, povaljano v koruzni moki. Na Dolenjskem pripravljajo razne vrste **štrukljev**, močnatih kuhanih ali pečenih zvitkov z sirnimi, orehovimi ali jabolčnimi nadevi. Dolenjska posebnost je **matevž**, priloga ali samostojna pirejasta jed iz fižola in krompirja. Sicer pa so značilna dolenjska jed **štruklji** z različnimi slanimi ali sladkimi nadevi. V Beli Krajini so mojstri za pripravo pečenih **jagenjčkov in odojkov**, pogosto ponudijo tudi tri lokalne zaščitene pogače, in sicer **belokranjsko povitico, pogačo** in **prosto povitico**. Povsod po Sloveniji pripravljajo razne vrste **juh, obar** in okusnih **enolončnic** (npr. **šelinka, jota** in **mineštra** na Primorskem, **bograč** v Prekmurju). **Perutnina** je na jedilnikih Slovenije dokaj zastopana. Poleg popularnega ocvrtega **piščanca** velja omeniti tudi **pečene race** in **gosi**. Te so obredna jed ob največjem sodobnem vinskem prazniku **martinovem** (11. novembra), ko prebivalci Slovenije na martinovanju proslavijo novo vinsko letino.

Kulinarični izbor dopolnjujejo vrste svežega, vložnega ali suhega sadja, med pijačami še jabolčnik in hruševce ter sadna in grozdna žganja, žganja z gozdnimi sadeži in zdravilnimi zelišči. Največje bogastvo gastronomije Slovenije pa so naravne mineralne in izvirske **vode**.

Strategija gastronomije Slovenije



Kuharski mojster Tomaž Kavčič

Kulinarika in gastronomija Slovenije sta bili na prehodu iz 20. v 21. stoletje v svetu razmeroma neznani. Skromna je bila tudi njuna vključenost v turistično ponudbo. Skladno z povečevanjem zanimanja za ti področji na svetovni ravni, povečanim številom izdaj kulinarčne literature in naraščanjem števila kulinarčnih prireditev sta postajali vedno bolj pomembni vsebini turističnega in siceršnjega prizadevanja. Gastronomija Slovenije je bila še neodkriti biser prehranske različnosti, ki pa je za svojo mednarodno prepoznavnost in promocijo potreboval sistematični pristop. Leta 2006 je bila tako izdelana **Strategija razvoja gastronomije Slovenije** (Maribor 2006, 263 s.), ki je postala temeljni dokument in vodilo promocije in razvoja gastronomije Slovenije. Njen temeljni namen je sicer v postavitvi modela razvoja in promocije gastronomije za potrebe turizma Slovenije, vendar se je kmalu pokazalo, da presega samo turistične okvire. Pomen gastronomije je namreč veliko širši, saj ima pomembno vlogo v promociji države, pomembna je tudi na podjetniški, lokalni, regionalni in mednarodni ravni. Ožji namen strategije je v sooblikovanju celovite prepoznavnosti Slovenije kot zelene, zdrave, aktivne turistične dežele. Navedeni so ukrepi, ki so nujni za razvoj gastronomije in vključujejo področja gospodarstva, kulture, izobraževanja idr. Strategija je kot temelj gastronomske prepoznavnosti določila gastronomsko piramido. To poleg celotnega nacionalnega gastronomskega bogastva (dediščine) in sodobnih oblik sestavlja kar **24 gastronomskih regij**. To pomeni zaključenih kulturno geografskih območij, kjer je koncentracija določenega števila jedi največja in omogoča njihovo zamejevanje. V teh 24 regijah je po nekaterih dopolnitvah danes **365 značilnih**

ali nosilnih prepoznavnih jedi in pijač. Iz tega izbora je bil v strategiji določen prepoznavni vrh gastronomske piramide, ki je obvezujoče izhodišče slovenske gastronomske prepoznavnosti. V Strategiji je določen še temeljni slogan gastronomske prepoznavnosti, in sicer **Okusiti Slovenijo** in njegova inačica **Okusi Slovenije**. Pomembne sestavine Strategije so strategija trženja z določitvijo ciljnih segmentov in ključnih tujih trgov, vprašanja zakonodaje, izobraževanja in določitev ukrepov na področju slovenske gastronomije. V več kot desetletnem obdobju je določila Strategije najbolj dosledno implementiral predvsem slovenski turizem oz. Slovenska turistična organizacija, zlasti v krovni Turistični strategiji Slovenije za obdobje 2017–2021, kjer sta kulinarika in gastronomija še posebej izpostavljeni in vključeni med štiri temeljne turistične regije.

*KDOR BI HOTEL SPOZNATI NAJBOLJ
PREPOZNAVNE JEDI IN PIJAČE KAR
24 SLOVENSКИH GASTRONOMSKIH
REGIJ, BI LAHKO 365 DNI OKUŠAL
VSAK DAN NEKAJ DRUGEGA.
KULINARIČNA PESTROST JE
VSE POMEMBNEJŠI RAZLOG ZA
TURISTIČNI OBISK SLOVENIJE.*



Zaščita živil in jedi



Slovenija je v Evropski uniji zaščitila nekatere kmetijske pridelke in živila z zaščiteno označbo porekla, zaščiteno geografsko označbo in zajamčeno tradicionalno posebnostjo. Med prepoznavnimi kulinaričnimi znamkami Slovenije je že od konca 18. stoletja **kranjska klobasa**, ki je eno od zaščiteneh živil z zaščiteno geografsko označbo. To označbo imajo tudi tri kraške mesnine, in sicer **kraški pršut**, **kraški zašink** in **kraška panceta**. Iz Prekmurja je na seznamu izjemna dimljena **prekmurska šunka**, s kmetij Zgornje Savinjske doline prihaja **zgornejasavinjski želodec**, iz Prlekije izjemni izdelek **prleška tünka**; to so pokuhani in popečeni najboljši kosi svinjskega mesa, konzervirani v zaseki. Najstarejša pričevanja o tem načinu konzerviranja mesa segajo že v 15. stoletje. Z geografsko označbo so zaščiteni še **štajersko prekmursko bučno olje**, čebula **ptujski lük**, **kokošja jajca izpod Kamniških planin**, **štajerski hmelj** in **slovenski med**. Z zaščiteno označbo porekla so zaščiteni trije siri, in sicer **tolminc**, **bovški sir** in pikantni bohinjski **mohant**. Na tem seznamu so še **piranska sol** s **solnim cvetom**, **kočevski gozdni med** in **kraški med**, **istrski pršut** in **ekstra deviško olje slovenske Istre**. To pobira številna priznanja in nagrade na mednarodnih ocenjevanjih. Z znamko zajamčene tradicionalne posebnosti se ponašajo tri kulinarične posebnosti Slovenije. **Belokranjska pogača** je vrsta nizkega, prvotno nekvašenega kruha okrogle oblike, ki ga premažejo s stepenim jajcem ter potresejo s kumino in grobo soljo. Površino pred peko zarežejo z nožem v obliki kvadratne mreže, ki je hkrati vizualno »navodilo« za uživanje. V Prekmurju je doma **prekmurska gibanica**, najbolj sočna, sladka in okusna slovenska pogača iz več plasti nadevov, ki si sledijo v zaporedju makov, skutni, orehov in jabolčni.

ŽIVILA Z
ZAŠČITENO
OZNAČBO
POREKLA,
ZAŠČITENO
GEOGRAFSKO
OZNAČBO IN
ZAJAMČENO
TRADICIONALNO
POSEBNOSTJO
IZRAŽAJO
POKRAJINSKO
IN KULTURNO
PESTROST
SLOVENIJE.

Med njimi pa so plasti vlečenega testa. V nekdanjem drugem največjem evropskem rudarskem mestu Idriji, kjer so pridobivali živo srebro, so v prvi polovici 19. stoletja začeli pripravljati **idrijske žlikrofe**, testene žepke z nadevom iz krompirja, čebule, ocvirkov ali zaseke in začimb. Ti so še danes temeljna posebnost ponudbe v mestu, ki sodi s svojo tehniško



Kranjske Kobasice

dediščino pod zaščito organizacije Unesco. Osrednji kulinarčni simbol Slovenije je zvita in z različnimi nadevi namazana praznična okrogla pogača, imenovana **slovenska potica**, ki sodi med najnovejše zaščitene jedi kot zajamčena tradicionalna posebnost, ki je še v postopku zaščite pri Evropski komisiji.

Najbolj razširjena in popularna je slovenska potica z orehovim nadevom. Zaščitene so tudi slovenske potice z orehovim nadevom z rozinami, z rozinami, s pehtranom, ter pehtranom s skuto.

V Sloveniji poznamo čez sto potic, z različnimi sladkimi in slanimi nadevi.



Lokalne in regionalne tržne znamke s področja kulinarike in gastronomije



V zadnjih nekaj letih v Sloveniji razvijamo poleg krovne znamke **OKUSITI SLOVENIJO (TASTE SLOVENIA)** nekaj uspešnih tržnih znamk s področja kulinarike in gastronomije. Pridobitev pravice do uporabe znamke in trženja izdelkov je povezana s podrobnim certifikatnim sistemom, ki vključuje strokovno ocenjevanje in preverjanje kakovosti. Uspehi s posameznimi znamkami so navedli pridelovalce in proizvajalce k lokalnim in regionalnim živilom. Število pridelovalcev in proizvajalcev se povečuje, sistem postaja zanimiv ne le za kmetije, ampak tudi za mlade. Najuspešnejše krajevne in produktne znamke so naslednje:

DOBROTE DOLENJSKE

Odlična znamka, s številnimi certificiranimi, enotno oblikovanimi prehranskimi izdelki. Poleg prodaje na sedežu v Trebnjem, v trgovini v Ljubljani in po spletu imajo tudi nekaj

prodajnih omar na bencinskih servisih ob avtocestah. Dejavnost znamke se razširja tudi na gostinsko ponudbo.

BOHINJSKO – FROM BOHINJ

Uspešen izbor kakovostnih izdelkov Bohinja pod to znamko, npr. bohinjski siri in drugi mlečni izdelki, suhe mesnine, nealkoholne in alkoholne pijače, planinski čaji idr. Z znamko je označena tudi ponudba lokalnih in regionalnih jedi v gostinskih lokalih na področju Bohinja in razni rokodelski izdelki v okviru spominkarske ponudbe.

OKUSI LJUBLJANE

Kulinarična ponudba Ljubljane je od nekdanje raznovrstna. Med izbranimi kulinaričnimi izdelki sta Zmajeva potica in Prešernove fige. Sicer pa so vam v okviru projekta Okusi Ljubljane v izbranih restavracijah na voljo tradicionalne ljubljanske jedi iz sestavin lokalnega izvora, pripravljene na sodobne načine.



Okusi Kamnika, sir trnič

*REGIONALNE POSEBNOSTI
ZDRUŽUJEJO TRŽNE ZNAMKE
IZBRANIH JEDI, ŽIVIL IN
PREHRANSKIH IZDELKOV.
ZNAMKE UPORABLJAJO
PONUDNIKI, KI IZPOLNJUJEJO
POGOJE JASNO DOLOČENIH
CERTIFIKACIJSKIH SISTEMOV.*

OKUSI ROGLE

Prehranski izdelki in kmetijski pridelki Zreč in Zreškega Pohorja.

OKUSI KAMNIKA

Izbor živil in jedi v občini Kamnik, ki vključuje tudi kakovostne izdelke lokalne prehranske industrije in izdelke, ki skrbijo za ohranjanje lokalne pastirske dediščine v Kamniških Alpah.

GEOPARK IDRIJA

Izbor prehranskih izdelkov, ki se še dopolnjuje, saj je bila znamka postavljena šele v drugi polovici leta 2017.

SRCE SLOVENIJE

Različni kmetijski pridelki, prehranski in rokodelski izdelki. Dejavnost je še v razvoju. Sedež znamke je v Litiji.

Vinogradništvo, vinarstvo in pivovarstvo



Podravska vinorodna dežela, Jeruzalem

Slovenija je zelena butična vinorodna dežela. Večino grozdja se potrga ročno, proces pridelave vin pa temelji na organskih načelih. Bogastvo slovenske vinske ponudbe sestavljajo vina treh vinorodnih dežel: **primorske, posavske in podravske**. Te tri vinorodne dežele so razdeljene še na devet okolišev s svojimi prepoznavnimi značilnostmi.

Vinsko trto in vino naj bi na ozemlju današnje Slovenije poznali v času Iliriv in Keltov (400 let p. n. št.). Ta gospodarska dejavnost se je razvijala tudi za časa Rimljanov. Za širjenje vinogradništva in kletarstva so v srednjem veku poskrbeli samostani. Na Ptujju so leta 2017 praznovali 777 let neprekinjene pridelave vina v minoritskem samostanu. V drugem največjem mestu Slovenije Mariboru raste in vsako leto rodi več kot 450 let stara trta žametovka, ki je dokazano **najstarejša trta na svetu**. Letno daje več kot 40 kilogramov grozdja, iz katerega nastane mariborsko protokolarno vino.

Sistematično vinogradniško in vinarsko gospodarstvo se je začelo razvijati v 19. stoletju. Danes slovenski vinogradniki in vinarji pridelajo izvrstna avtohtona in druga sortna vina. Po vseh treh vinorodnih deželah potekajo **vinske ceste**, ki pa so še v razvoju.

Glavno mesto Ljubljana je leta 1987 prejelo naziv **Mesto trte in vina**, ki ga podeljuje Mednarodna organizacija za trto in vino (OIV). Vzrokov za to priznanje je bilo več. Ljubljana je stoletja pomembno središče vinske trgovine. Še pomembnejše je najstarejše mednarodno ocenjevanje vin, ki poteka v Ljubljani (z manjšo prekinitvijo) od leta 1955. Leta 2016 so v mestu posadili mestni vinograd na južnem pobočju Ljubljanskega gradu s 1050 trtami.



Najstarejša vinska trta na svetu, Maribor



Primorska vinorodna dežela, Goriška Brda

Med pomembnimi slovenskimi vinskimi izvozniki so Klet Brda, Puklavec Family Estates in Dveri-pax. Družinske vinogradniške in vinarske kmetije, kot so npr. Movia, Marjan Simčič, Verus, Edi Simčič, Santomas, Batič idr., so se uveljavile v svetu z najvišjimi ocenami svetovno znanih ocenjevalcev. Kakovost slovenskih vin potrjujejo ugledna priznanja in medalje na ocenjevanjih, kot so npr. Concours Mondial de Bruxelles, Decanter, Mundus vini. Pomembne so omembe v Wine Spectatorju, kar dva slovenska vinarja (Kabaj, Movia) sta se v letih 2015 in 2016 v Wine & Spirit Magazine uvrstila med Top 100. Slovenska vina so zastopana v ponudbi uglednih restavracij od New Yorka do Londona in Tokia.

Med paleto najrazličnejših sortnih vin in zvrsti posebnost izvirna ali avtohtona vina. To so med belimi **zelen, pinela, klarnica in rebula** (prvič omenjena že leta 1390) iz primorske vinorodne dežele, **šipon** in **ranina** iz podravske in med rdečimi **teran** in **refošk** iz primorske ter **cviček, metliška črnina, belokranjec, beli in rdeči bizeljčan** iz posavske vinorodne dežele. **Cviček, metliška črnina, belokranjec** in **bizeljčan** so sestavljena rdeča vina iz več sort grozdja.

Slovenija se ponaša tudi s **pivovarsko tradicijo**. Danes delujeta dve veliki pivovarni, in sicer **Laško** in **Union**. Poleg teh še vrsta zelo uspešnih malih ali **craft** pivovarn, ki varijo odlična piva. V Žalcu so postavili prvo fontano piva, ki je postala ena od turističnih privlačnosti. Od druge polovice 19. stoletja se je v Spodnji Savinjski dolini razvilo hmeljarstvo. Danes je Slovenija pomembna izvoznica kakovostnega hmelja.

Slovensko vinogradništvo in vinarstvo v številkah

Skupna površina vinogradov

18.544 ha

Letna pridelava vina okoli

0,8 mio hl

okolišev (districts)

9

leg (sites)

384

vinorodne dežele (regions)

3

Uvoz letno

13 mio l

Izvoz letno

5-8 mio l



53 VINSKIH SORT

Glavne bele sorte:

laški rizling, chardonnay,
sauvignon, malvazija, rebula

Glavne rdeče sorte: refošk,

žametovka, merlot, modra
frankinja, cabernet sauvignon



70 : 30

Razmerje belih proti
rdečim sortam



10

velikih vinskih kleti



2500

vinogradnikov, ki
stekleničijo svoja vina



460

pomembnih družinskih
vinogradnikov (family
wine estates) z več kot 5
ha vinogradov



30.000

je vseh vinogradnikov in vinarjev, ki se z vinogradništvom in
vinarstvom ukvarjajo profesionalno ali ljubiteljsko

Dan slovenske hrane in Tradicionalni slovenski zajtrk



Tradicionalni slovenski zajtrk je nastal na pobudo Čebelarske zveze Slovenije in se izvaja od leta 2011. Vanj je po podatkih za leto 2017 vključenih 260.000 osnovnošolskih otrok. To je še posebej pomembno ob podatku, da okrog 50 odstotkov otrok ne začne dneva z zajtrkom, ki je pomemben del zdrave prehrane in zdravega načina življenja. Z dogodkom zdravega zajtrka pokažemo svoj odnos do države, v kateri živimo. Pomemben je tudi naš interes o prihodnosti slovenskega kmeta, ki jo lahko zagotovimo le s kupovanjem njegovih prehranskih proizvodov. Z naročanjem oz. kupovanjem lokalne hrane varujemo tudi okolje. Velik onesnaževalec okolja so namreč prav dolge transportne poti, po katerih se prevaža tudi globalna hrana. **Dan slovenske hrane** in **Tradicionalni slovenski zajtrk** kažeta, kako moramo ceniti lokalno pridelano slovensko hrano.

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano je s kratko anketo želelo izvedeti, kako izobraževalni zavodi obeležujejo Dan slovenske hrane in kakšne dejavnosti pripravljajo ob Tradicionalnem slovenskem zajtrku oz. kako uspešni so pri naročanju lokalne hrane. Anketo je izpolnilo 37 vrtcev oz. šol in 30 domov za starejše. Ugotovitve ankete so pokazale, da kruh kupuje neposredno pri ponudnikih 70 odstotkov, maslo 73 odstotkov, med in mleko kar 92 odstotkov, jabolka pa celo 97 odstotkov zavodov. Ostali kupujejo pri trgovcih oz. v trgovskih verigah. Na podlagi dosedanjih izkušenj so zavodi v tej anketi priznali številne prednosti in razloge za nabavo lokalne slovenske hrane. Najpogosteje so navedli, da so med prednostmi svežina, bogatejši okus, večja hranilna vrednost z manj dodatki, krajša dobavna veriga, neposreden stik s pridelovalci in skrb za podeželje s spodbujanjem lokalne proizvodnje.

*JAVNI IZOBRAŽEVALNI
ZAVODI VSE VEČ HRANE
KUPUJEJO PRI LOKALNIH
PONUDNIKI. OTROKOM
ZAGOTAVLJAJO SVEŽA ŽIVILA
IZ BLIŽNJEGA OKOLJA,
HKRATI PA S SVOJIMI
NABAVAMI SPODBUJAJO
LOKALNO PROIZVODNJO.*



Kranjska čebela

Po treh letih prizadevanj je Republika Slovenija na pobudo Čebelarske zveze Slovenije dosegla leta 2017 razglasitev 20. maja za Svetovni dan čebel. To je, gledano globalno, pomemben korak za Slovenijo, saj ne razmišljamo le o svojih težavah, ampak se zavedamo, da je na svetu lačnih 815 milijonov ljudi, kar je vprašanje vsakogar od nas.

Sladkosti in zdravje s čebelami



Malo je znano, da so bili nekateri Slovenci med najbolj cenjenimi evropskimi čebelarskimi učitelji in inovatorji. Sredi 18. stoletja je iz slovenskega prostora izšel čebelar **Anton Janša** (1734–1773), ki je bil prvi učitelj čebelarstva na čebelarški šoli v Augartnu pri Dunaju. Njegova sodobnika in po vsej Evropi znana čebelarstva strokovnjaka sta bila tudi **Peter Pavel Glavar** (1721–1784) in **Giovanni Antonio Scopoli** (1723–1788). Čebelarstvo je bilo stoletja pomembna gospodarska panoga prebivalcev Slovenije in čebelarji so razvili (s čebelami) poleg medu še celo vrsto izdelkov, ki pomenijo pionirska prizadevanja na področju apiterapije v svetu.

Razne vrste medu (travniški, planinski, hojev, kostanjev, lipov, žajbljev, akacijev in akacijev med s satjem), matični mleček, propolis, čebelji strup, cvetni prah in cela vrsta drugih izdelkov iz medu, v kombinaciji z vitamini in aromatičnimi zelišči, so pomembna naravna zdravila, kozmetični pripomočki in predvsem tudi prehranske sestavine. Med in drugi čebelji pridelki so svojevrsten klic k naravi. Prav iz narave lahko črpamo zdrav vir moči za vsakdanje napore in prizadevanja. V današnjem svetu vedno bolj iščemo naravne snovi, ki pomagajo utrjevati naše zdravje. Bogato izbiro različnih vrst medu omogoča poleg čebel predvsem tudi razgibana slovenska pokrajina z bujno in bogato floro. Med ima pomembno vlogo tudi v slovenski kulinariki. Navsezadnje je tudi najstarejše naravno sladilo.

Med izborom izdelkov je tudi stara slovenska alkoholna pijača, medeno vino ali **kranjska medica**.

V ČEBELARSTVU SO STROKOVNJAKI IN PONUDNIKI IZ SLOVENIJE MED VODILNIMI NA SVETU V NOVOSTIH, KAKRŠNA JE NA PRIMER VSE BOLJ PRILJUBLJENA APITERAPIJA.

Ta izvrstni napitek nekateri imenujejo tudi **pijača starih Slovanov**. V Sloveniji poznamo dva načina priprave medice, in sicer kot brezalkoholne osvežilne pijače in kot alkoholni napitek. Za tega je najstarejši recept priprave, ki pa se do danes ni spremenil, ohranil **Janez Vajkard Valvazor** v svojem delu **Die Ehre dess Hertzogthums Crain** oziroma Slava vojvodine Kranjske Ljubljana 1689. V Sloveniji smo razvili tudi medeno pivo in medeno penino.

Med najpomembnejšimi dosežki je **Svetovni dan čebel**, ki ga je na predlog Slovenije razglasila Organizacija združenih narodov leta 2017 za 20. maj. Zlasti v Ljubljani se zadnja leta uspešno razvijajo oblike urbanega čebelarstva, ki je vključeno v turistične ogleda mesta.

Na območju Mestne občine Ljubljana deluje kar 3 % vseh slovenskih čebelarjev, ki imajo več kot 4.500 panjev in proizvajajo Ljubljanski med. Zadnja leta se uspešno razvijajo tudi oblike urbanega čebelarstva, ki je vključeno v Čebeljo pot in turistične ogleda mesta. V Botaničnem vrtu je bil postavljen urbani čebelnjak, urbana informacijska točka, ki pripoveduje o tradicionalni in sodobni kulturi čebelarjenja.



Gastronomija in turizem



Turizem na podežlju

V zgodovinskem razvoju slovenskega turizma je imela gastronomija pomembno mesto že v obdobju razvoja nekaterih turističnih središč v 19. stoletju, kot so bili Bled, Rogaška Slatina, Dobrna, Dolenjske Toplice idr. Turistična dejavnost je lokalnemu in okoliškemu prebivalstvu teh krajev omogočala pomemben vir dodatnega zaslužka pri prodaji živil in zaposlovanju. Pomembno vlogo sta imela tudi kulinarčno izobraževanje in vpliv hotelskih ter gostilniških kuhinj na kuhinje lokalnega prebivalstva. Od 60. let 20. stoletja se v Sloveniji začne razvijati tudi turistična dejavnost na kmetijah kot posebna oblika dopolnilne dejavnosti. Že na samem začetku je bil glavni motiv za obisk hišna prehrana turističnih kmetij, tj. lastna pridelana in predelana živila ter ponudba značilnih jedi kmečkega prebivalstva. Danes je v Sloveniji okoli 900 turističnih kmetij, od tega približna polovica z nastanitvijo, ostalo pa so izletniške kmetije, vinotoči in na Primorskem posebne vrste občasnih vinotočev ali osmic. V vseh teh vrstah turističnih kmetij sta kulinarčna ponudba in naravno okolje na prvem mestu.

Slovenska turistična organizacija je od leta 2006 sistematično implementirala določila Strategije gastronomije Slovenije v turistično načrtovanje, kar že daje vrsto pozitivnih rezultatov. **Zato se bo Slovenija v prihodnje razvijala kot gastronomska destinacija za petzvezdična doživetja, ki temeljijo na zeleni shemi slovenskega turizma, zelenih dejstvih in trajnostnih načelih.** Nova Strategija razvoja turizma (2017) je postavila kot pomembno vsebino ponudbe tudi gastronomijo, in sicer skupaj z naravo, kulturo in potovanji.

Leta 2017 je bila Slovenija na Environmental Performance Index

Univerze Yale izbrana med pet najbolj trajnostno naravnanih dežel na svetu.

Slovenska turistična organizacija je v začetku decembra 2017 končala obsežno spletno raziskavo Identifikacija tržnega potenciala, ki jo je izvajala na šestih ključnih in dveh perspektivnih trgih slovenskega turizma (Italija, Nemčija, Avstrija,

Francija, Združeno kraljestvo, Ruska federacija, Nizozemska in Poljska). Rezultati raziskave so pokazali, da je segment turistov, ki se označujejo za t. i. **foodije**, po velikosti četrti največji segment; ocenjena velikost segmenta je 9,5 milijona posameznikov. Foodiji praviloma potujejo v paru ali z družino, zato so skupaj s potovalno družbo (faktor 2,5) na vseh trgih kar

24-milijonski potencial. Raziskava je tudi pokazala, da je uživanje v dobri hrani in pijači glavni motiv za izbiro počitniške destinacije pri 31 odstotkih Avstrijcev, 29 odstotkih Britancev, 23 odstotkih Nemcev ter 21 odstotkih Nizozemcev in Rusov.

*SLOVENSKA STRATEGIJA RAZVOJA TURIZMA DO LETA **2021** POSEBNO VLOGO NAMENJA KULINARIKI IN GASTRONOMIJI. TA PONUDBA BO KLJUČNI DEL RAZVOJA DOŽIVETIJ NAJVIŠJE KAKOVOSTI, KI TEMELJIJO NA TRAJNOSTNIH NAČELIH.*



Kulinarične in gastronomske prireditve



Odpriše kuhna, Ljubljana

V Sloveniji se zvrsti na leto več kot 40 pomembnejših in vsebinsko obsežnejših prireditev, ki imajo kulinarično oz. gastronomsko vsebino. Pri tem niso vštete številne prireditve, povezane z martinovanjem, dogodki v božično-novoletnem obdobju in vse, ki so tako ali drugače povezane z jedmi in vini (npr. **prazniki cvička, rebule, refoška, Vinska vigred, dnevi odprtih kleti, Praznik terana in pršuta, Ljubljanska vinska pot** idr.). Podatki o številu prireditev so razveseljivi, prav tako se je močno spremenila tudi njihova vsebinska različnost in kakovost. Prireditve kulinaričnega oz. gastronskega značaja so namreč ena od sestavin, ki jih priporoča tudi Strategija gastronomije Slovenije.

Različnemu prireditvenemu dogajanju, povezanemu s kulinariko, najbolj primerno sledimo po posameznih letnih časih. Tako je v pomladnem obdobju vrsta prireditev, ki so povezane z živili tega letnega časa. Večina jih je v predvelikonočnem času. Med njimi so npr. tekmovanja v peki **potic**. V Dobrovem v Brdih pripravijo eno najstarejših kulinarčnih prireditev na Slovenskem, in sicer **Praznik češenj**. Nekaj podobnega so že v iztekajočem se pomladnem obdobju množično obiskovane **Jagodne nedelje** na Jančah pri Ljubljani. Kar nekaj je v tem letnem času prireditev, ki so povezane z oljkami. Na Ptujju je vsakoletna osrednja slovenska razstava **Dobrote slovenskih kmetij**, ki ima velik pomen za vzgojo vrednotenja in kakovostno izdelovanje lokalnih in regionalnih jedi ter živil na podeželju. Za najboljše izdelke in jedi dobijo izdelovalke in izdelovalci ustrezne certifikate. Na Rečici ob Savinji poteka tradicionalno strokovno ocenjevanje zaščitene **zgorjesavinjskega želodca**, v številnih krajih po Sloveniji pripravijo **ocenjevanja klobas in**

salam. Ta se imenujejo **salamijade** in imajo najdaljšo tradicijo v Sevnici.

Po številu in različnosti prireditev sta najbogatejša poletje in jesen. Cela vrsta prireditev je povezanih z lokalnimi in regionalnimi jedmi. V Tolminu pripravljajo **Praznik tolminske frike**, v bližnjem Kobaridu slavijo svoje znamenite **kobariške štruklje**, v Ozeljanu pripravijo odmevno tekmovanje in pokušino v okviru **Praznika polente**. Zelo veliko število je tudi raznih prireditev v zvezi s kruhom, pogačami in drugimi, pretežno močnatimi dobrotami, kar je povezano s koncem žetve.



Praznik kozjanskega jabolka, Kozjanski park

**SLOVENIJA JE S
SVOJO PONUDBO
KULINARIČNIH
PRIREDITEV
PRIVLAČNA
TURISTIČNA
DESTINACIJA V
VSEH LETNIH
ČASIH. LOKALNA
KULINARIKA JE
IZRAZITO POVEZANA
S SEZONSKO
USTREZNIMI
SESTAVINAMI.**

Jesensko obdobje zapolnijo prireditve, ki predstavijo jedi in živila tega letnega časa. Izjemno popularni so vsakoletni mednarodni festivali **praženega krompirja**, ki potekajo vsako leto v drugem kraju. V vasi Hrovača pri Ribnici na Dolenjskem pripravijo izjemen **Fižolov dan**, kjer sistematično razvijajo pomen lokalne fižolove sorte **ribničan** in iz njega skuhamo pravo bogastvo jedi. Celo tudi fižolove torte! V Strunjanu je kulinarična prireditev **Praznik kakija**, ki obiskovalcem približa široke možnosti za uporabo tega sadeža v kuhinji. V Podsredi je vse jesensko prireditveno dogajanje povezano s **Praznikom kozjanskega jabolka**, ki pomembno sooblikuje prizadevanja na področju sadjarske tradicije. Cela vrsta prireditev je povezana s kostanjem in kostanjevimi jedmi, z zeljem, slivami, bučami. V Kopru se že deset let odvija izjemno uspešna prireditev, ki prerašča regionalne okvire in je pod naslovom **Sladka Istra** usmerjena k sladicam. Tudi sicer je to ena največjih gastronomskih prireditev v Sloveniji.

Zimsko obdobje zapolnijo najrazličnejše vrste **kolin** ali **furežev**, ki ne predstavljajo le tehnologije zakola in izdelave mesnih izdelkov iz prašičev, ampak so pomemben družbeni ritual v družinah in lokalnih skupnostih. Pohodi po vinskih kleteh in druge oblike praznovanja vina se začnejo že v tednu ali dveh okoli **Martinovega praznika** (11. november). Večina božično-novoletnih prireditev ima prav tako kulinarično vsebino.

Celoletno gastronomsko prireditveno dogajanje obogatijo najrazličnejša tekmovanja v kuhanju in pripravi jedi, med katerimi so še zlasti popularne **bogračijade**, tekmovanja v kuhanju enolončnice **bograča**, značilne jedi severovzhodne Slovenije. V celotnem prireditvenem dogajanju v Sloveniji

so vedno bolj prisotne gastronomske in kulinarične vsebine, ki izvirajo iz krajevnih, lokalnih in regionalnih prehranskih značilnosti. Še pred leti prevladujoča kultura balkanskega žara se umika bogati kulinarični različnosti Slovenije ali pa je del spoznavanja drugih prehranskih kultur.

Obsežno je kulinarično in gastronomsko prireditveno dogajanje v Ljubljani, ki ga povezuje znamka **Gourmet Ljubljana**. Odmevna prireditev je zimski **Gourmet Cup Ljubljana**, ki poteka na smučišču Krvavec in v Ljubljani, osrednje dogajanje pa je November Gourmet Ljubljana. Od aprila do oktobra je na ljubljanski tržnici vsak petek izjemno uspešna prireditev pozitivne ulične prehrane **Odrpta kuhna**. Skozi leto pa se v mestnem jedru odvijajo tudi druge uspešne kulinarične prireditve, vezane na sezono in vsebino, kot so **Čokoljana, Ljubljanska vinska pot, December v Ljubljani, Pivo in Burger fest, Podeželje v mestu, Martinovanje, Veganfest** itd.

Ljubljana ponuja tudi več vinskih salonov, oblikovana pa so tudi vinska,

pivovska in kulinarična doživetja. V največjem slovenskem nakupovalnem središču BTC City v Ljubljani od leta 2017 razvijajo novo znamko Food Bluz – Okusni Bluz, ki v tem mestu nakupov pripravi različno kulinarično ponudbo. Obiskovalci in kupci lahko na enem mestu spoznavajo okuse Slovenije in sveta.

V Mariboru je popularen festival pozitivne ulične prehrane **Sladolent**, na območju celotne države pa zelo uspešno poteka dvakrat letno **Teden restavracij**. Lastniki restavracij v tednu dni z znižanjem cen menijev privabijo veliko število obiskovalcev, zato lahko uvrstimo to prireditev med najbolj uspešne.

Med sejmskimi prireditvami ima pomembno vlogo **Mednarodni kmetijsko-živilski sejem AGRA** v Gornji Radgoni. V nekaterih drugih mestih so manjše sejmske prireditve (npr. **Gast Expo** v Ljubljani, **Salon VinDel**, - International Wine & Culinary Fair v Mariboru).



Praznik česnje, Gorška Brega

Koledar najpomembnejših kulinaričnih in gastronomskih prireditev

Januar

Gourmet Cup Ljubljana, Ljubljana
Državna razstava štrukljev, Mirna peč

Februar

Prešernov smenj, Kranj
Kulinarična ponudba na pustnih prireditvah, vsa Slovenija

Marec

Sevniška salamijada, Sevnica
Teden restavracij, cela Slovenija

April

Festival čokolade, Radovljica
Festival velikonočnih potic, Otočec
Festival potic, Prebold
Salon sauvignon, Ptuj

Maj

Odpрта kuhna, Ljubljana
(vsak petek do konca oktobra)
Ocenjevanje zgornjesavinjskih želodcev, rečica ob Savinji
Praznik rebule in olivnega olja, Višnjevnik
Praznik refoška, Marezige
Dobrote slovenskih kmetij, Ptuj
Vinska vigred, Metlika
Sejem Vino, Ljubljana

Junij

Praznik češenj, Dobrovo v Brdih
Festival Lent, Sladolent, Maribor
Tradicionalna fešta oljk, Dekani

Praznik vina, rib in oljčnega olja, Izola

Dan odprtih kleti, Brda
Čateška cvičkarija, Čatež
Cviček v Šentrupertu, Šentrupert
Ljubljanska vinska pot, Ljubljana
Jagodne nedelje, Janče pri Ljubljani

Julij

Pivo in cvetje, Laško
Praznik žetve, Polenšak
Praznik polente, Ozeljan
Številni gobarski prazniki in razstave od julija do oktobra

Avgust

Dnevi medu, Polhov Gradec
Dnevi poezije in vina, Ptuj
Dnevi poezije in vina, Medana
Praznik breskev, Prvačina
Ribiški praznik, Izola
Solinarski festival, Piran
Praznik terana in pršuta, Dutovlje
Ovčarski bal, Jezersko
Lükarski praznik, Dornava
Kravji bal, praznik sira in vina, Bohinj

September

Sladka Istra, Koper
Festival marmelade, Dežela
kozolcev, Šentrupert
Fižolov dan, Hrovača
Festival tržiških bržol, Tržič
Dan medu v kulinariki, Radovljica in Lesce
Češpovi dnevi, Slivje
Zeljada, Ljubljana

Praznik buč, Bodonci

Dödölijada, Puconci
Praznik idrijskih žlikrofov, Idrija
Festival Stare trte, Maribor
(od konca septembra do 11.11.)

Oktober

Teden restavracij, vsa Slovenija
Praznik originalne blejske kremne rezine, Bled
Okusi Radol'ce, Radovljica
(tudi novembra)
Kostanjeva nedelja, Janče pri Ljubljani
Praznik kozjanskega jabolka, Podsreda
Tradicionalni praznik kostanja, Lig nad Kanalom

November

Številna **martinovanja** po vsej Sloveniji
November Gourmet Ljubljana, Ljubljana
Ljubljanska vinska pot, Ljubljana
Vinski hrami Vipavske doline, Vipavska dolina
Praznik kakijev, Strunjan
Svečinske kleti vabijo, Svečina
Po poteh soseske zidanice, Drašiči
Moštna gavda, Prevalje

December

Dan slovenskih potic, Bled (Otok)
Božično-novoletni sejmi s kulinarično ponudbo, v vseh večjih krajih Slovenije

KANDIDIRANJE SLOVENIJE

*Kandidatura za naziv Evropska
gastronomska regija
je usmerjena v povečevanje
kakovosti življenja. Vključuje
priložnosti za izobraževanje
na področju zdravega
in sonaravnega bivanja
ter trajnostnega razvoja
gastronomije.*

NAZIV EVROPSKE GASTRONOMSKE REGIJE NI POMEMBEN LE ZA PROMOCIJO NACIONALNE KULINARIKE IN GASTRONOMIJE. S SVOJIMI UČINKI PRISPEVA K TRAJNOSTNEMU RAZVOJU SVETA, SPODBUJA TRAJNOSTNI GASTRONOMSKI TURIZEM, PODPIRA LOKALNO SAMOOSKRBO, POVEZUJE PODEŽELSKA IN URBANA OBMOČJA, POUČARJA POMEN PREHRANE ZA ZDRAVJE TER ZAGOTAVLJA PODPORO MALIM IN SREDNJIM PODJETJEM.

- Naziv EGR bo vsekakor okrepil nacionalno promocijo kulinarike in gastronomije in ustvaril sinergijo z lokalnimi okolji oz. kulturami.
- Želimo veliko bolj temeljito izpostavljati in promovirati slovenske zaščitene kmetijske pridelke in živila.
- V Sloveniji smo postavili nekaj regionalnih in lokalnih znamk s področja prehrane, ki sicer dosegajo določene uspehe, vendar bo treba okrepiti promocijo (slovensko in mednarodno) in poudariti ekološko pridelavo. Poleg živil in jedi to še posebej velja za nealkoholne in alkoholne pijače. Med temi so predvsem (butična) vina, ki že dosegajo ustrezne mednarodne uspehe, vendar le ob skromnem promocijskem vlaganju.
- Slovenija si zadnjih nekaj let, zlasti še od leta 2006, prizadeva za razvoj in promocijo gastronskega turizma. Na tem področju ima določene rezultate, ki vsekakor potrebujejo nadgradnjo. Predvsem v razvijanju povezanosti področij kulture in zdravja.
- Strategija gastronomije Slovenije je močno izpostavila razmerje med naravo in (prehransko) kulturo, prav tako tudi razmerja med lokalno in regionalno gastronomijo, med tradicijo (prehransko kulturno dediščino) in ustvarjalno inovacijo, ki je eden temeljnih pogojev za prihodnjo prepoznavnost in gastronsko identiteto.
- S pomočjo naziva EGR se odpirajo odlične priložnosti medsektorskega povezovanja na področju prehrane, gastronomije, kulinarike, gostinstva, turizma, kulture, zdravja, trajnostnih načel idr.
- Kljub razdelanim temeljnim izhodiščem v Strategiji gastronomije Slovenije iz leta 2006 se je pokazalo razmeroma slabo sodelovanje in upoštevanje določenih izhodišč v posameznih državnih resorjih. Zato nam članstvo v mreži EGR ponuja možnosti boljšega povezovanja kmetijstva z gastronomijo in turizmom. Gastronomija lahko postane pomembna pospeševalka lokalnega in regijskega razvoja na področjih ekonomije, kulture, družbenih odnosov in varstva okolja. Slovenija je na tem področju že pokazala določene rezultate, ki so lahko dodatni argument za kandidaturo in delovanje v mreži EGR.
- Slovenija vstopa v mrežo EGR tudi, ker se zaveda pomena mreženja in spoznavanja dobrih praks (Knowledge Sharing). Te lahko Slovenija ponudi za nekatera posebna področja, npr. na področju vzgoje in izobraževanja osnovnošolske mladine.
- S članstvom v EGR prinaša Slovenija odlične izkušnje in tudi model izobraževalnih oblik za mlade generacije. Zato vidimo možnosti posredovanja uspešnih otroških in mladinskih modelov izobraževanja o lokalnih in regionalnih jedeh, ki temeljijo na nacionalnih tekmovanjih.
- V članstvu EGR vidimo veliko priložnost tudi za izboljšanje konkurenčnosti gastronomije Slovenije. Slovenija se je odločila in ima resne namene za medsektorsko povezovanje na temeljih svoje gastronske prepoznavnosti. Članstvo v IGCAT platformi pomeni tudi trajno konkurenčno prednost.
- S članstvom v EGR vidimo priložnost za okrepitev nacionalne promocije kulinarike, ki temelji na raznovrstni prehranski kulturni dediščini in iz nje izvirajoči sodobni inovativni ustvarjalnosti. To je temelj naše mednarodne prepoznavnosti.
- Slovenija si prizadeva za izboljšanje zdrave gostinske ponudbe in njene prepoznavnosti.
- Slovenija ima bogate izkušnje s kulinarčno ponudbo v turizmu na vasi. Poleg tega se vedno bolj razvijajo številne oblike urbanega vrtičkarstva in drugih agrarnih dejavnosti v urbanih okoljih (urbano čebelarstvo, Urban Gardening). Vse te oblike bo v prihodnje treba še razviti in nadgraditi, kar bo omogočalo članstvo in izmenjava izkušenj med članicami EGR.

Cilji in usmeritve



Na posameznih fokusnih področjih predvidevamo naslednje strateške cilje:

Trajnostni razvoj in skrb, kako nahraniti planet

- Ozaveščanje o pomenu čebel za trajnostno kmetijstvo in zagotavljanje varnosti preskrbe s hrano v svetu in kreptvi zavedanja o izjemnem pomenu čebel za preživetje in obstoj človeštva v smislu globalnega preprečevanja lakote. OZN je na pobudo Slovenije 20. maj razglasila za svetovni dan čebel.
- Dosledno razvijanje trajnostnih oblik in vsebin gastronomije, ki temelji na lokalnih in regionalnih kulturah.
- Poudarek na prehrani štirih letnih časov.
- Upoštevanje lokalnih in regionalnih nabavnih verig in dosledne sledljivosti živil.
- Poskrbeti za uravnoteženo izkoriščanje naravnih prehranskih bogastev, zlasti v gozdovih (gobe, gozdni sadeži, divjad).

Razvoj in promocija trajnostnega gastronskega turizma in gastronske ponudbe v turizmu

- Razvijanje načela, da je prehranska različnost tudi kulturna različnost, saj s posameznimi jedmi in pijačo spoznavamo lokalne in regionalne vsakdanjike in praznike.
- Poudarjanje načela, da trajnostno naravnani turizem izboljšuje kakovost prehranskih proizvodov in

gostinsko ponudbo v določeni regiji in kraju.

- Gastronomija in kulinarika naj bolj prispevata k varstvu okolja in sooblikujeta biotsko raznovrstnost.
- Jedilni listi in meniji so ena od neizkoriščenih priložnosti za zgodbe o jedeh in pijačah.
- Spoznanje, da je velikega pomena predvsem izboljšanje kakovosti življenja v regiji, kar je povezano tudi s turističnim obiskom. Vendar pa je kakovost življenja povezana tudi s poudarjanjem gastronomske in kulturne različnosti, ki izvira iz temeljev prehranske kulturne dediščine, posredovane na sodoben način.
- Spodbujanje inovacij, ki izhajajo iz lokalne in regionalne prehranske dediščine.
- Spodbujanje zdrave gostinske in turistične ponudbe ter aktivnega turizma v povezavi z gostinsko ponudbo.

Vsestransko izboljšanje kulinarične ponudbe v lokalih in na ulicah, prireditvah, dogodkih

- Vsestransko izboljšanje kulinarične ponudbe.
- Spodbujanje trajnostnega načina pridelave in uživanja hrane.
- Zagotoviti ustrezne higienske, logistične, organizacijske idr. standarde, ki so povezani z izboljšanjem kulinarične ponudbe v gostinskih lokalih, na ulici, prireditvah in drugih dogodkih.

Okrepiti področje izobraževanja za potrebe gastronomije in kulinarike v turizmu

- Poudarek na inovacijah, ki omogočajo nova znanja in spretnosti, ne pa kopiranje globalnih modelov.

- Omogočanje razvoja mladih kuharskih mojstrov (chefov), ki v sodelovanju z lokalnimi ponudniki hrane razvijajo inovativne jedi, ki izvirajo iz lokalnih in regionalnih kultur ter njihove prehranske kulturne dediščine.
- Oživitev gostinskih poklicev, zlasti natakarja, in poklicev, ki so povezani z gostinstvom, zlasti mesarja.
- Nadaljevanje dobrih izobraževalnih praks za otroke in mladino, kot so Kuhna pa to, Zlata kuhalnica, Tuševa zvezda.
- Razširitev Dneva slovenske hrane in Tradicionalnega slovenskega zajtrka tudi na mlade v srednjih šolah in na fakultetah.



Ponudba lokalnih pridelkov na turističnih kmetijah

Razvoj prehranskih in z njimi povezanih kulturnih različnosti, podpora samooskrbi, živilom in jedem z zaščitenim poreklom

- Strokovna podpora naraščajočemu številu prireditev, ki temeljijo na lokalnih in regionalnih prehranskih značilnostih.
- Podpora prizadevanjem za samooskrbo in seznanjanje urbanega prebivalstva z možnostmi na tem področju.
- Dosledna uporaba znakov zaščitenega porekla na prehranskih izdelkih in na raznih javnih prireditvah, kjer jih uporabljajo, predstavljajo in ponujajo.
- Uporaba živil z zaščitenim poreklom v šolski prehrani in seznanjanje mladine z njihovo zgodbo.
- Oblikovanje lokalnih in regionalnih tržnih znakov s področja gastronomije, kar ima ugodne finančne učinke za prebivalstvo; razširitev mreže certificiranih znakov in omogočanje njihove dostopnosti v turizmu.

Povezovanje podeželskega in urbanega

- Razširitev izkušenj z urbanim čebelarstvom še na področje urbanega vrtičkarstva oz. številna druga področja kmetijske pridelave.
- Pripraviti ustrezne izobraževalne programe, tečaje in publikacije s teh področij.

Področje zdravlja in zdrave prehrane

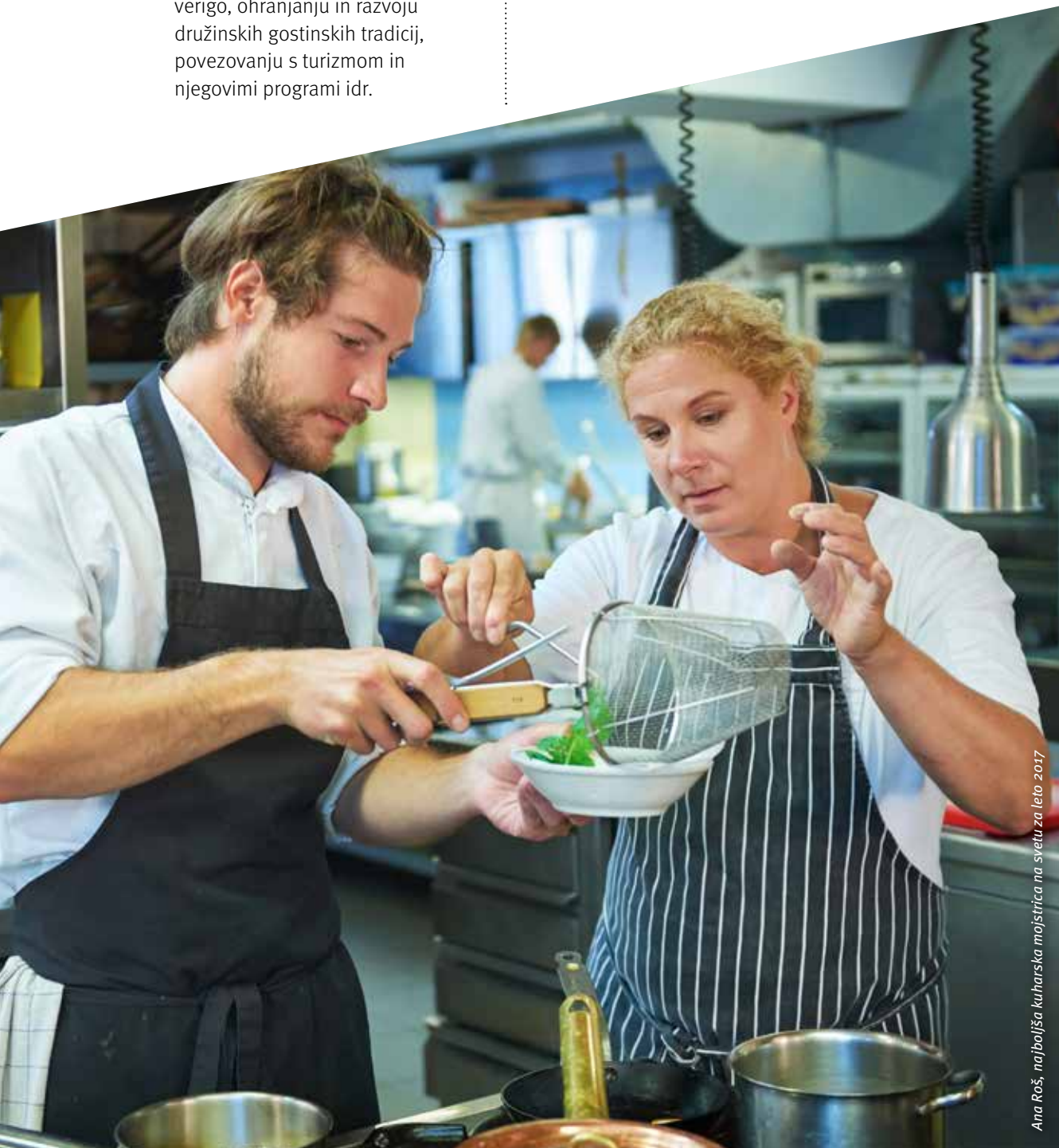
- Izboljšati zdravje in dobro počutje s pravilno izbrano in posredovano kulinarično ponudbo.
- Ozaveščanje potrošnikov s primernim označevanjem, predstavljanjem in trženjem živil ter omejevanje trženja zdravju nekoristnih živil zlasti otrokom in mladini.
- Zagotavljanje zdravega prehranjevanja v skladu s smernicami in priporočili za različne starostne skupine, kar še posebej velja za šolsko in študentsko prehrano, prehrano v vrtcih, bolnišnicah in domovih za starejše, za izboljšanje prehrane za zaposlene.
- Povečati uživanje sadja in zelenjave, telesno aktivnost in uvesti zajtrk kot pomemben obrok.
- Pregledno in odgovorno trženje živil.
- Izboljšati prehransko ponudbo v naravnih zdraviliščih in uvesti temeljite spremembe v hotelski ponudbi (npr. zajtrk).
- Zagotavljanje varne in zdravju koristne hrane s poudarkom na lokalni trajnostni oskrbi, samooskrbi in lokalni pridelavi živil.
- Zagotavljanje lokalnih in regionalnih tržnih partnerskih povezav z lokalnimi in regionalnimi pridelovalci ter dobavitelji.

Podpora malim in srednje velikim podjetjem (SMEs)

- Organizacijska in kadrovska utrditev znamke in skupine **Gostilna Slovenija** in njena širitev v mednarodno okolje.
- Pomoč pri iskanju ustreznih načinov in možnosti promocije malih in srednje velikih podjetij s področja pridelave in predelave živil ter gostinske ponudbe.



- Pomoč pri doseganju primernih gospodarskih rezultatov.
- Pomoč, usmerjena k inovativnosti, ki temelji na lokalni in regionalni prehranski kulturi; namenjena je raznim oblikam izobraževanja, načinom vključevanja v dobavno verigo, ohranjanju in razvoju družinskih gostinskih tradicij, povezovanju s turizmom in njegovimi programi idr.



Ana Roš, najboljša kuharska mojstrica na svetu za leto 2017

Projekti in programi zainteresiranih partnerjev



Obisk tržnice v Ljubljani

MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO

- Projekt *Slovenija – Evropska gastronomska regija 2018 - 2022* z ostalimi slovenskimi partnerji EGR koordinira in izvaja Ministrstvo za gospodarski razvoj in tehnologijo.

SLOVENSKA TURISTIČNA ORGANIZACIJA

Slovenska turistična organizacija bo svoje aktivnosti usmerila v pripravo dokumenta **Strateških usmeritev za razvoj in trženje gastronomije 2018–2022**. Njegov sestavni del bodo analiza stanja, identifikacija priložnosti, ocena velikosti in segmentacija trga kulinarčnih turistov, iniciative, povezane s spodbujanem razvoja gastronomske ponudbe ter zasnova komunikacijskega in trženjskega načrta.

Poseben poudarek bo namenjen razvoju inovativnosti (v okviru projekta **Snovalec**) ter pripravi smernic in spodbud za razvoj ponudbe z višjo dodano vrednostjo (**model 5-zvezdičnih doživetij**).

Poleg razvojnih aktivnosti Slovenska turistična organizacija skrbi tudi za promocijo slovenske gastronomije. Tako bo v obdobju 2020–2021 osrednja komunikacijska tema slovenskega turizma kulinarika in gastronomija Slovenije.

Slovenska turistična organizacija deluje tudi:

- kot eden od ključnih nosilcev tradicionalne strokovne pridelave **Dnevi slovenskega turizma**, na kateri bodo izpostavljena tudi gastronomska vprašanja;
- na področju sodelovanja z Ministrstvom za zunanje zadeve pri vsebinah kulinarčne oz. gastronomske diplomacije;
- pri oblikovanju turističnih in gastronomskih vsebin na vsakoletnem **Strateškem forumu** na Bledu;
- pri obeleževanju **Svetovnega dneva čebel**, 20. maja 2018, in pri načrtovanju čebelarstva turizma v sodelovanju z Ministrstvom za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano ter Ministrstvom za kulturo.

MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO, GOZDARSTVO IN PREHRANO

- Ministrstvo je skupaj s Čebelarstvo zvezo Slovenije pripravilo predlog za **Svetovni dan čebel (20. maj)**, ki ga je potrdila tudi Generalna skupščina združenih narodov decembra 2017. Svetovni dan čebel je namenjen predvsem zavedanju o izjemnem pomenu čebel za preživetje oz. obstoj človeštva v smislu globalnega preprečevanja lakote. Zato bo ministrstvo tudi v prihodnje sodelovalo pri obeleževanju tega svetovnega dne.
- Projekt **Tradicionalni slovenski zajtrk** je eden od osrednjih dogodkov **Dneva slovenske hrane**, ki ga v Sloveniji obeležujemo tretji petek v novembru. S sodelovanjem otroških vrtcev in osnovnih šol se izvaja že sedmo leto. Pri obeleževanju **Dneva slovenske hrane** in izvedbi projekta **Tradicionalni slovenski zajtrk** se povezuje več ministrstev, zbornice, živilska industrija idr. Projekt daje pomemben pečat hrani iz lokalnega okolja, ozaveščanju javnosti o pomenu hišne in lokalne

pridelave ter predelave hrane ter njenega uživanja. Zajtrk kot dnevni obrok je pomemben tudi za zdravo prehranjevanje in življenje nasploh. Dejavnosti, povezane s projektom, naj bi se v prihodnje razširile in zajele tudi ostale obroke ne samo v otroških vrtcih in osnovnih šolah, ampak predvidoma tudi v srednjih šolah, bolnišnicah, hotelih idr. Pri tem bo imela pomembno vlogo lokalno pridelana hrana.

- Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano posveča že vrsto let posebno pozornost organizaciji in izvedbi tradicionalnega **Mednarodnega kmetijsko živilskega sejma AGRA** v Gornji Radgoni.
- Ministrstvo bo sodelovalo pri **Slovenskem festivalu vin** v Ljubljani in drugih pomembnih vinskih prireditvah.
- Poseben projekt bo tudi izdelava **Kataloga/koledarja vseh gastronomskih in kulinarčnih prireditev v Sloveniji**.
- Pri vseh projektih se bo ministrstvo povežalo tudi z ostalimi resorji ter organizacijami s področja turizma.



MINISTRSTVO ZA ZDRAVJE

- Zagotavljanje zdrave šolske prehrane je ena prednostnih nalog ministrstva in ima podlago v Zakonu Republike Slovenije o šolski prehrani. Ta določa obvezno uporabo Smernic zdravega prehranjevanja, ki so usmeritev šolam za vključevanje veliko zelenjave in polnovrednih živil v prehrano. Te skupine so med šolsko mladino manj priljubljene. Zato ministrstvo podpira projekt **Kuhna pa to**, v katerem otroci pripravljajo svojim vrstnikom v šolski kuhinji zdrave tradicionalne obroke ob pomoči kuharskega osebja. Z medvrstniškimi vplivom tako otroci svojim vrstnikom in prijateljem približajo tradicionalne, zdrave, lokalno in sezonsko značilne jedi. V okviru projekta bodo razvijali možnosti (delne) samooskrbe šol z živil in spodbujali ustanavljanje šolskih vrtov, sadovnjakov, čebelnjakov idr. Ministrstvo bo torej sodelovalo pri nadaljevanju odličnega projekta **Kuhna pa to**, saj dobro razvija odnos otrok v osnovni šoli do lokalne in regionalne kulinarike, in sicer na tekmovanjih v kuhanju po vseh slovenskih regijah. Pomembna je tudi izdelava modulov posebnega izobraževanja kuharjev za pripravo hrane v šolah; te pripravlja Nacionalni inštitut za javno zdravje v povezavi s partnerji.
- Projekt **Dober tek Slovenija – zdravo uživaj, več gibaj** je nacionalni program o prehrani in telesni dejavnosti za zdravje v obdobju od 2015 do 2025. V okviru izvajanja nacionalnega programa bo tudi postavitve portala **Dober tek Slovenija** na spletu.

- Pri izvajanju nacionalnega programa se Ministrstvo za zdravje povezuje tudi z Ministrstvom za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano ter z drugimi ministrstvi.

MINISTRSTVO ZA ZUNANJE ZADEVE

- Projekt ministrstva je oblikovanje sistema dobave značilnih in kakovostnih slovenskih živil mreži diplomatsko konzularnih predstavništev države po svetu in njihovo promocijo na sprejemih, pogostitvah in drugih oblikah promocije Slovenije.
- Ta projekt je ena od temeljnih sestavin gastronomske diplomacije Slovenije.

- Projekt za leto 2018 je zagotoviti sprejem ob podelitvi naziva **European Region of Gastronomy** Republiki Sloveniji, ki bo predvidoma 8. oktobra v Bruslju.

- Izvedba kulinarčnih dogodkov z uveljavljenimi slovenskimi kuharskimi mojstri in mojstricami za promocijo Slovenije kot gastronomske dežele.

MINISTRSTVO ZA KULTURO

- Temeljni projekt Ministrstva za kulturo bo v letu 2021 »Gastronomska dediščina za vse«. Projekt bo potekal v okviru Dnevov evropske kulturne dediščine, ki so v Sloveniji zelo dobro uveljavljen projekt. V njem sodelujejo različni deležniki, od muzejev, galerij, arhivov, knjižnic, nevladnih



Najmlajši v kuhinji

organizacij, vrtcev in šol. Pisana paleta sodelujočih organizacij daje vsakoletni temi poseben pečat. Okrog 400 dogodkov se zvrsti v zadnjem septembrskem tednu in ti privabijo več kot 50.000 obiskovalcev iz 150 slovenskih krajev. V letu 2021 bodo Dnevi evropske kulturne dediščine posvečeni z gastronomijo povezani nepremični, premični in nesnovni dediščini.

- Slovenski etnografski muzej, osrednja slovenska etnološka muzejska ustanova, bo maja 2018 pripravil razstavo **Kjer so čebele doma**. Razstava bo odprta do maja 2019 in jo bodo pripravili v počastitev Svetovnega dneva čebel. Razstava bo predstavila dediščino čebelarstva Slovenije in primerjave z Evropo.
- Za obdobje od 2020 – 2022 v muzeju razmišljajo o obsežnejši razstavi s področja kulinarike in gastronomije, ki naj bi začrtala tudi nekatere nove smeri na teh področjih. To bi bila primerna vsebina tudi za obdobje, ko bosta kulinarika in gastronomija osrednji temi slovenskega turizma.

VIŠJA STROKOVNA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM MARIBOR

- Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem v Mariboru je generalna ocenjevalka celotnega projekta EGR 2018–2022.

Poleg tega so njeni projekti še naslednji:

- Projekt **Restavracija Sedem** je povezan z dejavnostjo šolske

restavracije, ki deluje po izrazito inovativnem modelu. Študentje namreč interpretirajo kulinarično dediščino Maribora in regije pod vodstvom mentorjev in tako sooblikujejo ponudbo restavracije.

- Projekt **Ambasador gostoljubja** izvajajo enkrat letno. Namenjen je promociji gostinskega in turističnega poklica ter kulinarične dediščine Maribora. Pri tej je še posebej pomembna prehranska kultura delavske populacije, nekatere praznične jedi, povezanost kulinarike in glasbe idr.
- Projekt **Živa dvorišča** prispeva inovativno vsebino v urbano dogajanje, konkretno na mestna dvorišča, ki jim bodo dodali kulinarične vsebine in tako stanovalce povezali z ostalimi prebivalci Maribora.
- Projekt **Festival solat** bodo pripravili skupaj z Zavodom za turizem Maribor – Pohorje v jesenskem obdobju 2018. Izpostaviti želijo kulturo solat, njihovo bogastvo, način postrežbe solat v različnih obdobjih, možnosti uporabe lokalnih in regionalnih živil, lokalno pridelane hrane in družbene razsežnosti uživanja zelenjave in solate idr. Celotni dogodek se bo odvijal na »solatni« ulici v mestnem središču, kjer se bodo predstavili pridelovalci zelenjave, pripravili pa bodo tudi razne delavnice, povezane s pridelovanjem in izdelavo solat. Festival solat bo namenjen širši javnosti in turistom.
- Projekt **Velneški dan** predstavlja velneške dejavnosti, pri katerih ima poseben pomen zdrava lokalna hrana. Torej projekt pomeni najbolj neposredno promocijo zdrave

lokalne hrane.

- **Cafoodfest** je projekt dvodnevne ulične prireditve v božičnem času, na katerem dijaki in študentje predstavljajo in ponujajo ustvarjalno pripravljene praznične jedi.
- Projekt bo tudi letni nacionalni izbor predstavnika Slovenije za **Young Chef Award**, leta 2021 pa bodo organizirali evropsko tekmovanje za to nagrado v Mariboru.
- Projekt za leto 2019 je organizacija **Mednarodnega tekmovanja v kuhanju in strežbi** v Mariboru za evropske šole mednarodnega združenja vodilnih hotelskih šol EURHODIP.
- Za leto 2019 je predviden projekt **Festival divje hrane**.
- Zelo uspešno že od leta 2013 izvajajo projekt **Kulinarične delavnice za stanovalce študentskih domov**, kjer poudarjajo pomen vključevanja lokalne in sezonske hrane v vsakdanje obroke.

TURIZEM LJUBLJANA

- Projekt Turizma Ljubljana predstavlja vsebinsko razširitev znamke in prireditve **Gourmet Ljubljana**. To je nova znamka, ki povezuje ugledna imena slovenske kulinarike, ljubljanske gostinske ponudnike in njihovo ponudbo v prestolnici. Dogajanje je razširjeno čez vse leto in s posameznimi prireditvami izpostavlja kulinarične in gastronomske vsebine Ljubljane, regije Osrednje Slovenije in države v celoti. V prihodnje bodo nekaterim prireditvam dodali še mednarodne,

evropske vsebine. To velja še posebej za osrednjo prireditev v okviru **November Gourmet Ljubljana**, s katero bo dogajanje v mestu živahnejše in bo povezovalo kulinarčne dogodke, kot je npr. januarska prireditev **Gourmet Cup Ljubljana**. Ta združuje kulinarčno ponudbo v zimskem objemu Kamniško-Savinjskih Alp s strokovno izobraževalno konferenco v Ljubljani.

- Nadaljevali bodo s kulinarčnimi proizvodi in ponudbo nadgradili z doživljajskimi ogledi mesta in regije Osrednja Slovenija. Mednje sodijo Ljubljansko vinsko doživetje z obiskom ljubljanskega vinograda, Čebelja pot, Doživetje piva v Ljubljani in degustacija piv mikropivovarjev, Okusi Ljubljane s kulinarčnimi ogledi in degustacijami.
- Nadaljevali bodo **sistematično izobraževanje ljubljanskih gostincev** za usmerjanje njihove ponudbe v siceršnja turistična prizadevanja v Ljubljani in Osrednji

Sloveniji.

- Nadaljevali in spodbujali bodo projekt **Zelene nabavne verige**, s katerim si prizadevajo, da ljubljanske restavracije in hoteli uporabljajo lokalno pridelana živila.
- Turizem Ljubljana redno ocenjuje in podeljuje znak kakovosti turistične gostinske ponudbe s pomočjo strokovne komisije in po metodi skritega gosta.

ZAVOD ZA TURIZEM MARIBOR – POHORJE

- Projekt **Pohorska omleta** je promocija izvirnega recepta jedi, ki jo bodo predstavili v partnerskih lokalih. S tem naju bi postala stalnica njihove celoletne ponudbe. Pohorsko omleto bodo predstavili z enodnevним dogodkom, ki bo namenjen širši domači javnosti in turistom. Projekt bodo izvedli v sodelovanju s Srednjo šolo za gostinstvo in turizem v Mariboru.

- **Vinsko-kulinarčni večeri** so projekt v Hiši stare trte na Lentu v Mariboru. Namenjeni so promociji lokalnih vin in jedi. Pripravili bodo tri večere za splošno javnost in turiste. Pri organizaciji bodo sodelovali z lokalnimi vinarji in pridelovalci in predelovalci živil.

- Projekt **Festival solat** bodo pripravili skupaj z Višjo strokovno šolo za gostinstvo in turizem v Mariboru prvič jeseni 2018. Izpostaviti želijo kulturo solat, njihovo bogastvo, možnost uporabe lokalnih in regionalnih živil, načine postrežbe solat v različnih obdobjih, lokalno pridelavo hrane in družbene razsežnosti uživanja zelenjave in solate idr. Celotni dogodek se bo odvijal na »solatni« ulici v mestnem središču, kjer se bodo predstavili pridelovalci zelenjave, pripravili pa bodo tudi razne delavnice, povezane s pridelovanjem in izdelavo solat. Festival solat bo namenjen širši javnosti in turistom.

- **Martinovanje** je tudi v Mariboru tradicionalni poklon novemu mlademu vinu in splošno praznovanje konca letine. Na trgu Leona Štuklja pripravijo urbano martinovanje, na katerem se zbere več tisoč obiskovalcev. Organizirajo bogat kulturni in zabavni program, ki vključuje tudi pestro vinsko in kulinarčno ponudbo. Vanjo vključijo nekatere vinarje in turistične kmetije, ki ponudijo lokalno pridelana živila oz. jedi in vina. Dogodek promovirajo po vsej Sloveniji in v bližnjih regijah sosednjih držav (Avstrija, Italija, Madžarska, Hrvaška).

PROJEKTI IN PROGRAMI PARTNERJEV SO USMERJENI V KREPITEV DOSEDANJIH DOBRIH PRAKS IN RAZVOJ INOVATIVNOSTI.

TURISTIČNO GOSTINSKA ZBORNICA SLOVENIJE

- Projekt izdelave nove, sodobne zasnove in vsebin najstarejše stanovske gastronomske in turistične prireditve **Gostinsko turistični zbor**.
- Projekt **Natakar, torej sem!** je namenjen promociji in dvigu ugleda natakarskega poklica, ki je v Sloveniji močno podcenjen. Projekt vključuje tako ustrezne izobraževalne module kot različne predstavitve tega poklica. O tej tematiki bodo pripravili tudi okroglo mizo, strokovne delavnice in strokovni kodeks za poklic natakarja.

V prenovljeno zasnovo gostinsko turističnega zbora bodo vključili razpis za izbor **Naj natakarja leta**.

- Turistično gostinska zbornica bo sodelovala s svojo članico HIT Alpinea iz Kranjske Gore pri projektu kulinarčne poti **Večerja treh dežel** na območju tromeje med Slovenijo, Italijo in Avstrijo.
- Turistično gostinska zbornica bo sodelovala s svojo članico Sava turizem pri razvijanju projektov **Izberimo zdravo** v Zdravilišču Radenci in **Bodimo fit** v Grand hotelu Primus na Ptujju.

- Turistično gostinska zbornica že uspešno sodeluje s Turistično zvezo Slovenije, Društvom kuharjev in slaščičarjev ter Ministrstvom za zdravje pri več let trajajočih projektih **Zlata kuhalnica** in **Tuševa zvezdica**. Projekta pomembno sooblikujeta odnos do lokalne in regionalne gastronomije med osnovnošolci in srednješolci.



OBRTNO-PODJETNIŠKA ZBORNICA SLOVENIJE, SEKCIJA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM

- Pomembna naloga je utrditev projekta **Gostilna Slovenija** in njegova razširitev na vse gostince v Sloveniji. Gostilna je najbolj značilen in prepoznaven gostinski lokal v Sloveniji, ki temelji na družinski tradiciji, lokalnih in regionalnih jedeh in na slovenskih pijačah. Do zdaj so v skupino **Gostilna Slovenija** lahko vstopili le člani Obrtno-podjetniške zbornice. Z razširitvijo projekta bodo njeni člani

vsi gostinci, ki bodo izpolnjevali kriterije za pridobitev znamke. Člane skupine **Gostilna Slovenija** bo tako povezovala prehranska dediščina, prepoznavnost, temelji družinske tradicije, naravna in sledljiva kakovostna živila, vrhunsko in inovativno kulinarično znanje in specifične oblike gostoljubnosti.

- Pomemben projekt je **Prenova Smernic dobre higienske prakse in uporabe načel HACCP v gostinstvu**. Prenova je načrtovana do začetka leta 2019 in je povezana tudi z možno organizacijo mednarodne konference na to temo. Pripravljenost za sodelovanje pri tem projektu je izrazila tudi Turistično gostinska zbornica Slovenije.

- Sicer slovenski gostinci redno pripravljajo letna strokovna srečanja, ki jih bodo v letih 2020 in 2021 nadaljevali z mednarodno udeležbo. V okviru teh srečanj podeljujejo gostincem tudi stanovska priznanja.

TURISTIČNO ZDRUŽENJE PORTOROŽ

- Na območju slovenske Istre bo Turistično združenje Portorož v sodelovanju z ostalimi lokalnimi turističnimi organizacijami (Koper, Izola) v obdobju do leta 2021 nadaljevalo in nadgrajevalo nekatere že izvajane prireditvene gastronomske projekte, kot so **Festival penin, Festival malvazije, Praznik bledeža** (= blitve) **in oljčnega olja,**



Praznik česna in vina, Festival oranžnih vin, Praznik rib, oljk in vina ter Sladka Istra. Ta zadnja prireditev v Kopru je največja sladka prireditev v Sloveniji. Cilj vseh naštetih gastronomskih prireditev je ovrednotenje lokalnih pridelkov slovenske Istre.

- Tako kot vsi načrtovani in že izvajani projekti Turističnega združenja Portorož s partnerji, so tudi projekti **Food Crawling, Bike & Taste, Wine Shuttle, Culture & Taste in Večerje na pomolu** nova doživetja kulinarike in gastronomije slovenske Istre. V uresničitev projektov bodo vključili tudi uporabo električnih koles in tako povezali in sooblikovali zeleno usmeritev turizma tudi v tem delu Slovenije. Projekti so pomembni za povezavo obmorske ponudbe z zaledjem in bodo pomembno obogatili vsebino in ponudbo vinskih cest.
- Projekta sta tudi **Večeri Michelinovih kuharjev in Kuharska izobraževanja Michelinovih kuharjev.** Ta zadnji sodi tudi med nove načine izobraževanja kuharjev.
- Posebne izobraževalne delavnice bodo namenili znanju s področja vinskega svetovanja z namenom, da pridobijo na svojem območju ustrezno število kakovostnih vinskih svetovalcev (sommelierjev).
- Projekt **Fine Dining** predvideva vzpostavitev verige petzvezdičnih restavracij s ponudbo visoke kulinarike, posebnih kulinarčnih doživetij in njihovo ustrezno promocijo.

- Na področju promocije slovenske Istre predvidevajo več podprojektov, kot so digitalna promocija, postavitve oz. ustvarjanje novega video in fotografskega gradiva ter možnosti promocije kulinarike slovenske Istre z vrhunskimi mladimi kuharji, ki so lahko najboljši predstavniki dežele.
- S posebnim projektom bodo uvedli novo prireditev, in sicer **Festival rose vin in vrtnic.** Vrtnic zato, ker so te rože značilnost in simbol Portoroža.
- Vsa prizadevanja in projekti gastronomskih vsebin v slovenski Istri so neposredno povezani tudi z vzpostavitvijo sistema standardov kakovosti, izdelavo skupnega kataloga gastronomske ponudbe in strategijo ponudbe ter prodajne mreže lokalnih in regionalnih živil ter kulinarčnih proizvodov v spominkarski ponudbi.

TURISTIČNA ZVEZA SLOVENIJE

- Skupaj s Turistično gostinsko zbornico in Društvom kuharjev in slaščičarjev bodo nadgradili

tekmovanje **Zlata kuhalnica** za učence višjih razredov osnovne šole. Na tem tekmovanju učenci kuhajo svojim starejšim vrstnikom, dijakom v srednji šoli. Vrhunec je državno tekmovanje v okviru vsakoletnih **Dnevo slovenskega turizma** in Gostinsko turističnega zbora kot ene njegovih programskih vsebin.

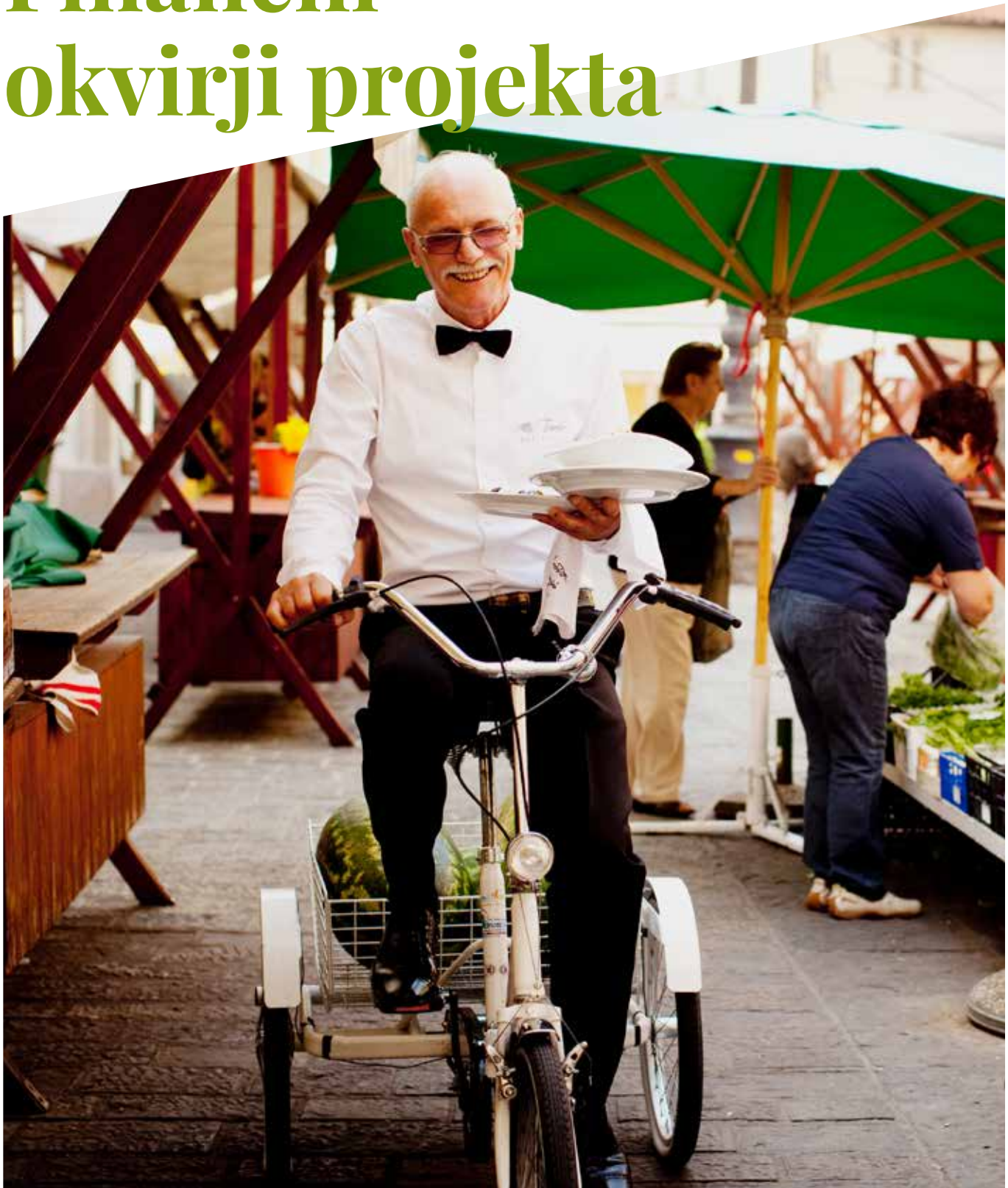
- Nov projekt so **Turistični spominki in darila s področja kulinarike in gastronomije.** Sistematično ga bodo izvajali v vsaki od štirih turističnih regij in končali leta 2021.

LOKALNA AKCIJSKA SKUPINA (LAS) ISTRE

LAS Istre bo do leta 2021 izvedla projekt **Gastronomska identiteta mediteranske Slovenije; Med tradicijo in sodobnostjo.** Za izvedbo projekta so predvideli partnerje v lokalnih akcijskih skupinah Krasa in Brkinov, Doline Soče, Vipavske doline, V objemu sonca, Med Snežnikom in Nanosom.

**POLEG IZOBRAŽEVANJ,
DOGODKOV IN PROMOCIJ BO
POMEMBEN DEL KANDIDATURE
RAZVOJ STRATEŠKO
POMEMBNIH MODELOV ZA
RAZVOJ ZNAČILNE, LOKALNE IN
INOVATIVNE GASTRONOMIJE.**

Finančni okvirji projekta



KANDIDATURO SLOVENIJE ZA NAZIV EGR 2021 SESTAVLJA 47 PROJEKTOV VSEH PARTNERJEV. FINANČNI PRORAČUN CELOTNE KANDIDATURE JE NASLEDNJI:

1.

Administrativni in organizacijski stroški

730.300,00 EUR

2.

Izvedbeni stroški projektov

2.163.315,00 EUR

3.

Promocijski stroški kandidature in projektov

1.399.663,00 EUR



Skupaj:

4.293.278,00 EUR

EVROPSKO SODELOVANJE IN SODELOVANJE Z OSTALIMI PARTNERJI EGR

*Vstop v mrežo evropskih
gastronomskih regij spodbuja
mednarodno sodelovanje na področjih
kulture, izobraževanja, turizma,
gospodarstva, promocij, prireditel
in na drugih področjih, hkrati pa
prispeva k ohranjanju lokalnih in
regionalnih prehranskih posebnosti.*

POPULARNOST HRANE V SODOBNEM SVETU NI POVEZANA LE Z JEDMI, OBROKI IN OKUSI. Z NJIHOVO POMOČJO PRAVZAPRAV ODKRIVAMO IN SPOZNAVAMO DRUGE KULTURE, NJIHOVA GOSPODARSKA PRIZADEVANJA, DRUŽBENA RAZMERJA IN DUHOVNO USTVARJALNOST. VSE TO BOGASTVO JE STRNJENO V POSAMEZNIH REGIONALNIH IN LOKALNIH OKOLJIH IN JE POMEMBEN MOTIV ZA POTOVANJA IN ZDRUŽEVANJA LJUDI.

Prav zato mreža *European Region of Gastronomy* omogoča bogato kulinarčno in gastronomsko sodelovanje, odkrivanje in spoznavanje, kar lahko omogoči tudi boljše medsebojno razumevanje in odnose. Slovenija s svojo veliko gastronomsko različnostjo in kulinarčnim bogastvom na razmeroma majhnem geografskem prostoru ponuja in hkrati sooblikuje različne oblike sodelovanja na različnih področjih. Pri tem nam vstop v mrežo partnerjev EGR ponuja nove priložnosti, in sicer na kulturnem, izobraževalnem, gospodarskem, promocijskem, prireditvenem idr. področjih.

Slovenija kot nova EGR vidi še zlasti naslednje možnosti evropskega sodelovanja in sodelovanja z ostalimi partnerji EGR:

- Po dveh uspešnih nastopih naših mladih chefov na prireditvi Young Chef Award želimo to obliko mednarodnih stikov še nadaljevati in jo nadgraditi s predizborom kandidatov v Sloveniji, v Mariboru.
- Prav tako vidimo velike možnosti v projektu EGR *Local Food Gift Award*, ki v prihodnje omogoča

skupno verigo prodajnih mest z najboljšimi in izbranimi izdelki po vseh državah, kjer delujejo EGR.

- Skupno evropsko prizadevanje so tudi *Kulturne poti Evrope*. V tematskem izboru sta sicer že *Pot vinske trte (Iter Vitis)* in *Pot oljke*, vendar se z EGR odpirajo možnosti povezave partnerskih regij s skupno potjo. Možnosti so tudi v poti, ki bi povezovala najbolj značilne kulinarčne prireditve v partnerskih regijah itn.
- Slovenija ima pripravljeno zasnovo potujočih kulinarčnih festivalov, ki bi promovirali in predvsem seznanjali s posebnostmi gastronomije slovanskih držav pod naslovom *S Slovani za mizo (At the Table with the Slavs)* – v sodelovanju s *Forumom slovanskih kultur*.
- Možnost sodelovanja vidimo v trdno postavljenem sistemu izmenjave vrhunskih chefov iz partnerskih EGR, in sicer za potrebe izobraževanja in promocije.
- Obeleževanje *Svetovnega dneva čebel* (20. maj).
- Slovenija lahko prispeva dobre izkušnje za organizacijo kuharskih tekmovanj osnovnošolcev, ki temeljijo na odkrivanju in sodobni interpretaciji lokalne in regionalne prehranske dediščine.

- V mednarodno sodelovanje se vključuje Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem v Mariboru z organizacijo mednarodnega tekmovanja v kuhanju in strežbi.
- Mednarodni značaj imajo razna posvetovanja in konference. Med njimi so še posebej zanimive konference o izkušnjah in možnih spremembah sistema HACCP, o zdravi prehrani v gostinskih lokalih in o zelenih nabavnih verigah (kilometer o).

V SODOBNI DRUŽBI
STA IZJEMNO
POMEMBNA
IZMENJAVA
IZKUŠENJ IN SKUPNO
PRIZADEVANJE
ZA OHRANJANJE
LOKALNIH IN
REGIONALNIH
PREHRANSKIH
KULTUR, KI SO POD
ČEDALJE VEČJIM
VPLIVOM GLOBALIZMA
IN AGRESIVNIH
PREHRANSKIH
MULTINACIONALK.



IZOBRAŽEVANJE

Kot Evropska gastronomska regija bo Slovenija sistematično poglobljala in razvijala dosedanje in nove dobre izobraževalne prakse na vseh ravneh šolanja. Posebno pozornost bo namenjala spoznavanju prehranske dediščine.

TEMELJNO PODROČJE VSEGA KULINARIČNEGA IN GASTRONOMSKEGA PRIZADEVANJA V SLOVENIJI JE IZOBRAŽEVANJE, KI MU BOMO V PRIHODNJE NAMENJALI ŠE VEČ POZORNOSTI.

To velja tako za vsebinsko programsko kot tudi za kadrovsko področje. Veliko možnosti je tudi v mednarodni izmenjavi. Zato menimo, da bo tudi partnerstvo Slovenije v EGR pripomoglo k nadaljnjemu razvoju tega področja. Na področju vzgoje odnosa do prehranske dediščine, lokalnih in regionalnih jedi in pijač bo med drugim v prihodnje potreben tudi sodoben kulinarčni in gastronomski muzej oz. večnamensko izobraževalno, raziskovalno in komunikacijsko središče po vzoru nekaterih uspešnih rešitev v EU (npr. **The Alicia Foundation** v Kataloniji).

V okvirih osnovnošolskega izobraževanja so otroci seznanjeni s prehranskimi vprašanji pri posameznih predmetih. V tej starostni izobraževalni skupini je pomembna organizacija dveh državnih tekmovanj v spoznavanju in kuhanju lokalnih in regionalnih jedi **Kuhna pa to** in **Zlata kuhalnica**.

V sistemu srednješolskega izobraževanja delujejo srednje šole za gostinstvo in turizem v Ljubljani, Mariboru, Celju, Radencih, Slovenj Gradcu, Radovljici in Izoli. Poleg teh imajo izobraževalne programe s področja gastronomije še na sedmih srednjih živilskih in prehranskih šolah, v Biotehniških izobraževalnih centrih in šolskih centrih. Tu se izobražujejo tudi za posebne poklice, kot so pek, slaščičar, mesar. Srednješolci se lahko pomerijo v tekmovanju **Tuševa zvezdica**.

Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem so v Mariboru, Ljubljani, na Bledu in v Novem mestu. Na slovenskih

univerzah in fakultetah samostojnega študija kulinarike in gastronomije še ni, prav tako tudi ni izobraževalnih vsebin za nekatera specialistična znanja, kot sta npr. oblikovanje hrane (Food Styling) in kulinarčna kritika. Seveda pa se določena znanja s področja kulinarike in gastronomije pridobivajo v okviru siceršnjih, predvsem turističnih programov na fakultetah v Ljubljani (na več fakultetah), Mariboru, Novi Gorici, Novem mestu, Brežicah in Portorožu. Kulinarčne in gastronomske vsebine vključujejo še programi na zasebnih šolah (npr. Gea College, Izobraževalni center Erudio idr.).

V okviru nekaterih visokošolskih programov na različnih fakultetah je možen magistrski in doktorski študij s področij kulinarike in gastronomije. Samostojni študij kulinarike in gastronomije za zdaj še ni mogoč, prav

tako nimamo samostojne fakultete ali oddelka s tega področja. Ni tudi ustreznih izobraževalnih programov za oblikovanje hrane (Food Styling) in kulinarčno kritiko.

Temeljne izobraževalne programe kakovostno dopolnjujejo razni izobraževalni tečaji in javne oblike kulinarčnega izobraževanja za različne starostne skupine. Zelo se razvija skupina kulinarčnih blogerjev, ki vsekakor prispeva svoj delež k izobraževanju na tem področju. K spremembam na področju izobraževanja veliko pripomore naraščajoče število kulinarčnih in gastronomskih prireditev.



Kuharski mojster Janez Bratovž predaja znanje

VKLJUČEVANJE PREBIVALSTVA

*Prebivalci Slovenije bodo v
programe Evropske gastronomske
regije vključeni z inovativnimi
komunikacijskimi akcijami,
izobraževalnimi vsebinami,
turističnimi programi in
prireditvami. Posebna pozornost bo
namenjena vključevanju šolarjev
in študentov.*

PREBIVALCI BODO VKLJUČENI V RAZVOJ, ORGANIZACIJO IN IZVEDBO PROGRAMA EGR NA RAZLIČNE NAČINE, KAR JE RAZVIDNO ŽE IZ GORNJE IZBIRE PROJEKTOV. PRI TEM BO IMEL POMEMBNO VLOGO NAČIN KOMUNICIRANJA. VKLJUČEVANJE PREBIVALSTVA BO POTEKALO NA NASLEDNJIH TEMELJNIH RAVNEH IN V DOLOČENIH VSEBINAH:

- Organizacija medijskih oblik, od poučnih in informativnih obvestil ter člankov do vsebin, ki bodo imele tudi tekmovalni značaj in bodo pritegnile čim več prebivalstva.
- Vključevanje prebivalstva z izobraževalnim načinom in vsebinami. Pri tem bodo imele pomen predvsem srednje in višje gostinske šole. Upoštevane bodo vse starostne skupine.
- Vključevanje prebivalstva v okviru različnih turističnih programov in proizvodov. Poudarek bo na trajnostnih vsebinah in zelenih programih.
- Velik pomen za vključevanje prebivalstva bodo imele razne javne prireditve kulinaričnega ali gastronskega značaja. Na tem področju imamo v Sloveniji že nekaj dobrih praks in pozitivnih izkušenj (npr. Odprta kuhna v Ljubljani, Sladka Istra v Portorožu, pohodi po vinskih kleteh, festivali čokolade, Ljubljana Gourmet, Sladolent, Teden restavracij idr.).
- Med ključne ciljne skupine, ki bodo koristnice programov projekta EGR, štejemo predvsem šolsko mladino in študente, posebne skupine, povezane s kulinariko in gastronomijo (kuharji, natakarji, sommelierji, peki, slaščičarji, kmetje, vinogradniki in vinarji, mesarji, gostinci, hotelirji, turistični in potovalni agentje) ter ostale skupine aktivnega prebivalstva in upokojece.



A photograph of two men in a lush, green garden. One man, wearing a white t-shirt, is smiling and holding a bowl. The other man, wearing a light blue shirt and a brown apron, is leaning over the bowl, focused on preparing the food. The garden is filled with various green plants and herbs. In the background, there is a wooden balcony or deck structure. The overall scene is bright and vibrant, suggesting a healthy and sustainable lifestyle.

PODPORA MALIM IN SREDNJE VELIKIM PODJETJEM

Podjetniške priložnosti, ki jih prinaša Evropska gastronomska regija, usmerjamo v inovativnost, ki temelji na lokalni prehranski kulturi. Posebno vlogo pri krepitevi podjetništva v gastronomiji in kulinariki imajo razna združenja, v katera so vključena mala in srednje velika podjetja.

- Za glavno podporo bodo poskrbele sekcije Obrtno podjetniške zbornice Slovenije in s kulinariko ter gastronomijo povezana združenja Gospodarske zbornice Slovenije.
- Podpora malim in srednje velikim podjetjem bo morala biti še posebej usmerjena k inovativnosti, ki temelji na lokalni in regionalni prehranski kulturi; namenjena je raznim oblikam izobraževanja, načinom vključevanja v dobavno verigo, ohranjanju in razvoju družinskih gostinskih tradicij, povezovanju s turizmom in njegovimi programi idr.
- Pomagali bodo poiskati načine in možnosti promocije malih in srednje velikih podjetij ter jim pomagali, da bodo dosegla primerne gospodarske rezultate in stopnjevala okoljske in kulturne trajnostne oblike svojega dela.
- Pomembna bo podpora kadrovsko-organizacijski utrditvi znamke **Gostilna Slovenija**, ki lahko postane pomemben nacionalni prepoznavni kulinarični sistem – tudi v tujini.



TRŽENJE, KOMUNICIRANJE IN PROMOCIJA

Prek številnih tržnih in komunikacijskih kanalov bomo predstavljali posebnosti slovenske gastronomije, ob tem pa bomo krepili in izpostavljali znamko Okusiti Slovenijo - Taste Slovenia. Z njo se uveljavljamo kot butična destinacija za vrhunska gastronomska doživetja.

IZDELAN NAČRT TRŽENJA, KOMUNICIRANJA IN PROMOCIJE KULINARIKE IN GASTRONOMIJE SLOVENIJE S TURISTIČNEGA VIDIKA PRIPRAVLJA SLOVENSKA TURISTIČNA ORGANIZACIJA, KI TO PODROČJE RAZVIJA V OKVIRU STRATEGIJE TURIZMA SLOVENIJE (2017). VSEBINE TRŽENJA, KOMUNICIRANJA IN PROMOCIJE VSEBUJE TUDI STRATEGIJA GASTRONOMIJE SLOVENIJE (2006). ZA PROMOCIJO SLOVENSKE HRANE JE ZADOLŽENO IN JO RAZVIJA MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO, GOZDARSTVO IN PREHRANO.

Od začetka leta 2018 na različne načine (posvetovanja, konference, kulinarčni dogodki, mediji idr.) navajamo platformo evropskih gastronomskih regij, institut IGCAT in znak z logotipom. Za področje gastronomije sta še posebej pomembna razvoj in uveljavitev znamke **Okusiti Slovenijo – Taste Slovenia** z namenom predstaviti Slovenijo kot butično regijo in destinacijo za vrhunska gastronomska doživetja.

Aktivnosti bodo obsegale:

- konsistentno izpostavljanje posebnosti slovenske gastronomije z vsemi marketinškimi kanali in orodji, prilagojenimi posameznim ciljnim skupinam;
- razvoj in uveljavitev blagovne znamke Taste Slovenia z namenom, da bi Slovenijo uveljavili kot butično destinacijo za vrhunska gastronomska doživetja;
- predstavitev slovenske gastronomije na portalu www.slovenia.info;
- razvoj novih, ciljno usmerjenih marketinških kampanj na temo gastronomije (on in off line) in promocija gastronomije na družbenih omrežjih;
- razvoj koledarja gastronomskih dogodkov za potrebe domačega in mednarodnega trženja;
- objavlanje gastronomskih vsebin v mesečnih e-novičnikih;
- PR aktivnosti, povezane z vsemi omenjenimi dogodki;
- promocija gastronomije na pomembnejših dogodkih (turistični sejmi in delavnice, drugi poslovni dogodki) v tujini in doma;
- organizacija študijskih potovanj za novinarje in blogerje s področja gastronomije;
- priprava novega foto in video materiala s področja gastronomije;
- predstavitev slovenske gastronomije v tiskanem katalogu Taste Slovenia v slovenskem, angleškem, nemškem, francoskem in italijanskem jeziku;
- podpora najboljšim slovenskim chefom – ambasadorjem slovenske kulinarike;
- pospeševanje gastronomskega turizma z »bookable packages«;
- komunikacijska podpora projektu Gostilna Slovenija;

*DOKUMENTI
IN USMERITVE
DOSLEDNO
VKLJUČUJEJO
LOKALNE
SKUPNOSTI IN
PROMOVIRAJO
TRAJNOSTNO
USMERITEV
IN NARAVI
PRIJAZEN
RAZVOJ.*

- privabljanje tujih kulinarčnih vodnikov v Slovenijo (Gault & Millau pripravlja za leto 2018 katalog o Sloveniji, v katerem bodo ocenili sto najboljših gostinskih lokalov in sto vin);
- gastronomija kot krovna komunikacijska tematika STO v letih 2020–2021.



MONITORING IN OVREDNOTENJE

Programi Evropske gastronomske regije imajo jasno določene cilje, povezane s trajnostnim razvojem, krepitvijo prehranske pestrosti in konkurenčnosti, izobraževanjem, inovativnostjo, zdravjem, povezovanjem podeželja in mest in drugim. Doseganje teh ciljev bomo spremljali z merljivimi kazalniki.

MONITORING IN OVREDNOTENJE PROJEKTA SLOVENIJA EGR 2018–2022 BO IZVAJALA VIŠJA STROKOVNA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM V MARIBORU. SODELOVALA BO TUDI Z OSTALIMI PARTNERJI IN Z NEKATERIMI ZUNANJIMI SODELAVCI.

Ključna področja EGR so prispevek k nahranitvi planeta, sonaravnosti, izobraževanju, inovativnosti, digitalnemu poslovanju, povezovanju mest in podeželja, konkurenčnosti na svetovni ravni, zdravju, kulturni in prehranski pestrosti ter k podpiranju malih in srednje velikih podjetij. Na Višji strokovni šoli za gostinstvo in turizem v Mariboru so pripravili izbor možnih kazalnikov po omenjenih področjih. Kazalniki so zastavljeni odprto in merljivo, kar omogoča transparentno spremljanje izvajanja in jasnost dobljenih rezultatov. Predlogi možnih ocenjevalnih kazalnikov, ki so usklajeni tudi z izbiro ciljev in usmeritvijo projekta, so naslednji:

Povezava med urbanim okoljem in zaledjem

- Koliko dogodkov je bilo izvedenih v urbanih središčih za predstavitev lokalnih pridelovalcev hrane iz okolice urbanih središč?
- Koliko pridelovalcev je sodelovalo na teh dogodkih?
- Koliko obiskovalcev se je udeležilo dogodkov, ki so povezali urbano okolje z zaledjem?
- Koliko lokalnih proizvodov je bilo vključenih v redno ponudbo trgovskih središč v urbanih okoljih zaradi aktivnosti v okviru projekta EGR oziroma koliko prodajnih mest lokalnih proizvajalcev hrane se je vzpostavilo v urbanem okolju?

Trajnostni razvoj

- Koliko lokalnih živil so v času trajanja projekta Slovenija EGR predstavili in promovirali v javnosti?
- Koliko lokalnih pridelovalcev hrane se je v času trajanja projekta EGR predstavilo in promoviralo v javnosti?
- Katera živila so bila izpostavljena kot lokalno najbolj zanimiva oziroma najbolj prepoznavna?

- Koliko je bilo vzpostavljenih dolgoročnih povezav oziroma sodelovanja med pridelovalci ter predelovalci hrane in različnimi ponudniki gostinskih storitev?
- Koliko lokalnih proizvajalcev in proizvodov je bilo vključenih v redno oskrbovalno verigo lokalnih organizacij (vrtcev, šol, podjetij, zavodov ...)?
- Kako je projekt vključil različne družbene skupine in upošteval njihove značilnosti (npr. prenos znanja starejših na mlajše)? Koliko dogodkov je bilo organiziranih s tem namenom in koliko udeležencev je sodelovalo?



Izobraževanje

- Koliko novih programov izobraževanj in izpopolnjevanj, ki so povezani s širjenjem pomena regionalne gastronomije in lokalnih živil, se je razvilo/izvedlo v času trajanja projekta EGR v okviru formalnega sistema izobraževanja (npr. naravoslovni dnevi v osnovnih šolah, projektni dnevi v srednjih šolah, izbirni moduli terciarnega izobraževanja idr.)?
- Koliko novih programov izobraževanj in izpopolnjevanj, ki so povezani s širjenjem pomena regionalne gastronomije in lokalnih živil, se je razvilo/izvedlo v času trajanja projekta EGR v okviru neformalnega izobraževanja (vseživljenjskega učenja)?
- Koliko učencev je bilo vpletenih v dejavnosti in dogodke projekta EGR?

- Koliko dijakov je bilo vpletenih v dejavnosti in dogodke projekta EGR?
- Koliko študentov je bilo vpletenih v aktivnosti in dogodke projekta EGR (kot izvajalci in kot obiskovalci organiziranih oblik)?
- Koliko novih partnerstev oziroma sodelovanj se je razvilo med strokovnimi izobraževalnimi ustanovami s področja gastronomije in lokalnimi ponudniki?

Inovativnost

- Koliko novih kulinaričnih proizvodov, ki so pripravljene izključno iz sestavin lokalnega okolja, je bilo razvitih oziroma predstavljenih v dogodkih in na prireditvah v okviru projekta EGR?

- Koliko novih poslovnih partnerstev se je zaradi tega vzpostavilo?
- Koliko ljudi je sodelovalo pri razvoju in inovacijah kulinaričnih izdelkov?
- Koliko inovativnih proizvodov je bilo tržno uspešnih oz. se uporabljajo kot del stalne gastronomske ponudbe regije?

Podpora malim in srednjim podjetjem

- Koliko malih in srednjih podjetij je sodelovalo oziroma bilo povezanih s projektom?



- Koliko ljudi je sodelovalo pri organizaciji in izvedbi projekta?
- Koliko novih tržnih projektov je bilo razvitih v času trajanja EGR?
- Koliko novih poslovnih idej oziroma podjetij, povezanih s kulinariko, se je razvilo oziroma začelo delovati v času trajanja projekta EGR?

Zdravje

- Koliko dogodkov je bilo izvedenih na temo zdrave prehrane in pomena vključevanja lokalnih izdelkov za kakovost zaužite hrane?
- Koliko partnerjev je sodelovalo v teh dogodkih?
- Kako so se povezale zdravstvene, izobraževalne ustanove, lokalni ponudniki in ciljna javnost?

Globalizacija in prehranska pestrost

- Koliko izvirnih lokalnih proizvodov/spominkov je bilo razvitih v času trajanja projekta EGR?
- Koliko lokalnih pridelovalcev ustvarja ter ponuja hišna in lokalna živila?
- Koliko lokalnih (avtohtonih, izvirnih) vrst hrane je bilo prepoznanih in evidentiranih v času trajanja projekta (popis lokalne pestrosti pridelave hrane).

Raznovrstnost

- Kolikokrat se je regija pod znamko projekta EGR predstavila na mednarodnih sejmih in dogodkih?
- Koliko novih partnerstev ali projektov med različnimi lokalnimi okolji je bilo vzpostavljenih ali razvitih v času trajanja projekta EGR?

- Koliko projektov je bilo osnovanih na temo raznovrstnosti in ohranjanja bogastva lokalno pridelane hrane?

Uporaba novih tehnologij

- Koliko TV oddaj in prispevkov je bilo posvečenih projektu EGR in spodbujanju lokalne gastronomije?
- Koliko lokalnih pridelovalcev in kulinaričnih ponudnikov je bilo v času trajanja projekta EGR predstavljenih s pomočjo uporabe novih tehnologij (IKT)?
- Koliko tiskovnih konferenc je bilo na temo predstavitve projekta EGR in njegovih ciljev?
- Koliko člankov o EGR je bilo objavljenih v domačih in tujih medijih?
- Koliko projektov je bilo vzpostavljenih za promocijo lokalne gastronomije in koliko sredstev je bilo porabljenih v ta namen?

Sodelovanje z ostalimi evropskimi gastronomskimi regijami

- Koliko povezav je bilo vzpostavljenih z ostalimi evropskimi gastronomskimi regijami?
- Koliko povezanih mednarodnih dogodkov je bilo izvedenih?
- Koliko lokalnih ponudnikov je pri tem sodelovalo?
- Koliko objav je predstavilo povezane regije v domačih in tujih medijih?

*S KAZALNIKI
BOMO SPREMLJALI
DOSEGANJE CILJEV
VSAKEGA OD KAR
47 PROJEKTOV.*

AMBASADORJI PROJEKTA

Kandidaturo Slovenije podpirajo strokovnjaki s svetovnimi nazivi za dosežke na področju gastronomije in kulinarike. Poleg ključnih ambasadorjev bomo v razne programe vključevali mlade ustvarjalce, ki navdušujejo stroge žirije na mednarodnih tekmovanjih.

Ana Roš

Najboljša chefinja na svetu po izboru akademije The World's 50 Best restaurants. Ana Roš je The World's 50 Best Female Chef 2017!

Značilnost njene kuhinje je inovativna predelava tradicionalnih receptov iz Soške doline in uporaba lokalnih sestavin.

Prav z uporabo lokalnih sestavin Ana Roš prispeva k razvoju lokalnega okolja in ohranjanju tradicije. Za kmete in druge pridelovalce hrane je pomembno, da vedo, da se lahko zanesejo na svoje odjemalce. Ana Roš prisega na filozofijo kilometer o, ki predstavlja trajnostno, svežo in ekološko zgodbo.

Mira Šemić

»Voda je potrebna za življenje, vino pa za radost življenja.«

Vrhunska slovenska kulinarična in vinska strokovnjakinja, sommelierka z diplomo četrte stopnje ugledne vinske šole WSET v Londonu, avtorica številnih prispevkov o kulinariki in vinih, direktorica kulinaričnega vodnika Gault & Millau Slovenija in predavateljica na svoji Mali vinski šoli v Ljubljani. Bila je tudi lastnica restavracije Monroe v Ljubljani, ki je med prvimi soustvarjala sodobno kulinarično ponudbo v Sloveniji. Vinsko bogastvo je predstavljala ob umetniških delih priznanih umetnikov v svoji Galeriji umetnosti in vina v Ljubljani. Kot velika vinska poznavalka z nazivom **Weinakademiker** je obiskala vsa pomembna vinorodna območja in številne odlične restavracije na vseh celinah.

Luka Košir

»V gostinstvu delam zato, ker to delam iz veselja, s srcem. Ni treba ustvarjati pravljic!«

Luka Košir se uvršča med deset najboljših chefov v Sloveniji. V družinski gostilni Brunarica v Šentjoštu nad Horjulom razvija ponudbo, ki temelji na načelih trajnosti, sonaravne pridelave in na lokalnih živilih. Večino teh pridelajo sami, imajo tudi račjo farmo in povezujejo se z drugimi lokalnimi pridelovalci (npr. s krajevno sirarno). Košir ima izrazito pozitivno javno podobo in izvrstno kuharsko znanje, ki ga stalno nadgrajuje s študijem novejše svetovne gastronomske literature.

DOSEŽKI

AMBASADORJEV

SO ŽE SEDAJ VIR

PREPOZNAVNOSTI

SLOVENIJE

KOT VSE BOLJ

ZANIMIVE

GASTRONOMSKE

DESTINACIJE.

prof. dr. Janez Bogataj

»Jemo zato, da živimo, a ne živimo, da bi le jedli!«

Upokojeni univerzitetni profesor, soavtor Strategije gastronomije Slovenije, gastronomskih strategij za Ljubljano in Osrednjo Slovenijo, Gorenjsko, Dolenjsko in soavtor projektov za nekatere uspešne tržne znamke s področja gastronomije. Avtor in soavtor čez 80 knjig, številnih razprav in člankov ter poljudnih del s področja kulinarike in gastronomije. Pet njegovih knjig je prejelo nagrade Gourmand World Cookbook. Je tudi član skupine strokovnjakov IGCAT (Barcelona), ambasador Slovenije v mreži European Destination of Excellency, Conseiller Gastronomique pri Chaîne des Rôtisseurs Slovenije. Predava ter članke in knjige objavlja doma in v tujini.

Od leta 2016 Slovenija sodeluje na tekmovanju za **Young Chef Award**, ki ga organizira IGCAT. Na tem tekmovanju sta si naziva **mladih ambasadorjev** pridobila:

Leta 2016 **Leon Pintarič**, mladi ambasador Prekmurja v Sloveniji.

Leta 2017 **Filip Matjaž**, mladi ambasador Primorske v Sloveniji.

PARTNERJI PROJEKTA SLOVENIJA EGR 2018–2022

*Slovenija postaja Evropska
gastronomska regija z
interdisciplinarnim sodelovanjem
ključnih državnih ministrstev,
nacionalnih, regionalnih in lokalnih
turističnih organizacij in zvez,
podjetniških organizacij, lokalnih
akcijskih skupin in strokovnih
izobraževalnih institucij.*

Ministrstvo za gospodarski razvoj in tehnologijo

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano

Ministrstvo za zunanje zadeve

Ministrstvo za zdravje

Ministrstvo za kulturo

Slovenska turistična organizacija

Turistično gostinska zbornica

Obrtno-podjetniška zbornica Slovenije

Turizem Ljubljana

Turistično združenje Portorož

Zavod za turizem Maribor – Pohorje

Turistična zveza Slovenije

Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Maribor

Univerza na Primorskem

LAS Istre

Slovenski etnografski muzej



SLOVENSKA
TURISTIČNA
ORGANIZACIJA

I FEEL
SLOVENIA

Slovenska turistična organizacija

Dimičeva ulica 13, SI-1000 Ljubljana

t +386 (0)1 589 85 50

f +386 (0)1 589 85 60

e info@slovenia.info

www.slovenia.info



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI
RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO

Ministrstvo za gospodarski razvoj in tehnologijo

Kotnikova ulica 5, SI-1000 Ljubljana

t +386 1 400 33 11

e gp.mgrt@gov.si

www.mgrt.gov.si

Izdala: Slovenska turistična organizacija v sodelovanju z Ministrstvom za gospodarski razvoj in tehnologijo • **Uredniški odbor:** prof. dr. Janez Bogataj, Darja Škufca Adlešič, Miha Renko, Barbara Zmrzlikar, Nataša Kejžar • **Avtor besedila:** prof. dr. Janez Bogataj • **Oblikovanje:** Terminal Studio d.o.o. • **Jezikovni pregled:** Lektor'ca, Nataša Purkat s.p. • **Naslovna fotografija:** Špičnik pri Svečini, Nea Culpa d.o.o., Arhiv Slovenske turistične organizacije • **Fotografije:** Tamino Petelinšek; Arhiv Slovenske turistične organizacije: Jošt Gantar, Nea Culpa d.o.o., Matevž Kostanjšek in Gruša Zorn, ZTR Temeniške in Mirnske doline, Domen Grögl, Tomo Jeseničnik, Andrej Tarfla, Michael Matti, Arhiv ZTKMŠ Brda, Julia Wesely, Ana Pogačar, Iztok Medja, Miha Horvat, Garden village Bled - Iztok Medja, Nino Verdnik; Arhiv Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano; Arhiv Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Maribor; Arhiv Sava Hotels & Resorts; Tomo Jeseničnik; Arhiv Združenja turističnih kmetij Slovenije; Arhiv Turizem Ljubljana: B. Jakše in S. Jeršič; Arhiv DD Selection/Jezeršek gostinstvo, Gourmet Cup Ljubljana; Arhiv dr. Janeza Bogataja; Shutterstock: Janez Zalaznik, Jure Porenta • **Tisk:** Birografika Bori d.o.o. • **Naklada:** 450 izvodov • Maj 2018