

Edini nagrajeni nacionalni muzej je bil Islandski narodni muzej, ki je ob nazivu Evropski muzej leta 2006 prejel še posebno pohvalo. Postavitev stalne razstave je žirijo prepričala z inovativnostjo, delo muzeja pa s posebno družbeno angažiranostjo, še posebno za ljudi s posebnimi potrebami. Na podlagi njihove razstave, DVD-ja in kataloga je bil prenovljen šolski sistem za otroke s posebnimi potrebami, kar potrjuje, da so muzeji lahko generatorji sprememb in snovalci bolj kakovostnega življenja. Vsaki predstavitvi je bilo namenjenih 35 minut ter 10 minut za vprašanja in odgovore. Uradni jezik konference je bil angleški, v tem jeziku so tudi vsa gradiva.

Usmerjenost konference v 'odličnost' (*excellence*) je bila dopolnjena tudi z zaključno prireditvijo v dubrovniškem Knežjem dvorcu, kjer so se organizatorji zahvalili vsem referentom, moderatorjem in udeležencem.

Datum prejema članka v uredništvo: 13. 11. 2007.

Drugi članki ali sestavki / 1.25

Andrej Šumer

PREPOZNAVNA NARODNA GASTRONOMIJA – POTENCIAL V TURIZMU Bled, 23–24. 10. 2007

S trditvijo »človek je, kar jé« pričenjam poročilo s konference o Prepoznavni narodni gastronomiji – potencialu v turizmu, ki je dva dni (23.–24. 10. 2007) potekala v hotelu Astoria na Bledu. Če t. i. kulturnega turista peljemo v McDonald's, smo v najboljšem primeru deležni posmeha, kajti kultura postaja glavni dejavnik turističnega razvoja tako v Sloveniji kot svetu, del kulture in kulturne identitete pa je tudi gastronomska ponudba.

Na konferenci so se predstavili najrazličnejši strokovnjaki z različnih področij, fakultet, iz šol in inštitutov. Po svečani konferenci in uvodnih besedah predsednice konference Gordane Vulić, direktorja STO Dimitrija Picige in blejskega župana Janeza Fajfarja so se pričela plenarna predavanja.

Dr. Janez Bogataj je predstavil razsežnosti, omejitve in poti za mednarodno razpoznavnost narodne in regionalne gastronomije. Poudaril je, da so kulinarčne specialitete gledališče zgodovine, ki opredeljujejo posamezna zgodovinska obdobja. Sčasoma namreč postane jed, ki je sprva značilna za določeno območje, značilna tudi za druge okoliše. Prvi korak k dobremu gastronomskemu imidžu Slovenije je izdelava strategije njene gastronomskega razvoja.¹ Slovenska gastronomska piramida vsebuje 170 reprezentativnih jedi, razdeljenih na 24 slovenskih območij. Po mnenju dr. Bogataja je v 20. in 21. stoletju gastronomija dobila tudi izobraževalne razsežnosti, vedno pomembnejše pa so tudi gastronomske poti.

Marjeta Keršič Svetel je predstavila kulinarčni turizem in interpretacijo naravne in kulturne dediščine, ki igra pomembno vlogo v kulinarčnem turizmu, saj se najlažje predstavimo prav

s prehransko kulturo. Hrana mora imeti svoje mesto v celovitem turističnem produktu, pomembne so predvsem zgodbe o lokalni identiteti (zgodbe o hrani kot celovita zgodba lokalne identitete), za uspešen razvoj gastronomije pa je nujen interdisciplinaren prijem. Avtentične zgodbe ponujajo avtentična doživetja, ki jih mnogi interpretirajo kot gledališki dogodek. Turizma tudi ni brez uspešnega strateškega načrtovanja. Zaradi nepravilne interpretacije in predstavitve zgodb o hrani v kulinarčnem turizmu pogosto prihaja do nepotrebnih nesporazumov.

Sonja Sibila Lebe je v svojem referatu opisala, kako inozemski turisti doživljajo gastronomsko ponudbo Slovenije. Zaradi globalizacije bo svet, če se bodo na trgu pojavljali isti produkti, kar vsekakor velja za gastronomsko ponudbo, vedno revnejši. Za tuje, še posebej bogate goste iz Zahodne Evrope je nujna gastronomska kakovost. Zanimiv je podatek, da kar 66 odstotkov angleških gostov ni poskusilo slovenskega vina, čeprav smo v svetu prepoznavni prav po njem. Velik delež gostov je starejših od 50 let, razen upokojevcem pa je vsem zelo pomemben vir informacij medmrežje. Gostje so pri izbiri hrane pogrešali svetovanje natakarejev. Po mnenju Sonje Sibile Lebe je gastronomija priložnost za »križno« trženje (gastronomija in kulturna dediščina). In, konec koncev, Slovenci moramo bolj zaupati v kakovost.

Maja Pak je predstavila trženje gastronomije Slovenije. Kot njeno primerjalno prednost je poudarila njeno raznolikost, ki se odraža tudi v gastronomiji. Slovenska turistična organizacija želi povečati prepoznavnost Slovenije s produktom gastronomije, s katerim poudarja bistvene gastronomske posebnosti posameznih območij. Gastronomska piramida Slovenije je nastala prav na podlagi raznolikosti omenjenih območij.

Po odmoru se je pričela prva sekcija predavanj z naslovom **Tradicija in zaščita gastronomskih izdelkov**. Najprej je bil pred-

¹ Zaključni predlog strategije razvoja gastronomije v Slovenije najdemo na spletni strani: http://www.slovenia.info/pictures/business_event/attachments_1/2006/Strategija_gastronomije-31.8.2006_4277.pdf, 5. 11. 2007.



Udeleženci konference o narodni gastronomiji.

Foto: Marinela Dropulić, oktober 2007

stavljen referat z naslovom *Senzorična kakovost tradicionalnih zaščiteneh izdelkov*, ki so kakovostni, značilni in tipični. Njihova prepoznavnost in promocija sta lahko povezani s posebnimi dogodki, kot so prazniki in razne prireditve. S senzorično analizo se določajo tipične senzorične lastnosti zaščiteneh izdelkov in prikazujejo razlike med zaščiteneh in nezaščiteneh. Dobre senzorične lastnosti so pomembne za vsečnost in ugajanje tradicionalnega izdelka.

Zdenko Rajher je predstavil referat z naslovom *Zaščita geografskega porekla in priznanje geografske oznake vin v Sloveniji*; ta so v Sloveniji zaščitena glede na geografsko poreklo. Geografske oznake so pomembne v mednarodnem pravu (oznaka izvora in porekla, tradicionalno poimenovanje, varstvo – zaščita geografskega porekla). V Sloveniji imamo 20 vinskih turističnih cest, ki so za turiste iz leta v leto bolj zanimive.

Dorđe Psodorov je predstavil referat z naslovom *Bread and bakery products with herbal supplements in functions of modern national gastronomy*. Poudaril je, da imajo v sodobnih pekarnah vedno večji pomen zdravilna zelišča; raziskave so pokazale, da kruh z njihovim dodatkom spada med izdelke visoke kakovosti.

Davorin Urih je predstavil referat z naslovom *Lofotsko otočje – gastronomska turistična posebnost*. Otočki se nahajajo na Norveškem, njihova glavna gastronomska specialiteta pa je polenovka.

Rožica Slavica Ferjančič je nadaljevala z referatom *Idrijski žlikrofi, žlinkrofi in žlinkrofi v slovenski kulinariki in gastronomiji*. Predstavila je najrazličnejša pojmovanja te znane slovenske jedi, v prispevku pa opisala pot idrijskih žlikrofov od srede 19. stoletja do danes, njihovo vlogo in pomen tako v kulinariki Idrije kot celotne Slovenije.

Mojca Jamnik je predstavila referat *Med kot tradicionalno živilo*. Poudarila je, da je med najboljši, kadar se mu nič ne doda in nič ne odvzame. V prispevku sem pogrešal konkretne primere trženja medu.

Pri kosilu smo slovenske dobrote tudi poskusili; odziv je bil zelo dober. Med kosilom je potekala tudi novinarska konferenca.

Popoldne je sledila druga sekcija predavanj z naslovom **Kulinarčni turizem in prepoznavne gastronomije, trženje kulinarčnega turizma**. Prvi se je predstavil Dragan Tešanović z re-

feratom *Influence of quality definition regional gastro-products on formation of tourist offer*. Po njegovem ni mesta, regije ali restavracije, ki ne bi ponujala kulinarike, prepletene s kulinariko drugih območij. Vsak kraj ima svoje značilne jedi, nekatere so tipične zanj, druge so prišle od drugod. Avtor je predstavil možnosti za izboljšanje gastronomske ponudbe v Srbiji in njihovo uspešno vključevanje v turistično ponudbo.

Tadeja Krašna je predstavila referat *Kulinarika kot del celovitega doživetja turistične destinacije*. Poudarila je ciljne skupine turistov, kot so na primer eksistencialni turisti, ki povsod iščejo dobre gostilne, in tako imenovani eksperimentalni turisti, ki zelo hitro podležejo trendom oziroma modnim muham. Po njenem mnenju je gastronomija lahko na posameznih območjih alternativa skromnejši kulturni in zgodovinski ponudbi.

Desimir Bošković je oba referata, povezana z Istro, predstavil skupaj (v sodelovanju s Pavlom Ružičem in Marinelo Dropulić). Obravnaval je tipične istrske jedi in pijače in se osredotočil na njun pomen za turizem.

Daša Šter iz Osnovne šole Naklo je predstavila referat *Prepoznavna narodna gastronomija in izbirni predmet turistična vzgoja v osnovni šoli*. Govorila je o samem predmetu, njegovem izvajanju in pomenu za osnovnošolce. Na kratko so svoje delo predstavili tudi osnovnošolci.

Po odmoru je sledila tretja sekcija z naslovom **Izobraževanje in gastronomija**. Alenka Gorenjak Hmelak je predstavila referat *Vloga šol pri ohranitvi slovenske avtohtone kulinarike*. Govorila je o rezultatih projektnega dela z dijaki, ki so preučevali možnosti povečanja turistične privlačnosti samotnih kmetij na Solčavskem. Ob raziskavi so spoznali, da so na kmetijah velike možnosti za razvoj turizma in gastronomije. Zmotilo me je le to, da niso podali konkretnih predlogov za izboljšave, oziroma nisem izvedel, kako bi to, kar so predlagali, tudi izpeljali.

Milena Suwa Stojanović je predstavila *Metodiko izobraževanja prehransko-gastronomskih vsebin na šolah*. Govorila je o pomenu metodike izobraževanja, celovitosti izobraževanja in aktivnem odnosu vseh, ki sodelujejo v izobraževanju.

Referat Tamare Vatovec Poklar se je imenoval *Uporaba večparametrskega hierarhičnega modela za ocenjevanje kvalitete šolskih kosil*. V raziskavo, ki jo je predstavila, je bilo vključenih 944 učencev petih razredov iz dvanajstih regij, ki so izpolnjevali anketne vprašalnike o senzorični priljubljenosti kosil. Rezultate je avtorica ponazorila tudi z različnimi grafi, kot računalniško podporo pa so uporabljali program DEXI za večparametrsko hierarhično modeliranje, ki pomaga pri odločanju med jedilniki ter nudi možnost takojšnjega vpogleda v njegovo primernost.

Jana Vidic Strnad je predstavila referat *Pomen angleškega jezika pri gastronomski ponudbi*. Izvedeli smo, kako so slovenske jedi (potica, štruklji itd.) predstavljene v angleškem jeziku oziroma kako se neka slovenska jed razloži v angleščini. Opisala je tudi način naročanja jedi v angleškem jeziku.

Katarina Žvab in Peter Markič sta predstavila referat *Poznavanje slovenskih tradicionalnih jedi med gosti blejskih hotelov*. Ker je kulinarika del krajevne kulturne dediščine, si jo turisti želijo spoznati. Anketo so opravili v hotelih s tremi in štirimi zvezdicami ter ugotovili, da je v slednjih manj povpraševanja po slovenski kulinariki. Turisti slovenske jedi precej dobro po-

znajo in si želijo več tovrstne ponudbe oziroma restavracijo, ki bi ponujala tradicionalne jedi.

Camelia Vizireanu iz Romunije je na kratko predstavila njihovo univerzo, pomen gastronomije in smernice za prihodnost.

Po prvem dnevu predavanj je sledil krajši večerni sprehod po Bledu, ki ga je žal skazil dež. Na večerjo, kjer so nam postregli s slovenskimi dobrotami, nimam pripomb, motila me je le spremeljajoča dalmatinska glasba.

Prvi predavatelji na zadnji sekciji z naslovom **Izobraževanja in dobra gostinska ponudba** so bili Peter Mihelčič, Janez Pristavec in Antonija Zvonka Kopina, ki so predstavili referat Prepoznavanje narodne gastronomije pri predmetih Osnove kuharstva z gastronomijo in Osnove strežbe z gastronomijo na študijskem programu turizem. Ker vedo, da so slovenske tradicionalne jedi in pijače za tuje goste premalo prepoznavne, v katalog znanja vključujejo poznavanje specifičnosti slovenske kuhinje in slovenskih narodnih jedi ter poznavanje in organiziranje tradicionalne slovenske pogostitve. Predstavili so izobraževalne metode dela in projektne vaje iz omenjenih predmetov.

Emira Premrov je v referatu Bistveni dejavniki pri oblikovanju reklamnega besedila za področje gastronomije v nemškem jeziku poudarila, da mora pri oblikovanju besedila za prodajo turističnega izdelka sestavljalec poznati določena jezikovna in nejezikovna sredstva, kar pomeni, da mora avtor reklamnega sporočila upoštevati družbene, kulturne in socialne značilnosti nemško govorečega kupca. Oblikovanje reklamnih besedil tako ni zgolj prevajanje v tuj jezik, temveč je treba upoštevati številne dejavnike in se prilagajati dejanskim potrebam.

Silva Praprotnik Gomzi je v svojem referatu Pizza Margerita ali pizza kar tako? predstavila Združenje Ciao Italia, ki si prizadeva za ohranjanje avtentičnosti italijanskih jedi v tujini. Prefinjen italijanski gost v Sloveniji pričakuje okuse, ki jih v Italiji ne dobi, zato mu je treba namesto italijanske ponuditi tipično slovensko jed.

Francka Gregorc je svoj referat nasloвила: Marjetin sejem – promocija kraja tudi z narodno gastronomijo. Predstavila je Bohinjsko Belo in njene kulturne znamenitosti, možnosti športnih aktivnosti in gastronomijo kraja, ki je tudi v slovenskem prostoru precej neprepoznaven. Na Marjetinem sejmu se ljudje družijo, turisti iz drugih krajev pa lahko poskusijo njihove tradicionalne jedi. Žal je po njenem en dan za razvoj krajevnega turizma veliko premalo.

Slavko Čepin je v referatu Sodobni način ponudbe in priprave govedine predstavil različne priprave in predvsem njeno zorenje (trajanje), kjer se pod vplivom encimov odvijajo biokemični procesi, ki pozitivno vplivajo na kakovost mesa. V svetu je najbolj razširjena poraba mlade govedine, t. i. »steakov«. Najbolj razširjen način pečenja je angleški, ko notranja temperatura doseže od 60 do 65 °C. Za hitro pripravo steakov lahko porabimo vse dele trupa, najbolj popularni pa so tibonsteak, rumbsteak in ribsteak.

Jože Zalar je pripravil referat Kulinarična in gastronomska priprava mesa drobnice slovenskih avtohtonih pasem, v katerem je predstavil slovenske avtohtone pasme drobnice in razvrstitev mesa posameznih pasem. Opisal je posamezne postopke grobega razseka, načine predpriprave, zorenja, kemijske sestave

mesa, vplive predpriprave in toplotne obdelave na senzorično kakovost mesa. Opisal je tudi gostinsko ponudbo jedi iz drobnice v Sloveniji in podal predloge za izboljšanje ponudbe in izhodišča za njihovo vključevanje v turistično ponudbo. Na koncu je predstavil tudi slovenske tradicionalne jedi iz mesa drobnice, predloge za njihovo ohranitev in priložnosti za izboljšanje kulinarične ponudbe.

Referat Mete Tomaž se je imenoval Načrtovanje in izvedba uradne večerje ministrov za zunanje zadeve in vodij delegacij ob 13. ministrskem svetu OVSE v Grand Hotelu Union. Tam so gostitelji poskrbeli za slovenske jedi, čeprav je večerja minila brez slovenskih sladice. Gostje so bili sicer zadovoljni, mene pa je zmotil podatek, da so na začetku decembra hotel okrasili v slogu noveletne jelke.

Okroglo mizo, ki je sledila, je vodil dr. Janez Bogataj. Na njej je tekla diskusija o tem, zakaj Slovenija ni gastronomsko prepoznavna, kaj to sploh pomeni in kako stanje izboljšati.

Čeprav je bila konferenca dobro pripravljena in kakovostno izvedena, sem pričakoval več konkretnih primerov iz prakse, kar upam, da se bo zgodilo v prihodnjih letih. Konference bi se moral – kar je pripomnil tudi dr. Bogataj – udeležiti tudi predstavnik z Ministrstva za kmetijstvo. Že sama izvedba konference je pomemben korak h kvalitetnejšemu kulturnemu turizmu tudi z vidika gastronomije. Čas pa bo pokazal, ali se bodo njeni cilji tudi uresničili.

Datum prejema članka v uredništvo: 6. 11. 2007.

