

PO KULINARIČNI TRANSVERZALI OD PANONIJE DO JADRANA

ALONG THE CULINARY TRAIL FROM PANNONIA TO ADRIATIC

Katja Orehek - Hati

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
(Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia)
katja.orehek-hati@bic-lj.si

mag. Tjaša Vidrih

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
(Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia)
tjasa.vidrih@bic-lj.si

Metka Starič

PARNAS Zavod za kulturo in turizem, Velike Lašče, Slovenija
(PARNAS Institute for Culture and Tourism, Velike Lašče, Slovenia)
metka@zavod-parnas.org

Helena Jurše Rogelj

Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Slovenija
(Grm Novo mesto - the Centre of Biotechnics and Tourism, Slovenia)

dr. Leni Ozis

Naj Tura, d. o. o., Slovenija
(Naj Tura Ltd., Slovenia)
razpis@najtura.si

Marko Trupković

Public Institution "Nature Park Žumberak - Samoborsko gorje", Croatia
marko.trupkovic@pp-zumberak-samoborsko-gorje.hr

Pia Primec

for Association for Healthy Life and Healthy Nature "Trbuhovica" Prezid, Croatia
pia@ferodis.si

Tea Štifanić

Vrsar Tourist Board, Croatia
tea.stifanic@infovrsar.com

Silvija Pavić

Zagorje Development Agency, Croatia
silvija.pavic@zara.hr

Izvleček

Območje od Prekmurja do Istre je bogato s kulturnimi in naravnimi spomeniki, od muzejev do naravnih parkov... Zaradi svoje raznolikosti in prepletenosti z nesnovno dediščino, ki med drugim vključuje dediščino kulinarične kulture, šege, navade in obrti, je dediščina ključna za razvoj turizma omenjenega področja. Glavni cilj projekta Uživam tradicijo po kulinarični transverzali od Panonije do Jadrana ali na kratko poimenovan Uživam tradicijo (ki poteka v okviru programa sodelovanja Interreg V-A Slovenija – Hrvaška) je zato vzpostaviti kulinarično transverzalo od Panonije do Jadrana, ki bo obiskovalcem ponudila edinstveno doživetje avtohtone tradicije, običajev in kulinarike v obliki privlačnih programov, ki bodo na podlagi trajnostnega sodelovanja lokalnih ponudnikov potekali v edinstvenih območjih dediščine: zidanica na Trški gori, Botanični vrt in Muzej mesta Ljubljana, Trubarjeva domačija na Rašici, Lončarska vas Filovci – muzej na prostem, Naravni park Žumberak-Samoborsko gorje, vaško jedro Prezida, staro mestno jedro Vrsarja in muzeji Krapine. V prispevku so predstavljeni posamezni produkti projekta po projektnih partnerjih v okviru kulinarične transverzale ter pripravljene skupne enodnevne, večdnevne kulinarične ture projekta, v okviru katerih se prepletajo zgodbe tradicije in kulinarike na vključenih območjih.

Ključne besede: Uživam tradicijo, Interreg V-A Slovenija – Hrvaška, kulinarična dediščina, kulinarična transverzala

Abstract

The area between Prekmurje and Istria abounds in cultural and natural monuments ranging from museums to natural parks... Its diversity and connection to intangible heritage, which among other things includes culinary heritage, customs, crafts, make heritage vital for tourism development. The main challenge of the "Enjoy tradition along the culinary trail from Pannonia to the Adriatic" project with acronym "Uživam tradicijo - Enjoy Tradition" (a project is implemented within the framework of the Cooperation Programme Interreg V-A Slovenia – Croatia) is to establish a culinary trail from Pannonia to Adriatic, offering visitors a unique experience of local traditions, customs, cuisine by organising attractive programmes that will be based on sustainable co-operation of local providers, and will take place in unique areas: the vineyard cottage in Trška gora, the Botanical Garden and the City Museum of Ljubljana, Trubar's homestead in Rašica, the Pottery Village of Filovci - an open-air museum, Nature Park Žumberak, the Prezid village, the historic centre of Vrsar, the Krapina museums. The paper presents individual project products by project partners within the culinary trail and prepared one-day, two-days culinary tours of the project in which stories of tradition and cuisine in the areas involved are interwoven.

Keywords: Enjoy Tradition, Interreg V-A Slovenia – Croatia, culinary heritage, culinary trail

1 UVOD

V okviru Programa sodelovanja Interreg V-A Slovenija-Hrvaška v programskem obdobju 2014–2020, na področju ohranjanja in trajnostne rabe naravnih in kulturnih virov od 1. 7. 2019 dalje poteka projekt Uživam tradicijo ali Uživam tradicijo po kulinarični transverzali od Panonije do Jadrana. Sofinanciran je s sredstvi Evropskega sklada za regionalni razvoj (ESRR). Projekt bo potekal do 31. 12. 2019.

Projekt Uživam tradicijo (<https://www.uzivam-tradicijo.eu/si/>) je plod dela 8 projektnih partnerjev iz Slovenije in Hrvaške: Biotehniški izobraževalni center Ljubljana (BIC Ljubljana – vodilni in projektni partner), PARNAS Zavod za kulturo in turizem, Velike Lašče, Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Naj Tura d. o. o. (Slovenije), Javna ustanova Park prirode Žumberak – Samoborsko gorje, Udruga za zdrav život i zdravu prirodu "Trbuhovica" Prezid, Turistička zajednica općine Vrsar - TZO Vrsar in Zagorska razvojna agencija d.o.o. – ZARA (Hrvaška). Pri projektu sodelujejo tudi pridruženi partnerji: JZ Turizem Ljubljana, Muzej in galerije mesta Ljubljana, Zavod lončarska vas Filovci, Samoborski muzej, Ekonomska, trgovačka i ugostiteljska škola Samobor in Muzeji Hrvatskog zagorja. Poleg tega se je v času poteka projekta pri izvedbi različnih aktivnosti k projektu pridružila še Srednja šola Zabok, različna društva ...

Projekt vključuje tudi različne deležnike v lokalnih okoljih, ki so povezani v dediščinske skupnosti, predstavnike javnih ustanov, nevladnih organizacij in podjetij znotraj območij projekta, ki so se preko projekta strokovno izobrazili ali le dodatno izobrazili, razvili določene veščine, da bodo na ustrezen način predstavljali in predajali znanja o dediščini na otroke, dijake, študente v šolah in na obiskovalce naravne ter kulturne dediščine.

Torej, v okviru projekta Uživam tradicijo so ob usmeritvah projektnega partnerja Zavoda Parnas, ostali projektni partnerji oblikovali dediščinske skupnosti, ki so vključene v različna izobraževanja v okviru projekta in sodelujejo pri izvedbi projekta. Definicija dediščinskih skupnosti po Farski konvenciji Sveta Evrope je skupnost, sestavljena iz ljudi, ki cenijo posamezne vidike kulturne dediščine ter jih želijo z javnim delovanjem ohranjati in prenašati na prihodnje rodove (Zakon o ratifikaciji 2008, 686). *»Dediščinske skupnosti se lahko nanašajo na enovrsten pojav, združujoč samo tiste, ki cenijo določen tip stavbe, določen slog, obdobje. Lahko so časovno omejene, vzpostavljene za določeno obdobje, v katerem bodo uspele ali ne uresničiti svoj cilj. Lahko so lokalne, regionalne, državne ali naddržavne narave, nikoli pa niso prostorsko ali časovno zaprte.«* (Delak Koželj 2013, str. 43 - 44).

Člani dediščinskih skupnosti so tako tudi šole z dijaki, učitelji, študenti in predavatelji. Dediščinske skupnosti partnerjev pa tvorijo skupno (čezmejno) dediščinsko skupnost z namenom ohranjanja dediščine, vzpostavitve čezmejne kulinarčne transverzale in predvsem zagotavljanja trajnosti projekta Uživam tradicijo tudi po zaključku projekta.

Kot je že bilo omenjeno, območje, na katerem se vzpostavlja kulinarčna transverzala od Panonije do Jadrana oz. od Prekmurja do Istre ima izjemno bogato in raznoliko kulturno ter naravno dediščino, od muzejev do naravnih parkov, dediščine kulinarčne kulture, šege, navade in obrti, kar je dobra osnova za razvoj turizma. Glavni izziv pa je, kako ves ta čezmejni potencial oblikovati v privlačne produkte za zahtevne sodobne obiskovalce ter med seboj smiselno povezati v transverzalo. In to je tudi bistvo projekta Uživam tradicijo - obiskovalcem ponuditi edinstvena doživetja avtohtone tradicije, običajev in kulinarike v obliki privlačnih programov, ki bodo na podlagi trajnostnega sodelovanja lokalnih ponudnikov potekali v območjih dediščine. Bistvo vseh nastalih produktov v okviru projekta torej je, da vsi omogočajo obiskovalcev naravne in kulturne dediščine aktivno udeležbo in s tem izkušnje doživljanja tradicije v avtentičnem okolju na sodoben način. V projektu je tako oblikovana kulinarčna transverzala – skupna tematska tura, ki prepleta zgodbe tradicije in kulinarike na vseh vključenih območjih, pomembna bo čezmejna povezanost.

2 AKTIVNOSTI PARTNERJEV PROJEKTA NA KULINARIČNI TRANSVERZALI »UŽIVAM TRADICIJO« OD PANONIJE DO JADRANA

2.1 BIOTEHNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER LJUBLJANA, LJUBLJANA – BIC LJUBLJANA

BIC Ljubljana (<https://www.bic-lj.si/>) je javni zavod, ki na srednješolski stopnji izobražuje mladino in odrasle na področjih živilstva, prehrane, naravovarstva, veterinarstva, izvaja biotehniško gimnazijo, na področju višješolskega izobraževanja pa izobražuje študente o živilstvu in prehrani ter gostinstvu in turizmu. Izvaja formalne javno veljavne programe in neformalno izobraževanje. Delovanje BIC Ljubljana je močno prepleteno z naravno in kulturno dediščino, pri slednji izpostavljam zlasti področje kulinarčne dediščine, o kateri BIC Ljubljana izobražuje formalno in neformalno (številne delavnice, tečaji ...) ter v povezavi s temi vsebinami izvede letno več različnih projektov.

V projektu Uživam tradicijo sodeluje kot partner in hkrati kot vodilni partner. BIC Ljubljana poleg koordiniranja partnerstva v okviru projekta izvaja številne delavnice o kulinarčni dediščini za otroke, dijake in odrasle, različne dogodke za obiskovalce kulturne dediščine. V okviru projekta so bili tako do sedaj izpeljani dogodki o kulinarčni dediščini v Cankarjevih Črticah, v Kuharskih bukvah Valentina Vodnika, pa kulinarčna dediščina ljubljanske tržnice ... Le-te izvaja na različnih lokacijah kulturne in naravne dediščine (Cankarjev dom v Ljubljani, Muzej in galerije mesta Ljubljana, Botanični vrt Univerze v Ljubljani), v svojem Centru kulinarike in turizma KULT316 (<https://www.kult316.si/>). Organiziral je tudi tekmovanje v znanju in veščinah dijakov in študentov Konzorcija biotehniških šol Slovenije na temo kulinarčne dediščine z namenom, da znanja o njej še dodatno vnese v izobraževalni proces 11 šol iz celotne Slovenije, ki tvorijo konzorcij. Pri organizaciji in izvedbi so sodelovali pa tudi ostali projektni partnerji.

Kot nekaj povsem novega za šolski prostor, pa je vzpostavil model prve šolske turistične agencije, ki deluje z licenco za opravljanje dejavnosti organiziranja turističnih aranžmajev ter z licenco za opravljanje dejavnosti prodaje turističnih aranžmajev, pridobljeno na Gospodarski zbornici Slovenije. Otvoritev šolske turistične agencije KULT316 je bila 7. 5. 2018 in potekala je v obliki potovanja, glavne dejavnosti turističnih agencij. Gosti so vodeno potovali po prostorih BIC Ljubljana, Centra kulinarike in turizma Kult316 in pri tem spoznavali različne značilnosti držav, njihovo kulinarčno dediščino, običaje ... Vsak prostor je ponujal različen program. Sedaj v okviru šolske turistične agencije poteka praktično izobraževanje za študente gostinstva in turizma. Tako študenti spoznavajo njeno delovanje, pripravo različnih programov, med drugim tudi programe, ki so povezani s kulinarčno dediščino. Šolska turistična agencija je za vsakega izmed partnerjev projekta Uživam tradicijo, glede na značilnosti področja, kjer partner deluje in osnovno nit projekta Uživam tradicijo, pripravila tudi po en primer turističnega produkta.

V izdelavi pa ima še izobraževalno spletno/mobilno aplikacijo o kulinarčni dediščini, ki bo namenjena v izobraževanje dijakom, študentom ter širši javnosti. Le-ta bo predvidoma zaživela v novembru 2019.

2.2 ZAVOD PARNAS - ZAVOD ZA KULTURO IN TURIZEM, VELIKE LAŠČE – ZAVOD PARNAS

Je nevladna in neprofitna organizacija, ki deluje v javnem interesu na področju kulturne dediščine, z velikim poudarkom na obujanju in ohranjanju kulinarčne dediščine, zlasti dediščine poprtnika. Ima tudi zelo bogate izkušnje ter znanja na področju aktiviranja različnih dediščinskih skupnosti. Je tudi pobudnik za nastanek projekta Uživam tradicijo. Veliko svojih projektnih aktivnosti izvaja na Trubarjevi domačiji v Velikih Laščah. Zavod Parnas (<https://zavod-parnas.org/>) dediščino jemlje kot navdih za svoje aktivnosti in to prenaša na dediščinske skupnosti, ki jih gradi. V okviru projekta pripravlja tudi priročnik za vzpostavljanje dediščinskih skupnosti.

Še posebej dejavna je dediščinska skupnost, ki ohranja pripravo poprtnikov, božičnega kruha (obredna jed). Priprava poprtnikov je od leta 2013 kot nesnovna dediščina vpisana v Registru nesnovne kulturne dediščine pri Ministrstvu za kulturo, kar potrjuje zaščitni znak registra nesnovne kulturne dediščine. Do julija 2019 je bilo evidentiranih 14 nosilcev nesnovne dediščine priprave poprtnika, Zavod Parnas pa povezuje vse nosilce, organizira skupne akcije in sodeluje pri akcijah posameznih nosilcev. Vsi nosilci so povezani v dediščinsko skupnost priprave poprtnika. Zavod Parnas spodbuja širitev dediščinske skupnosti na mednarodni nivo v smeri razglasitve svetovne Unescove dediščine priprave božičnega kruha, raziskuje teren pri iskanju ohranjenosti dediščine priprave poprtnika, v Sloveniji pa hkrati gradi model čezmejnega sodelovanja ohranjanja dediščine priprave božičnega kruha v projektu Uživam tradicijo.

Decembra 2018 je Parnas v okviru projekta Uživam tradicijo organiziral prvi čezmejni festival božičnega kruha, ki je potekal v času od 15. 11. 2018 do 6. 1. 2019. V času festivala se je zvrstilo 36 dogodkov, razstav, delavnic in drugih aktivnosti nosilcev dediščine priprave božičnega kruha v Sloveniji in na Hrvaškem. Festival je potekal na različnih lokacijah v Sloveniji in na Hrvaškem, v sodelovanju z nosilci nesnovne dediščine priprave poprtnika, podpornimi institucijami njihove dediščinske skupnosti priprave poprtnika (šolami, občinami, društvi, zavodi in drugimi organizacijami ter posamezniki) in projektnimi partnerji projekta Uživam tradicijo. V času festivala, za katerega si Zavod Parnas s partnerji prizadeva, da bo postal tradicionalen v decembrskem času, je bilo do sedaj izvedeno: kulinarčna delavnica o peki dvoglavih ptic in sladkih čebeljih panjev, o izdelavi knjižic - miniaturok o božičnem kruhu v Prezidu, številne delavnice peke poprtnikov in potic in razstave poprtnikov, več izobraževanj za šole in širšo javnost, predstavitve na sejmih v Sloveniji.

Zavod Parnas pa v okviru projekta Uživam tradicijo organizira tudi tematske kulinarčne sprehode (npr. na temo Čigav je Krpan; Ob dnevu očarljivih rastlin ...), izvaja prikaze priprave različnih štrukljev – Gremo na štruklje, ki ga vključuje v Praznik suhega sadja na Gradežu ...

2.3 CENTER BIOTEHNIKE IN TURIZMA GRM NOVO MESTO, NOVO MESTO – Grm Novo mesto

Center biotehnike in turizma GRM Novo mesto (<https://grm-nm.si/>) je javni izobraževalni zavod, ki izobražuje na srednješolskem in višješolskem nivoju ter v okviru izobraževanja odraslih na področju kmetijstva, živilstva, hortikulture, gozdarstva, varstva narave, gostinstva in turizma. Nudi tudi visokošolsko izobraževanje na področju kmetijstva. Je vodilni partner

Konzorcija biotehniških šol Slovenije, ki združuje 11 srednjih in višjih strokovnih šol s področja biotehnik na ravni celotne Slovenije.

Tudi delovanje Grma Novo mesto je močno prepleteno z naravno in kulturno dediščino, kar vključuje v formalni in neformalni izobraževalni proces (tudi preko projekta Uživam tradicijo z izvedbo številnih formalnih izobraževanj in delavnic za različne ciljne skupine). Grm Novo mesto ima močno razvito pridelavo in predelavo hrane, kar ima še dodaten pomen za projekt, saj projekt poudarja tudi pomen uporabe lokalnih, sezonskih, tradicionalnih živil v gastronomski ponudbi, ki je vezana na kulinarčno dediščino.

Med drugim ima Grm Novo mesto tudi svoj vinograd in v okviru projekta Uživam tradicijo je velik del svojih aktivnosti usmeril v obnovitev šolske zidanice na Trški gori ter obnovo zaključil z otvoritvijo in Martinovanjem 13. 11. 2019.

Zidanica je bila od nekdanj del šolskega poslopja (domnevno sega v leto 1836), skupaj s skoraj 3 ha vinograda, ki ga obdaja. V treh desetletjih prizadevanj za obnovo, so v okviru projekta Uživam tradicijo prejeli okoli 300.000 evrov za prenovno zidanice, ki je potekala v skladu z obnovo po predpisih za objekt kulturne dediščine. Zidanica vsebuje več manjših prostorov, v predelu kuhinje ima štedilnik na trda goriva in krušno peč, v mansardi je urejenih nekaj prenočitvenih kapacitet, ki bodo lahko služile za sprejem obiskovalcev. V pritličju pa je urejena tudi stalna razstava starih pripomočkov za delo v vinogradu ter slik.

Obnovljena zidanica je večnamenska, v njej Grm Novo mesto že izvaja različne dogodke, prav tako v okviru projekta - od degustacij, Salamijade, Martinovanja, Male maše, Po poteh Lojzeta Slaka ... Šolska zidanica pa služi tudi v izobraževalne namene za dijake, študente in obiskovalce. Gre za prostor kulturne in naravne dediščine, ki nudi veliko možnosti za odlične izvedbe doživljajskega turizma (predstavitve dolenske zgodbe s kulinariko, prikaz peke v krušni peči, vodene degustacije cvička ...).

2.4 NAJ TURA D. O. O.

Naj tura d.o.o. (<http://www.teambuilding-izleti.si/>) je specializirani organizator dogodkov in potovanj ter v sodelovanju z različnimi lokalnimi skupnostmi oblikuje posebne programe za obiskovalce na način, da jim omogoča pristna doživetja tradicije v lokalnem okolju z lokalnimi ljudmi. So ponudniki inovativnih, avtentičnih popotovanj z zgodbami po Sloveniji in tujini.

Ena takih je tudi Prekmurska zgodba, ki poteka v sodelovanju z Zavodom Lončarska vas Filovci (<http://loncarska-vas.com/>) v okviru projekta Uživam tradicijo. Muzej na odprtem Filovci zavzema 1000 m² površine. Nahaja se v srednjem delu vasi Filovci in z njim upravlja Zavod Lončarska vas Filovci.

Prekmurska zgodba je bila v okviru projekta Uživam tradicijo že večkrat izvedena za različne obiskovalce in vedno znova navduši. Obiskovalci namreč obiščejo etnološki muzej na prostem, ki vrača Prekmurju nekdanji sijaj tudi z obujanjem tradicije lončarstva. Ob prihodu jih pozdravijo člani dediščinske skupnosti, ki jih vodijo skozi celoten program Prekmurske zgodbe. Ob pomoči lokalne gospodinje-babice se udeleženci preizkusijo v pripravi tradicionalne prekmurske jedi – prekmurske gibanice. Nato si ogledajo lončarski muzej in opazujejo oblikovanje gline na lončarskem vretenu, v času obiska pa ustvarjalci te zgodbe pripovedujejo, kako so nekoč na tem področju ljudje živeli, s čim so se ukvarjali, zakaj so na hišah imeli tako majhna okna in še veliko zanimivosti iz dediščine tega kraja.

Na koncu se obiskovalci tudi sami lahko preizkusijo v oblikovanju gline in poslikavi keramike, izdelke pa nato po peki lahko odnesejo domov. Zabavnejši del je učenje prekmurščine, po njej pa sledi kosilo s tradicionalno prekmursko jedjo, bogračem.

Na ta način gosti podoživeli značilnosti panonske krajine in kulture, spoznajo tradicijo tega območja, tipično kulinariko in ljudi.

2.5 JAVNA USTANOVA »PARK PRIRODE ŽUMBERAK – SAMOBORSKO GORJE« - Park prirode Žumberak

Park prirode Žumberak (<http://www.park-zumberak.hr/>) je naravni park, ki obsega 333 km². Steza knezov je pomembno arheološko najdišče v Budinjaku, kjer so iz časa železne dobe našli 140 gomilnih grobišč, v katerih so bile številne keramične posode, železno orožje in nakit, ki so zdaj razstavljeni v Mestnem muzeju Zagreb in Samoborskem muzeju. V sklopu dveh gomilnih grobišč se nahajata tudi knežja grobova, v katerih so bile najdene bronaste čelade značilne oblike, ki zaradi kraja najdišča nosijo ime Budinjak.

Park prirode Žumberak v projektu Uživam tradicijo poleg kulinarčnih delavnic za različne ciljne skupine in poletnih kulinarčnih kampov, izvaja inovativen kulinarčni dogodek oziroma festival Tisočletja kulinarike. Festival poteka v Arheološkem parku Budinjak. V okviru festivala Tisočletja kulinarike so med dvodnevni kulinarčni dogodkom izvedene delavnice priprave jedi prazgodovinske, rimske, srednjeveške in tradicionalne žumberške kuhinje. Obiskovalci so najprej deležni strokovnega vodenja po izobraževalni poti, imenovani Steza knezov in se tako seznanijo z bogato arheološko tradicijo, kot tudi z ostalimi naravnimi in kulturnimi vrednotami zaščitene območja. Med ogledom obiskovalci nabirajo divja zdravilna zelišča, ki so potrebna za pripravo nekaterih jedi na kulinarčnem festivalu. Obiskovalci se naučijo prepoznavati in nabirati nekaj vrst samoniklih užitnih zelišč. Po ogledu steze in nabiranju zelišč, se obiskovalci vrnejo v Eko center Budinjak in se porazdelijo v štiri tematske delavnice ter s pomočjo izkušenih strokovnjakov in kuharskih knjig pripravijo prav posebne jedi na odprtem ognju. Iz prazgodovinske dobe pripravijo ribe v glini tako, da se postrvi očistijo, nato se jih zavije v liste rastlin ter obleče v glino. Po sušenju na soncu se vse zakoplje v žerjavico in peče približno eno uro. Po peki se glina razbije in v njej je pečena postrv. Pripravijo se tudi koprivini cmoki, in sicer iz moke, vode in kopriv, z rokami se masa oblikuje v majhne kroglice, zavije v platno in zaveže s slamo. V žerjavici se segreje kamenje, razgretega se vrže v lesen čeber z vodo in ta zaradi vročine zavre, v vodo dodani cmoki pa se skuhamo.

Za rimsko obdobje in srednji vek se na delavnici pripravi rimsko vino in energetske ploščice.

Za novi vek je značilna pridelava masla, zato udeleženci v posodi stepajo mleko tako dolgo, da nastane maslo, kar običajno traja uro in več. Celoten festival je tradicionalen in avtohton, temu primerna pa je tudi posoda in pribor. Festival poteka v začetku septembra in je dobro obiskan.

2.6 UDRUGA ZA ZDRAV ŽIVOT I ZDRAVU PRIRODU "TRBUHOVICA" PREZID – Udruga Trbuhovica

Udruga Trbuhovica (<http://www.trbuhovica.hr/>) že več kot deset let deluje na področju Primorsko Goranske županije, v Prezidu, in sicer na področju ohranjanja kulturne dediščine,

narave in zdravja. Prezid je med drugim znan po svojem izviru Trbuhovica, ki je prvi izvir reke Ljubljanice.

Ključne dejavnosti Udruge Trbuhovica so priprava predavanj, tečajev, razstav, delavnic, izletov v naravo na temo ohranjanja kulturne in naravne dediščine, še posebej kulinarčne dediščine preko organizacije tečajev kuhanja tradicionalnih jedi, rednih razstav velikonočnih tradicionalnih jedi in pogrinjkov tega okolja. Člani Udruge so ljubiteljski zbiratelji starih receptov in zgodb področja Gorskega Kotarja.

Udruga Trbuhovica v okviru projekta Uživam tradicijo organizira letna srečanja zeliščarjev in ljubiteljev narave v Prezidu. Dogodek, ki je zelo dobro obiskan, poteka v juliju. Vsi zeliščarji in ljubitelji narave se sprehodijo po energetske poti Trbuhovica in spoznavajo zdravilna zelišča, ki rastejo v Prezidu ter okolici in si ogledajo različne kulturne in naravne znamenitosti Prezida, kot so Hiša Vesel, Domovinska zbirka Prezid, Gasilski muzej, izvir Mlake, prvi parni stroj na Balkanu, leseni vodovod in mnoge druge.

Poleg tega organizirajo tudi dogodke Tradicionalna žetev ovsa, Dnevi hrušk, Dnevi gozdnih sadežev, kjer gre za ohranjanje in spodbujanje starih običajev, razvoj okoljske zavesti in izobraževanje domačinov ter ostalih udeležencev teh dogodkov.

Rekreativna pot Trbuhovica poteka okoli mesteca Prezid in je dolga 7,5 km. Začrtana je tako, da jo lahko posameznik prehodi sam, pot je tudi dobro označena. V okviru organiziranih pohodov po poti pa si gostje že pred pohodom ogledajo razstavo tradicionalnih jedi in kuhinjskih pripomočkov, ki so jih uporabljali predniki na tem območju. Degustacija tradicionalnih jedi je za pohodnike pripravljena na posameznih točkah ob poti ter na zaključku. Značilna jed za kraj je krompirjevka, ki se lahko pripravlja na slani ali sladek način. Kot že ime pove, je glavna sestavina krompir, ki je bil osnovni poljski pridelek na tem območju.

2.7 TURISTIČKA ZAJEDNICA OPĆINE VRSAR – TZO Vrsar

TZO Vrsar (<http://infovrsar.com/sl/>) promovira turistično ponudbo na področju destinacije Vrsar, ki se nanaša na zaščiteno kulturno dediščino. S tem ciljem se organizirajo različni dogodki, na katerih se promovira lokalna eno gastronomska ponudba, kot so “Ribarske fešte”, “Stari samanj”. Na teh dogodkih je posebna pozornost namenjena ohranjanju tradicije in avtohtonih jedi.

V okviru projekta je bil izveden povsem nov dogodek “Biciklijada”, ki vključuje kulinarčne vsebine v povezavi s kolesarjenjem. Kot osnova kulinarčne ture je tematska steza Sv. Romualda v Vrsarju, na kateri se nahajata dva proizvajalca oljčnega olja in po njej je bila prvič novembra 2018 organizirana kolesarska tura, v okviru katere se udeleženci te, poleg aktivnega kolesarjenja, spoznajo z lokalnimi proizvodi in njihovimi proizvajalci občine Vrsar – Orsera. Steza se začne na vrsarski rivi s pokušanjem proizvodov malih proizvajalcev, kot so salama boškarina, osla, istrske ovce in sira s tartufi, vse spremljano z oljčnim oljem. Med degustacijo se predstavi vse izdelke in potem sledi kolesarjenje vzdolž obale, steza je dolga 9 ali 18 kilometrov in poteka skozi zaščiteno območje gozdov Kontija. Po uri kolesarjenja se udeleženci ustavijo na drugi degustacijski točki v oljčniku Ursaria, ki je specializiran za ekološko pridelavo olja in proizvodov iz tega olja. Olje in proizvodi so certificirani z ekološkim certifikatom,

lastnik pa je nosilec številnih nagrad. Med samo degustacijo sledi interpretacija zgodovine oljčnika, predstavitev karakteristike dreves in pridelave oljk. Nato sledi prikaz pravilne degustacije oljčnega olja in opis značilnosti ter uporabe.

Dogodek spaja aktivnost na prostem, naravno dediščino (zaščiteni gozdovi Kontija in Limskega fjorda), kulturno dediščino (tradicijo oljkarstva), lokalne proizvode ter izobraževalne vsebine. Gre za dogodek, v katerem se vrednost dediščine prenese skozi osebno interpretacijo lokalnih proizvajalcev v avtentičnem okolju in namen je, da dogodek postane tradicionalen.

2.8 ZAGORSKA RAZVOJNA AGENCIJA – ZARA

ZARA je javna ustanova, ki deluje na področju politike regionalnega razvoja Krapinsko-zagorske županije, skrbi za krepitev družbeno – ekonomskega razvoja omenjenega področja, prav tako pa ima razvito močno mednarodno sodelovanje.

V projektu Uživam tradicijo poleg izvedbe različnih kulinarčnih delavnic za različne ciljne skupine sodeluje z dvema dogodkoma, Štruklijado in Babičinimi kolači, ki tradicionalno potekajo vsako leto. Štruklijada je dogodek, katerega osnovni cilj je promocija in zaščita zagorskih štrukljev, tradicionalne jedi in prepoznavne blagovne znamke Zagorja. Dogodek je zasnovan kot prikaz priprave štrukljev in je ena najbolj poznanih manifestacij, katere osnovni cilj je promocija in zaščita zagorskih štrukljev. Dogodek se začne s tekmovanjem osnovnih in srednjih šol, ki tudi razglasijo mladega zmagovalca priprave štrukljev. Odvija se na prostem in vsako leto privabi številne obiskovalce, okoli 20.000, dogodek pa spremljajo degustacije, nagradne igre, delavnice, prikaz starih običajev, kulturno zabavni program in nastopi kulturno umetniških društev in tamburašev. Obiskovalci imajo možnost ogleda priprave štrukljev in tudi pokušanje le-teh. Zmagovalec dobi naziv »Prvi štruklji Zagorja«.

Štruklji so pripravljani z domačimi sestavinami kot so svež kravji sir, domače maslo, jajca in koruzna moka, pomešana s pšenično, vse skupaj pa premazano s kisló smetano in pečeno v pečici. Tekom let se je originalni recept modificiral, s tem pa tudi način priprave, zato so v sodelovanju s strokovnjaki s področja gastronomije, agronomije in turizma ustvarili avtohton gastronomski proizvod in promocijo Zagorskega štruklja.

Dogodek Babičini kolači poteka pa v obliki tekmovanja zagorskih babic v pripravi tradicionalnih avtohtonih sladice, po receptih, ki so jih podedovale od mam, babic, prababic in prav tako ohranja gastronomsko tradicijo Zagorja. Na tekmovanju se ocenjuje: avtohtonost recepture, uporabljene sestavine, okus, izgled in izvirnost predstavitve. Komisija izbere zmagovalko in po pravilih je tekmovanje naslednje leto v kraju, od koder prihaja babica, ki je na tekmovanju zmagala. Po zaključku dogodka se izda knjiga z recepti vseh tekmujočih babic. Oba dogodka pa potekata na področju kulturne dediščine – muzeji Krapine.

3 ZAKLJUČEK

Čezmejni projekt Uživam tradicijo je plod skupnega delovanja osmih partnerjev, ki se s koncem leta 2019 zaključuje, a aktivnosti partnerjev in povezanost ostaja naprej tudi po zaključku. Gre za skupno tematsko turo, ki združuje zgodbe o tradiciji in kulinarčni dediščini na projektnih območjih: Osrednje in Jugovzhodne Slovenije, Prekmurja, Zagrebačke, Karlovačke županije,

Primorsko-goranske županije, Istarske, Krapinsko-zagorske županije. Na novo zasnovani tematski programi (enodnevni in večdnevni) vključujejo trajno sodelovanje lokalnih ponudnikov v dediščinskih skupnostih (pridelovalci, predelovalci hrane, ponudniki turističnih produktov in storitev, društva, šole itd.) in zagotavljajo, da bodo obiskovalci aktivno in v celoti doživeli dediščino na moderen način.

Kulinarična transverzala od Panonije do Jadrana je sestavljena iz enodnevnih in dvodnevnih tur, in nekatere so bile tudi pilotno izvedene. Izvedbe so potekale v treh delih: prva – enodnevna tura v Vrsar na vrsarske amarete in »ribjo fešto«, druga – dvodnevna v Filovce na prekmursko gibanico in bograč – v Zabok na zagorske štruklje in v šolsko zidanico v Novo mesto na dolenjsko pojedino, tretja – enodnevna pa v Prezid na krompirjevko, na Trubarjevo domačijo v Velike Lašče na poprtnik ter zaključek v Centru kulinarike in turizma KULT316 v Ljubljani na delavnici priprave kulinarične dediščine na sodoben način. Kulinarična transverzala od Panonije do Jadrana bo poleg navedenega v bodoče ponujala letni koledar dogodkov, ki se jih bodo lahko obiskovalci kulturne in naravne dediščine udeleževali še naprej. Hkrati pa bosta v projekt vključeni šoli skupaj z ostalimi projektnimi partnerji skrbeli, da se bo vzpostavljene aktivnosti prenosa dodatnih strokovnih znanj o pomenu ohranjanja dediščine na strokoven način s prilagoditvami na sodoben čas, še naprej prenašalo na mlade – dijake, študente in tudi javnost.

5 LITERATURA IN VIRI

1) Delak Koželj, Z. 2013. *Dediščinske skupnosti in ohranjanje kulturne dediščine*: Glasnik SED 53: 1 (2): 43 – 44, 49.

[file:///C:/Users/Uporabnik/Downloads/Dediinske_URN-NBN-SI-DOC-USNVNSPZ%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Uporabnik/Downloads/Dediinske_URN-NBN-SI-DOC-USNVNSPZ%20(1).pdf) (25. 5. 2019)

2) Program sodelovanja INTERREG V-A Slovenija-Hrvaška. 2015. Interreg.

http://84.39.218.255/si2/wp-content/uploads/sites/14/2015/10/Program_sodelovanja_INTERREG_V-A_SI-HR.pdf (30. 9. 2019)

3) Zakon o ratifikaciji Okvirne konvencije Sveta Evrope o vrednosti kulturne dediščine za družbo (MOKVKDD). *Uradni list RS*, 5/2008.

<https://www.uradni-list.si/pdf/2008/Mp/m2008022.pdf> (20. 9. 2019)