



**Prof. dr. Janez Bogataj**

# **Strategija gastromomije Gorenjske**

Junij - september 2013

## 1. Analiza stanja

Leta 2006 smo dobili Strategijo gastronomije Slovenije. To je bilo prvič v naši državi, da smo oblikovali celovit sistem za promocijo in vključitev gastronomije ter kulinarike v turistično ponudbo. Strategija je določila kulinarično piramido Slovenije in utemeljila 24 gastronomskih regij, med katerimi je tudi Gorenjska. Temeljno bistvo gastronomske piramide je bilo v določitvi značilnih oz. nosilnih ali reprezentativnih jedi ter živil za posamezne gastronomske regije. Iz nabora okoli 190 jedi in živil je bil potem izbran tudi reprezentativni izbor jedi, ki predstavlja kulinarično in gastronomsko razpoznavnost Slovenije, skupaj s sloganom »Okusiti Slovenijo«. Za razliko od številnih strategij, se je gastronomska začela takoj in dosledno izvajati, določena razpoznavnost in celostna podoba se je začela uporabljati v različnih vsebinah ter dejanjih turizma Slovenije. Prvi rezultati takega pristopa so bili obetavni in sledile so še drugi ukrepi, ki jih je predvidela Strategija (npr. promocijski film, monografija, razvoj kulinaričnih prireditev, znamka Gostilna Slovenija idr.). Gorenjska je v Strategiji zastopana z 22 jedmi in eno pijačo (sokom). Pri tem številu so v gastronomski regiji Gorenjska zastopane tudi jedi občine Kamnik, ki je sicer nepravilno uvrščena v regijo Osrednja Slovenija.

V okvirih gastronomske regije Gorenjska je bilo l. 2008 ustanovljeno Kulinarično središče Slovenije »Okusiti Slovenijo«, ki deluje na Dvoru Jezeršek 1768 na Zgornjem Brniku. Kljub temu pa je bilo z raziskavo ugotovljeno, da razmeroma malo gostinskih lokalov in turističnih kmetij na Gorenjskem sploh pozna državno gastronomsko strategijo, kaj šele, da bi posamezne jedi vključevali v jedilnike in turistično promocijsko gradivo. V promocijskem gradivu prevladujejo »lepe« slike narave in športnih aktivnosti. Poleg tega je na Gorenjskem še zelo malo zaščitenih jedi in živil v primerjavi z drugimi gastronomskimi regijami. V gostinski ponudbi ne zasledimo navedbe sledljivosti živil in povezanosti z lokalnimi dobavitelji, prav tako je zelo malo tistih gostinskih lokalov, ki izpostavljajo biološko pridelana živila. Gastronomska in kulinarična podoba Gorenjske še ni izoblikovana, čeprav so za to vsi pogoji. Prav tako tudi nima krovne gastronomske znamke.

V uveljavljenih turističnih središčih Gorenjske, ki so že v preteklosti slovela po kakovostni kulinarični ponudbi, so zelo skromno ohranjena in dostopna pričevanja, viri o prehranskih oblikah. Nekateri viri so težko dostopni v raznih zasebnih zbirkah.

Pozitivna sestavina kulinarične in gastronomske kulture na Gorenjskem je prav gotovo razmeroma obsežno število publikacij, ki predstavljajo jedi posameznih krajev, dolin in gorenjskih regij oz. občin. Nekatera območja so še popolnoma kulinarično neraziskana, med njimi tudi Bled, Bohinj, Jezersko, Poljanska in Selška dolina ter še nekatera. Gorenjska tudi še nima kulinaričnega zemljevida.

Na Bledu so leta 2012 pripravili izobraževanje o pravilnem kuhanju riža, kar naj bi bilo v pomoč pri ponudbi jedi zlasti gostom iz azijskega kontinenta. Odločitev ne moremo označiti kot pozitivno, zlasti ne z vidika sodobnih teženj v gostinski turistični ponudbi v svetu.

Primernejše bi bilo izobraževanje, kako ponuditi slovenske (gorenjske) jedi azijskim gostom, kar je navsezadnje povezano tudi z izjavo sekretarja nacionalne turistične organizacije Indije, ki je leta 2009 poudaril, naj se nikar v Evropi ne trudimo kuhati indijskim gostom po indijsko, saj prihajajo v Evropo med drugim tudi zato, da spoznavajo evropske prehranske navade. Pomanjkljivost v kulinarčni ponudbi Gorenjske, zlasti še v večjih turističnih središčih in starih mestnih jedrih, je skromna zastopanost t.i. pozitivne ulične prehrane, ki mora biti lokalno in regionalno naravnana. Torej v te okvire ne sodijo hot-dogi, burek, pice idr. jedi ulične hitre prehrane. Pozitivna ulična prehrana bi lahko odlično zapolnila ponudbo tako v zimski kot letni sezoni in bi pomenila pomemben dodatni vir dohodka kmetij in turističnih kmetij.

## 2. Kulinarčni in gastronomski temelji

Med pridelki zavzemajo pomembno mesto ajda, koruza (zlasti še bohinjska »trdinka«) in žita (ječmen, proso). Ta živila so osnova številnim močnati jedem, ki bi jih lahko uvrstili v dve podskupini in sicer žgance in krapce ter štruklje. Območje osrednje Gorenjske slovi po kakovostnem krompirju, močno so zastopani zelje, repa in fižol. Gorenjska je dežela s stoletji planinskega pašništva in veliko kulturo predelave mleka v mlečne izdelke. Prav tako lahko izpostavimo kakovostno meso domačih živali in divjačino. Prašičereja je povezana s kolinami ter izdelavo kakovostnih suhomesnatih izdelkov in še nekaterih drugih posebnih živil, kot sta npr. bohinjska zaseka, gorenjski želodec idr. Med sladkovodnimi ribami izstopa bohinjska zlatovčica. V novejšem času so na voljo izjemno kakovostne postrvje ikre, ki so bile deležne pohval v gurmejskih krogih. Temelje kulinarčni podobi Gorenjske ustvarja sadje. Na Bledu so v letu 2012 izpeljali pomemben projekt na temo gorenjskih tepk. Gozdovi dajejo razne vrste gozdnih sadežev in gob. Glede slednjih je pravo gobarsko romarsko središče na Pokljuki. Žal pa se to ne odraža v specifičnosti gostinske ponudbe na tem delu Gorenjske ampak »odhajajo« gobe s Pokljuke na mize v druge gastronomske regije Slovenije. Na Gorenjskem se je začelo evropsko čebelarstvo. Ponudba medu in drugih čebeljih pridelkov je primerna, manjši pa je delež medu v kulinarčni ponudbi. Med pijačami je na prvem mestu izvirska voda, zlasti še v gorskem svetu. Jabolka in hruške so odlična osnova za sadjevec ali mošt in sadne sokove. Sloveče je tudi žganje, še posebej češnjevo, ki pa je manj zastopano v ponudbi. Kulturna dediščina prehrane je vezana na kmečko prebivalstvo in je razmeroma dobro raziskana. Za vključevanje v sodobno kulinarčno ponudbo ne smemo prezreti tudi grajske jedi ter jedi meščanov in tržanov. Nekateri skromni primeri vključenosti v gostinsko ponudbo so pogosto le stereotipne interpretacije bolj ali manj izmišljenih tradicij. Ne smemo prezreti tudi vpliva letoviščarstva in pozneje turizma na prehransko podobo v nekaterih središčih, npr. na Bledu. Žal pa so vse te prehranske kulture še vse premalo raziskane.

V zadnji desetih letih je močno naraslo število najrazličnejših prireditev, ki imajo neposreden ali posreden kulinarčni oz. gastronomski značaj. To velja za celotno Slovenijo in tudi za Gorenjsko. Kulinarčne oz. gastronomske prireditve so pomembne sooblikovalke prizadevanj, ki jih uvajamo s sistemom gastronomske strategije, zato bodo navedene v posebnem poglavju na koncu.

### **3. Ocena povpraševanja in teženj**

Kulinarika in gastronomija sodita med temeljne motive za potovanja. Zato je treba temu segmentu turizma posvečati veliko več pozornosti. To se začne že npr. s (samopostrežnimi) hotelskimi zajtrki, ki vse premalo odražajo lokalnost in regionalnost v prehrani. Izjema je ponudba na turističnih kmetijah, saj je to eden glavnih adutov njihovega trženja. Navsezadnje nam nekatera poročila in viri že za 19. stoletje navajajo, da so se v gorenjskih letoviščih gostje iz tujine zlasti navduševali nad zdravimi lokalnimi živili in jedmi.

Glede na težo in pomen povpraševanja ter teženj lahko razdelimo goste iz posameznih držav v naslednje skupine:

#### 3.1. Kulinarični raziskovalci, gurmeji, ki spoštujejo težnje po sonaravni in vzdržni prehrani in jih zanimajo lokalni in regionalni okusi jedi in pijač:

Italija, Nizozemska, Belgija

#### 3.2. Kulinarično sekundarno razviti gostje, ki pričakujejo le redne obroke, ne glede na njihovo vsebino in sestavo, po načelu: samo, da smo siti!:

Izrael, Češka, Madžarska, Slovenija

#### 3.3. Gostje, ki še posebej sprejemajo nekatere lokalne in regionalne kulinarične posebnosti:

Srbija, Hrvaška (delno), Nemčija, Japonska, Avstrija

#### 3.4. Gostje, ki dajejo velik poudarek tudi pijačam (alkoholnim):

Rusija

#### 3.5. Kulinarično neprofilirani gostje:

ZDA, Velika Britanija ( tu niso vključene skupine ali posamezniki strokovnjaki za posamezna gastronomska področja)

### **4. Opredelitev ciljnih skupin turistov**

Ciljne skupine turistov, ki so lahko najbolj zanimive za sistematično in dosledno, predvsem pa razpoznavno kulinarično ponudbo Gorenjske, so naslednje:

- 4.1. Posamezniki
- 4.2. Družine
- 4.3. Udeleženci na kongresih idr. srečanjih (ob primernem usmerjanju in promociji)
- 4.4. Strokovnjaki za sodobno prehranjevanje, temelječe na sodobnem vrednotenju prehranske kulturne dediščine
- 4.5. Šolska mladina, športniki in rekreativci – vendar le ob zagotovitvi kakovostne pozitivne ulične prehrane
- 4.6. Obiskovalci kulinarčnih prireditev

## 5. Opredelitev ciljnih trgov

Iz razdelitve v točki 3 so zanimivi za kulinarčno ponudbo Gorenjske naslednji tuji trgi (Slovenije kot trga tukaj ne navajamo, saj je zanimiva predvsem za kulinarčne prireditve):

- 5.1. Italija
- 5.2. Avstrija
- 5.3. Srbija
- 5.4. Belgija, Nizozemska
- 5.5. Japonska, Indija idr. azijski trgi - vendar le ob zagotovitvi usmerjene promocije lokalne in regionalne kulinarike Gorenjske, z vsemi zgodbami idr.

## 6. Zasnova strategije produkta

Namen pričujoče Strategije gastronomije Gorenjske je postavitve urejenega sistema, ki ga bo sestavljala kulinarčna piramida, znotraj nje pa posamezne občine in za nje značilne oz. nosilne, razpoznavne jedi. Za Gorenjsko kot celoto bomo določili enotni kulinarčni oz. gastronomski slogan, ki bo tudi slogan krovne znamke z izbranimi značilnimi jedmi. Od leta 2006 so bile uspešno uresničene gastronomske strategije za Okuse Rogle, Okuse Kamnika, Okuse Osrednje Slovenije, izdelan je bil pregled značilnih jedi na območju občine Kranjska gora (čezmejni projekt), v pripravi je strategija za Istro. Analiza zadetkov na spletnih straneh, povezanih s turistično ponudbo Slovenije je pokazala, da ljudje največ iščejo kulinarčne vsebine. Tudi to je verjetno eden od dovolj trdnih argumentov za strategijo gastronomije Gorenjske.

## **7. Opis elementov produkta - Gorenjske občine in njihove značilne, razpoznavne, nosilne jedi**

### **Izbrane jedi po gorenjskih občinah**

*Kot je zapisano že v naslovu, so v seznamu izbrane jedi za posamezne gorenjske občine. To pomeni, da so značilne in reprezentativne. Vsekakor pa to niso vse jedi, ki jih pripravljajo (ali so jih pripravljali) v posameznih občinah. V seštevku te jedi predstavljajo reprezentativno kulinariko Gorenjske, posamezne občine pa lahko za svoje občinske potrebe te sezname še ustrezno razširijo.*

#### **7.1. Gorenja vas – Poljane**

- Visoška pečenka
- "Poštengana" kaša
- Ješprenjeva ali prosena kaša z zelenjavo in gobami
- Siri in mlečni izdelki kmetij Poljanske doline
- Pekovski izdelki kmetij Poljanske doline
- Kisla zelje in repa Poljanske doline
- Sadni sokovi in alkoholne pijače kmetij Poljanske doline

#### **7.2. Žiri**

- Ječmenova juha
- Fižol s suhim sadjem
- Drobnjakovi štruklji
- Kislo zelje s krompirjem
- Žabja (tudi kurja) obara z ajdovimi žganci
- Mesni izdelki kmetij
- Šabesa

#### **7.3. Železniki**

- Prešce
- Pekovski izdelki kmetij
- Postrvi v marinadi
- Drobkova (jed)
- Jetrova (jed)
- Ajdova kaša s kunčjim ragujem
- Divjačinski lonec s srnino
- Davški želodec
- Dražgoški kruhki

#### **7.4. Škofja Loka**

- Loška mešta
- Loška medla ali midla
- Loška mešanca
- Loška smojka
- Dušena koštrunovina, koruzni žganci
- Mlečni izdelki kmetij
- Orehovi štruklji, zabeljeni z medom
- Alkoholne pijače kmetij
- Trják

#### **7.5. Kranj**

- Arvajeve kranjske klobase
- Kranjski štrukelj (Pleiweis, 1868)
- Orehovi štruklji na sap (= na sopari)

#### **7.6. Šenčur**

- Godla s krompirjem
- Budl ali prata
- Krompirjeva juha
- Krompirjev golaž
- Krompirjevi knedli
- Rožičeva potica

#### **7.7. Cerklje**

- Zelje s proseno kašo
- Krapci s proseno kašo
- Goveja ali svinjska juha z rezanci (bleki)
- Žganci s čežano
- Maželni (z ješprenjevim nadevom)
- Preste (Adergas)

#### **7.8. Naklo**

- Kranjska klobasa na več načinov (npr. v rdečem vinu)
- Rokovnjaški golaž
- Obara ali ajmoht
- Orehova potica (Kranjski kolaček)

### **7.9. Preddvor**

- Vampi po preddvorsko
- Jed iz gradu Turn: močnik Josipine Turnograjske
- Rokovnjaška jed
- Posmodúla (pogača ob peki kruha z oblogo iz smetane z zelišči, zaseke idr.)

### **7.10. Jezersko**

- Ovčja obara
- Jezerski zos
- Másunjek
- Bula (kruh, jajca, smetana, mleto ali nasekljano pečeno ovčje meso)
- Skutni žlinkrofi (nadev skuta in kruh)
- maželjni
- pečeno jagnje jezersko solčavske ovce
- Ocvirkovca
- Jezerske marmelade (avtohtone jezerske slive, jerebika, šipek, smrekovi vršički, češmin, borovnice+vino)
- Jabolčni-tepkov mošt
- Jezerski sirupi
- Slivovo žganje
- Jezerski likerji / npr. Jezerska Pehta (naravna zelišča), Čedca (5 vrst iglavcev in brinj), Jezerski raubšic (liker iz sliv, vina, žganja, začimb) idr./
- Jezersko regratovo, akacijevino in lipovo vino

### **7.11. Tržič**

- Tržiške bržole
- Grenadir marš
- Taužent župa
- Tržišk kosiv
- Gams po tržiško
- Gamsova mleto pečenka

### **7.12. Radovljica**

- Baronove jagode (Zgoša): marmelade, naravni sokovi
- Kroparska žonta (juha ali golaž iz jeter, pljuča, srce)
- Kroparski fižolovc
- »Kriščevo kopanče« ali »Kristusova krstna voda« (=pelinkovec)
- Jesih flajš
- Linhartov "cukr" - (hišna sladica pri Lectarju)



- Lectarjev štrudl – od 1822
- Vikijev staran vinski kis, VIPI jabolčni sok
- Med in drugi čebelji izdelki, medica, medeno žganje, medeni liker, medeno pivo in medena penina
- Čokolada »Gorenjka«
- Izdelki iz konoplje

### **7.13. Žirovnica**

- Češpljeva kaša
- Ajdova kaša z gobami
- Ajdova mešta
- Fižol z gobami
- Ajdovi krapci
- Ričet z žajbljem
- Danka s proseno kašo
- Govnač
- Špehova sovata
- Jabolčna potica
- Zmedeni flancati

### **7.14. Gorje**

- Jed z gobami
- Jurjeva kapa

### **7.15. Bled**

- Prekajen jezik z grahom
- Gnjat z grahovo čežano
- Pečena piška, raca ali kopun
- Cesarska pečenka z rezanci
- Srnin hrbet z brusnicami
- Blejska kremšnita ali kremna rezina
- Blejska grmada (?)
- Lešnikova potica s figami z blejskega otoka
- Maraskino krem torta
- Cesarski kipnik s šodojem
- Gorenjski tepkovec

### **7.16. Bohinj**

- Sir »mohant«

- Žganci iz trdinke
- Bohinjski žganci
- Zlatovčica ( npr. v ajdi)
- Postrv po bohinjsko
- Bohinjski krapi
- Mavžlji po bohinjsko z mohantom
- Krompirjeva pita z mohantom
- Bohinjska zaseka
- Srna po bohinjsko
- Bohinjska torta

#### **7.17. Jesenice**

- Bezgova jed
- Jabolčna čežana s fižolom
- Drobnjakove blazinice
- Betelovi kvašeni ajdovi krapi
- Koruzni žganci s kislo repo
- Ješprenj z mesom
- Testenine s skuto
- Betelovi kvašeni orehovi štruklji z medom
- Titova torta
- Alenkin zavoj (nadevan z jagodami, priloga vaniljin sladoled)

#### **7.18. Kranjska gora**

- Rateški špresovi in kocovi krapi
- Zabeljen fižol s koruznim sokom (Podkoren)
- Maželjni z dušenim kislim zeljem (Kranjska gora)
- Suhomesnati cmoki s suho juho (Martuljek, Srednji vrh)
- Krompirjeva mešta z zaseko (Belca)
- Koruzna polenta s kislo repo (Mojstrana)
- Ajdovi krapi s skuto (Zgornja Radovna)
- Dovški krapi
- Podkorenški krapi
- Pvaninska mešca (Rateče)
- Krompirjeva mešta s friko

## **Izbor jedi za vrh piramide – kulinarična razpoznavnost Gorenjske**

Vrh kulinarične piramide Gorenjske sestavljajo štiri jedi in sicer:

*Bohinjski sir*

*Ajdovi in koruzni žganci z zeljem in repo*

*Krapi (več vrst)*

*Blejska kremšnita*

## **Slogan kulinarične razpoznavnosti Gorenjske**

Glede na dosedanje izkušnje v drugih slovenskih pokrajinah in v težnji za poenotenje kulinarične promocije v državnih in mednarodnih okvirih je temeljni slogan za Gorenjsko:

## **OKUSI GORENJSKE**

### **Kulinarične prireditve**

Z (\*) so označene prireditve, ki imajo le delno kulinarični značaj.

- Godlarji, Šenčur
- Svetovni festival tržiških bržol, Tržič
- Dan potice, blejski otok, Bled
- Kravji bal, Bohinj (prvotno Kravja nedelja) (\*)
- Praznik žetve, Žirovski vrh (\*)
- Jurjev semenj, Gorje (\*)
- Ovčarski bal, Jezersko (\*)
- Prešernov smnj, Kranj (\*)
- Vinska pot v rovih pod Kranjem, Kranj
- Kostanjev piknik, Besnica
- Praznik krompirja, Šenčur (\*)
- Plodovi jeseni, Sorica
- Vaški praznik pod Storžičem, Preddvor (\*)

Iz preglednice je razvidno, da je na Gorenjskem še razmeroma malo število izrazito kulinarčnih prireditev.

## **8. Predlog kriterijev za izbor in vključevanje ponudnikov**

Predlog kriterijev za izbor in vključevanje ponudnikov zajema:

- Gostilne
- Restavracije (tudi hotelske restavracije)
- Bifeje
- Ulično prehrano
- Turistične kmetije
- Pridelovalce/ponudnike živil

Kriteriji so naslednji:

- Gostinski lokal ponuja eno od nosilnih ali razpoznavnih jedi za posamezno občino in jo ima ustrezno označeno na posebni strani v jedilnem listu.
- Gostinski lokal ponuja več ali vse nosilne, razpoznavne jedi za posamezno občino in jih ima ustrezno označene na posebni strani v jedilnem listu.
- Gostinski lokal ponuja eno, več ali vse nosilne, razpoznavne jedi za posamezno občino ter tudi nekatere druge nosilne, razpoznavne jedi Gorenjske (in Slovenije) ter jih ima ustrezno označene na posebni strani v jedilnem listu.

Ob načrtovanih izdajah lokalnih in regionalnih prospektov, kulinarčnih vodnikov in kulinarčnih zemljevidov naj bi bili dosledno navedeni ponudniki, izbrani po gornjih kriterijih.

## **9. Predlogi za nekatere turistične produkte, povezane s kulinariko**

- Oživitev lončarstva na Ljubnem
- Kulinarčna pot po Gorenjskem (npr. čebelarska idr.)
- Izdelava kulinarčnega zemljevida (karte) Gorenjske
- Gobja prireditev na Pokljuki
- Dan (ali festival) prosene kaše v Cerkljah (vseslovenska prireditev na temo prosene kaše)
- Zaščita jedi in živil



- Možnosti na področju kulinarčne spominkarske ponudbe: vilice za mešanje žgancev (Kropa – kovači UKO), zajemalka za krape in štruklje, posoda za žgance s stojalom v sredini za ocvirke, lončevina (sklede, potičniki), pletarski izdelki (košare za sadje, krompir, zelenjavo, gozdne sadeže) idr.