

Mestna občina Celje
Komisija Mladi za Celje

**KULINARIČNA TRADICIJA LJUBNEGA OB SAVINJI – TURISTIČNI
POTENCIAL PRIHODNOSTI
RAZISKOVALNA NALOGA**

AVTORICA:
Maja Ermenc

MENTORJA:
Miha Gartner, prof. geo.
Marija Ermenc, prof. gos.

Celje, marec 2021

Gimnazija Celje - Center
program: splošna gimnazija

**KULINARIČNA TRADICIJA LJUBNEGA OB SAVINJI – TURISTIČNI
POTENCIAL PRIHODNOSTI
RAZISKOVALNA NALOGA**

AVTORICA: Maja Ermenc, 3.d

MENTORJA: Miha Gartner, prof. geo.
Marija Ermenc, prof. gos.

:

Mestna občina Celje, Mladi za Celje
Celje, 2021

ZAHVALA

Zahvaljujem se svojemu mentorju prof. Mihi Gartnerju za svetovanje ter pomoč pri usmerjanju in oblikovanju raziskovalne naloge.

Rada bi se zahvalila tudi somentorici, družini in vsem, ki so mi pomagali pri izvedbi intervjujev in iskanju tradicionalnih jedi. Zahvala gre tudi vsem gostincem, ki so sodelovali v raziskavi. Hvala tudi zaposlenim na Občini Ljubno, ki so mi posredovali določene podatke. Zahvaljujem se tudi svoji profesorici slovenščine za lektoriranje in vsem gostom, ki so odgovorili na mojo anketo ter tako pripomogli k nastanku raziskovalne naloge.

POVZETEK

Ob zavzetem spoznavanju kulturne dediščine Ljubnega z okolico sem že v osnovni šoli ugotovila, da se v kuhinjah naših gospodinj skriva pravi skriti zaklad.

Z raziskovalno nalogo sem želela najti čim več tradicionalnih lokalnih jedi, preveriti, ali so vključene v gostinsko ponudbo, koliko jih gostje že poznajo, ugotoviti, ali jih te jedi zanimajo do te mere, da bi zaradi njih ponovno obiskali naše kraje, ter spodbuditi ponudnike gostinskih storitev k bolj aktivnemu povezovanju in vključevanju tradicionalnih jedi v svojo ponudbo.

Ugotovila sem, da se je v občini Ljubno ohranilo veliko tradicionalnih jedi. Gostje, ki so sodelovali v anketi, večine ne poznajo in bi jih z veseljem poizkusili. Žal gostinci teh jedi ne vključujejo v ponudbo, saj menijo, da turistov ne zanimajo.

Menim, da mora prihodnost turizma v naši občini temeljiti na spodbujanju in sodelovanju turističnih ponudnikov, ki bo ob naravnih lepotah prepoznavnost gradil na kulinarični kulturni dediščini. Zato sem izdelala zemljevid občine Ljubno s ponudniki tradicionalnih jedi. Menim, da mora Občina Ljubno spodbujati gostince k predstavitvi tradicionalne kulinarike na prireditvah, kot je Flosarski bal ali Svetovni pokal v smučarskih skokih ter ustvariti paleto tradicionalnih jedi, prirejenih okusu in navadam današnjega časa, ki bodo postale nova ikona naše prelepe doline.

Ključne besede: tradicionalne jedi, gostinska ponudba, kulinarična kulturna dediščina, občina Ljubno

SUMMARY

Discovering the cultural heritage of Ljubno and its surroundings in primary school, I realized that the kitchens of our housewives are a real hidden treasure.

With the research paper, I wanted to find as many traditional local dishes as possible, check if they are included in the catering offer, if our guests know them, find out if they are interested in these dishes to such an extent, that they would return to our places and encourage catering service providers to network more actively and integrate traditional dishes into their menus.

I found out that many traditional dishes have been preserved in the municipality of Ljubno. The tourists who took part in the survey did not know the majority of them and would like to try them out. Unfortunately, the caterers do not include these dishes in the offer, as they do not think that tourists would be interested.

I believe that the future of tourism in our community must be based on the promotion and participation of tourist service which will build recognizability on the culinary cultural heritage in addition to natural beauty. Therefore I created a map of the municipality of Ljubno which includes the providers of traditional dishes. I believe that the Municipality of Ljubno should encourage caterers to present traditional cuisine at events such as Flosarski Bal or Ski Jumping World Cup, and create a range of traditional dishes, tailored to today's tastes and habits, which will become the new icon of our beautiful valley.

Keywords: traditional dishes, gastronomic offer, culinary cultural heritag

KAZALO

KAZALO	1
1 UVOD	4
1.1 Namen raziskovalne naloge	4
1.2 Cilji raziskovalne naloge.....	5
1.3 Hipoteze	6
1.4 Metodologija.....	6
1.4.1 Metoda opazovanja	6
1.4.2 Metoda analize dokumentov	6
1.4.3 Metoda anketiranja	7
1.4.4 Metoda intervjuja	7
1.4.5 Metoda spraševanja in poslušanja.....	8
2 TEORETIČNI DEL	10
2.1 Lokacija Ljubnega ob Savinji.....	10
2.2 Predstavitev občine Ljubno	10
2.2.1 Kratka zgodovina Ljubnega	10
2.2.2 Znamenitosti občine Ljubno	11
2.2.3 Prireditve občine Ljubno	13
2.2.4 Možnost rekreacije na področju občine Ljubno.....	15
2.3 Tradicionalne jedi Ljubnega z okolico.....	15
2.3.1 Dve jedi, ki si zaslužita posebno mesto	23
2.4 Trenutna ponudba naših gostincev	26
2.5 Vloga TIC-a občine Ljubno.....	28
2.6 Primer dobre prakse: Flosarska cirnga – gastronomski turistični spominek 29	
3 ANKETI.....	32
3.1 Anketa za gostinske ponudnike.....	32
3.2 Anketa za goste	40
4 INTERVJUJI	48

4.1	Intervju z Juretom Sodjo.....	48
4.2	Intervju z Urošem Štefelinom	50
4.3	Intervju z Martinom Juvanom	55
5	ZEMLJEVID OBČINE LJUBNO Z VRISANIMI GOSTINSKIMI PONUDNIKI TRADICIONALNIH JEDI	58
6	RAZPRAVA	60
6.1	Razprava po hipotezah	60
7	ZAKLJUČEK.....	63
8	VIRI IN LITERATURA	65
9	PRILOGE.....	67
9.1	Priloga A: Anketni vprašalnik za ponudnike gostinskih storitev	68
9.2	Priloga B: Anketni vprašalnik za goste	74
9.3	Priloga C: Odgovor povpraševanja o zapiskih tradicionalnih jedi Ljubnega - Fašunova hiša.....	78
9.4	Priloga D: Odgovor povpraševanja o zapiskih tradicionalnih jedi Ljubnega - Zgodovinski arhiv Celje	79
9.5	Priloga E: Odgovor povpraševanja o zapiskih tradicionalnih jedi Ljubnega - Muzej Vrbovec	80
9.6	Priloga F: IZJAVA.....	81

KAZALO GRAFOV:

Graf 1: Ponudba storitev	33
Graf 2: Ponudba tradicionalnih jedi	33
Graf 3: Poznavanje tradicionalnih jedi in njihove priprave ter ponudba gostom.	36
Graf 4: Označba na zemljevidu ponudnikov hrane.....	37
Graf 5: Moderniziranje tradicionalnih jedi	38
Graf 6: Želja po medsebojnem sodelovanju gostincev.	39
Graf 7: Sodelovanje na tednu domače hrane.....	39
Graf 8: Od kod anketirani gostje prihajajo	40
Graf 9: Starost anketiranih gostov	41

Graf 10: Spol anketiranih gostov	42
Graf 11: Poznavanje tradicionalnih jedi med gosti.....	44
Graf 12: Tradicionalne jedi, ki bi si jih želeli poizkusiti pri nas.	45
Graf 13: Kaj goste najbolj privlači v Zgornji Savinjski dolini?.....	47
Graf 14: Ali bi gosti pogosteje zašli v naše kraje, če bi bila ponudba tradicionalnih jedi bogatejša?.....	47

KAZALO SLIK:

Slika 1: Velikost in lokacija občine Ljubno	10
Slika 2: Razglednica Ljubnega, natisnjena leta 1899	11
Slika 3: Del flosarske zbirke (Foto: M. Ermenc).....	12
Slika 4: Fašunova hiša (ljubno.si).....	12
Slika 5: Zakladnica mašnih plaščev (radioprvi.rtvsllo.si)	13
Slika 6: Ženski skoki na Ljubnem (reporter.si).....	14
Slika 7: Butare ali ljubenske potice (Foto: Občina Ljubno)	14
Slika 8: Flosarski bal na Ljubnem (ljubno.si)	15
Slika 9: Vlivan Ljubenski ajdnek (Foto: M. Ermenc)	23
Slika 10: Sušenje želodca (foto: M. Ermenc).....	25
Slika 11: Savinjski želodec (foto: M. Ermenc).....	25
Slika 12: Gostišče Šport center Prodnik (prodnik.com)	26
Slika 13: Glamping Ljubno ob Savinji (avtokampi.si).....	26
Slika 14: Turistična kmetija Bukovje (sloveniaholidays.com).....	27
Slika 15: Turistična kmetija Visočnik (bon.posvetu.si)	27
Slika 16: Turistična kmetija Kladje (kamnaizet.si).....	27
Slika 17: Sestavine flosarske cirnge (foto: M. Ermenc)	30
Slika 18: Postrežba cirnge na krožniku (foto: M. Ermenc).....	30
Slika 19: Izgled pripravljene flosarske cirnge za nakup (foto: M. Ermenc)	31
Slika 20: Zemljevid ponudnikov tradicionalnih jedi v občini Ljubno.....	58
Slika 21: Povečani posamezni odseki zemljevida, na katerih so označeni posamezni ponudniki.....	59

1 UVOD

1.1 Namen raziskovalne naloge

Moja ideja za raziskovalno nalogo se je rodila že pred nekaj leti, ko sem tekmovala s kuharsko ekipo OŠ Ljubno ob Savinji in spoznala, da bi lahko tradicionalne jedi bolje predstavili in ponudili gostom, ki obišejo naš kraj. Ker pa je v dolini vse več gostov, ki jih ne privabijo le lepote naše dežele, ampak jih zanima tudi kulinarika, se mi zdi pravi čas, da nekaj izboljšamo tudi na tem področju.

Moj namen je bil raziskati stare jedi Ljubnega z okolico, mogoče med njimi najti kakšno skoraj pozabljeno in nanjo spomniti domačine, da jo ponovno začnejo pripravljati, preden potone v pozabo. Prav tako sem si želela raziskati, koliko domačini in gostje, ki obišejo našo dolino, poznajo tradicionalne jedi, če so te jedi zajete v gostinski ponudbi in v kolikšni meri.

Z raziskavo bi želela vzpodbuditi gostince vsaj k razmišljanju, da tradicionalne jedi bolj vključijo v svojo ponudbo in da se med seboj bolj povežejo, saj sama povezave med njimi ne vidim. Prav tako je moja želja, da tudi sama občina Ljubno stori več na promociji dobre lokalne hrane, ki je za naše področje zelo bogata. TIC Ljubno je do zdaj deloval le občasno, s sedežem v prostorih Flosarske zbirke. Pripravlja pa se poseben prostor, kjer bi naj TIC razširil svoje delovanje, in predvidevam, da bo aktiven skozi vse leto. Srčno upam, da bo moja raziskava pripomogla k temu, da si za zgled postavijo tudi koga, ki na področju turizma dela zelo dobro in tako tudi občina Ljubno uspe različne turistične aktivnosti združiti z dobro ponudbo tradicionalne hrane. To bi lahko vplivalo na ohranjanje tradicije, ponudnike tradicionalne hrane bi lahko bolj povezali in s tem dvignili nivo turizmu v občini Ljubno ter postali res prava zelena destinacija in kulinarična regija.

V začetku moje raziskave je Slovenija prvič dobila tudi Michelinove zvezdice, zato me je to še dodatno motiviralo. Rada bi spodbudila lokalne ponudnike hrane, da tradicionalne jedi pripravijo tudi na modernejši način in s tem privabijo tudi zahtevnejše goste, domače ali tuje, ki nas zdaj obišejo prav z namenom poskusiti jedi, ki so nekaj posebnega in hkrati vrhunsko pripravljene.

V poletnih mesecih je občina Ljubno prvič ponudila tudi izposojlo treh električnih koles. Navadna kolesa si lahko gostje izposodijo tudi v Šport Centru Prodnik in na nekaterih turističnih kmetijah, veliko kolesarjev pa s seboj v dolino pripelje tudi svoja kolesa. Vse več je kolesarjev, ki si želijo mirne vožnje po stranskih poteh, predvsem tistih, ki peljejo po bližnjih hribih, ki obdajajo Ljubno z vseh strani. Ti kolesarji radi obišejo na svoji poti tudi turistične kmetije in lokalne znamenitosti ter iščejo primerne razgledne točke za svoj postanek. Moj namen ob koncu raziskovalne naloge je tudi ta, da naredim zemljevid občine Ljubno, na katerem bi bili za začetek označeni ponudniki tradicionalnih jedi. Upam, da bo ta zemljevid podlaga in vzpodbuda pristojnim na občini, da se nanj dodajo še občinske znamenitosti, vrišejo kolesarske poti ter tudi razgledne točke. V kolikor občina tega ne bo storila, se mogoče najde še kak mladi raziskovalec, ki bi raziskal to področje in dopolnil moj zemljevid.

1.2 Cilji raziskovalne naloge

Moji cilji raziskovalne naloge so:

- raziskati, katere so Zgornje Savinjske tradicionalne jedi,
- raziskati, kje lahko domačini ali turisti najdejo recepture za stare jedi,
- poiskati še kakšno staro jed, kateri ni nič zapisanega in jo rešiti pred pozabo,
- raziskati, če gostinska ponudba temelji na Zgornjesavinjskih tradicionalnih jedeh,
- raziskati, če bi bili gostinci pripravljeni izboljšati gostinsko ponudbo z dodajanjem tradicionalnih jedi na jedilnik,
- raziskati, koliko so gostinci povezani med seboj in pripravljeni medsebojno sodelovati,
- raziskati vlogo TIC-a pri promoviranju tradicionalnih jedi,
- anketirati goste in raziskati, kako dobro gosti poznajo Zgornjesavinjske jedi, katere so že poskusili in kaj bi si še želeli poizkusiti,
- raziskati, kaj turiste najbolj privablja v naše kraje in če sodi sem tudi kulinarika, med drugim stare tradicionalne jedi,
- zbrati opise tradicionalnih jedi, ki bi jih lahko kasneje ponudili tudi gostom,
- narediti zemljevid gostiln, kmečkih turizmov in drugih ponudnikov hrane, kjer lahko gosti najdejo na jedilniku tradicionalne jedi ali pa si jih naročijo vsaj po predhodni najavi.

1.3 Hipoteze

Pred začetkom raziskovanja sem postavila hipoteze, ki sem jih z uporabo različnih raziskovalnih metod pozneje potrdila oziroma zavrgla.

1. hipoteza: V Zgornji Savinjski dolini je veliko tradicionalnih jedi.
2. hipoteza: Gostinska ponudba v občini Ljubno ne temelji na tradicionalnih jedeh.
3. hipoteza: Gostinci bodo pripravljene izboljšati gostinsko ponudbo tradicionalnih jedi.
4. hipoteza: Gostinci bi bili pripravljene ponujati več tradicionalnih lokalnih jedi vsaj v času Flosarskega bala.
5. hipoteza: Gostje ne poznajo tipičnih lokalnih tradicionalnih jedi.
6. hipoteza: Gostje se zanimajo za tradicionalne jedi in bi jih njihova bogata ponudba prepričala v pogostejši obisk.
7. hipoteza: TIC Ljubno bi lahko naredil več na področju promocije tradicionalnih jedi.

1.4 Metodologija

1.4.1 Metoda opazovanja

Z opazovanjem dogajanja v kraju sem pričela bolj sistematično takoj, ko sem se odločila, da bom izdelala raziskovalno nalogo na področju turizma in kulinarike. Pred kakšnim letom sem opazovala študentko v TIC-u občine Ljubno in spoznala, da bi na njenem mestu moral biti zaposlen nekdo, ki se spozna na turizem in znamenitosti kraja, ki mu je mar za tradicijo in s srcem dela za dobro kraja, vseh v njem in skrbi tudi za zadovoljstvo gostov, ki se bodo v naš kraj z veseljem vračali in s seboj pripeljali še koga. Prav tako sem pri stricu v ŠC Prodnik občasno pomagala pri strežbi in opazovala goste, kaj najraje naročijo. Sledila sem tudi vključevanju tradicionalnih jedi v menije kosil in malic ter z zanimanjem opazovala teto in ostale kuharje, kako te jedi pripravljajo.

1.4.2 Metoda analize dokumentov

Najprej sem pregledala vso literaturo, ki mi jo je uspelo zbrati doma, v knjižnici, jo dobiti na občini in na TIC-u občine Ljubno. Nekaj knjig in zapiskov sem si izposodila tudi od starih gospodinj z Ljubnega in njene okolice.

Prav tako sem kar precej časa posvetila brskanju po spletu in si počasi delala načrt in zapiske, kje kaj najti in koga kaj vprašati.

Moja prva naloga je bila poiskati tradicionalne jedi občine Ljubno z okolico, a sem kar hitro ugotovila, da o nekaterih ni nikjer nič zapisanega in si bo potrebno pomagati še s kakšno drugo metodo dela.

1.4.3 Metoda anketiranja

Ko sem imela jedi zbrane in na kratko opisane, sem se lotila sestave dveh anketnih vprašalnikov.

Prvi je bil namenjen ponudnikom tradicionalne hrane z namenom, da zberem podatke, katere tradicionalne jedi gostinci poznajo, katere sploh znajo pripraviti in koliko so te jedi zajete v njihovi občasni ali redni ponudbi. Prav tako sem želela od njih izvedeti, če bi bili pripravljeni sodelovati v morebitnem tednu tradicionalne domače hrane in kakšno izmed tradicionalnih jedi pripraviti na modernejši način.

Drugi anketni vprašalnik je bil namenjen gostom, ki obišejo našo dolino. Od njih sem želela dobiti predvsem podatke, kaj jih v našo dolino privablja in koliko poznajo tradicionalne jedi, značilne za naš kraj. Ker je moja želja, da bi se tradicionalne lokalne jedi več vključevale v gostinsko ponudbo, me je zanimalo tudi, katere skupine (sladice, priloge, glavne jedi, najbolj nenavadne jedi ...) tradicionalnih jedi bi si gosti želeli poizkusiti več. Prav tako sem želela od anketiranih gostov izvedeti, ali bi pogosteje obiskali naš kraj, če bi bila ponudba tradicionalnih jedi večja.

1.4.4 Metoda intervjuja

Ker je delovanje TIC-a občine Ljubno le občasno in je moj namen, da jih malo vzpodbudim k stalnemu in boljšemu delovanju, sem želela anketirati vsaj koga, ki dela v turizmu in bi lahko bili njegovi odgovori prepoznani kot primer dobre prakse.

V ta namen sem opravila prvi intervju z g. Juretom Sodjo, predsednikom Turistične zveze Slovenije, ki vodi Komisijo programov za mlade pri TZS. Zaposlen je v TD Bohinj kot vodja prireditev in posebnih projektov, predvsem pa zato, ker dela v turizmu s srcem. V Bohinju poskušajo gostom prodati vse, kar je tradicionalno, znajo ponuditi kulinarične pakete ali k paketu aktivnosti vključiti še obrok domače hrane ali vsaj degustacijo domačih dobrot. Intervju z njim sem opravila v petek, 16. 10. 2020, s pričetkom ob 18.

uri. Sprva smo bili dogovorjeni, da me starši peljejo v Bohinj, a ker smo ravno takrat začeli s poukom na daljavo zaradi virusa Covid-19, smo se raje dogovorili za intervju preko video povezave zoom.

Drugi intervju sem opravila z g. Urošem Štefelinom, znanim kuharskim mojstrom, ki se ponaša z Michelinovo zvezdico in je lastnik Vile Podvin ter Linhart Hotela & Bistroja v Radovljici. Šef Uroš prisega na lokalne sestavine in tradicionalno hrano, prav tako sem vedela, da sodeluje pri Okusih Radol'ce, kjer se povezuje večje število gostincev, in to zelo uspešno. Intervju z njim sem opravila v četrtek, 29. 10. 2020, s pričetkom ob 9. uri dopoldne. Ker je bil to čas, ko nismo smeli zaradi virusa Covid-19 obiskovati drug drugega in smo morali biti le doma, sva intervju opravila preko video povezave zoom.

Tretji intervju sem opravila z g. Martinom Juvanom – Čuksijem, ki je eden izmed najbolj zavednih domačinov, ki se trudi za turizem domačega kraja. Sodeluje pri organizaciji različnih prireditev, predava skupinam v Flosarski zbirki in je poznan kot najboljši pek domačih mlečnih žemelj na Ljubnem. Intervju z njim sem opravila prav tako preko video povezave zoom, in sicer v torek, 3. 11. 2020, s pričetkom ob 16. uri.

Žal sem šele po vseh opravljenih intervjujih spoznala, da se nisem mogla z nobenim od intervjuvancev niti fotografirati, saj so bili vsi intervjuji preko video povezave zoom.

1.4.5 Metoda spraševanja in poslušanja

Med raziskovanjem sem ves čas tudi veliko spraševala, bodisi svojo mamo, ki je učiteljica gospodinjstva in mentorica kuharski ekipi OŠ Ljubno ob Savinji, bodisi staro mamo, ki je odlična gospodinja in upokojena kuharica. Prav tako sem veliko izvedela od tete, ki kuha in vodi kuhinjo v ŠC Prodnik, ki slovi po dobri domači hrani. Pri njih lahko gostje naročijo tudi nekaj tradicionalnih jedi, ene so na rednem jedilniku, druge pripravljajo občasno, predvsem sezonsko.

Ves čas raziskave, ko sem dostavljala prazne anketne vprašalnike in se vračala po izpolnjene, sem poskušala izkoristiti priložnost in kuharje po gostilnah ali lastnike gostiln ter kmečke gospodinje vprašati čim več, jih pozorno poslušati in si o povedanem čim več zapomniti. Velikokrat sem si tudi kaj zapisala.

Pogovor sem opravila tudi z nekaj zaposlenimi na občinski upravi in s študentko Laro, ki občasno pomaga v TIC-u. Lara je bila letos v poletni sezoni več ali manj ves čas dejavna v okviru TIC-a.

Prav tako sva se skupaj z mammo večkrat odpeljali do kakšne starejše gospodinje, ki je v kraju poznana, da zna skuhati stare tradicionalne jedi, z namenom, da odkrijem še kakšno jed, o kateri nisem nikjer zasledila kaj napisanega. Zelo mi je pomagal pogovor z upokojeno učiteljico gospodinjstva, gospo Lenko Kralj. Prav tako sem imela kar nekaj vprašanj za gospo Ano Kamplin, ki je pred leti zbirala stare recepte domačih jedi, a jih ni našla, mi je pa znala nekatere jedi opisati. Prav tako sem odšla na pogovor z avtorico knjige *Od sirnice do ajdneka*, gospo Marijo Bezovšek. Iz prijetnega pogovora sem izvedela veliko.

2 TEORETIČNI DEL

2.1 Lokacija Ljubnega ob Savinji

Ljubno ob Savinji leži v Savinjski regiji, natančneje v osrčju Zgornje Savinjske doline. Pred časom je sodilo k občini Mozirje, sedaj pa je samostojna občina, občina Ljubno.



Slika 1: Velikost in lokacija občine Ljubno

2.2 Predstavitev občine Ljubno

2.2.1 Kratka zgodovina Ljubnega

Prav je, da o kraju, na katerega se veže moja raziskovalna naloga, poznamo vsaj nekaj tistega, kar je zaznamovalo njegovo zgodovino. Za Ljubno ob Savinji sta to prav gotovo dolga in bogata zgodovina splavarjenja in kulinarike, pa tudi vse ostalo, kar je povezovalo domačine in privabljal tuje v naš kraj.

Kdaj točno je nastalo naselje, kjer se danes nahaja Ljubno, ne moremo trditi, lahko pa domnevamo, da gre za staro poselitev, saj je tudi lega kraja zelo lepa in primerna za veliko različnih dejavnosti. Iz zgodovinskih virov je razvidno, da so se naši predniki tod okoli naseljevali že v drugi polovici 6. stoletja. Na ljubenskem polju bi se naj v tem času ukvarjali največ s poljedelstvom, na obrobju pa z živinorejo, gozdarstvom in splavarstvom, kajti obrt je bila slej ko prej v tistih časih slabo razvita, a je doživela vzpon

v času, ko so imeli domačini največ dohodka prav od splavarjenja (Ljubno ob Savinji 750 let, 1997, str. 9).

Splavarstvo, po domače imenovano flosarstvo, ena glavnih značilnosti občine Ljubno, ki živi dandanes le še kot etnografska privlačnost vsakoletnega flosarskega bala v Ljubnem, je bilo nekoč najbolj donosna gospodarska panoga v vsem zgornjem delu doline.

Savinjsko splavarstvo se sicer prvič omenja že v 15. stoletju (Dunajski državni arhiv), gospodarsko močna panoga je postala šele v 18., 19. in 20. stoletju, vse do začetka druge svetovne vojne. Središče splavarstva je bilo Ljubno (Ljubno ob Savinji 750 let, 1997, str. 112).



Slika 2: Razglednica Ljubnega, natisnjena leta 1899

Prvi flosarski bal so na Ljubnem organizirali leta 1961 in potem se je tradicija vsakoletnega bala obdržala vse do danes. Že takrat je bila ena od zanimivosti, ki je privabila tudi tujce, povorka. Na povorki so prikazali različna kmečka opravila in običaje, ki so značilni za kraj. Prav tako je bila od prvega bala dalje bogata tudi kulinarična ponudba. Na dosedanjih balih so ponujali obiskovalcem najrazličnejšo hrano. Vsekakor pa niso smeli manjkati domač kruh, pečenka, rajzlc, golaž (tudi segedin golaž), ajmohc (obara) in ajdnek. Določena hrana se je ponujala na vseh prireditvah, na kasnejših pa so se pridružili ponudbi tudi čevapčiči in podobno.

2.2.2 Znamenitosti občine Ljubno

Danes ima občina Ljubno veliko kulturnih znamenitosti.

Flosarska zbirka predstavlja pol tisočletja dolgo tradicijo splavarjenja ali flosarstva v Savinjski dolini, ki se je končala sredi 20. stoletja. Etnološka zbirka ponazarja življenje splavarjev, njihova oblačila in opremo, vsakdanjik na splavu, prigode med potjo in trgovino z lesom. Prikazuje celotno pot lesa od sečnje v gozdu, plavljenja, vezanja flosa in splavarjenje vse do Črnega morja.



Slika 3: Del flosarske zbirke (Foto: M. Ermenc)

Fašunova hiša je razglašen kulturni spomenik. Skupaj z gospodarskim poslopjem predstavlja enovit tip strnjene doma, kakršen je bil značilen za prvo polovico 19. stoletja. Domačija s skromno zasnovo predstavlja dom, v kakršnem je bival mali kmet, gozdni delavec in menda tudi flosar (Občina Ljubno, turistični vodnik, 2014, str. 13).



Slika 4: Fašunova hiša (ljubno.si)

V občini se nahaja **sedem cerkva**. Cerkev v Radmirju, zgrajena v 15. stoletju, je od nekdaj privabljala veliko romarjev in turistov. Ponaša se z **zakladnico mašnih plaščev**. V njej najdemo dragoceno zbirko svetih posod in bogoslužnih oblačil, ki so bili dragoceni darovi dunajskega dvora in dvorov, sorodstveno povezanih s Habsburžani. Seriji kelihov se pridružujejo monštrance, kadilnica in relikviarij. Drugi del zakladnice so mašni plašči

in druga bogata izvezena mašna oblačila, ki so jih vezle vojvodinje, kraljice in celo cesarica Marija Terezija (Občina Ljubno, turistični vodnik, 2014, str. 15).



Slika 5: Zakladnica mašnih plaščev (radioprvi.rtvsl.si)

Ljubno leži v osrčju Savinjskih Alp ob reki Savinji. Srečni smo lahko, da nam je narava naklonila toliko naravnih lepot. **Smrekovec** je edino ognjeniško pogorje v Sloveniji. Smrekovski ognjenik je bil aktiven pred približno 30 milijoni let. **Tirske peči** so del Krajinskega parka Golte. Posebnost parka so predvsem živali, ki živijo na tem območju. Med največjimi je planinski orel, ki tu tudi gnezdi. Reka **Savinja** je značilna alpska reka, ena najlepših rek, prijateljica ribičev, flosarjev, kopalcev, romantikov in pesnikov. Po dolini in v hribe vodijo prečudovite pešpoti pa tudi kolesarske steze. **Kolenčeva lipa** je stara okrog 150 let, njen obseg pa meri več kot 400 cm, **Visočnikov in Sušnikov javor** pa imata oba obseg celo preko 600 cm (Občina Ljubno, turistični vodnik, 2014, str. 6-11).

2.2.3 Prireditve občine Ljubno

Občina Ljubno se ponaša s številnimi prireditvami. Pozimi, konec januarja ali do sredine februarja, se na Ljubnem odvija **svetovni pokal v smučarskih skokih** za ženske. To je prva večja prireditev v kraju in hkrati dobra priložnost za širjenje turizma, saj privabi veliko turistov, tako Slovencev kot tujcev.



Slika 6: Ženski skoki na Ljubnem (reporter.si)

Meseca marca, natančneje 19. marca, poteka na Ljubnem **Jožefov sejem**, kjer lahko kupimo domače orodje in svežo domačo hrano. Tretjo nedeljo v maju se že vrsto let organizira **pohod na Travnik**. Takrat se skupaj odpravimo mimo partizanske bolnice na 1548 m visok Travnik. Ljubno pa je poznano še po eni posebnosti, da se na cvetno nedeljo ne odpravimo v cerkev kar z navadnim spomladanskim zelenjem, ampak izdelamo tradicionalne **ljubenske potice**, ki so najrazličnejših oblik in velikosti.



Slika 7: Butare ali ljubenske potice (Foto: Občina Ljubno)

Poleti se zbere veliko obiskovalcev na tradicionalnem **Flosarskem balu**, teden prej pa na **Floifestu**, ki je namenjen mlajši generaciji. V okviru Flosarskega bala se na Ljubnem zberejo tudi **starodobniki**, ki se odpravijo na turistično vožnjo po Savinjski dolini. V času več kot dvotedenske prireditve na Ljubnem si lahko obiskovalci bala ogledajo prikaz spravila lesa, udiranje flosa, flosarski krst in vožnjo po Savinji. V okolici Ljubnega je takrat mogoče videti tudi številne prikaze kmečkih opravil in starih obrti, goste pa najbolj privabi prikaz **žganja apna**.



Slika 8: Flosarski bal na Ljubnem (ljubno.si)

2.2.4 Možnost rekreacije na področju občine Ljubno

Spekter ponudb rekreacije na območju občine Ljubno je širok. Nekaj je urejenih športnih površin, hkrati pa je tu še prečudovita narava s številnimi planinskimi potmi in umirjenimi kotički za sprostitev ter prostori za piknik.

Ljubitelji žoge ne bodo prikrajšani za igranje nogometa, košarke, odbojke ter tenisa. Smučarji lahko smučajo na smučišču Golte ali Luče, skakalci pa se spustijo po skakalnicah pod Rajhovko. Prav tako so možne različne kolesarske ture, žal pa kolesarske poti niso označene. Ljubitelji lova se lahko povežejo z lovsko družino ali pa se podajo na ribolov. Reka Savinja, kot značilna alpska reka z velikim vodnim padcem, številnimi brzicami, prelepimi tolmoni in s svojo čistostjo, ne nudi le krasnih pogojev za ribolov, ampak tudi za vožnjo s kajakom in raftom. Na igrišču v Radmirju se da balinati, v Gostišču Kegljišče pa kegljati. Ob slabem vremenu obstaja še vedno možnost rekreacije v fitnessu ŠC Prodnik (Občina Ljubno, turistični vodnik, 2014, str. 26-27).

2.3 Tradicionalne jedi Ljubnega z okolico

Tradicionalne Zgornjesavinjske jedi so definirane kot jedi, ki so značilne za Zgornjo Savinjsko dolino, a so nekatere poznane in v ponudbi tudi drugod po Sloveniji.

Jedi, njihove opise in recepte sem iskala v različnih knjigah, poizvedovala v muzejih, arhivih in knjižnicah. Nekaj zapisov sem našla tudi na spletu, a teh je bilo malo. Na srečo mi je pri veliko jedeh lahko pomagala z opisi mama, nekaj tudi stara mama in teta, za ostale jedi pa sem izvedela od starejših gospodinj v kraju.

Spodaj sem zbrala kratke opise jedi, pri nekaterih opisala še kratko posebnost, na primer s čim so jih postregli ali kdaj so jih pripravljali.

JAPKO FŽU ali JABOLČNI FIŽOL (juha) – Fižol operemo, čez noč namočimo in skuhamo v slanem kropu. V drugi kozici raztopimo mast in malo sladkorja ter na krhle narezana olupljena jabolka. Ko jabolka rahlo karamelizirajo in se zmeščajo, jim dodamo kuhan fižol. Ko jed zavre, ji dodamo še prežganje ter po potrebi še rahlo dosolimo in sladkamo. Običajno so jo kuhali v pozni jeseni, ko se je z njiv in vrtov spravljal fižol. Nezrelo zrnje so najpogosteje porabili prav za to. Japko fžu ali jabolčni fižol je bil med tednom pogosto na jedilniku, še bolj pa v postnem času. Domačega fižola je bilo vselej v izobilju vso zimo, jabolka, ki so ležala v kleti, je bilo pa spomladi tudi treba porabiti. (Marija Ermenc)

FIROVŽ (juha) – Vzamemo pol bele in pol ajdove moke, nato dodamo kri (koline) in z roko oblikujemo štrukeljce. V loncu skuhamo juho iz kosti (hrbtišča) z dodatkom zelenjave. Juho precedimo, osolimo, in ko zavre, vanjo zakuhamo štrukeljce. Vre naj 20 minut, nato jo okisamo z domačim kisom. Firovž se pripravlja v zimskem času oziroma v času kolin. (Marija Ermenc)

OŽENJENA ŽUPA (juha) – Krompir narežemo na kocke in ga damo kuhat, nato mu dodamo štrukeljce, ki jih oblikujemo z roko (požešljamo). Ko je juha kuhana, jo zabelimo z ocvirki, malo okisamo in solimo (M. Bezovšek, Od sirnice do ajdneka, str. 23). Juha se lahko pripravlja celo leto.

PREŽGANA JUHA ali PREŽGANKA (juha) – Moko pražimo na maščobi, da porjavi. Zalijemo z mrzlo vodo in kuhamo približno 10 minut. Odišavimo in med mešanjem zakuhamo stepena jajca ali dodamo opečen kruh (M. Bezovšek, Od sirnice do ajdneka, str. 23). Juha se pripravlja skozi vse leto in jo zna pripraviti večina gospodinj.

JUHA S KISLIM MLEKOM (juha) – V vrelo slano vodo zakuhamo štrukeljce iz ajdove in pšenične moke ter jajc. Ko juha nekaj časa vre, ji dodamo žlico kisle smetane in nekaj žlic kislega mleka. Juhe ne mešamo več, da ostane kislo mleko v kosih. Včasih so jo na kmetih pogosto jedli, prav tako so jo pripravljali pastirji v planinskih kočah, ker so imeli kislo mleko vedno pri roki. V kolikor jim jajca niso bila dostopna, so naredili štrukeljce brez jajc. (Marija Ermenc)

MLEČNA ŽUPA (juha) – V vrelo mleko zakuhamo štrukeljce, ki jih oblikujemo z roko iz moke in jajc. Ko juha nekaj časa vre, jo posolimo in malo posladkamo. (Marija Ermenc)

JUHA Z VRANIČNIMI ŽLIČNIKI (juha) – V govejo juho ali v juho iz svinjskega mesa zakuhamo žličnike. Pripravimo jih tako, da vranico potolčemo in jo z žlico nastrgamo. Svinjsko mast penasto umešamo, ji dodamo jajce, vranico, sol in pšenični zdrob. Vse skupaj premešamo in pustimo počivati vsaj 20 minut. Žličnike zakuhamo v juho, v kateri morajo vreti vsaj 15 minut. Juha se je običajno pripravljala v zimskem času. (Marija Ermenc)

AJMOHC – Obara s telečjim mesom, korenjem, krompirjem, grahom, cvetačo, prežganjem iz čebule, česna in moke ter zdrobovimi žličniki ali kruhovimi cmoki. Ajmohc je enolončnica, ki so jo včasih na flosarski rajži kuhali tudi flosarji. Včasih so ga pripravljali tudi pastirji, a so namesto cvetače uporabili kakšno drugo zelenjavo. Poleg ajmohca gospodinje danes po navadi ponudijo še jabolčni štrudelj ali jabolčno pito, včasih celo šnite in kompot. (Marija Ermenc)

ŽLINKROFI – To so tipične testenine z mesnim nadevom. Žlinkrofi se pripravljajo tudi drugod po Sloveniji, a pri nas se nadev razlikuje od kraja do kraja celo v isti občini. Za nadev običajno porabimo ostanke govedine iz juhe ali pa suho meso, ki mu dodamo kakšen dan star suh kruh, peteršilj, smetano in jajca. Testo oblikujemo v obliki petelinčkov. Kuhamo jih 10 do 15 minut v slani vodi. Zabelimo jih z ocvirki ali s prepraženimi drobtinami. Ponudimo jih s krompirjevo solato, kislim zeljem, solato, jabolčno čežano ali kompotom. (Marija Ermenc)

ŠTRUKLJI (skutini – peteršilj, rozine; ajdovi z orehovim nadevom) – Mehkejše rezančevo (vlečeno) testo malo razvaljamo in potem še dodatno razvlečemo. Premažemo ga z nadevom iz skute, smetane in jajc. Preden štrukelj zvijemo, ga potrosimo še s sesekljanim peteršiljem ali rozinami. Kuhamo ga vsaj 20 minut v slanem kropu, zavitega v bombažni servet. Zadnje čase vse pogosteje namesto serveta uporabimo folijo za živila. Včasih so jih postregli s kuhanimi platički ali krompirjevo juho ali zeleno solato s krompirjem. Vedno so bili za glavno jed. Danes jih večkrat postrežemo kot prilogo k mesnim omakam, pa tudi kot sladico, skupaj s kompotom. (Marija Ermenc)

SMETANOVI ŠTRUKLJI – Naredimo mehkejše vlečeno testo in ga pustimo malo počivati, nato ga razvaljamo in malo razvlečemo. Namažemo ga z vročo mastjo in prepraženo smetano ter posujemo s prepraženimi drobtinami ter zvijemo. Kuhamo ga

15 do 20 minut v slanem kropu, zavitega v bombažni servet. Zadnje čase vse pogosteje namesto serveta uporabimo folijo za živila. Kuhan štrukelj odvijemo, narežemo na kolobarje in zabelimo z ocvirki. Namesto prepražene smetane lahko pripravimo cvrčo (na maslu pečena stepena jajca) ali kislo smetano in skuto. (Magda Ermenc)

LUKNJA – V vrelo mleko zakuhamo oprano proseno kašo, posolimo, malo sladkamo in kuhamo, da se jed popolnoma zgosti. Kuhano zvrnemo v skledo in na sredino vlijemo raztopljeno kuhano ali surovo maslo. Po želji kašo okrog masla obložimo s pečeno cvrčo. Jed so si včasih pogosto pripravljali pastirji. Gospodinje so jo velikokrat pripravile za zajtrk pred kakšnim kmečkim opravilom ali pa tudi ob zaključku le-tega. (Marija Ermenc)

AJDOVI ŽGANCI – V vrelo slano vodo vsujemo ajdovo moko, ki naj vre 10 minut. Nato naredimo v moko luknjico in moko malo potopimo in kuhamo še vsaj 5 minut. Nato vodo odcedimo, a je ne zavržemo. Moko dobro premešamo in ji dodajamo odlito vodo. S kuhalnico mešamo tako dolgo, da moka ni več vidna. Z vilicami nadrobimo žgance v skledo in jih zabelimo z ocvirki. Ajdove žgance so včasih ponudili s kislim zeljem ali kislo repo, včasih celo z belo kavo ali kislim mlekom. Danes se ponudijo kot priloga h gobovi juhi ali kakšni enolončnici, prav tako pa v času kolin še vedno s kislim zeljem in pečenico. (Marija Ermenc)

BRATCI ali BRATCI IN SESTRICE – Zamesimo testo, ga vzhajamo, razvaljamo 1 cm debelo in namažemo z orehovim namazom, zvijemo v štrukelj in narežemo na 5 cm velike koščke. Povaljamo jih v maslu, damo na pekač in spečemo. Pripravljamo jih še vedno za praznike, namesto orehove potice ali pa ob kakšni svečanosti. (Marija Ermenc)

AJDNEK – Orehova potica iz ajdove moke z dodatkom medu; 3 plasti – testo, orehi in med. Ajdovo moko poparimo in dobro premešamo. Dodamo pšenično moko in vzhajan kvas ter toplo mleko po potrebi. Nadevamo tanko plast testa v pomaščen pekač. Na debelo posujemo z orehi in pokapamo s segretim medom, pokrijemo z drugo plastjo testa in to ponovimo vsaj trikrat. Pustimo, da vzhaja in spečemo (podrobnejši recept je dodan spodaj).

AJDOV KRUH Z OREHI – Kvašenemu ajdovemu testu dodamo cele orehe. Takšen kruh so pripravljale gospodinje že včasih, saj se je dalo orehe nabrati kje v bližini, ajdo pa so gojili doma. Bela moka je bila včasih na voljo le bogatejšemu delu prebivalstva. (Marija Ermenc)

OCVIRKOVKA – Kvašeno testo za potico nadevamo z nadevom iz smetane, jajc, cimeta in sladkorja ter toplimi ocvirki. (M. Bezovšek, Od sirnice do ajdneka, str. 69).

LJUBENSKI MLINCI – Zamesimo kvašeno testo kot za bel kruh. Vzhajano testo razvaljamo, premažemo s kuhano smetano, potresemo s sladkorjem in spečemo v krušni peči ali pečici. (Ana Kamplin)

MASLENI KRUHKI ali PUTERTOHI – Zamesimo kvašeno testo iz fine bele moke, jajc, surovega masla, mleka, kvasa, sladkorja in soli. Vzhajano testo razvaljamo, narežemo na pravokotnike in znova pustimo vzhajati. Preden jih damo v pečico, jih premažemo z jajci. Kruhki so se pripravljali le ob praznikih, porokah, krstih in drugih svečanostih. (Marija Ermenc)

ŠARKELJ – Domača orehova potica, ki jo najbrž zna pripraviti vsaka gospodinja. V naših koncih se ni pripravljala zelo pogosto, ker ga je precej nadomestil ajdnek, pa tudi bratci in sestrice. Običajno pa ni smel manjkati na mizi za veliko noč, saj so ga nesli tudi k žegnu. (Marija Ermenc)

JABOLČNI ŠTRUDELJ S SKUTO ali VLEČENA POTICA – Na tanko razvlečeno vlečeno testo potresemo s prepraženimi drobtinami, naribanimi jabolki, sladkorjem, cimetom in rozinami ter dodamo zmes iz skute, smetane in jajc. Če imamo pri roki maslo, ga pokapljamo še s segretim maslom. Zvijemo in spečemo v pečici. Takšen štrudelj se je pripravljala kar pogosto, sploh v zimskem in pomladanskem času, ko so bila v kleti jabolka. Velikokrat je bil nadevan samo z jabolki in posut s sladkorjem, včasih celo sladkan z medom. Skuto so običajno dodajali le ob praznikih in kakšnih svečanostih. Je ena najpogostejših sladic, ki jih še vedno ponudimo gostom ob koncu kosila. (Marija Ermenc)

ŠNITE – Star bel kruh narežemo na tanke rezine. Jajca razžvrkljamo in vanje namočimo kruh, ki ga spečemo v vroči masti ali olju. Pred serviranjem šnite posujemo s sladkorjem. Ob rojstvu otrok so šnite pekli na maslu. Pri nas je še zdaj običaj, da ko sorodniki in znanci obišejo družino po rojstvu otroka in zanj prinesejo »nazbok«, to je darilo za novorojenčka, se jim ponudijo šnite. Tudi na kmečkih turizmih gospodinje včasih še vedno ponudijo gostom za zajtrk šnite, včasih celo poleg kakšne enolončnice. (Marija Ermenc)

OCVRTO BEZGOVO CVETJE – Oprane in osušene bezgove cvetove pomočimo v gostejšo maso za palačinke in ocvremo na maščobi. Postrežemo jih lahko slane s solato ali sladke s kompotom. To je vsekakor sezonska sladica, ki pa so jo včasih jedli kot sladico s kompotom ali pa kot samostojno jed, skupaj s krompirjevo solato. (Marija Ermenc)

GROBLJA – Rezine belega kruha prepojimo z mlekom in jih v plasteh polagamo v namaščeno kozico. Vsako plast prelijemo s stepenimi jajci, smetano in sladkorjem. Ponavljamo tako dolgo, da je kozica polna, nato grobljo spečemo. Nadevu lahko dodamo tudi narezana jabolka ali rozine. (Ana Kamplin)

MASOVNIK – Na maslu zarumenimo moko in jo zalijemo z vrelin osoljenim mlekom. Mešamo toliko časa, da masa odstopi od sten in dna kozice. Jed ponudimo s toplo kavo ali mlekom. Včasih so si jo pripravljali gozdni delavci in pastirji, zdaj pa se skoraj ne pripravlja več. (Lenka Kralj)

UBRNENIK – v večji kozici med mešanjem pražimo moko (pšenično, ajdovo ali koruzno). V drugi posodi zavremo mleko, smetano in maslo. S tem zalijemo prepraženo moko, zmes hitro zmešamo ter oblikujemo kepice, ki jih ponudimo z belo kavo ali kislim mlekom. Je skoraj pozabljena jed, ki pa so jo včasih gospodinje rade pripravljale, saj je ubrnenik dober tudi hladen. (Lenka Kralj)

FRIKA – V kozici razpustimo zaseko iz suhe ali kuhane slanine in ji dodamo na drobno narezan sir. Pražimo tako dolgo, da se oboje lepo spoji. Friko so postregli poleg polente ali žgancev in je bila priboljšek za gozdne delavce. (Martin Juvan)

SAVINJSKI ŽELODEC – Je sušena domača mesnina iz najboljšega mesa in slanine doma vzrejenih prašičev. Način izdelave je tradicionalen. Sveže svinjsko meso od gnjati in pleč zmeljejo in primešajo na kocke narezano trdo slanino. Maso začinijo z morskou soljo, poprom in česnovou vodo. (Marija Ermenc)

KUHAN ŽELODEC – Napol posušen zgornjeavinjski želodec skuhamo, kuhanega za nekaj ur obtežimo. Dobro ohlajenega olupimo in najpogosteje ponudimo za velikonočni zajtrk. V naših koncih ne sme manjkati v košari, ko nesemo k žegnu. V zadnjih letih ga ponujajo v velikonočnem času tudi gostom, ki obišejo naš kraj. (Marija Ermenc)

ŠINIK – Suhomesni izdelek iz svinjskega mesa, svinjske bržole, soli in popra. V zadnjih letih se na kmečkih turizmih vse več uporablja tudi za domače narezke. (Marija Ermenc)

KRVAVICE ali DROBNATE KLOBASE – Za klobase skuhamo vso svinjsko drobovino (razen jeter) in glavo. Kuhano meso zmeljemo, dodamo kuhan ješprenj, proseno kašo ali riž. Zmesi dodamo sol, poper, cimet, piment in majaron ter zalijemo z juho, v kateri smo kuhali glavo. Na koncu dodamo še kri. Iz te mase naredimo klobase, jih obarimo in spečemo v pečici. Krvavice se običajno ponudijo skupaj s kuhanim kislim zeljem ali kislom repo, poleg pa po navadi ponudimo še pražen krompir. Včasih pa h krvavicam ponudimo krompirjevo solato. (Marija Ermenc)

GODLJA – Ostanke mase od krvavic skuhamo kot juho ali malo popečemo v pečici. Pripravlja se le na večer ob kolinah, ko smo prej naredili klobase. Včasih pa so gospodinje namesto klobas večkrat pripravljale godljo, saj je bilo z njo manj dela kot s krvavicami. (Marija Ermenc)

RAJZELJC – Rajzeljc so čreva mladih telet, ki se hranijo še samo z mlekom. Z njim so postregli ob slovesnih priložnostih in tudi na veselicah. Rajzeljc skuhamo v slanem kropu, ohlajenega zmeljemo ali narežemo na trakce in mu primešamo kruh, vse dišave, jajca razžvrkljana v mleku in smetani ter na maščobi ocvrto narezano čebulo. Zmes nadevamo na mrežico in damo v pekač. Ponudimo s krompirjevo solato. Včasih ni smel manjkati na pogostitvah ob novi maši, poroki, birmah in drugih svečanostih. Pred leti se je vedno ponujal gostom na gasilskih veselicah in tudi na flosarskem balu, zdaj pa ga pripravljajo le še redka gospodinja. (Marija Ermenc)

TOPLE KROMIRJEVE MURKE – Pripravimo jih kot gosto omako iz kuhanega krompirja, naribanih kumar in prežganja čebule ter moke. Kumare se lahko uporabijo sveže ali iz kisa. Kumare običajno ponudimo poleg kuhane govedine ali kakšnega drugega kosa mesa. (Marija Ermenc)

PRESNO ZELJE – Zelje očistimo, grobo narežemo in napol skuhamo v slanem kropu. Nato dodamo olupljen in na kose narezan krompir ter kuhamo do mehkega. Iz moke in masti pripravimo svetlo prežganje, ki ga primešamo k pretlačenemu zelju. Tudi presno zelje se običajno ponudi skupaj s kuhano govedino. Včasih so poleg ponudili še ajdove žgance. (Marija Ermenc)

PRESNA REPA – Repo olupimo in narežemo na lističe ter jo kuhamo v slanem kropu. Proti koncu ji dodamo na tanke lističe narezan krompir. Ko je vse skuhamo, vodo odlijemo, krompir in repo zmečkamo in dodamo podmet. Jed solimo in zabelimo. Repo ponudimo k žgancem ali h govedini. (M. Bezovšek, Od sirnice do ajdneka, str. 77).

TOPLA SOLATA – Solato (endivijo) operemo in narežemo. Skuhamo cel krompir, ga olupimo in narežemo na lističe. Solati dodamo krompir in prežganje iz ocvirkove masti, moke, česna, kisa, vode in soli. Rahlo premešamo in še toplo ponudimo. Takšno solato pri nas skoraj ne pripravljamo več, včasih pa je bila pogosto na jedilniku, sploh v poznem jesenskem času. (Lenka Kralj)

KUHAN HREN – V pol litra goveje juhe narežemo bel kruh ali žemlje ter postavimo na rob štedilnika, da se kruh razpusti. Dodamo nariban hren, malo posolimo in okisamo. Jed ponudimo k mesu. Takšen hren so včasih pripravljali pogosteje, zdaj pa ga je precej izpodrinil jabolčni hren. (Fanika Jurjevec)

JABOLČNI HREN – Hren olupimo in na drobno naribamo. Dodamo fino naribana jabolka in naribana trdo kuhana jajca, sol, jabolčni kis in malo sladkorja. Takšen hren ne sme manjkati ob velikonočnem zajtrku. Na kmečkih turizmih ga včasih ponudijo k domačim narezkom ali pečenicam. (Marija Ermenc)

MOHOD – Mohod je star skutni namaz, ki ga pripravimo iz skute in kisle smetane ter dodamo malo kumine, soli in popra. Včasih so ga jedli samega s kruhom, zdaj pa se pogosteje ponudi kot dodatek k domačim narezkom. (Marija Ermenc)

BRUSNIČNA OMAKA ali NATEČJEV ZOS – Na maslu ali masti prepražimo drobtine ali moko, zalijemo z vodo in vinom ter dodamo vložene brusnice. Po okusu solimo in sladkamo. Brusnično omako ponudimo skupaj s praženim krompirjem h kuhani govedini ali divjačini. Včasih so natečjev zos pripravljali precej pogosto, potem se je nanj pozabilo, v zadnjem času pa ga gostinci spet radi ponudijo gostom. (Marija Ermenc)

PLATIČKI – Posušeni jabolčni krlji. Zdaj jih po večini jemo same, pred časom pa so iz njih kuhali celo kompot ali jih dodajali v razne sladice. (Marija Ermenc)

DOMAČI SIRI – Iz domačega kravjega mleka pripravljeni različni siri, z dodatki ali brez. Prvim sirom so običajno dodali orehe ali mešanico domačih zelišč, velikokrat le peteršilj ali drobnjak. V zadnjih časih pa dodajajo sirom tudi suho sadje, poper, pehtran, kumino, hren, čebulo, česen, papriko, olive in še kaj. Sire uporabljajo predvsem za domače narezke in sirove plošče, radi pa ga kupijo tudi turisti. (Andreja Podlesnik)

2.3.1 Dve jedi, ki si zaslužita posebno mesto

Izmed slovenskih jedi, ki so pristale v svetovnem Atlasu okusov, sta tudi Zgornjesavinjski želodec in Ajdnek. Prav zaradi tega si zaslužita malo več pozornosti.

2.3.1.1 *Vlivan ljubenski ajdnek*

Prilagam recepturo za pripravo tipičnega ljubenskega ajdneka, saj se testo ne valja kot drugod po dolini, ampak se vliva v pekač, zato ni veliko gospodinj, ki bi znale speči pravi ljubenski ajdnek.

Ajdnek včasih ni smel manjkati za praznik vseh svetih pa tudi ob večini drugih cerkvenih praznikih. Gospodinje so ga pripravljale tudi ob »likofu« (zaključku) večjih kmečkih opravil, ko so na pomoč priskočili tudi sosedje in sorodniki.

Sestavine:

- 0,5 kg ajdove moke
- 0,5 kg bele pšenične moke
- 6-7 dl vrele vode
- 4 male žličke sladkorja
- 2 mali žlički soli
- 6 dag kvasa
- 5 dl mlačnega mleka
- 0,5 kg mletih orehov
- 2,5-3 dl medu
- malo cimeta
- maslo za pekač
- olje za namastiti roke



Slika 9: Vlivan Ljubenski ajdnek (Foto: M. Ermenc)

Priprava:

- Ajdovo moko s soljo poparimo s kropom in dobro premešamo s kuhalnico ter pustimo, da se ohladi.
- Medtem pripravimo kvasec (mlačno mleko, kvas, sladkor in malo moke).
- V večjo posodo damo belo moko, kvasec, toplo mleko in delno ohlajeno poparjeno ajdovo moko, nato zamesimo testo, ki naj bo precej mehko.

- Testo vzhajamo vsaj 15-30 minut.
- Medtem pekač namažemo z maslom. Pripravimo orehe, ki jim dodamo malo cimeta. Rahlo segrejemo med.
- Začnemo "vlivati" testo. Najprej z naoljenimi rokami nadevamo eno tretjino testa, posujemo z orehi in pokapamo z medom (lahko tudi malo sladkamo).
- Ponovno naneseemo plast testa in nadev ter na vrhu zaključimo s plastjo testa, ki ga premažemo z mlačnim mlekom.
- Ajdnek pustimo vzhajati vsaj 15-30 minut. Preden ga damo v pečico, ga nekajkrat rahlo prebodemo z naoljeno tanko leseno palčko.
- Pečemo približno eno uro na 180 do 200 stopinj.
- Pečenega previdno obrnemo s pekača, pokrijemo s krpo, da se malo ohladi.
- Preden ga narežemo, ga posujemo s sladkorjem v prahu (Marija Ermenc, Kuhnapat 2014).

2.3.1.2 Zgornjesavinjski želodec

Način izdelave Zgornjesavinjskega želodca je še vedno tradicionalen. Sveže svinjsko meso s stegna in pleč zmeljejo ter zmesi primešajo še trdo, na kocke narezano slanino. Maso za nadev začinijo le z morsko soljo, poprom in česnovno vodo. Z dobro premešano maso nato napolnijo svinjske želodce in včasih tudi svinjske mehurje, ki jih zašijejo, odcedijo in za nekaj dni stisnejo, da dobijo značilno ploščato obliko. V leseni sušilnici se postopno in povsem naravno sušijo štiri do pet mesecev. A tu se delo še zdaleč ne konča. Želodce je treba dnevno pregledovati, obračati in skrbno nadzirati postopek sušenja. (<https://www.nasasuperhrana.si/clanek/zgornjesavinjski-zelodec-specialiteta-s-stiristoletno-tradicijo/>)



Slika 10: Sušenje žalodca (foto: M. Ermenc)

Na področju Zgornje Savinjske doline ima Zgornjesavinjski žalodec geografsko zaščito, saj je le tu predalpska klima, kjer je možno naravno sušenje, ki poteka v lesenih kaštah, ki jih še lahko zasledimo na kmetijah. Večina domačinov ob domačih kolinah izdelava tudi kakšen žalodec, a certifikat za izdelavo Zgornjesavinjskega žalodca imajo samo tri kmetije. Pred leti se je ustanovilo celo društvo Združenje izdelovalcev Zgornjesavinjskega žalodca, ki enkrat letno v mesecu maju organizira ocenjevanje te kulinarične specialitete. Izdelava Zgornjesavinjskega žalodca je bila vpisana v Register nesnovne kulturne dediščine Slovenije. (Občina Ljubno, turistični vodnik, 2014, str. 16).



Slika 11: Savinjski žalodec (foto: M. Ermenc)

Želodec še danes predstavlja eno izmed pomembnih jedi na večjih prireditvah, ob praznikih, porokah in tudi ob zaključku različnih kmečkih opravil. Kuhan želodec nesemo Savinjčani za velikonočne praznike k žegnu.

2.4 Trenutna ponudba naših gostincev

V občini Ljubno je veliko gostincev in drugih ponudnikov hrane. V središču Ljubnega ob Savinji se nahaja hotel Planinka, ki je edini v občini, saj se drugi nahaja v sklopu Gostišča Prodnik. Prav v Športnem centru Prodnik lahko hkrati prenoči največ gostov, pri njih je največja izbira športnih in drugih aktivnosti, poleg tega pa imajo res bogato kulinarično ponudbo.



Slika 12: Gostišče Šport center Prodnik (prodnik.com)

Poleg številnih gostiln, kot so gostilna in picerija Pri Kumru, Gostišče Kegljišče, Picerija Četara, Penzion Pevc, Okrepčevalnica Breza, Okrepčevalnica Ledenica, Ribiški dom Ljubno, pa najdemo v okolici Ljubnega še Glamping Herbal Ljubno, nekaj manjših kampov in vse več kmečkih turizmov.



Slika 13: Glamping Ljubno ob Savinji (avtokampi.si)

Ob lokalni cesti Ljubno – Luče se nahaja Turistična kmetija Bukovje in malo stran Turistična kmetija Logar, nekaj korakov iz centra Ljubnega najdemo Turistični kmetiji Plaznik in Batl ter Ekološko turistično kmetijo Kolar.



Slika 14: Turistična kmetija Bukovje (sloveniaholidays.com)

Na krasni lokaciji malo nad Ljubnem se nahaja Turistična kmetija in piknik plac Gril, najvišje ležeči turistični kmetiji pa sta Visočnik in Kladje.



Slika 15: Turistična kmetija Visočnik (bon.posvetu.si)



Slika 16: Turistična kmetija Kladje (kamnaizet.si)

Po vsem brskanju po spletu, anketiranju in po vseh obiskih ponudnikov hrane v občini Ljubno sem ugotovila, da je kulinarična ponudba res bogata. Žal pa prevladujejo jedi, ki jih najdemo na jedilniku kjerkoli drugje po Sloveniji ali zunaj nje.

Od domačih jedi je na jedilnem listu skoraj povsod Zgornjesavinjski želodec in druge domače suhomesne dobrote ter siri oziroma domači narezki. Na jedilnem listu najdemo tudi žlinkrofe in štruklje ter ajdove žgance, nato pa se ponudba tradicionalnih jedi konča.

Na srečo pa se določene tradicionalne jedi znajdejo na krožniku vsaj občasno, v času kolin ali velike noči in drugih praznikov. Tako lahko turisti občasno naletijo na ajmohc, prežganko, krvavice, presno zelje, tople krompirjeve murke, jabolčni hren in hrenovo omako, brusnično omako, potico, štrudelj in ajdnek, a morajo imeti kar srečo, saj so te jedi v ponudbi precej redko. Obstajajo pa turistične kmetije Kladje, Visočnik, Bukovje in Prodnik, kjer gostom te jedi še vedno z veseljem ponudijo, zato se gostje k njim radi vračajo.

2.5 Vloga TIC-a občine Ljubno

TIC Ljubno je občasna turistično-informacijska točka, ki deluje sezonsko oziroma. Ker se nahaja v istem prostoru kot Flosarska zbirka, deluje tudi po predhodnem dogovoru v primeru najavljenih skupin. V TIC Ljubno ni redno zaposlenih. Za povezovanje turističnih ponudnikov, organizacijo turističnih in promocijskih dogodkov ter sodelovanje na sejmih skrbi Občinska uprava.

TIC obiskujejo najavljene skupine (povprečno 10 ljudi) in naključni obiskovalci, ki obišejo muzej v poletni sezoni, ko je skupaj s Flosarsko zbirko odprt vsakodnevno od 8. do 16. ure med tednom in od 9. do 14. ure med vikendi.

TIC sprejema največ najavljene skupine, ki prihajajo iz vse Slovenije ali iz slovenskih zamejskih območij, njihov obisk je del celodnevnega izleta po Savinjsko-Šaleški regiji. Pogosto gre za skupine ljudi z močnejšimi etničnimi ali kulturnimi vezmi do tradicije flosarstva ali pa kraja Ljubno v splošnem. V povprečju so to obiskovalci, starejši od 40 let, člani različnih društev. TIC sprejema tudi šolske skupine, ki obišejo Flosarsko zbirko ali Fašunovo hišo. Od tujih gostov je največ naključnih obiskovalcev iz Nemčije, Nizozemske in Francije. Sledijo obiskovalci iz Belgije, Španije, Italije in Avstrije. V času Flosarskega bala, dvotedenske prireditve, je povečan obisk slovenskih obiskovalcev, ki

se v TIC-u le oglasijo, da dobijo kakšen prospekt ali letak o aktivnostih ob Flosarskem balu.

Nekaj pa je gostov, ki bi v TIC-u radi dobili tudi kakšno informacijo, kje se da dobro jesti in kje ponujajo domačo tradicionalno hrano. Žal pa te informacije težko posredujejo, saj nimajo podatkov, kdo izmed gostincev sploh ponuja kakšno tradicionalno jed, značilno za naš kraj.

2.6 Primer dobre prakse: Flosarska cirnga – gastronomski turistični spominek

Rada bi vam predstavila še primer dobre prakse, ki je nastal na območju občine Ljubno in je povezan tako s turizmom kot s kulinariko.

Pred dvema letoma so učenci turističnega podmladka OŠ Ljubno ob Savinji sodelovali v projektu Turizmu pomaga lastna glava, na temo Turistični spominek mojega kraja. Kar nekaj časa so iskali ideje. Skoraj so se že odločili, da izdelajo za turistični spominek mini flos, ker le-ta še najbolj spominja na tradicijo Ljubnega. Ko pa sta bili mentorici na predavanju dr. Janeza Bogataja in slišali njegov komentar, da je veliko turističnih spominkov le lovilcev prahu, sta takoj ugotovili, da bo to za uspeh na tekmovanju premalo. Ker je ena izmed mentoric tudi učiteljica gospodinjstva, je ideja hitro dobila nadgradnjo.

Učenci so izdelali spominek, ki so ga poimenovali Flosarska cirnga, saj niso mogli mimo dejstva, da je Ljubno ob Savinji poznano po bogati flosarski tradiciji. Cirnga domač izraz, ki pomeni hrana za na pot oziroma hrana za določen čas. V cirngo so dali ajdnek, želodec, platičke in karamelizirane orehe, na dnu embalaže pa še leseno deščico, ki lahko služi kot podstavek ali deska za rezanje. Da pa prvotna zamisel o mini flosu ni popolnoma propadla, so na vrh ekološke embalaže dali še mali flos, ki služi tudi kot magnetek. K flosarski cirngi so dodali še recepturo za ajdnek, ki pa so jo prevedli tudi v angleški, nemški, italijanski in nizozemski jezik, saj je gostov, ki govorijo te jezike, v našem kraju največ. Poleg samega turističnega spominka so učenci spisali še zgodbo, ki gostu pove, zakaj so v cirngi ravno te dobrote.



Slika 17: Sestavine flosarske cirnge (foto: M. Ermenc)

Flosarska cirnga je na festivalu Turizmu pomaga lastna glava dobila zlato priznanje z največ osvojenimi točkami med vsemi ekipami. Poleg zlatega priznanja so dobili še posebno priznanje za najboljši gastronomski spominek.



Slika 18: Postrežba cirnge na krožniku (foto: M. Ermenc)

Ta spominek so predstavili številnim gostom tudi v času smučarskih skokov na Ljubnem. Gosti so bili nad njim zelo navdušeni. Tudi takrat najboljše uvrščena domača skakalka, Urša Bogataj, je dobila spominek kot protokolarno darilo. Tudi v času flosarskega bala so učenci skupaj z mentorico pripravili kar nekaj cirng, ki so jih gosti z veseljem odnesli domov svojcem za spomin. Veliko povpraševanje po flosarski cirngi je bilo tudi v prednovoletnem času, saj je občina želela večje število cirng podariti kot darilo pred prazniki.



Slika 19: Izgled pripravljene flosarske cirnge za nakup (foto: M. Ermenc)

Zanimanje za cirngo je še vedno veliko. Učenci so v okviru naloge izdelali tudi načrt, kako bi lahko izdelava tega spominka zaživela, saj je nemogoče, da ga v večjem številu izdelujejo sami na šoli. Njihova ideja je bila, da bi šola ali občina nabavljala embalažo, učenci bi izdelovali mini flose z magneti, deščice bi izdeloval lokalni mizar. Sprotno skrb za sveže karamelizirane orehe, platičke, ajdnek in želodec pa sta bili pripravljene prevzeti dve domačinki, ena lastnica gostilne, druga pa lastnica kmečkega turizma. Pri obeh imajo doma obilo domačih jabolok in izdelujejo večjo količino domačega želodca.

Ker v občini Ljubno TIC žal ne deluje, kot bi si mnogi želeli, in tudi v občinski upravi ni človeka, ki bi prednostno skrbel za povezovanje gostincev in promocijo turizma ter odlične domače kulinarike, je izdelava flosarske cirnge že leto dni v fazi mirovanja. Menim, da bi bilo škoda, če kot turistični spominek ne bo zaživela.

3 ANKETI

Izvedla sem dve anketi, eno za gostinske ponudnike, drugo za goste.

Prva anketa je bila namenjena vsem, ki na območju občine Ljubno ponujajo prenočišča, skupaj z možnostjo vključene prehrane. Z njo sem želela najprej pridobiti podatke, kdo od lokalnih ponudnikov poleg prenočišč ponuja še zajtrk, polpenzion ali kosilo ter jedi po naročilu. Iz pridobljenih podatkov sem lahko ugotovila, koliko so v ponudbo hrane vključene tudi tradicionalne jedi. Anketo sem poslala v elektronski obliki. Ponudnike tradicionalne hrane pa sem kasneje tudi osebno obiskala in se z njimi še dodatno pogovorila, saj sem želela izvedeti kaj več o njihovi ponudbi in kako gosti te jedi sprejemajo.

Druga anketa je bila namenjena gostom. Z njo sem želela pridobiti predvsem podatke, koliko turisti, ki obiščejo naš kraj, poznajo tradicionalne jedi in katere so že kdaj poskusili. Prav tako sem z anketo želela izvedeti, kaj goste v naših krajih najbolj privablja in če bi jih širša kulinarična ponudba tradicionalnih jedi ponovno in pogosteje privabila, da nas obiščejo. Anketo sem izvedla delno v elektronski obliki, večino anket pa sem natisnila. Povezala sem se z lokalnimi gostinci, kmečkimi turizmi in ponudniki prenočišč, ki so bili pripravljeni sodelovati in svojim gostom ponuditi v izpolnjevanje mojo anketo. S tem sem lahko zajela čim širšo skupino anketirancev, kar se je pokazalo tudi iz pridobljenih podatkov.

3.1 Anketa za gostinske ponudnike

Na začetku ankete sem gostinskim ponudnikom zastavila tri uvodna vprašanja:

- Naziv in naslov ponudnika storitve
- Kontaktni podatki – elektronska pošta
- Kontaktni podatki – telefon

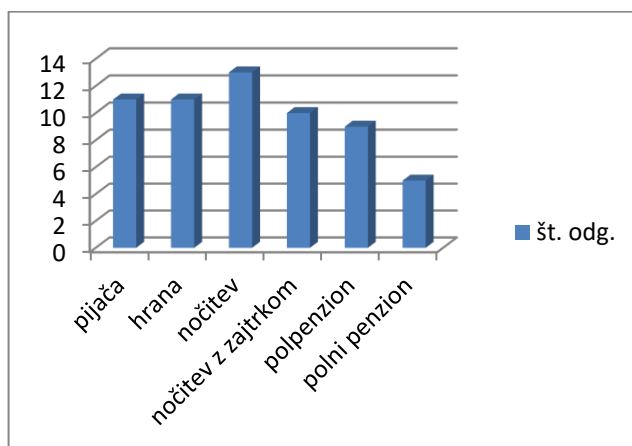
Zdelo se mi je smiselno pridobiti te podatke, saj sem med začetnim raziskovanjem, kdo vse so ponudniki gostinskih storitev, naletela na razlikovanje podatkov o istem ponudniku. Podatke, ki sem jih pridobila s strani občine Ljubno, so se pri mnogih razlikovali od podatkov na spletnih straneh ponudnikov. Tako sem prišla do pravih

podatkov, ki sem jih lahko potem uporabljala med raziskavo. V zahvalo, da mi je določene podatke posredovala tudi občina, sem jim poslala osvežene podatke.

Na koncu ankete sem jim zastavila še vprašanje, ali jim smem dostaviti nekaj anket za njihove goste in kolikšno število. Bila sem vesela, ker so mi v veliki večini odgovorili, da smem in mi nekateri celo napisali, da jim naj dostavim kar 15 ali 20 anket.

1. Katere turistične storitve imate v svoji ponudbi?

	št. odg.
pijača	11
hrana	11
nočitev	13
nočitev z zajtrkom	10
polpenzion	9
polni penzion	5

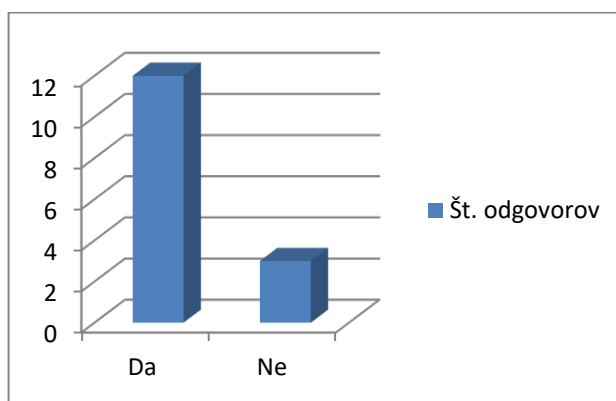


Graf 1: Ponudba storitev

Ko sem dobivala rezultate anket, sem bila nekoliko razočarana, da je v občini Ljubno le 11 lokacij, kjer gosti lahko dobijo tudi hrano. Tri lokacije so do nekaj let nazaj imele dokaj bogato ponudbo, a pri njih hrane ne ponujajo več. Počasi pa narašča trend tudi pri nas, da imajo nekateri v ponudbi le še nočitev in s hrano ter pijačo nimajo več opravka.

2. Ali ponujate gostom katero od tradicionalnih Zgornjesavinjskih jedi?

	Št. odg.
Da	12
Ne	3



Graf 2: Ponudba tradicionalnih jedi

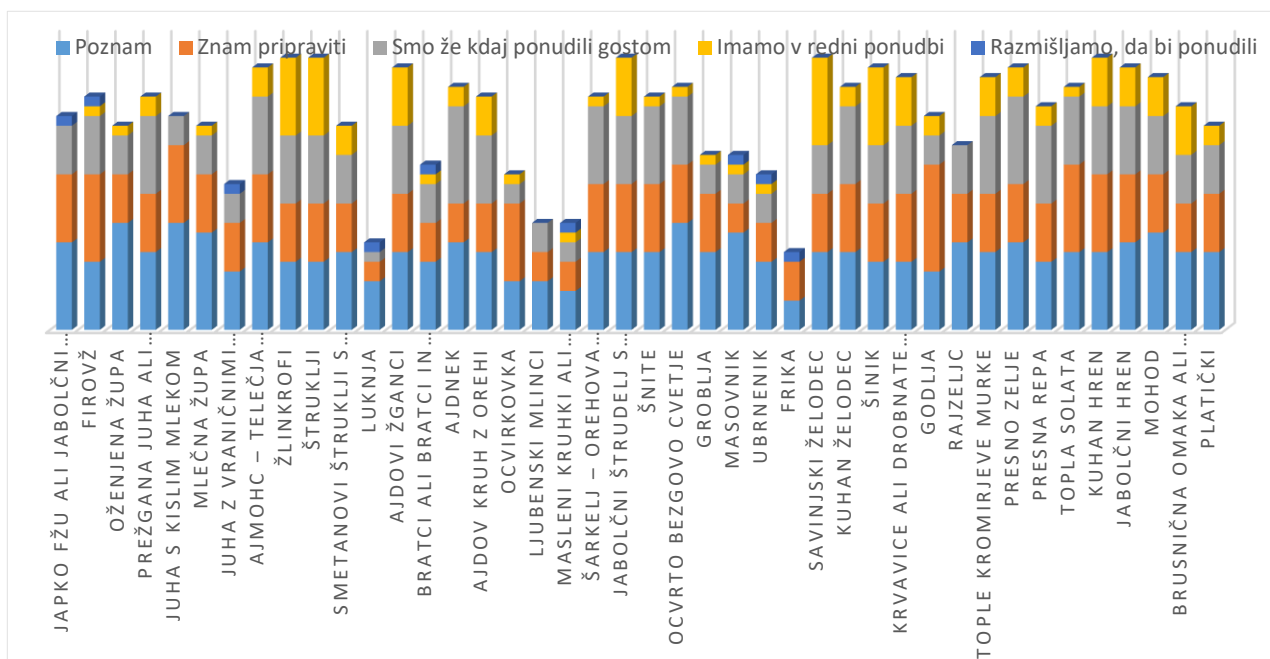
Kar 12 ponudnikov hrane je odgovorilo, da ponujajo tudi tradicionalne jedi, a so imeli eni v mislih le Zgornjesavinjski želodec ali orehovo potico ali štrudelj.

3. Prosim Vas, če spodaj pri tradicionalnih jedeh označite, katere od naštetih jedi poznate, ter tudi če katero izmed njih znate pripraviti in ste jo že ponudili svojim gostom ali pa razmišljate, da bi jo ponudili.

Jedi	Poznam.	Znam pripraviti.	Smo že kdaj ponudili gostom.	Imamo v redni ponudbi.	Razmišljamo, da bi ponudili.
JAPKO FŽU ali JABOLČNI FIŽOL	9	7	5	0	1
FIROVŽ	7	9	6	1	1
OŽENJENA ŽUPA	11	5	4	1	0
PREŽGANA JUHA ALI PREŽGANKA	8	6	8	2	0
JUHA S KISLIM MLEKOM	11	8	3	0	0
MLEČNA ŽUPA	10	6	4	1	0
JUHA Z VRANIČNIMI ŽLIČNIKI	6	5	3	0	1
AJMOHC – TELEČJA OBARA Z ŽLIČNIKI ALI S KRUHOVIMI CMOKI	9	7	8	3	0
ŽLINKROFI	7	6	7	8	0
ŠTRUKLJI	7	6	7	8	0
SMETANOVI ŠTRUKLJI S PETERŠILJEM	8	5	5	3	0
LUKNJA	5	2	1	0	1
AJDOVI ŽGANCI	8	6	7	6	0
BRATCI ALI BRATCI IN SESTRICE	7	4	4	1	1
AJDNEK	9	4	10	2	0
AJDOV KRUH Z OREHI	8	5	7	4	0
OCVIRKOVKA	5	8	2	1	0
LJUBENSKI MLINCI	5	3	3	0	0
MASLENI KRUHKI ALI PUTERTOHI	4	3	2	1	1

Kulinarična tradicija Ljubnega ob Savinji – turistični potencial prihodnosti

ŠARKE LJ – OREHOVA POTICA	8	7	8	1	0
JABOLČNI ŠTRUDELJ S SKUTO ALI VLEČENA POTICA	8	7	7	6	0
ŠNITE	8	7	8	1	0
OCVRTO BEZGOVO CVETJE	11	6	7	1	0
GROBLJA	8	6	3	1	0
MASOVNIK	10	3	3	1	1
UBRNENIK	7	4	3	1	1
FRIKA	3	4	0	0	1
SAVINJSKI ŽELODEC	8	6	5	9	0
KUHAN ŽELODEC	8	7	8	2	0
ŠINIK	7	6	6	8	0
KRVAVICE ALI DROBNATE KLOBASE	7	7	7	5	0
GODLJA	6	11	3	2	0
RAJZELJC	9	5	5	0	0
TOPLE KROMIRJEVE MURKE	8	6	8	4	0
PRESNO ZELJE	9	6	9	3	0
PRESNA REPA	7	6	8	2	0
TOPLA SOLATA	8	9	7	1	0
KUHAN HREN	8	8	7	5	0
JABOLČNI HREN	9	7	7	4	0
MOHOD	10	6	6	4	0
BRUSNIČNA OMAKA ALI NATEČJEV ZOS	8	5	5	5	0
PLATIČKI	8	6	5	2	0



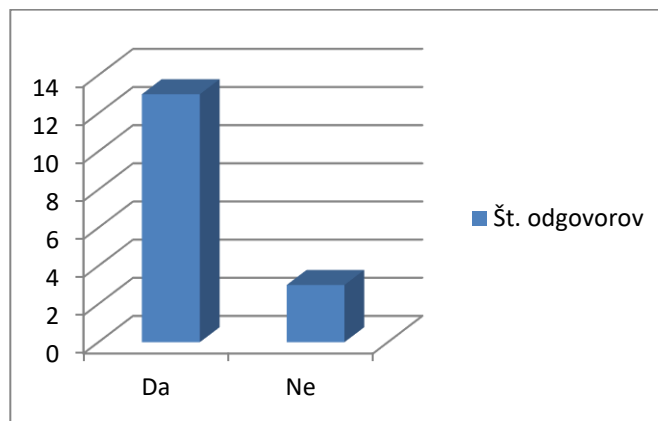
Graf 3: Poznavanje tradicionalnih jedi in njihove priprave ter ponudba gostom.

Od tradicionalnih lokalnih jedi se gostom še najpogosteje ponudijo Savinjski želodec, šinik, žlinkrofi in štruklji. Sledijo ajdovi žganci, ajdov kruh z orehi ter štrudelj. V času kolin ponekod ponudijo tudi krvavice, občasno se znajdejo kje kot priloga še kuhan hren ali jabolčni hren, brusnična omaka, mohod, krvavice, tople krompirjeve murke in presno zelje. Na nekaterih turističnih kmetijah ponudijo tudi ajmohc (obara) in prežganko, ob kolinah tudi firovž (črna juha). Razočarana sem, da ajdneka ne ponudijo na več lokacijah, saj bi si to zaslužil, a žal je malo gospodinj, ki bi ga znale pripraviti, pa še tem se včasih ponesreči. Prav tako je žalostno, da tipične juhe za naš kraj ne najdejo poti na krožnik gostov. Tako se zanemarjajo oženjena juha, jabolčni fižol, juha s kislim mlekom in mlečna juha ter juha z vraničnimi žličniki.

Najmanj pozornosti dobijo jedi, ki so res stare, nekatere zelo preproste, a dobre. Sem lahko prištejemo luknjo, ocvirkovko, masovnik, obrnenik, grobljo in friko, ki je bila jed gozdnih delavcev. Tudi godlja in rajzeljc padata v pozabo, čeprav je bil slednji specialiteta, ki ni smel manjkati na porokah, ob praznikih, pred leti pa je našel mesto tudi v ponudbi Flosarskega bala in na gasilskih veselicah, a se, žal, že nekaj let ne ponuja več, saj je z njegovo pripravo veliko dela, zato so ga na veselicah, žal, zamenjali čevapčiči.

4. Ob koncu raziskovalne naloge imam namen izdelati zemljevid občine Ljubno z vsemi ponudniki tradicionalnih jedi, da bodo turisti vedeli, kje lahko kakšno jed poizkusijo oz. jo naročijo po predhodni najavi. Ali bi želeli biti kot ponudnik označeni na tem zemljevidu?

	Št. odgovorov
Da	13
Ne	3



Graf 4: Označba na zemljevidu ponudnikov hrane.

Zanimivo, da so nekateri tisti, ki hrane niti ne ponujajo, zapisali, da bi želeli biti označeni na zemljevidu ponudnikov hrane, saj razmišljajo, da bi ponudbo razširili, kar me zelo veseli.

5. V kolikor je vaš odgovor DA, prosimo napišite, katere jedi bi gostom ponujali redno in katere občasno po predhodni najavi.

Tisti, ki ne ponujajo le nočitev, ampak tudi hrano, bi vsaj večina bili pripravljeni gostom ponujati tudi nekatere zgoraj naštete jedi.

Nekateri ponujajo določene jedi le, ko je zanje sezona, drugi skozi vse leto, a so te jedi za zdaj redkost. Bi pa bili vsaj ponudniki na kmečkih turizmih pripravljeni gostom ponuditi tradicionalne jedi po predhodni najavi ali po dogovoru, ko so pri njih že nastanjeni. Večina izmed njih bi bila pripravljena gostom ponuditi preprostejše jedi, ki so dokaj hitro pripravljene (mlečna juha, mohot, ajdovi žganci, prežganka, šnite) ali pa jedi, ki jih lahko pripravimo tudi malo vnaprej (štrudelj, žlinkrofe, štruklje – lahko pripravijo in surove zmrznejo).

Kar nekaj bi jih dalo v ponudbo tudi tipične sezonske jedi, ki so vezane na koline ali praznike.

Večina bi jih bila pripravljena tradicionalne lokalne jedi pripravljati le za vnaprej najavljene skupine, posameznike ali manjše družine pa ne. Kot odgovor so mi nekateri

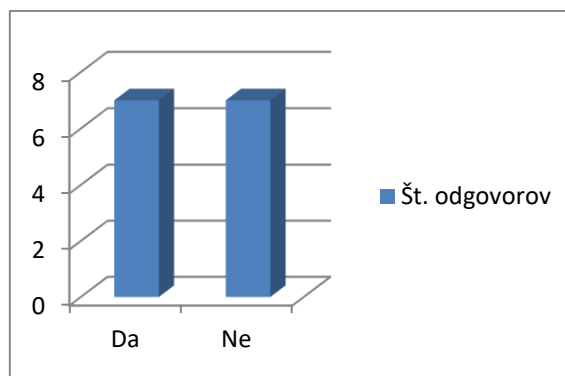
pojasnili, da takšne raje pošljejo v Šport Center Prodnik, kjer imajo na izbiro več tradicionalnih jedi in bogatejšo tudi ostalo ponudbo.

Večina pa ima ali bi imela v svoji redni ponudbi Savinjski želodec, razne domače narezke, ajdov kruh z orehi, nekateri tudi žlinkrofe in štruklje ter jabolčni štrudelj. Kar nekaj jih razmišlja tudi o pogostejši ponudbi ajdneka, saj sem jim v zahvalo dala recept za njegovo pripravo. Nekateri razmišljajo tudi o ponudbi šnit, ocvrtega bezgovega cvetja, grmade in drugih sladkih jedi, saj sem jim predstavila rezultate ankete za goste.

Zanimivo pa je, da se po raziskavi ali kakšni drugi vzpodbudi vedno najde kakšen gostinec ali kmečki turizem, ki občasno ponudi tudi kakšno omenjeno jed iz raziskave, saj pravijo, da bi jo večkrat, a kar nekako pozabijo nanjo. Tako sem dobila povratno informacijo, da so nekateri v tem času občasno pripravili tudi ajmohc (obaro), toplo solato, krompirjeve murke, brusnično omako, grobljo in rajzeljc. Vse te jedi so res tipične za naš kraj in mnogi pozabijo nanje, tako da bi bilo dobro narediti brošuro z opisi teh jedi, saj bi se tako večkrat spomnili nanje.

6. Ali bi bili pripravljeni katero od tradicionalnih jedi ponuditi gostom pripravljeno tudi na modernejši način?

	Št. odgovorov
Da	7
Ne	7

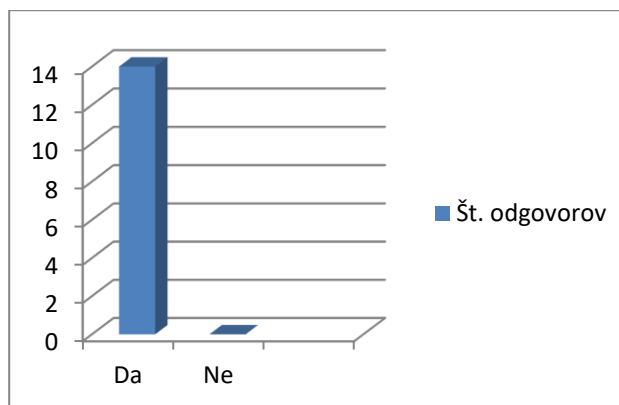


Graf 5: Moderniziranje tradicionalnih jedi

Veseli me tudi to, da je polovica vprašanih pripravljena, da bi stare jedi pripravili iz tradicionalnih sestavin, a v moderni preobleki, saj je to sodoben trend, ki privabi tudi zahtevnejše goste. Moj namen je ravno ta, da spodbudim gostince, da v svoji ponudbi gostom ponudijo vse več tradicionalnih jedi, ki jih lahko preoblikujejo nekoliko po svoje in naredijo privlačnejše za goste.

7. V kolikor bi želeli več sodelovanja med gostinci in ostalimi ponudniki domače hrane, ali vas smem še kontaktirati?

	Št. odgovorov
Da	14
Ne	0

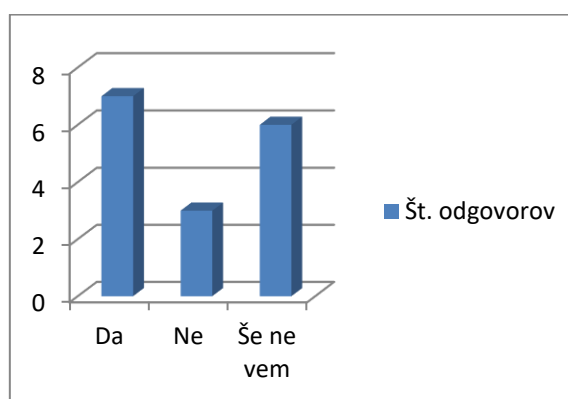


Graf 6: Želja po medsebojnem sodelovanju gostincev.

Glede na to, da sem preko raziskovanja in razgovorov s posamezniki ugotovila, da je sodelovanje med gostinci slabo in ni nekega povezovalnega člena s strani občine ali občinskega TIC-a, sem bila prijetno presenečena, da bi si ponudniki domače hrane vendarle želeli povezovanja in sodelovanja. Menim, da bi bilo to potrebno izkoristiti in občino pozvati, naj več naredi v tej smeri, saj se lahko poveže tudi s kom, ki ima s tem že dobre izkušnje (npr. Okusi Radol'ce).

8. Ali bi bili pripravljeni sodelovati na tednu (ali mesecu) domače hrane v času Flosarskega bala?

	Št. odgovorov
Da	7
Ne	3
Še ne vem	6



Graf 7: Sodelovanje na tednu domače hrane.

Želja po sodelovanju v morebitnem tednu ali mesecu domače hrane je nekoliko slabša, kar me niti ne čudi. S podobnim tednom v času Flosarskega bala so pred leti že začeli in so ga želeli vpeljati kot nekaj tradicionalnega, a se zadeva, žal, ni obnesla, ker je bila organizacija s strani povezovalca (to je bila občina Ljubno) slaba. Gostinci, ki so v tem tednu sodelovali, so bili nad organizacijo razočarani in zato je želja po sodelovanju zdaj

manjša. Menim, da če bi nekdo takšen teden dobro organiziral, ga tudi dobro promoviral, da bi lahko postal tradicionalen in bi se vanj iz leta v leto vključilo več ponudnikov.

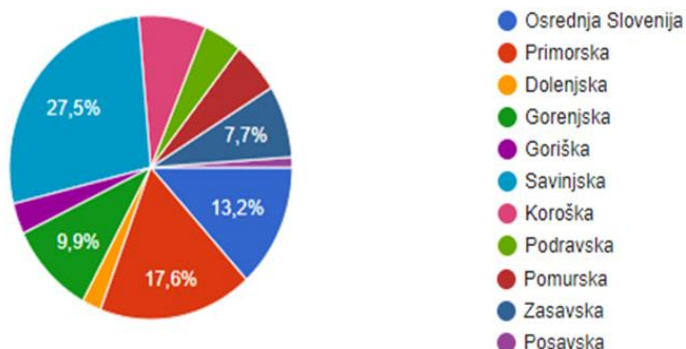
3.2 Anketa za goste

Anketo za goste sem v največji meri pridobila tako, da so jo v roke gostom izročili gostinski ponudniki ali jim posredovali povezavo do reševanja elektronske ankete. Gostinci so z veseljem sprejeli ankete, a sem bila ob zbiranju izpolnjenih anket razočarana, da od treh gostincev, ki imajo kar veliko prometa, anket nisem dobila vrnjenih, z izgovorom, da so nanje pozabili ali jih kam založili. Najbolj resno in tudi precej hitro so ankete razdelili med goste na nekaj kmečkih turizmih in se celo potrudili, da so jih dali v roke gostom z različnih koncev Slovenije.

Nekaj anket sem v roke razdelila gostom tudi sama ter se imela možnost z njimi celo pogovoriti. V veselje mi je bilo, da so bili med njimi tudi gosti iz tujine, a o tem več ob koncu naloge. Med gosti iz Slovenije mi je uspelo pridobiti 91 anketirancev. Anketo so izpolnjevali v dveh poletnih mesecih, v juliju in avgustu. Je pa res, da se je struktura gostov preko poletja 2020 zelo spremenila, saj je bilo pretekla leta v naši dolini veliko tujih gostov, letos pa jih je virus Covid-19 odvrnil od dopustovanja v tujini.

1. Iz katerega dela Slovenije prihajate?

Regija	Št. odg.
Savinjska	25
Primorska	16
Osrednja Slovenija	12
Gorenjska	9
Koroška	7
Zasavska	7
Pomurska	5
Podravska	4
Goriška	3
Dolenjska	2
Posavska	1



Graf 8: Od kod anketirani gostje prihajajo

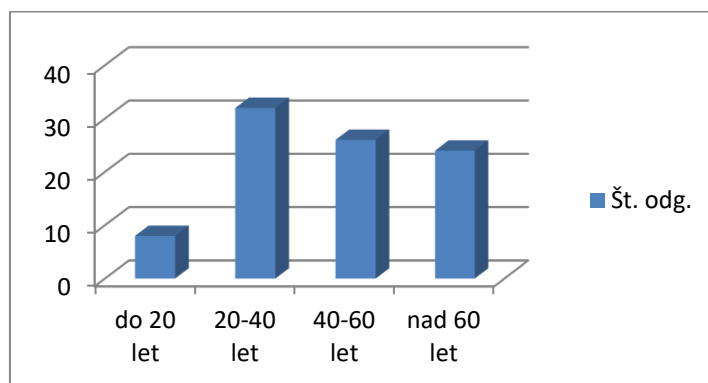
Pri prvem vprašanju sem želela izvedeti, iz katerih delov Slovenije prihajajo gosti v naš kraj. Mogoče so podatki zaradi virusa Covid-19 drugačni, kot bi bili v preteklih letih, a vseeno sem ugotovila, da zaidejo v naše kraje gosti iz vse Slovenije. Glede na to, da sem prosila gostince, naj izročijo v roke anketo gostom, ki niso domačini, je še vedno na anketo odgovarjalo največ gostov iz Savinjske. Zavedati se moramo, da je področje Savinjske zelo veliko, in sega vse od Avstrije do Hrvaške.

Kot smo večina, ki ne živi na Primorskem, željni oditi na morje, pa so gostje s Primorske željni obiskati alpske doline in okoliške hribe. Delež gostov s Primorske je bil zelo visok, sledili so gostje iz Osrednje Slovenije in Gorenjske, najmanj anketirancev pa je prišlo z Dolenjske in Posavske regije.

Po pogovoru z gostinskimi ponudniki sem ugotovila, da pridobljeni podatki pokažejo precej realno strukturo gostov.

2. Starost:

Starost	Št. odg.
do 20 let	8
20-40 let	32
40-60 let	26
nad 60 let	24

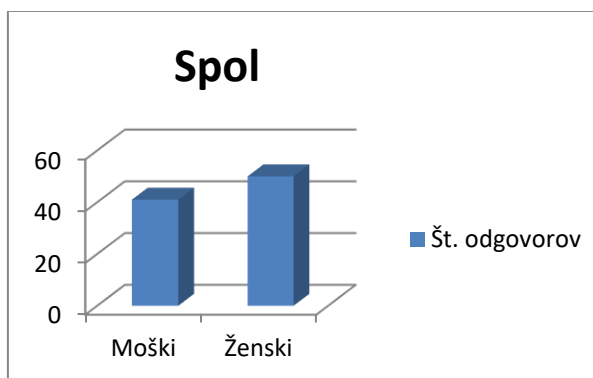


Graf 9: Starost anketiranih gostov

Mlajši od 20 let so najmanj odgovarjali na vprašanja, največ anketirancev je bilo starih od 20 do 40 let, starih med 40 in 60 ter starejših od 60 je bilo približno enako, vseh v tej starosti pa več kot polovica. Tudi drugače je struktura gostov v našem kraju glede na starost zelo pestra.

3. Spol:

Spol	Št. odgovorov
Moški	41
Ženski	50



Graf 10: Spol anketiranih gostov

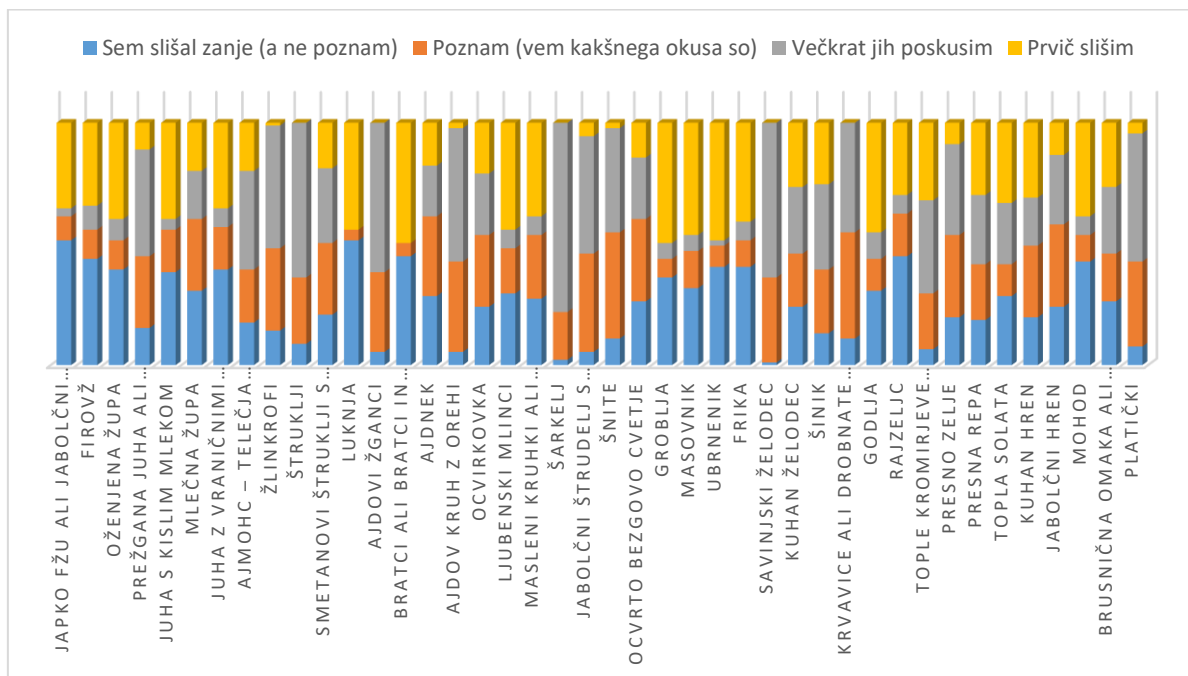
Na anketo je odgovarjalo več žensk kot moških, kar mogoče lahko vpliva na to, da je bilo poznavanje jedi večje, ker med starejšimi generacijami (teh je odgovarjalo več kot polovica) ženske več kuhajo in tudi jedi verjetno bolje poznajo. Do tega sklepa sem prišla, ko sem pregledovala posamezne ankete in je bilo ravno med starejšimi ženskami boljše poznavanje tradicionalnih jedi.

4. Pri tradicionalnih Zgornjesavinjskih jedeh napišite, za katere ste že slišali, katere ste že poskusili in katere bi si želeli poskusiti.

Jedi	Sem slišal zanje (ne vem točno, kakšne so.)	Poznam (vem, kakšnega okusa so.)	Večkrat jih poskusim.
JAPKO FŽU ALI JABOLČNI FIŽOL	47	9	3
FIROVŽ	40	11	9
OŽENJENA ŽUPA	36	11	8
PREŽGANA JUHA ALI PREŽGANKA	14	27	40
JUHA S KISLIM MLEKOM	35	16	4
MLEČNA ŽUPA	28	27	18
JUHA Z VRANIČNIMI ŽLIČNIKI	36	16	7
AJMOHC – TELEČJA OBARA Z ŽLIČNIKI ALI S KRUHOVIMI CMOKI	16	20	37
ŽLINKROFI	13	31	46
ŠTRUKLJI	8	25	60

SMETANOVI ŠTRUKLJI S PETERŠILJEM	19	27	28
LUKNJA	47	4	0
AJDOVI ŽGANCI	5	30	58
BRATCI ALI BRATCI IN SESTRICE	41	5	0
AJDNEK	26	30	19
AJDOV KRUH Z OREHI	5	34	50
OCVIRKOVKA	22	27	23
LJUBENSKI MLINCI	27	17	7
MASLENI KRUHKI ALI PUTERTOHI	25	24	7
ŠARKELJ	6	18	71
JABOLČNI ŠTRUDELJ S SKUTO ALI VLEČENA POTICA	5	37	44
ŠNITE	10	40	39
OCVRTO BEZGOVO CVETJE	24	31	23
GROBLJA	33	7	6
MASOVNIK	29	14	6
UBRNENIK	37	8	2
FRIKA	37	10	7
SAVINJSKI ŽELODEC	4	32	58
KUHAN ŽELODEC	22	20	25
ŠINIK	12	24	32
KRVAVICE ALI DROBNATE KLOBASE	10	40	41
GODLJA	28	12	10
RAJZELJC	41	16	7
TOPLE KROMIRJEVE MURKE	6	21	35
PRESNO ZELJE	18	31	34
PRESNA REPA	17	21	26
TOPLA SOLATA	26	12	23
KUHAN HREN	18	27	18
JABOLČNI HREN	22	31	26
MOHOD	39	10	7

BRUSNIČNA OMAKA - NATEČJEV ZOS	24	18	25
PLATIČKI	7	32	48



Graf 11: Poznavanje tradicionalnih jedi med gosti.

Iz odgovorov anketiranih gostov sem ugotovila, da je med našimi tradicionalnimi lokalnimi jedmi samo pet takšnih, ki jih gosti res poznajo. Med njimi je pričakovano Zgornjesavinjski želodec, za katerega pa je eden izmed gostov le slišal, ni pa ga še poizkusil. Tudi šarkelj (orehova potica) je vsem poznan, a ga dva izmed vprašanih gostov še nista jedla, le slišala sta zanj. Skoraj podobno je s štruklji, ajdovimi žganci in krvavicami, vse tri jedi gosti poznajo vsaj na videz, a je že okrog 10 % takšnih, ki teh jedi še niso jedli.

Veliko izmed anketiranih gostov je že vsaj slišalo za prežganko, žlinkrofe, ajdov kruh z orehi, šnite, štrudelj in platičke (suhi jabolčni krlji), a je bilo manj tistih, ki so te jedi dejansko poizkusili.

Sledijo jedi, ki jih očitno gosti slabše poznajo in mnogi zanje niso niti slišali, a med njimi nekaj takšnih, ki so jih že poizkusili in vedo, kakšnega okusa so. Med te jedi sodi večina zelenjavnih prilog, kot so kuhan in jabolčni hren, tople krompirjeva murke, pa tudi brusnična omaka. Tudi ocvrto bezgovo cvetje gosti slabše poznajo. Precej sem bila razočarana, da sta med temi, že slabše poznanimi jedmi, tudi ajdnek in rajzeljc, ki sta naši odlični specialiteti.

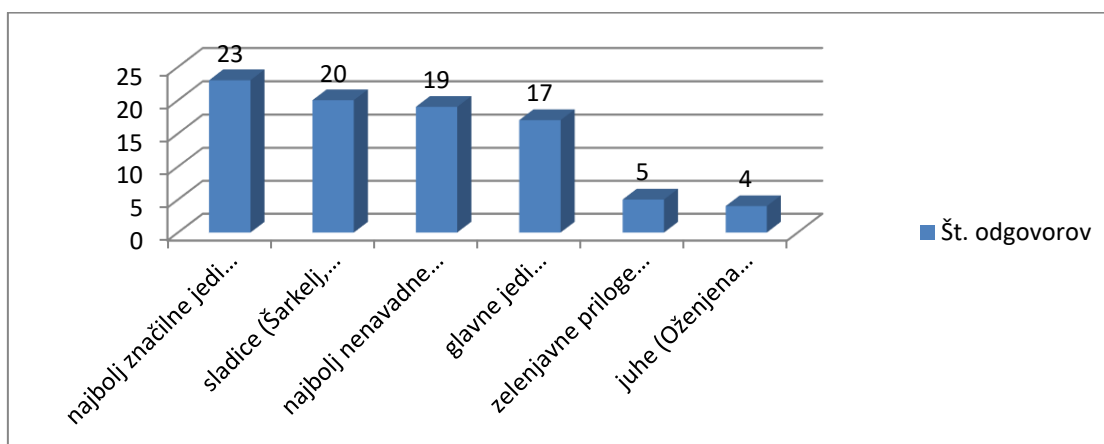
Med juhami torej gostje še najbolj poznajo prežganko in mlečno juho, ker se ti pogosto pripravljata tudi drugod po Sloveniji. Sledi jima ajmohc (telečja obara z žličniki ali kruhovimi cmoki), ostale lokalne tradicionalne jedi pa gostom niso poznane, kar me ne čudi, saj jih gostje pri naših gostincih težko naročijo.

Suhomesne izdelke, tipične za našo dolino, in mohod gosti precej dobro poznajo, ker jim jih po navadi postrežejo k domačemu narezku, skupaj z želodcem.

Med anketiranimi gosti je bilo pričakovano najmanj tistih, ki bi poznali res stare jedi, kot so luknja, godlja, jabolčni fižol, groblja, masovnik, ubrnenik, frika, ljubenski mlinci ter bratci in sestrice. Slednje jedi tudi mnogi domačini ne poznajo več, niti jih kuharji po gostilnah ne znajo pripraviti, prav tako tudi mnoge gospodinje na kmečkih turizmih ne.

5. Kaj bi si najbolj želeli poizkusiti v naših krajih?

Kaj bi si želeli poizkusiti	Št. odgovorov
najbolj značilne jedi (Zgornjesavinjski želodec, ajdnek, rajzeljc, luknja ...)	23
sladice (šarkelj, jabolčni štrudelj, šnite, groblja, ocvrto bezgovo cvetje, štruklji ...)	20
najbolj nenavadne jedi (jabolčni fižol, frika, masovnik, ubrnenik ...)	19
glavne jedi (rajzeljc, krvavice, godlja, žlinkrofi ...)	17
zelenjavne priloge (topla solata, tople krompirjeve murke, presno zelje, presna repa, kuhan hren ...)	5
juhe (oženjena župa, firovž, prežgana juha, juha s kislim mlekom, juha z vraničnimi žličniki ...)	4



Graf 12: Tradicionalne jedi, ki bi si jih želeli poizkusiti pri nas.

Na vprašanje, katere skupine jedi bi želeli poizkusiti, je največ anketiranih gostov odgovorilo, da bi želeli poizkusiti predvsem najbolj značilne jedi, tudi tiste najbolj

nenavadne, ki jih za zdaj v ponudbi ni. Prav tako so bile med najbolj zaželenimi sladice, kar je bilo skoraj pričakovati, saj nekatere izmed njih lahko naročijo že zdaj, in vse so odlične, zato bi želeli poskusiti še druge. Po pogovoru z nekaterimi gosti sem ugotovila, da se jim zdi ponudba lokalnih tradicionalnih sladic revna, saj jabolčni štrudelj in šarkelj (orehovo potico) ponujajo tudi drugod.

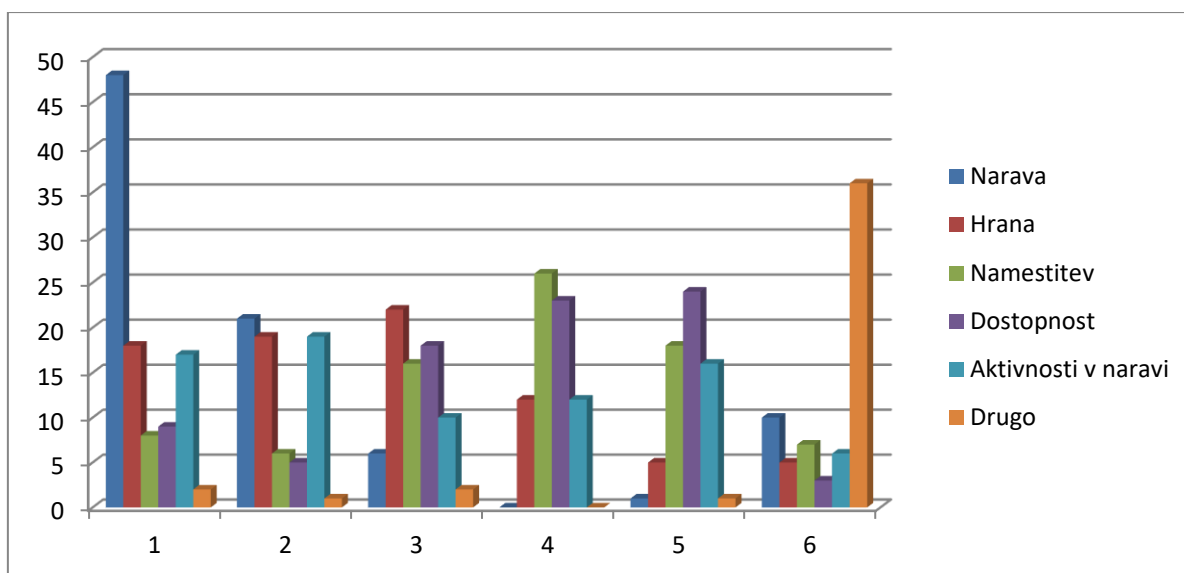
Glavne jedi, ki so tradicionalne za naš kraj, nimajo velikokrat možnosti poizkusiti, pa bi jih želeli. Po pogovoru sem jim razložila, da so večina izmed njih res sezonske, in spraševali so me, kdaj in kje bi se jih takrat dalo naročiti.

Zanimivo je, da jih juhe ne privabljajo najbolj, tudi tradicionalne zelenjavne priloge ne. Res je, da priloge občasno lahko naročijo oz. jih dobijo na krožnik že v sklopu kosila. Slovenci imamo še vedno najraje govejo juho z rezanci ali dobro gobovo juho, ki se pri naših gostincih lahko naroči več ali manj skozi vse leto.

6. Kaj Vas v Zgornji Savinjski dolini najbolj privlači? Razvrstite prosim od 1 do 6, 1 pomeni najbolj privlači.

	1	2	3	4	5	6
Narava	48	21	6	0	1	10
Hrana	18	19	22	12	5	5
Namestitev	8	6	16	26	18	7
Dostopnost	9	5	18	23	24	3
Aktivnosti v naravi	17	19	10	12	16	6
Drugo	2	1	2	0	1	36

Drugo: prijaznost gostiteljev, prijazni ljudje in postrežba, razne prireditve, prijazni in odprti ljudje, res dobra hrana.



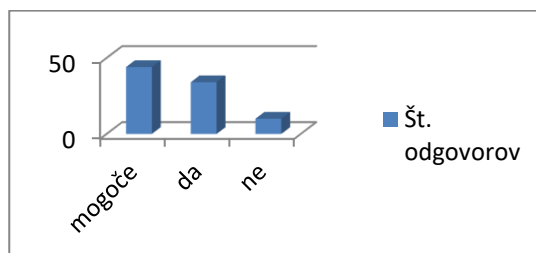
Graf 13: Kaj goste najbolj privlači v Zgornji Savinjski dolini?

Goste, ki obišejo našo dolino, v največji meri najbolj privabi prečudovita narava in aktivnosti v naravi. Takoj za naravo jih privablja tudi hrana. Najmanj jim je pomembna dostopnost, saj so se pripravljene pripeljati tudi od daleč, in zanimivo je, da jim tudi namestitev ni bistvenega pomena. Mogoče zato, ker Slovenci vse raje preživimo čim več časa v naravi, kampiramo, obiskujemo hribe, smo aktivni ali pa počivamo v kakšnem umirjenem kotičku narave, ki jih pri nas ne manjka. Po besedah gostov in ponudnikov nočitev so gosti zelo malo v sobi, ki jo najamejo, po večini se v njo vračajo le z namenom, da tam spijo.

Najbolj razveseljuje, da je hrana uvrščena takoj za naravo. Gosti so pod drugo izbiro zapisali še, da jih zelo privlači dobra hrana in postrežba, prijaznost gostiteljev, da smo ljudje tu odprti in prijazni. Niso pa pozabili omeniti raznih prireditve. Vsi vemo, da ravno prireditve privabljajo v naš kraj gručo obiskovalcev, predvsem sta to tekma smučarskih skokov za ženske in Flosarski bal.

7. Ali bi pogosteje zašli v naše kraje, če bi bila ponudba tradicionalnih jedi naše doline bogatejša?

	št. odg.
mogoče	44
da	34
ne	10



Graf 14: Ali bi gosti pogosteje zašli v naše kraje, če bi bila ponudba tradicionalnih jedi naše doline bogatejša?

Kot sem predvidevala, bi več kot tretjina gostov zašla v naše kraje pogosteje, če bi bila ponudba tradicionalnih jedi bogatejša. Približno polovica anketiranih gostov je odgovorila mogoče, kar tudi ni slabo. Le dobrih deset odstotkov je takšnih gostov, ki jih bogatejša ponudba tradicionalnih jedi ne bi prepričala, da naše kraje pogosteje obiščejo. To so zelo zgovorni podatki, ki bi morali vzpodbuditi gostince in občino oziroma TIC Ljubno, da se na tem področju nekaj izboljša.

4 INTERVJUJI

4.1 Intervju z Juretom Sodjo

Intervju z Juretom Sodjo sem naredila s posebnim namenov, saj je podpredsednik Turistične zveze Slovenije in vodi Komisijo za programe za mlade pri TZS (Več znanja za več turizma in Turizmu pomaga lastna glava), zaposlen pa je v TD Bohinj kot vodja prireditelj in posebnih projektov, predvsem pa, ker sem ga spoznala osebno in hitro ugotovila, da je v turizmu s srcem.

1. Katere tradicionalne jedi v Bohinju z okolico ponujate gostom?

V ponudbi imamo kar nekaj domačih jedi. To so koruzni žganci, bohinjski sir mohant, tudi planinski sir in ementalec, zaseka s klobaso pa tudi postrv. Večino tega prodajamo tudi na TIC-u, poleg tega še domače salame, čaje, domače marmelade (celo z aronijo), med. Celo bohinjski česen v lepih kitkah se krasno prodaja.

2. Ali imate mogoče v Bohinju teden domače hrane ali kaj podobnega?

Prav tedna ne. Ob sobotah imamo tržnico (kot na Bledu), a samo ob sobotah, kar zagotavlja neko kvantiteto; problem je pripraviti ljudi do tega, da sodelujejo, saj lahko prodajajo izdelke (npr. sir) kar doma, tu pa morajo plačati še najem prostora, približno 50 € na mesec, zraven pride lahko skoraj vsak, vendar pa to niso samo domačini, ker jih ni dovolj (najdejo se tudi Primorci, ki prodajajo zelenjavo ali sadje ter Loške mesnine). Ponudbe dopolnjuje TIC.

3. Ali sodelujejo v vaših krajih gostinci v tednu restavracij? Ali imajo takrat v ponudbi jedi na moderen način ali imajo tudi tipično, tradicionalno hrano?

Seveda sodelujejo. Večina ima moderne jedi, ki niso ravno tradicionalne, a se ti gostinci zavedajo pomena lokalnosti in to znajo izkoriščati, jedi dajo vsaj pridih domačnosti (predjed – rižota z lokalno dimljeno postrvjo; testenine s Pokljuškimi jurčki, kipnik iz koruzne moke).

4. Ali so gostinci pri vas povezani med seboj? Kakšni so odnosi med njimi?

Drug drugemu ne nagajajo, ne tekmujejo med sabo na tak »umazan« način. Nimajo časa, da bi se povezovali med sabo, imajo pa čas, če jih nekdo drug poveže. Če pride nekdo z neko vrhunsko idejo/ponudbo, ki bo vsem prinesla dodaten dobiček, se bodo pridružili in sodelovali. Gostinci, žal, razmišljajo sebično, vendar podpirajo dobre projekte.

5. Kaj in koliko imate na TIC-u v ponudbi paketov, ki vsebujejo aktivnost ali ogled neke znamenitosti in vključuje tudi hrano?

Takšni paketi delujejo le, če imaš neko vrhunsko atrakcijo, ki bi jo v vsakem primeru obiskal. Nato doplačaš nekaj evrov, da dobiš zraven še ogled muzeja in kosilo. V paketu moraš imeti glavno atrakcijo iz kraja, drugače se zelo težko proda. Nisem najbolj navdušen nad tem, da se v takšne pakete vključuje še hrana (kosilo), saj je to slab dobiček za gostince. Zelo je pomembno, da se zavedaš, komu je namenjen paket, ki ga izdelavaš, in kaj želiš s tem doseči (cena, kaj vključuje). Bolje je ponuditi samo degustacijo česa lokalnega.

6. Kdo si bolj želi poizkusiti domače, tradicionalne jedi? So to domačini (Slovenci) ali tujci?

Slovence v osnovi podcenjujemo ali pa smo jih do letos. Slovenci imajo občutek, da vse vedo in poznajo. Ko pa v resnici pridejo neki ljudje v novo restavracijo, v nek nov kraj, ugotovijo, da marsičesa ne poznajo. Slovence veliko zanima, vendar če pridejo le za en dan in si želijo le kosilo, jih to ne bo zanimalo. Če bo nekdo vsaj enkrat prespal v nekem kraju, ga bo verjetno zanimala tudi domača, tradicionalna hrana, ki si jo bo privoščil najverjetneje za večerjo ali za zajtrk. Turisti velikokrat niso tako zelo zainteresirani za tradicionalno hrano, kot bi si želeli. Če bi povzel, se pri Slovencih, sploh zadnja leta, opazi več interesa (razlog za to je tudi Masterchef in podobno). Vse je zelo odvisno od prodaje. Če imaš občutek za trženje in boš nekaj dobro predstavil, boš tudi prodal.

7. Ali menite, da bi več tradicionalne hrane privabilo več turistov? Ali imajo vpliv tudi »Michelinke«?

Da, veliko prinesejo tudi »Michelinke«, ki »vlečejo« samo določeno skupino ljudi. Večina ima veliko denarja in prepogosto te hrane ne zna ceniti. Težko je reči, če bi več tradicionalne hrane vplivalo na več gostov. Vpliva tam, kjer je že neka jed ali nekaj zelo poznanega. So tudi gotovo majhne gostilne, v majhnih krajih, kjer je neka jed res dobra, in ljudje, ki to poznajo, bodo gotovo šli tja. Ali bom pri vas poleg šel pogledat še skakalnice, loviti ribe ali kaj podobnega, pa je že vprašanje. Gotovo pa dobra in mamljiva ponudba hrane v povezavi z ostalimi stvarmi privlači ljudi. Odgovor je da, vendar v kombinaciji z drugim. Da bi samo zaradi hrane v takšnih krajih, kot so vaši, delali razliko, je težko. Zelo je pomembno, da je nekaj dobro predstavljeno, ker če ljudje ne vedo za neko ponudbo, tega ne bodo poizkusili. Veliko ljudi samo raziskuje, pogosto uporabljajo internet. Ko pridejo na neko lokacijo, kjer iščejo gostilno, če je ne najdejo v tistem trenutku, bodo šli iskat naprej in to lahko traja tako dolgo, da so že v drugem kraju. Prav zato je pomembno ponudbo dobro predstaviti, tako na spletu kot na lokacijah v kraju, ki jih ljudje najpogosteje obiskujejo.

8. Ali je bila v tem letu opazna kakšna razlika zaradi korona virusa v gostinstvu oz. turizmu?

Razlog turističnih bonov je bil, da se poizkuša rešiti hotelirstvo in nastanitvene objekte. Če bi država želela rešiti tudi gostinstvo, bi naredili bone tudi za njih. Če sem iskren, je država tu naredila odlično potezo, saj so zelo oživili turizem letošnjega poletja. Določene destinacije so bile letos dobro obiskane, vendar če niso bili pripravljeni, da so te goste sprejeli in poskrbeli za njih, kot je treba, so si naredili tudi slabo reklamo. Politiki so nam rešili sezono, veliko ljudi je zaradi teh bonov obdržalo službo, vendar bomo na dolgi rok to verjetno še drago plačevali. Veliko destinacij je dobilo zaradi teh bonov priložnost, da se dobro promovirajo, saj so gosti prihajali. Če so bili zadovoljni, se bodo vračali in s seboj pripeljali še koga. Priložnost za prihodnost je ta, da bomo znali tudi domače goste bolj ceniti in da smo ugotovili, da je Slovenija zelo lepa.

4.2 Intervju z Urošem Štefelinom

Uroš Štefelin je eden najbolj poznanih kuharskih mojstrov v Sloveniji, mnogi pa ga poznajo tudi zunaj Slovenije. Je eden redkih Slovencev, ki se lahko pohvali z Michelinovo zvezdico. Poznan nam je tudi kot žirant kuharskih oddaj in tekmovanj.

Spoznala sem ga pred leti, ko je bil žirant kuharskega tekmovanja osnovnošolcev in sponzor tekmovanja, saj je zmagovalnim trem ekipam vsako leto podaril brezplačno kuharsko delavnico v Vili Podvin. Vsakič, ko smo ga tam obiskali, nam je postregel tudi s čim tradicionalnim, zato sem ob tej raziskovalni nalogi najprej pomislila na to, da mu zastavim nekaj vprašanj.

1. Katere tradicionalne jedi v Radovljici z okolico ponujate gostom, v kolikšni meri so vključene v ponudbo in katere tradicionalne jedi gostje najraje poizkusijo?

V Radovljici ponujamo tradicionalno hrano na malo drugačen način. Tradicionalne jedi vključujemo v različne menije, tako degustacijski meni kot meni za kosila ali večerje. Za degustacije pripravljamo krvavico (npr. z jabolki, škampi, škampovo omako) ali kroparsko žonto tudi s tartufi (to je jed, podobna golažu, a so notri namesto navadnega mesa jetrca). Zelo se opiramo na tradicijo in na te tradicionalne jedi. Bistvo je, da delamo tudi sezonsko in gledamo, kaj se v določeni sezoni je. Tradicionalne jedi pa ponudimo tudi v klasični meni, saj se nam zdi prav, da je npr. pri kosilu namesto juhe telečja obara. Vse gostilne v Radovljici, ki sodelujejo pri Okusih Radol'ce, pripravljajo tradicionalne jedi, vendar vsaka gostilna na svoj način te jedi nadgrajuje. Imamo devet hodni degustacijski meni, ki ga zelo pogosto menjamo, in tako gostje poskusijo zelo veliko tradicionalnih jedi. Gostom je bila zelo všeč kroparska žonta s tartufi, kroparska žonta s krompirjem in belo polento ter krvavica.

2. Kako in koliko vključujete lokalne sestavine v pripravo jedi?

Pri nas so jedilniki narejeni iz večinoma lokalnih sestavin. Zelenjavo in sadje uporabljamo od lokalnih kmetov. Ker pripravljamo sezonsko hrano, nam kmetje sami dajejo ponudbe. Vseh sestavin v bližnji okolici ni, a je Slovenija tako majhna, da lahko od slovenskih ribičev dobimo ribo, kar je za nas še vedno lokalno.

3. Kot kaže so gostinci pri vas povezani med seboj. Kako ste to dosegli? Ali menite, da bi lahko bili še bolj povezani? Na kakšen način sodelujejo med seboj? Kdo jih povezuje? Zakaj so zainteresirani za sodelovanje? Se morda pojavljajo težave pri sodelovanju?

Gostinci so med seboj res dobro povezani, ker imamo Okuse Radol'ce, prek LTO (LTO – Lokalna turistična organizacija) imamo vez, ki nas drži skupaj. Povezani smo v takšni meri, da delamo skupaj tudi veliko letnih dogodkov. Rekel bi, da je to unikatno za Slovenijo, da je toliko gostiln povezanih skupaj. Velikokrat se dobimo, se pogovarjamo, motiviramo okoliške kmete, saj od njih vsi kupujemo. Vsi smo skupaj: kmetje, gostinci,

umetniki, različna društva in ustanove. Zelo nas podpirata LTO in občina. Ne finančno, ampak tako, da nam pomagajo. Vsi, ki so v Okusih Radol'ce, so res zainteresirani, ker imamo vsi neko korist. Zdravo druženje za vse nas gostince pomeni napredek, saj probleme rešujemo skupaj. Med sabo gostinci nimamo težav, ker smo vsi pripravljeni delati dobro. Menim pa, da lahko to dosežeš samo takrat, ko imajo vsi v občini interes za to. Tudi različni dogodki, ki jih organizirata LTO in občina, so dober finančni podpornik. Ko je treba kaj dati, vsi z veseljem damo ali delamo tudi brezplačno, samo da ostanemo skupaj.

4. Na spletu sem zasledila, da organizirate tudi Mesec Okusov Radol'ce. Kako le-ta poteka?

Vse restavracije v mesecu novembru delamo dobro. Vsi gostinci imamo velik interes, da smo vključeni v Mesec Okusov Radol'ce. Najprej imamo otvoritveno večerjo, ki jo naredimo v eni izmed restavracij. Vsi skupaj kuhamo in strežemo, naredimo meni iz lokalnih sestavin in vsako leto izberemo temo večerje.

Po večerji se začnejo meniji po enotni ceni prodajati po restavracijah, na zelo podoben način kot teden restavracij. Ljudje pridejo iz cele Slovenije, tudi iz Avstrije. Ker naš LTO zelo dobro promovira dogodek, imamo v restavracijah zelo dober obisk.

Pri Okusih Radol'ce in posledično mesecu Okusov Radol'ce ne more biti zraven vsak. Zunanji kritiki ocenjujejo. Kdor ne dosega takšnega števila točk, da je lahko zraven po kvaliteti hrane, kuhanju, serviranju in po uporabljenih sestavinah, ne pride zraven. Vsaka restavracija je drugačna, ima svoj stil dela, tudi ponudbo oblikuje po svoje. Bistvena je surovina, da je lokalna, da vsi slonimo na tradiciji.

Vse zaključimo z večerjo, vsi skupaj, tudi kmetje. Na trgu postavimo stojnice in skuhamo. Že dve leti zapored smo zaključno večerjo naredili na začetku decembra, ko je bil prižig lučk. Delamo na trgu v starem delu mesta Radovljica, ponujamo »Street food«, zraven so še stojnice kmetov, kar je res lep dogodek.

5. Ali vaši gostinci (organizirano) sodelujejo tudi v tednu restavracij? Kakšno ponudbo jedi ponujajo v času tega dogodka (tradicionalne/avtorske / moderne/višjega cenovnega razreda)?

Vsaka restavracija v času tedna restavracij ponudi tisto ponudbo, kar jo najbolj odraža. Mi v tem času delamo jedi, ki jih pripravljamo tudi sicer.

6. Kako deluje TIC v Radovljici? Kakšna je vloga TIC-a pri promoviranju prehrane?

Pri nas TIC deluje zelo dobro. Zaposleno imamo dekletko, ki skrbi samo za restavracije in promocijo kulinarike v Radovljici. Organizira različne dogodke, nas povezuje, za nas sklicuje sestanke. TIC nas priganja, kaj moramo še narediti. Deluje na zelo visoki ravni in brez TIC-a bi težko izpeljali Okuse Radol'ce. Vse je dobro reklamirano. Tudi mi vlagamo sredstva v to (kot članarino) in ta grede za promocijo kulinarike Okusov Radol'ce.

7. Vem, da se tudi slovenski kuharski šefi povezuje med seboj. Ali pripravljate ob posameznih priložnostih tudi tradicionalne domače jedi?

Velikokrat se srečamo, ne samo ob Mesecu Okusov Radol'ce. Srečujemo se tudi z drugimi kuharskimi šefi in takrat kuhamo predvsem zase, vedno kaj tradicionalnega, kaj preprostega. Kadar se srečamo samo lokalni kuharski šefi, ki smo vključeni v Okuse Radol'ce, skupaj ustvarjamo, takrat je kuhanje strogo tradicionalno, samo iz lokalnih sestavin, kar nam je zelo pomembno.

8. Ali tudi v kuharskih delavnicah, ki jih organizirate pri vas, udeleženci spoznajo pripravo domačih jedi? Če jih, kako to sprejmejo?

Da, ko je delavnica za otroke, ne gre brez tradicionalnih jedi, sploh sestavine so vedno lokalne. Na vseh delavnicah, za otroke in za odrasle, kuhamo tradicionalne jedi, ampak jih do neke mere posodobimo. Tradicionalne jedi potlej dobijo neko drugo obliko, okus na koncu ostane skoraj enak. Naredimo tako, da je zanimivo, jedi prilagodimo tudi današnjemu trendu in potrebam ljudi. Ne delamo velikih porcij kot včasih, uporabljamo manj maščob, saj zelo pazimo na zdravo prehrano.

9. Kdo si bolj želi poizkusiti domače, tradicionalne jedi? So to domačini (Slovenci) ali tujci?

Imamo restavracijo, kjer gostje točno vedo, kaj pričakujejo od nas in k nam prihajajo, ker vedo, da bodo dobili nek spomin na otroštvo, nekaj, kar se je kuhalo včasih. Ker je v drugačni obliki, tudi Slovenci zelo radi posegajo po teh jedeh. Imamo zelo veliko slovenskih gostov. Naša restavracija je zelo zanimiva tudi za tujce, ker vedo, da bodo s hrano dobili neko zgodbo, da bodo poizkusili nekaj novega, kar drugje po svetu ne morejo, saj je Slovenija po svojih jedeh dovolj posebna in tako lahko gostom pričaramo okus, ki ga lahko dobi le pri nas.

10. Kateri gostje prevladujejo na splošno (ne le po izvoru, ampak tudi kolikšen delež gostov spada med »zahtevne« goste, ki so za kvalitetno ponudbo pripravljeni plačati več)?

Višjo kvaliteto v Sloveniji težko dobiš. Če ti že kuhaš iz kvalitetnih surovin, kuhaš pazljivo, nimaš kaj zgrešiti in gostje to radi plačajo. Gost bo plačal več za tako hrano, kakršno sam doma ne zna in ne more pripraviti. Ustvariti moraš jedi, ki so posebne in kakovostne. Ljudje to radi plačajo, tako domačini kot tujci.

11. Ali ste opazili, da razširjena kulinarična ponudba vpliva na prihod večjega števila turistov, spremembo njihove strukture, turisti zdaj ostajajo morda dlje časa oziroma ali porabijo več denarja?

Ja, tudi to je opazno, da marsikdo z veseljem prenoči, saj ve, da bo imel dobro večerjo, ob kateri bo lahko tudi kaj dobrega spil, zjutraj pa bo dobil še odličen zajtrk.

12. Kolikor vem, imate v Radovljici z okolico v ponudbi tudi kar nekaj različnih turističnih kuponov, ki jih gostje lahko kupijo zase ali za darilo. Ali se ti boni dobro tržijo in v kolikšni meri so zastopani tisti kuponi, ki vključujejo tudi hrano?

Ponudba kuponov je pri nas pestra. Nekaj jih je vezanih na celotno področje Radovljice z okolico in večina od njih vključuje tudi prehrano ali vsaj degustacijo lokalno značilnih jedi. Ti boni se zelo dobro tržijo. Posamezni gostinci imamo še svoje bone, nekateri so samo za hrano, drugi imajo poleg hrane vključeno še prenočišče ali kakšno aktivnost v kraju.

13. Naj Vam še čestitam za Michelinovo zvezdico. Zanima me, ali imajo »Michelinke« vpliv na število in strukturo gostov?

Da, letos je bilo eno čudno leto, tako da nismo mogli primerjati s prejšnjimi leti, ampak pri nas se je poleti dogajalo. Da, res ogromno gostov iz tujine nismo mogli vzeti, da bi jih postregli, ker je bil tak naval Slovencev. Absolutno imajo »Michelinke« zelo velik vpliv, ker je to garancija za kakovost. Tudi letos je bilo kar nekaj tujcev. Vsak, ki je prišel, mislim, da ni odšel razočaran. Mislim, da bi Slovenija, če ne bi bilo situacije, kakršna je bila, to zelo dobro izkoristila.

14. Kako je na turizem, predvsem na gostinstvo, vplival in še vpliva pojav korona virusa? Imate na področju gostinstva kakršnekoli dejavnosti, s katerimi lahko tudi v tem času gostom ali domačinom ponujate gostinske usluge?

Obupno. Če te v enem letu za 4 ali 5 mesecev zaprejo, bodo posledice res krute. Zavedati se moramo, da marsikateri gostinec ne bo preživel, tudi kakšne vrhunske restavracije ne, saj te zahtevajo veliko več kadra, ki ga moraš tudi tiste mesece, ko ne delaš, preživeti. Mislim, da bo letos slabo. Dogaja se, sploh v naši okolici, da si je veliko ljudi, ki so delali v gostinstvu, moralo poiskati službo v drugih panogah, ker so bile gostilne zaprte. Nekateri gostinci tudi po prvem valu niso zaposlovali nazaj, ampak so

delali z minimalnimi ekipami, in ta kader je dobil službe drugje. To se nam bo vsem poznalo dlje časa. Vprašanje je, če bodo prišli vsi delat nazaj v gostinstvo. Največji problem bo, da ne bo ljudi za delo v gostinstvu, sploh tistih dobrih. Še dobro, da so bili turistični boni, kar se nam je najbolj poznalo v hotelu, kjer so bili vikendi polni, saj so ljudje prišli predvsem zaradi hrane. Zdaj, ko smo spet zaprti, ponujamo hrano za domov, da pokrijemo vsaj osnovne stroške.

15. Ali imate še kakšne pohvale ali kritike gostinstva Radovljice?

Pohvaliti moram, da pri nas zelo dobro dela LTO, ki zelo veliko vlaga v nas. Občutek imaš, kot da nekdo res skrbi zate in da gostinci nismo sami. To so stvari, na katere smo res ponosni, saj drugod po Sloveniji tega ni. Tak močan LTO da neko upanje za naprej.

4.3 Intervju z Martinom Juvanom

Martina Juvana bi lahko opisala kot enega izmed zelo zavednih domačinov, ki se trudi za turizem domačega kraja. Prosila sem ga, da se predstavi.

1. Vesela sem, da se lahko obrnem tudi na nekoga v občini, ki je naredil za kraj in njegovo prepoznavnost že veliko. Vsak na Ljubnem vas pozna, pa me zanima, kako bi se na kratko predstavili nekemu, ki vas še ne pozna.

Sem potomec ljubenskih flosarjev, olcarjev, plavcarjev in žagmeštrov. Vedno govorim domač ljubenski jezik in z razumevanjem le-tega še nikoli nisem imel težav. Sem človek, ki mu ni vseeno, kako živi in se razvija kraj, v katerem živim.

2. Vem, da imate veliko zaslug za turistični razvoj Ljubnega, predvsem pa za ohranjanje njegove tradicije. Kaj vse na tem področju ste storili prav vi?

Predvsem mi ogromno pomeni ohranjanje kulturne dediščine kraja, naših prednikov, znane dejavnosti flosarstva, ki je v preteklosti zaznamovala naš kraj in dolino ter dajala velik kos kruha domačinom. Že od otroštva me je vse to zelo zanimalo, zato nisem nikoli zamudil priprav na organizacijo Flosarskega bala, ki je skozi prireditve prikazoval dejavnost flosarstva. Z leti se je zanimanje v meni samo še povečevalo, tako da je sledilo sodelovanje pri vsakoletni izdelavi in udiranju flosa, pri flosarskem krstu, pri aktivnostih za vključitev Ljubnega v mednarodno splavarsko zvezo, aktivna vloga pri nastanku flosarske zbirke, pri ustanovitvi flosarskega društva in vsega, povezanega s flosarstvom. Glede na to, da je Ljubno dobilo veliko prepoznavnost po tekmah ženskih smučarskih skokov (ki verjetno dajejo rezultate tudi v turističnem smislu), pa lahko

rečem, da sem bil med tistimi, ki so orali ledino v smučarskih skokih na Ljubnem, zato tudi pri organizaciji ženskih tekem za svetovni pokal z veseljem aktivno sodelujem.

3. Zanima me, kaj menite o gostinski ponudbi tradicionalnih jedi Ljubnega. Ali menite, da so turistom, ki obišejo naš kraj, ponujene v zadostni meri ali pa bi morali za njihovo prepoznavnost in ohranjanje narediti več? Kaj bi se po vašem mnenju še dalo narediti?

Kolikor jaz poznam, nekaj te ponudbe je. Gotovo pa ne v zadostni meri. Nekaj zametkov dejavnosti v tej smeri je že bilo, med drugim dnevi domače kulinarike Ljubnega, potem televizijska oddaja s prikazom jedi, ki jih imamo na Ljubnem. Materiala, idej, znanja imamo ogromno, ne znamo pa tega ponuditi v primerni obliki. Manjka nadgradnja.

4. Katere so tiste stare ljubenske jedi, ki bi jih morali obuditi in dati v gostinsko ponudbo ali pa jih ponuditi vsaj ob določenih priložnostih (ob Flosarskem balu, cvetni nedelji, skokih na Ljubnem ...)?

Obstaja še kar nekaj jedi, na katere smo že popolnoma pozabili ali pa jih kje zelo redko pripravijo. V mislih imam: oženjeno župo, mlečno župo, župo iz kislega mleka, kuhan hren (hrenov zos), smetanove štruklje - predvsem tiste, ko namesto prepražene smetane uporabimo cvrčo (pečena stepena jajca), masovnik, ubrnenik, frika (močna jed gozdnih delavcev), šnite, presna repa, topla solata, groblja.

5. Ali vam je iz preteklosti ostalo v spominu, da so se določene jedi pripravljale prav ob posebnih dogodkih ali kmečkih opravilih? Mogoče lahko katere izmed njih izpostavite?

Najbolj se spomnim časa kolin in znanih jedi v tem času, kot so godlja, firovž, veliki grbci (ocvirki).

6. Sama sem v času osnovnošolskega izobraževanja na Ljubnem sodelovala tudi v kuharski ekipi OŠ Ljubno ob Savinji. Prav uživala sem, ko smo spoznavali stare jedi in jih na tekmovanje tudi pripravljali. Med jedmi, ki smo jih pripravljali in ponujali obiskovalcem, so bile: ajdnek, savinjski želodec, putertohi, jabolčni štrudelj in pita, japkov fižol, rajzelc, luknja in še nekatere. Ali menite, da bi se te jedi (in še katere druge) lahko pogosteje ponudile turistom in še pridobile na svoji vrednosti?

Vsekakor. Vse našteje jedi, pa tudi že prej omenjene, bi bilo potrebno pogosteje ponuditi gostom. Najti bi morali zanimive kombinacije sodobne kuhinje in teh starih jedi.

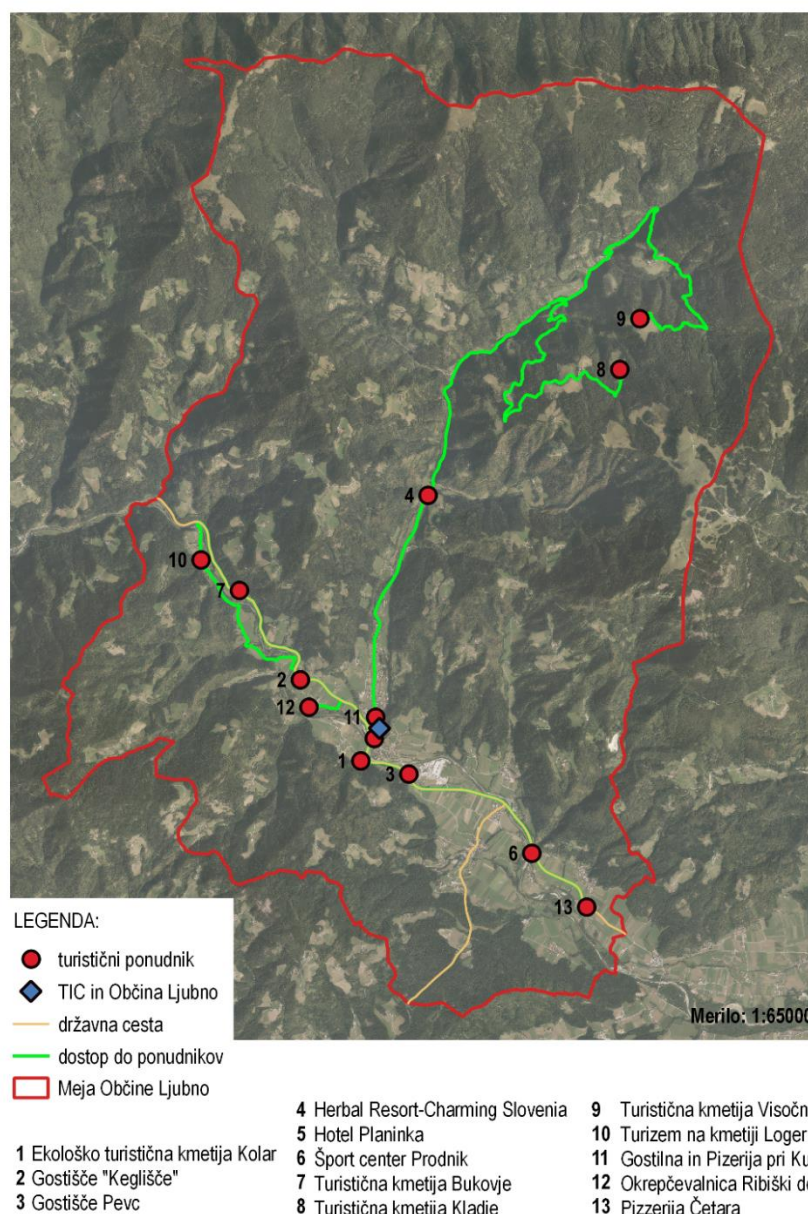
7. Moja želja je, da bi se čim več starih jedi obudilo in ponudilo gostom. Želim si, da bi se gostinci med seboj bolj povezali in da bi tudi TIC naredil več na tem

področju. Menite, da je mogoče, da jih predstavitev rezultatov moje raziskovalne naloge spodbudi k večjemu sodelovanju?

Vsaka spodbuda je in bi morala biti dobrodošla. Mislim pa, da je delovanje v tej smeri potrebno izvajati vseskozi, da pripelje do večjih, boljših, željenih rezultatov. TIC bi na kulinaričnem področju lahko naredil več.

5 ZEMLJEVID OBČINE LJUBNO Z VRISANIMI GOSTINSKIMI PONUDNIKI TRADICIONALNIH JEDI

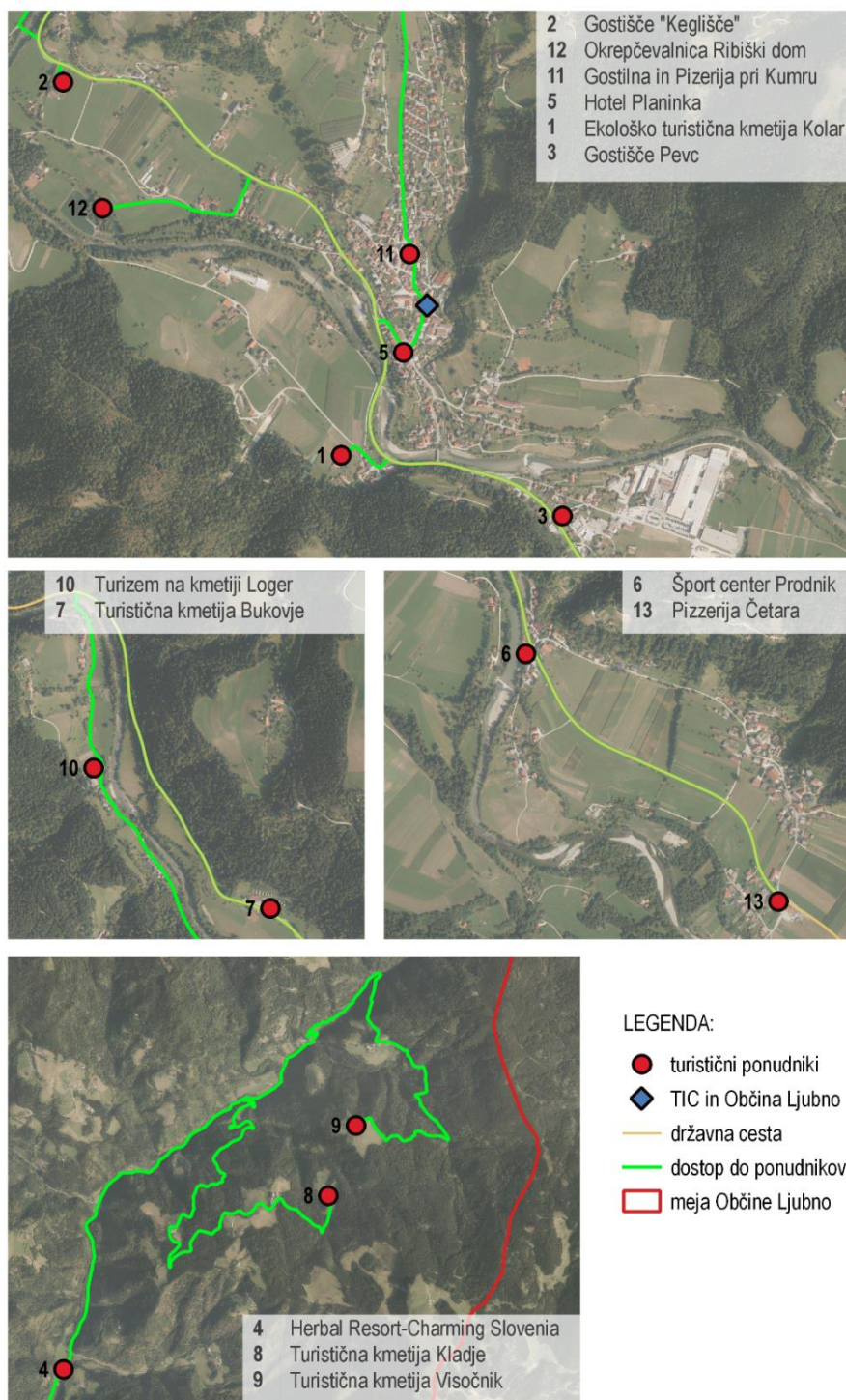
Gostje, ki obišejo naš kraj, niso mogli nikjer dobiti informacije, pri katerih gostinskih ponudnikih se da naročiti kakšno tradicionalno jed. Zato sem izdelala pregledno karto, ki zajema področje celotne občine Ljubno. Na zemljevidu so označeni tisti kmečki turizmi in ostali gostinski lokali, ki ponujajo vsaj eno izmed tradicionalnih jedi.



Slika 20: Zemljevid ponudnikov tradicionalnih jedi v občini Ljubno

Spodaj so po izsekih prikazani posamezni gostinski ponudniki tradicionalnih jedi. Ti odseki se lahko tako povečajo, da gostje na njih brez težav razberejo, po kateri poti

lahko pridejo do njih. H kazalu se lahko napiše še naslov in kontaktni podatki ter dopišejo imena tradicionalnih jedi, ki jih posamezniki ponujajo. Kar nekaj gostincev in gospodinj kmečkih turizmov je izrazilo željo, da če bo šel zemljevid v javnost in bodo na njem označene jedi, ki jih imajo posamezniki v ponudbi, jih naj prej nekdo kontaktira in bodo poskušali ponuditi čim več tradicionalnih jedi.



Slika 21: Povečani posamezni odseki zemljevida, na katerih so označeni posamezni ponudniki.

Moja želja je, da se ta zemljevid čim prej nadgradi in dobi tudi interaktivno obliko. V zemljevid bi priporočila vrisati tudi naravne in kulturne znamenitosti. Gost, ki bi želel naročiti določeno tradicionalno jed, bi z zemljevida natančno razbral, pri katerih ponudnikih lahko to jed naroči. Do njih bi se mu zrisala pot, na poti pa bi se mu označile tudi naravne in kulturne znamenitosti, ki bi si jih lahko med potjo ogledal.

6 RAZPRAVA

6.1 Razprava po hipotezah

Na podlagi analiz pisnih virov (knjig in spleta), opazovanj, pogovorov, intervjujev, anketiranja in tudi lastnih izkušenj sem prišla do mnogih ugotovitev, s pomočjo katerih sem potrdila ali zavrgla hipoteze, ki sem jih postavila na začetku svojega raziskovalnega dela.

1. HIPOTEZA: V Zgornji Savinjski dolini je veliko tradicionalnih jedi.

Prvo hipotezo lahko zagotovo **potrdim**, saj sem s pomočjo literature, pogovorov s starejšimi gospodinjami, lastniki gostiln in kmečkih turizmov ter spleta uspela narediti precej obširen seznam tradicionalnih jedi Zgornje Savinjske doline. Nekatere so res popolnoma lokalne, značilne samo za našo dolino oziroma naš kraj, druge pa so tradicionalne na širšem področju Slovenije.

2. HIPOTEZA: Gostinska ponudba v občini Ljubno ne temelji na tradicionalnih jedeh.

Tudi drugo hipotezo, da gostinska ponudba ne temelji na tradicionalnih jedeh, lahko **potrdim**. Po pregledu spletnih strani ponudnikov hrane v občini Ljubno in obisku prav vseh, kjer sem si lahko ogledala jedilne liste ter se pogovorila z lastniki pa tudi s kuharji in natakarji, sem ugotovila, da nekateri sploh nimajo v svojo ponudbo vključenih tradicionalnih jedi, drugi zelo malo, so pa posamezni kmečki turizmi, pri katerih je ponudba tradicionalnih jedi vsaj sezonsko večja. V času kolin lahko gostje na kmečkih turizmih in v posameznih gostilnah občasno poskusijo krvavice, godlje pa že skoraj ne. V velikonočnem času se marsikje lahko naroči šarkelj, ponekod tudi kuhan želodec in jabolčni hren. Občasno se kot priloga najde v času kosila na krožniku kuhan hren, tople

krompirjeve murke ali presno zelje, pa tudi brusnična omaka. V času smučarskih skokov za ženske ali flosarskega bala ponekod spečejo ajdnek, a na rednem jedilnem listu ga ni prav nikjer.

Ker sem preko anketnega vprašalnika dobila odgovore, da je veliko jedi tudi v redni ponudbi, sem se odločila to preveriti v živo pri ponudnikih. Izkazalo se je, da je realna slika precej drugačna. Dobra polovica ponudnikov hrane v občini Ljubno ima na jedilnem listu le žlinkrofe, štruklje in domač želodec, a ko domačega želodca zmanjka, tudi tega marsikje ne režejo več. Žlinkrofe in štruklje imajo več ali manj narejene na zalogo (zamrznjene) ali pa jih pripravijo sveže le za večje najavljene skupine. Ostale jedi niso redno v ponudbi, ampak le občasno zaidejo na krožnik v času kosila ali večerje.

Največ tradicionalnih jedi lahko gostje dobijo na krožnik na dveh najvišje ležečih kmečkih turizmih, pri Visočniku ter v Kladju, kjer se z gosti dnevno usklajujejo, glede na to, kaj jim lahko ponudijo in kakšne so želje gostov za naslednji dan. Tudi na turistični kmetiji Bukovje in v ŠC Prodnik se lahko poskusi kar nekaj lokalnih jedi.

3. HIPOTEZA: Gostinci bodo pripravljene razširiti gostinsko ponudbo tradicionalnih jedi.

To hipotezo lahko **le delno potrdim**, saj so svojo ponudbo tradicionalnih jedi pripravljene razširiti le tisti gostinci, ki že zdaj ponujajo vsaj nekaj tradicionalnih jedi. Drugih pa mi za zdaj ni uspelo prepričati, da bi bilo to koristno za celoten kraj. Nekateri so se ponosno pohvalili, da jim je bistveno, da je zaslužek dovolj lep na račun tistih, ki naročajo pice, kalamare in različne zrezke.

Res pa je, da ko sem jim omenila, da bi rada po končani raziskovalni nalogi izdelala zemljevid, na katerem bodo označeni ponudniki tradicionalnih jedi, so v večji večini izjavili, da bodo o ponudbi tradicionalnih jedi še razmislili in jih naj pred izdelavo zemljevida še kontaktiram.

4. HIPOTEZA: Gostinci bi bili pripravljeni ponujati več tradicionalnih lokalnih jedi vsaj v času Flosarskega bala.

Tudi to hipotezo lahko **le delno potrdim**. Nekateri gostinci bi bili pripravljeni v času Flosarskega bala gostom ponuditi več tradicionalnih lokalnih jedi, trije so odločno rekli ne, nekateri pa so za zdaj neodločeni. Slaba polovica bi jih z veseljem sodelovala celo v tednu ali mesecu domače hrane v času Flosarskega bala, a pravijo, da če bi bil takšen projekt dobro organiziran in reklamiran. Pred leti je namreč občina Ljubno že poskusila izvesti dneve kulinarike, a ker ni bilo dovolj dobro organizirano in reklamirano, se je po dveh sezonah tudi končalo. Gostinci z izvedbo niso bili najbolj zadovoljni. Tudi ponudba jedi ni bila ravno tradicionalna.

5. HIPOTEZA: Gostje ne poznajo tipičnih lokalnih tradicionalnih jedi.

Gostje res slabo poznajo tipične lokalne tradicionalne jedi, zato lahko to hipotezo **potrdim, a ne v celoti**. Zgornjesavinjski želodec in še nekaj tradicionalnih jedi (žlinkrofi, štruklji, ajdovi žganci, orehova potica, krvavice), ki so značilne za širše področje Slovenije, ne samo za našo dolino, gostje vendarle poznajo. Kar se tiče lokalnih tradicionalnih jedi, ki so značilne le za naš kraj, jih gostje skoraj ne poznajo. Poznajo jih le tisti, ki prihajajo od kje blizu in so zanje že vsaj slišali ali tisti, ki so v naših krajih bili že večkrat.

6. HIPOTEZA: Gostje se zanimajo za tradicionalne jedi in bi jih njihova bogata ponudba prepričala v pogostejši obisk.

Večina anketiranih gostov bi naše kraje najverjetneje obiskala pogosteje, če bi bila ponudba tradicionalnih jedi bogatejša, več kot tretjina vseh vprašanih pa bi se zagotovo vračala pogosteje, saj zelo radi poskusijo tradicionalne jedi, ker vedo, da so to jedi, ki so dobre, so nekaj posebnega... Ne moreš jih naročiti nikjer drugje, kot le v naši dolini. Torej lahko to hipotezo **skoraj popolnoma potrdimo**.

7. HIPOTEZA: TIC Ljubno bi lahko naredil več na področju promocije tradicionalnih jedi.

Med raziskovanjem sem ugotovila, da TIC Ljubno za zdaj ni najbolj aktiven in tudi tradicionalnih jedi gostom ne promovira. Opazila sem, da osebe, ki delajo v okviru TIC-

a Ljubno, lokalnih tradicionalnih jedi ne poznajo najbolj, niti niso seznanjene, kje lahko gostje te jedi sploh naročijo. TIC Ljubno za zdaj gostom ne ponuja lokalnih dobrot, čeprav bi jih ti z veseljem kupili in odnesli s seboj domov. Gostje se zanimajo, kje bi se dalo tradicionalne jedi poskusiti, kje bi se dalo domače dobrote tudi kupiti (predvsem Zgornjesavinjski želodec, domači sir, domač ajdov kruh z orehi, šinik, ajdnek), a žal tu ni povezave med gostinci, proizvajalci teh dobrot in TIC-em. TIC Ljubno bi lahko na tem področju naredil veliko več, torej lahko to hipotezo zagotovo **potrdim**.

7 ZAKLJUČEK

Raziskovalna naloga je precej razširila moje znanje o domačem kraju. V času raziskovanja sem bolje spoznala tradicionalne jedi in se seznanila z gostinsko ponudbo lokalnih gostiln in kmečkih turizmov. Ko sem raziskovala, kdo vse v občini Ljubno ponuja hrano in kdo le pijačo ali nočitve, sem ugotovila, da imamo veliko kmečkih turizmov, pa sama kot domačinka zanje sploh nisem vedela. In zato nisem presenečena, da jih tudi gostje ne poznajo. Kar nekaj pa je gostiln, ki so pred leti ponujale odlično hrano. Ko se gostinci v njih zamenjali, se je ponudba spremenila, tako da sedaj, žal, ponujajo le še pijačo.

Najprej sem želela sestaviti seznam tradicionalnih lokalnih jedi, ko pa sem ugotovila, da je med njimi tudi nekaj takšnih, ki jih celo domačini skoraj ne poznajo več, sem temu seznamu dodala kratek opis jedi. Potem sem z anketo za gostince poskušala ugotoviti, koliko gostinci poznajo te jedi, koliko izmed njih zna te jedi pripraviti in jih je že kdaj ponudilo gostom. Ugotovila sem, da mnogih lokalnih jedi niti sami dobro ne poznajo in jim je njihova priprava precej tuja, posledično teh jedi tudi ni v ponudbi.

Z anketiranjem gostov pa sem ugotovila, da ne poznajo veliko tradicionalnih jedi, poznajo predvsem tiste, ki so značilne tudi za druge dele Slovenije. Glede na rezultate ankete bi z večjim vključevanjem tradicionalnih jedi na jedilnike privabili več gostov, saj si velika večina vprašanih želi poskusiti tudi najbolj nenavadne tradicionalne jedi, sploh pa bi želeli več starih domačih sladici.

Tudi preko intervjujev sem izvedela marsikaj novega, predvsem koristnega. V nekaterih turističnih krajih že uspešno izvajajo to, kar bi si želela tudi za domači kraj. Začutila sem, da bi se lahko tudi na Ljubnem ob Savinji gostinci povezali med seboj, potrebujejo le

nekoga, ki bi jih bil pripravljen povezati in bi jim pomagal stare tradicionalne jedi preobraziti v modernejšo podobo. Vsaj ob Flosarskem balu bi bili mnogi pripravljeni ponujati tradicionalne jedi, čeprav so na začetku to misel zavračali. Gostincem in kmečkim turizmom je vseč tudi ideja, da bi gostom ponudili turistične pakete, ki bi vključevali kulinarično ponudbo ali vsaj degustacije tradicionalnih lokalnih jedi.

Na zemljevid občine Ljubno sem vrisala gostinske ponudnike, ki svojim gostom ponujajo vsaj kakšno tradicionalno jed. Želela bi si, da bi bil postavljen pred ali v prostorih TIC-a Ljubno in bi tako goste seznanjal, kje lahko poizkusijo tradicionalno domačo hrano. Moja želja je, da bi se ta zemljevid nadgradil v interaktivno obliko, da bi se vanj vključile tudi kulturne in naravne znamenitosti ter vrisale kolesarske poti. V našem kraju je namreč vse več gostov, ki si želijo lepote naše občine ogledati na kolesu in na njihovi poti bi jim lahko ponudili tudi čim več lokalne kulinarike.

Med raziskovanjem sem naletela na različne odzive gostinskih ponudnikov. Gospodinje na kmečkih turizmih so bile pripravljene sodelovati v raziskavi bolj kot gostilničarji, bile so bolj prijazne do mene in razumevajoče za moja vprašanja. Ko sem poslala anketo ostalim gostincem, jih kar nekaj ni odgovorilo nanjo, ko sem jo poslala drugič, jih kontaktirala po telefonu in jih v živo prosila, da bi anketo izpolnili, je trajalo pri nekaterih zelo dolgo, da sem dobila odgovore. Bila sem presenečena in razočarana, saj na začetku kar nekaj gostincev ni bilo pripravljenih niti razmišljati o medsebojnem sodelovanju in moji ideji, da bi na svoj jedilnik dodali več tradicionalnih jedi. Ko sem jim po ponovnem obisku predstavila rezultate ankete gostov in so videli, da si gostje želijo poskusiti več tradicionalnih jedi, tudi tiste najbolj nenavadne, so počasi začeli razmišljati drugače. Kar nekaj je bilo takih, ki so mi rekli, da so na te jedi enostavno pozabili in niso pričakovali, da bi goste sploh zanimale.

Za raziskovalno nalogo sem se odločila, ker sem se že v osnovni šoli seznanila s pripravo odličnih tradicionalnih jedi in mi je bilo žal, da jih ne morejo naročiti tudi gostje, ki obišejo naš kraj. Z rezultati raziskovalne naloge želim seznaniti ne samo vse gostinske ponudnike, ampak tudi pristojne za turizem na občini Ljubno in TIC-u. Pričakujem, da bi bila županu in drugim zaposlenim na občini Ljubno moja ideja vseč, saj so velikokrat pripravljeni prisluhniti novim idejam, predvsem mladim, ki želijo storiti nekaj dobrega za domači kraj. Menim, da bi lahko ponudbo tradicionalnih jedi v prihodnosti precej izboljšali, če bi se občina Ljubno, TIC Ljubno ter gostinci povezali med seboj in bili pripravljeni bolj sodelovati.

Z mojo nalogo je občina Ljubno pridobila seznam jedi, ki se mu lahko dodajo še natančnejše recepture. Zasnova zemljevida je izdelana in lahko dobi nadgradnjo, gostinci pa so že izrazili željo, da bi želeli biti označeni na njem in ponuditi več tradicionalnih jedi, kot jih ponujajo zdaj. Ker želim, da bi se gostinci in TIC povezali, upam, da si TIC Ljubno vzame za zgled dobre primere prakse, ki so razvidni iz mojih intervjujev in začne bolj promovirati lokalno kulinariko. TIC bi lahko organiziral lokalno tekmovanje priprave tradicionalnih lokalnih jedi v modernejšo preobleko, prirejal tedne domače kulinarike vsaj v času večjih prireditev v kraju, organiziral mesec domačih kolin, mesec domačih sladice, mesec najbolj nenavadnih lokalnih jedi in podobno.

Kljub temu da je občina Ljubno majhna, je zelo poznana po smučarskih skokih, Flosarskem balu, ljubenskih poticah in čudoviti naravni ter kulturni dediščini. Imamo pa še en biser, to je naša odlična lokalna kulinarika, ki bi z lahkoto privabila še več gostov, tako domačih kot tujih. Žal tega za zdaj ne znamo oblikovati v dobro zgodbo, ki bi se dobro tržila, saj se nekaterim zdi lažje delati po starem in ničesar spreminjati. Menim, da je zdaj najprimernejši čas za to, da nekaj spremenimo na bolje, saj se v pokoronskem času pričakuje, da bodo gostje izbirali turistične destinacije v naravnem okolju, kjer ni veliko kontaktov. Poleg tega je Slovenija postala Evropska gastronomska regija 2021 in bo ravno v tem času tudi predsedovala svetu Evropske unije. To je idealna priložnost, da si tradicija in prihodnost podata roki.

8 VIRI IN LITERATURA

- VIDEČNIK, Aleksander. 1997. Ljubno ob Savinji 750 let. Ljubno ob Savinji: EPSI. [Citirano 26. okt. 2020]
- MAVRIČ, Janez, VENEK, Anton, VIDEČNIK Aleksander. 1993. Zgornja Savinjska dolina na starih fotografijah. Nazarje: EPSI
- BEZOVŠEK, Marija. 2006. Od sirnice do ajdneka. Gornji Grad: samozaložba. [Citirano 26. jun. 2020]
- ŽENER, Tatjana. 2001. Slovenska kuhinja. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- BEZOVŠEK, Marija, Dr. RENČELJ, Stanislav. 2007. Želodec in jedi Zgornje Savinjske doline.

- JUVAN, Maša, PRISLAN, Aleš, TEŠANOVIČ, Radenko. 2014. Občina Ljubno turistični vodnik. Ljubno ob Savinji: Občina Ljubno. [Citirano 29. dec. 2020]
- Flosarska zbirka [online]. Občina Ljubno. [28. 12. 2020]. Dostopna na spletnem naslovu: <https://www.ljubno.si/objava/77552>
- Zgodovina [online]. Flosarska zbirka. [29. 12. 2020]. Dostopna na spletnem naslovu: <http://flos.si/?q=sl/node/3>
- Smučarsko skakalni klub Ljubno BTC – 45-letna zgodba o uspehu [online]. FIS Svetovni pokal v smučarskih skokih za ženske – Ljubno ob Savinji. [28. 12. 2020]. Dostopna na spletnem naslovu: http://ljubno-skoki.si/mediji/kolumne/208/smucarsko_skakalni_klub_ljubno_btc_45_letna_zgodba_o_uspehu
- Flosarska zbirka [online]. Flosar. [29. 12. 2020]. Dostopna na spletnem naslovu: <http://www.prodnik.com/?q=sl/node/58>
- V Fašunovi hiši izdelki Fašunove Roze. [online]. Radio Celje. [28. 12. 2020] Dostopna na spletnem naslovu: <http://www.nt-rc.si/radio-celje/v-fasunovi-hisi-izdelki-fasunove-roze/>
- Turistična kmetija Visočnik. [online]. [28. 12. 2020] Dostopna na spletnem naslovu: <http://www.kmetija-visocnik.com/>
- Turistična kmetija Kladje. [online]. [29. 12. 2020] Dostopna na spletnem naslovu: <https://www.tk-kladje.si/>
- Šport Center Prodnik. [online]. [27. 12. 2020] Dostopna na spletnem naslovu: <http://www.prodnik.com/>
- Turistična kmetija Bukovje. [online]. [27. 12. 2020] Dostopna na spletnem naslovu: <http://www.kmetija-bukovje.si/>
- Turistična kmetija Loger. [online]. [31. 12. 2020] Dostopna na spletnem naslovu: <https://www.turisticnekmetije.si/kmetija/loger>
- Gostišče Kegljišče. [online]. [29. 12. 2020] Dostopna na spletnem naslovu: <http://gostisce-ermenc.blogspot.com/>
- Ribiški dom in restavracija. [online]. [30. 12. 2020] Dostopna na spletnem naslovu: http://www.rd-ljubno.si/druzina/ribiski_dom_in_restavracija

- Herbal glamping resort Ljubno. [online]. [4. 1. 2021] Dostopna na spletnem naslovu: <http://www.charmingslovenia.com/sl/herbal-glamping-resort-ljubno.html>
- Zakladnica mašnih plaščev in cerkev sv. Frančiška Ksaverja. [online]. Občina Ljubno. [29. 12. 2020]. Dostopno na spletnem naslovu: <<https://www.ljubno.si/objava/77570>>
- Flosarski bal, ki je oživel stare običaje, na Ljubno privabil ogromno ljudi. [online]. Slovenske novice. [30. 12. 2020]. Dostopna na spletnem naslovu: <<https://www.slovenskenovice.si/novice/slovenija/clanek/foto-prisegel-s-skaфом-savinje-za-vratom-80356>>

9 PRILOGE

Priloga A: Anketni vprašalnik za goste: Poznavanje značilnih jedi občine Ljubno

Priloga B: Anketni vprašalnik za ponudnike gostinskih storitev: Značilne jedi občine Ljubno

Priloga C: Odgovor povpraševanja o zapiskih tradicionalnih jedi Ljubnega – Fašunova hiša

Priloga D: Odgovor povpraševanja o zapiskih tradicionalnih jedi Ljubnega – Zgodovinski Arhiv Celje

Priloga E: Odgovor povpraševanja o zapiskih tradicionalnih jedi Ljubnega – Muzej Vrbovec

Priloga F: Izjava

9.1 Priloga A: Anketni vprašalnik za ponudnike gostinskih storitev

1. Naziv in naslov ponudnika turistične storitve: *

2. Kontaktni podatki - mail: *

3. Kontaktni podatki - telefon: *

4. Katere turistične storitve imate v svoji ponudbi?

Izberite vse primerne odgovore.

- pijača
 hrana
 nočitev
 nočitev z zajtrkom
 polpenzion
 polni penzion

Drugo: _____

5. V kolikor imate v svoji ponudbi tudi hrano, vas prosim da odgovorite na spodnja vprašanja.

6. Ali ponujate gostom katero od tradicionalnih Zgornjesavinjskih jedi?

Öznačite samo en oval.

DA

NE

8. Prosim Vas, če spodaj pri tradicionalnih jedeh označite, katere od naštetih jedi poznate ter tudi če katero izmed njih znate pripraviti in ste jo že ponudili svojim gostom ali pa razmišljate, da bi jo ponudili svojim gostom.

Izberite vse primerne odgovore.

	Poznam	Znam pripraviti	Smo že kdaj ponudili gostom	Imamo v redni ponudbi	Razmišljamo, da bi ponudili
AJDNEK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MASOVNIK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
UBRNENIK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SAVINJSKI ŽELODEC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
KUHAN SAVINJSKI ŽELODEC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ŠINIK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
KRVAVICE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
GODLJA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
GROBLJA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MOHOD	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
JAPKO FŽU ali JABOLČNI FIŽOL	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FIROVŽ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OŽENJENA ŽUPA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PREŽGANA JUHA ali PREŽGANKA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ŽLINKROFI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ŠTRUKLJI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SMETANOVI ŠTRUKLJI S PETERŠILJEM	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LUKNJA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
RAJZELJC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AJDOVI ŽGANCI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BRATCI ali BRATCI IN SESTRICE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kulinarična tradicija Ljubnega ob Savinji – turistični potencial prihodnosti

	Poznam	Znam pripraviti	Smo že kdaj ponudili gostom	Imamo v redni ponudbi	Razmišljamo, da bi ponudili
BRUSNIČNA OMAKA ali NATEČJEV ZOS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TOPLE KROMIRJEVE MURKE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PRESNO ZELJE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PRESNA REPA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TOPLA SOLATA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AJDOV KRUH Z OREHI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OCVIRKOVKA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LJUBENSKI MLINCI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
JABOLČNI ŠTRUDELJ S SKUTO ali VLEČENA POTICA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ŠNITE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OCVRTO BEZGOVO CVETJE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
JUHA Z VRANIČNIMI ŽLIČNIKI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
JUHA S KISLIM MLEKOM	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AJMOHC - telečja obara z žličniki ali kruhovimi cmoki	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MASLENI KRUHKI ali PUTRTOHI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ŠARKELJ - orehova potica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MLEČNA ŽUPA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FRIKA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
KUHAN HREN	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
JABOLČNI HREN	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PLATIČKI - suhi jabolčni krhli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

11. Ob koncu raziskovalne naloge bom izdelala zemljevid občine Ljubno z vsemi ponudniki tradicionalnih jedi, da bodo turisti vedeli, kje lahko kakšno jed poizkusijo oz. jo naročijo po predhodni najavi. ALI BI ŽELELI BITI KOT PONUDNIK OZNAČENI NA TEM ZEMLJEVIDU?

Označite samo en oval.

DA

NE

12. V kolikor je vaš odgovor DA, prosimo, napišite, katere jedi bi gostom ponujali redno in katere občasno po predhodni najavi.

13. Redno bi ponujali:

14. Občasno (po predhodni najavi) bi ponujali:

15. Ali bi bili pripravljeni katero od tradicionalnih jedi ponuditi gostom pripravljeno tudi na modernejši način?

Označite samo en oval.

DA

NE

16. V kolikor bi želeli več sodelovanja med gostinci in ostalimi ponudniki domače hrane, ALI VAS SMEM ŠE KONTAKTIRATI?

Označite samo en oval.

DA

NE

DA, želim si, da bi bil/a čim bolj vključena v ponudbo domače hrane

17. Ali bi bili pripravljeni sodelovati na tednu (ali mesecu) domače hrane v času Flosarskega bala?

Označite samo en oval.

- DA
 NE
 ŠE NE VEM

18. Prosila bi Vas, če vam smem dostaviti nekaj natisnjenih anket za Vaše goste, v kateri bi jih povprašala o poznavanju tradicionalnih Zgornjesavinjskih jedi. Anketa zanje je veliko krajša.

Označite samo en oval.

- da (5 anket)
 da (10 anket)
 da (več kot 10 anket)
 ne

19. Hvala, da ste na anketo odgovorili do konca. Res sem vam iz srca hvaležna, da ste si vzeli vaš dragoceni čas. V kolikor mi želite sporočiti še kaj, mi prosim napišite spodaj.

9.2 Priloga B: Anketni vprašalnik za goste

1. Iz katerega dela Slovenije prihajate?

Označite samo en oval.

- Osrednja Slovenija
- Primorska
- Dolenjska
- Gorenjska
- Goriška
- Savinjska
- Koroška
- Podravska
- Pomurska
- Zasavska
- Drugo: _____

2. Starost:

Označite samo en oval.

- do 20 let
- 20 - 40 let
- 40 - 60 let
- nad 60 let

3. Označi spol:

Označite samo en oval.

- M
- Ž

4. Pri tradicionalnih Zgornjesavinjskih jedeh napišite, za katere ste že slišali, katere ste že poskusili in katere bi si želeli poskusiti.

Izberite vse primerne odgovore.

	Sem slišal zanje (ne vem točno, kakšne so).	Poznam (vem, kakšnega okusa so).	Večkrat jih poskusim.
JAPKO FŽU ali JABOLČNI FIŽOL	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FIROVŽ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OŽENJENA ŽUPA ali OŽENJENA JUHA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PREŽGANA JUHA ali PREŽGANKA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ŽLINKROFI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ŠTRUKLJI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SMETANOVI ŠTRUKLJI S PETERŠILJEM	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LUKNJA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
RAJZELJC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AJDOVI ŽGANCI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BRATCI ali BRATCI IN SESTRICE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AJDNEK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MASOVNIK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
UBRNEK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SAVINJSKI ŽELODEC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
KUHAN SAVINJSKI ŽELODEC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ŠINIK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
GODLJA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ŠARKELJ - OREHOVA POTICA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MLEČNA ŽUPA - MLEČNA JUHA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FRIKA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

KRVAVICE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
GROBLJA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MOHOD	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BRUSNIČNA OMAKA ali NATEČJEV ZOS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TOPLE KROMIRJEVE MURKE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PRESNO ZELJE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PRESNA REPA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TOPLA SOLATA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AJDOV KRUH Z OREHI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OCVIRKOVKA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LJUBENSKI MLINCI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
JABOLČNI ŠTRUDELJ S SKUTO ali VLEČENA POTICA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ŠNITE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OCVRTO BEZGOVO CVETJE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PLATIČKI - POSUŠENI JABOLČNI KRHLJI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
KUHAN HREN	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
JABOLČNI HREN	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
JUHA Z VRANIČNIMI ŽLIČNIKI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
JUHA S KISLIM MLEKOM	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AJMOHC - TELEČJA OBARA Z ŽLIČNIKI ALI KRUHOVIMI CMOKI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MASLENI KRUHKI ali PUTRTOHI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5. Kaj bi si najbolj želeli poizkusiti v naših krajih?

Označite samo en oval.

- juhe (oženjena župa, firovž, prežgana juha, juha s kislim mlekom, juha z vraničnimi žličniki ...)
- glavne jedi (rajzeljc, krvavice, godlja, žlinkrofi ...)
- zelenjavne priloge (topla solata, tople krompirjeve murke, presno zelje, presna repa, kuhan hren ...)
- najbolj nenavadne jedi (jabolčni fižol, frika, masovnik, ubmenik ...)
- najbolj značilne jedi (Zgornjesavinjski želodec, ajdnek, rajzeljc, luknja....)
- sladice (šarkelj, jabolčni štrudelj, šnite, groblja, ocvrto bezgovo cvetje, štruklji ...)

6. Kaj Vas v Zgornji Savinjski najbolj privlači? Razvrstite prosim od 1 do 6, 1 pomeni najbolj privlači.

Označite samo en oval na vrstico.

	1	2	3	4	5	6
Narava	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hrana	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Namestitev	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Dostopnost	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Aktivnosti v naravi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Drugo	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

7. Ali bi pogosteje zašli v naše kraje, če bi bila ponudba tradicionalnih jedi naše doline bogatejša?

Označite samo en oval.

- da
- ne
- mogoče

8. Hvala za sodelovanje

9.3 Priloga C: Odgovor povpraševanja o zapiskih tradicionalnih jedi Ljubnega - Fašunova hiša

(Odgovor pridobljen 23. 6. 2020)

Pozdravljena,

najprej želim uspešno delo in seveda veliko ustvarjalnega duha.

Žal sem obe knjigi posodila Karolini Kalan in ti trenutno ne morem posoditi. Sem Karolini že pisala, da mi knjigi vrne. Gre za knjigi Od sirnice do ajdneka in Želodec ter jedi Zgornje Savinjske doline od Marije Bezovšek. Mogoče knjigi (ko bo mogoče) dobiš v knjižnici, če jih nimaš doma. V teh knjigah veliko piše o tradicionalnih jedeh in kdaj so jih pripravljali. Sicer piše splošno za ZSD, a je veliko od tega tudi za Ljubno. Mateja Brlec Suhodolnik je napisala knjižico Kuhinja naših babic, kjer je povzela tradicionalne jedi Solčavskega, pa tudi je nimam kje pri roki. Pošiljam nek osnutek v priponki, kakor je knjižica nastajala (a v njej so le jedi Solčavskega).

S strani Zavoda Savinja smo samostojno organizirali kar nekaj tečajev na to temo:

- Leto 2006 Moški kuhajo (jedi na žlico ...).
- Leto 2007 OŠ Ljubno (ne vem točno, kateri razred) – priprava kruha in ajdnek v obliki mafinov, 4 tečaji izdelave štrukljev, ajdneka, jedi iz divjačine, jedi iz jagnjetine in bučne jedi.
- Leto 2008 OŠ Ljubno – peka kruha in ajdnek v obliki mafinov, ocenjevanje ajdneka, jedi iz ajde.
- Leto 2009 OŠ Ljubno – peka kruha in ajdnek v obliki mafinov, peka ajdneka, prispevek za RTV o peki ajdneka.
- Leto 2010 OŠ Ljubno – peka kruha in ajdnek v obliki mafinov, izdelava ajdneka, peka pustnih jedi.
- Vsako nadaljnje leto tečaji izdelava ajdneka, za otroke peka kruha in mafinov v obliki ajdneka.
- Vsako leto so imele kmečke žene (društvo) najmanj dva tečaja na različno temo (včasih sladice, drugič jedi iz ajde, kozarčne sladice ...). Tudi Ljudska univerza je organizirala pri nas tečaje na različno tematiko, pa Društvo čebelarjev so organizirali tečaj na temo medene jedi in sladice ...

- Zadnjih pet let organiziramo tečaj izdelave kruha in spoznanje poklica peka za otroke iz Waldorfske šole iz Žalca (izdelajo si ponavadi pletenico, kruhek, spoznajo ajdnek ...).
- V letu 2018 smo organizirali kulinarično in slašičarsko delavnico za otroke OŠ Ljubno med počitnicami.

Najbrž je tega še več, pa naj navedem samo nekatere. V kuhinji smo pripravljali tudi pogostitev za protokolarne zadeve.

Savinja, zavod za razvoj podeželja in turizma

Vodilni partner LAS Zgornje Savinjske in Šaleške doline

Foršt 51

3333 Ljubno ob Savinji

Tel.: 03/838 10 78

www.savinja.si

Ivanka Orešnik, direktorica

9.4 Priloga D: Odgovor povpraševanja o zapiskih tradicionalnih jedi Ljubnega - Zgodovinski arhiv Celje

(Odgovor pridobljen 6. 7. 2020)

Spoštovani,

v okviru fonda SI_ZAC/0024 Mestna občina Celje so iz leta 1935 ohranjeni jedilni listi za hotele v Celju. Žal pa ni ohranjega gradiva stare občine Ljubno ob Savinji in zato tudi ne gradiva, ki bi se nanašalo na to temo. Predlagam, da stopite v kontakt za nasvet še z entnologi, ki so zaposleni v okoliških muzejih (npr. muzej Vrbovec, Muzejska zbirka Mozirje, ki je sestavni del knjižnice ...).

Lep pozdrav

mag. Hedvika Zdovc,

arhivska svetnica

Zgodovinski arhiv Celje

Teharska cesta 1

SI-3000 Celje, Slovenija

E: hedvika.zdovc@zac.si

T: +386(0)3 428 76 44

W: www.zac.si

9.5 Priloga E: Odgovor povpraševanja o zapiskih tradicionalnih jedi Ljubnega - Muzej Vrbovec

(Odgovor pridobljen 8. 7. 2020)

Maja pozdravljena,

veseli me, da se mladi lotite takšnih raziskav, saj je na tem področju narejeno in zapisano bolj malo. Pri nas kakšnih posebnih podatkov in zapisov ne hranimo, mogoče poiščeš kaj v knjižnici od dr. Bogataja ali Marije Bezovšek. Njune knjige ima mogoče tudi občina ali Fašunova hiša.

Želim ti veliko uspeha pri nalogi.

Barbara Šoster Rutar

Muzej Vrbovec

9.6 Priloga F: IZJAVA

Mentor **Miha Gartner** v skladu z 20. členom Pravilnika o organizaciji mladinske raziskovalne dejavnosti »Mladi za Celje« Mestne občine Celje, zagotavljam, da je v raziskovalni nalogi z naslovom **KULINARIČNA TRADICIJA LJUBNEGA OB SAVINJI – TURISTIČNI POTENCIAL PRIHODNOSTI**, katere avtorica je **Maja Ermenc**:

- besedilo v tiskani in elektronski obliki istovetno,
- pri raziskovanju uporabljeno gradivo navedeno v seznamu uporabljene literature,
- da je za objavo fotografij v nalogi pridobljeno avtorjevo dovoljenje in je hranjeno v šolskem arhivu,
- da sme Osrednja knjižnica Celje objaviti raziskovalno nalogo v polnem besedilu na knjižničnih portalih z navedbo, da je raziskovalna naloga nastala v okviru projekta Mladi za Celje,
- da je raziskovalno nalogo dovoljeno uporabiti za izobraževalne in raziskovalne namene s povzemanjem misli, idej, konceptov oziroma besedil iz naloge ob upoštevanju avtorstva in korektnem citiranju,
- da smo seznanjeni z razpisni pogoji projekta Mladi za Celje.

Celje, 23. 3. 2021

žig šole

Podpis mentorja

Podpis odgovorne osebe