



## **RAZISKOVALNA NALOGA**

**Področje: TURIZEM**

# **KULINARIČNI TURIZEM**

**Mentorica: Dominika SLOKAR DE LORENZI**

**Avtorici: Izabela ČERNILEC, 9. a**

**Somentorica: Simona HRIBAR KOJC**

**Zala SEŠEK, 9. a**

Ljubljana, marec 2020

## **Kazalo**

Kazalo slik.....	3
Kazalo preglednic.....	4
1 Uvod.....	6
2 Namen.....	7
3 Hipoteze.....	8
4 Metodologija dela.....	10
5 Teoretični del.....	11
5.1 Turizem.....	11
5.2 Vrste turizma.....	13
5.3 Kulinarični turizem.....	15
5.4 Kulinarične regije Slovenije.....	16
5.5 Evropska gastronomska regija 2021: Slovenija.....	18
5.6 Značilne jedi v ljubljanski regiji.....	20
6 Analiza anketnih vprašalnikov.....	33
7 Intervju z gospo Nino Kosin, vodjo odnosov z javnostjo pri Turizmu Ljubljana.....	56
8 Analiza šolskih jedilnikov.....	59
9 Analiza menijev ljubljanskih gostiln.....	61
10 Analiza projektov, ki spodbujajo pripravo in raziskovanje tradicionalnih jedi za učence osnovnih šol....	63
11 Zaključek.....	66
12 Viri in literatura.....	67
12.1 Ustni viri.....	67
12.2 Pisni viri.....	67
13 Priloge.....	68
13.1 Anketni vprašalnik za učence.....	68

## Kazalo slik

Slika 1: Hrana in turizem.....	6
Slika 2: Raziskovalki.....	9
Slika 3: Pojmi, povezani s turizmom.....	15
Slika 4: Gastronomske regije Slovenije.....	18
Slika 5: Okusiti Slovenijo.....	20
Slika 6: Ušenat zelje.....	22
Slika 7: Priprava praženega krompirja.....	23
Slika 8: Ljubljanski štrukelj.....	26
Slika 9: Janška vezivka pred pečenjem.....	27
Slika 10: Pečena janška vezivka s čežano.....	27
Slika 11: Leteči žganci s praženim krompirjem.....	28
Slika 12: Žabji kraki.....	29
Slika 13: Ljubljanske skutine palačinke s pehtranom (priprava in končni izdelek).....	31
Slika 14: Kolikokrat v enem mesecu v povprečju obiščeš restavracijo?.....	33
Slika 15: Kolikokrat v enem mesecu v povprečju obiščeš restavracijo s hitro hrano?.....	34
Slika 16: Katere restavracije, z domačo ali tujo hrano obiščeš pogosteje?.....	34
Slika 17: Katero tujo restavracijo obiščeš najpogosteje?.....	35
Slika 18: Ob kakšni priložnosti največkrat obiščeš restavracijo?.....	36
Slika 19: S kom največkrat obiščeš restavracijo?.....	36
Slika 20: S kom največkrat obiščeš restavracijo s hitro prehrano?.....	37
Slika 21: Kolikokrat naročite obrok kot dostavo hrane na dom?.....	38
Slika 22: Ali se ti zdi tradicionalna slovenska hrana premalokrat na domačem jedilniku?.....	39
Slika 23: Kolikokrat se na družinskem jedilniku pojavi tradicionalna slovenska jed?.....	40
Slika 24: Katero tradicionalno hrano največkrat pripravite doma?.....	41
Slika 25: Ali se ti zdi tradicionalna slovenska hrana premalokrat na jedilniku v šoli?.....	42
Slika 26: Ali meniš, da bodo čez nekaj desetletij tradicionalne slovenske jedi šle v pozabo?.....	43
Slika 27: Ali doma večkrat skuhate juho iz vrečke ali jo skuhate sami?.....	45
Slika 28: Ali doma večkrat spečete kruh ali ga kupite?.....	46
Slika 29: Ali doma večkrat spečete domačo pico ali jo kupite že pripravljeno?.....	47
Slika 30: Ali testo za pico večkrat pripravite sami ali ga kupite?.....	48
Slika 31: Ali kupujete mleko v trgovini ali pri lokalnem kmetu?.....	49
Slika 32: Ali večkrat pripravite testenine sami ali jih kupite?.....	50
Slika 33: Ali kupite zelenjavo v trgovini, jo sami pridelate ali jo dobite pri lokalnem kmetu?.....	51
Slika 34: Bi znal/a razložiti, kaj je kulinarični turizem?.....	52
Slika 35: Naštej vrste turizma, ki jih poznaš.....	53
Slika 36: Poveži pokrajino z njeno značilno jedjo.....	54

Slika 37: Ali bi znal jedi pri nalogi 24 tudi poimenovati?.....	55
Slika 38: Strežba kosila v šolski kuhinji.....	64
Slika 39: Promocija projekta Kuhna pa to v enem izmed nakupovalnih središč.....	64

## **Kazalo preglednic**

Preglednica 1: Prihodi tujih turistov v državo v letu 2018 .....	12
Preglednica 2: Ali se ti zdi tradicionalna slovenska hrana premalokrat na domačem jedilniku?.....	39
Preglednica 3: Kolikokrat se na družinskem jedilniku pojavi tradicionalna slovenska jed?.....	40
Preglednica 4: Ali se ti zdi tradicionalna slovenska hrana premalokrat na jedilniku v šoli?.....	42
Preglednica 5: Ali meniš, da bodo čez nekaj desetletij tradicionalne slovenske jedi šle v pozabo? .....	43
Preglednica 6: Predlogi, da slovenske jedi ne bodo šle v pozabo.....	44
Preglednica 7: Ali doma večkrat skuhate juho iz vrečke ali jo skuhate sami? .....	45
Preglednica 8: Ali doma večkrat spečete kruh ali ga kupite?.....	46
Preglednica 9: Ali doma večkrat spečete domačo pico ali jo kupite že pripravljeno? .....	47
Preglednica 10: Ali testo za pico večkrat pripravite sami ali ga kupite?.....	48
Preglednica 11: Ali kupujete mleko v trgovini ali pri lokalnem kmetu?.....	49
Preglednica 12: Ali večkrat pripravite testenine sami ali jih kupite? .....	50
Preglednica 13: Ali kupite zelenjavo v trgovini, jo sami pripravite ali jo dobite pri lokalnem kmetu? .....	51
Preglednica 14: Poveži pokrajino z njeno značilno jedjo. ....	54
Preglednica 15: Ali bi znal jedi pri nalogi 24 tudi poimenovati? .....	55
Preglednica 16: Pogostost tradicionalnih slovenskih jedi na šolskih jedilnikih Osnovne šole Sostro. ....	60
Preglednica 17: Analiza jedilnih listov štirih ljubljanskih gostiln.....	61

## POVZETEK

Z raziskovalno nalogo sva želeli spoznati kulinarični turizem, njegov pomen za razvoj naše prestolnice in naše države. V Sloveniji imamo bogato kulinarično tradicijo, s katero bi lahko še bolj promovirali našo državo ter kulinarične regije.

S pomočjo naloge želiva tako mlade kot ostale prebivalce Ljubljane in Slovenije ozaveščati in osveščati o pomenu kulinaričnega turizma in ohranjanja starih tradicionalnih jedi.

Zastavili sva si šest hipotez, štiri sva potrdili in dve zavrnila. Z analizo šolskih jedilnikov lahko potrdimo, da je na šolskem jedilniku naše šole vsak teden vsaj ena tradicionalna slovenska jed. Največkrat ponujena jed so štruklji, čeprav sva mislili, da je pražen krompir. S pomočjo podatkov Mestne občine Ljubljana sva ugotovili ter potrdili hipotezo, da se število turistov, ki obiščejo našo prestolnico zaradi kulinarike, iz leta v leto povečuje. Leta 2016 je bilo takih turistov 39,0 %, leta 2018 pa je bil ta delež že 62,9 %.

Rezultati anketnega vprašalnika učencev najine šole so pokazali, da učenci redko obiskujejo različne restavracije, večina jih obiskuje s svojo družino ter za različna praznovanja (rojstni dnevi, obletnice, krsti ...). Večina družin učencev doma večkrat pripravi domačo juho kot juho iz vrečke, večkrat pripravi domače testo ter pico kot pa vnaprej pripravljeno testo ter pico. Le malo število učencev pa pozna izraz »kulinarični turizem« in ga zna tudi razložiti.

**Ključne besede:** kulinarični turizem, Ljubljana, Slovenija, tradicionalna slovenska hrana.



## 1 Uvod

Slovenija ima zelo močno in bogato kulinarično tradicijo. Številne tradicionalne jedi, pijače in navade pri jedi so oblikovale vrsto sodobnih regionalnih različnosti in danes predstavlja 24 gastronomskih regij. V teh regijah je 170 razpoznavnih in značilnih jedi, ki so temelj slovenske kulinarične razpoznavnosti in hkrati tudi izhodišče za številna nova ustvarjanja in inovativne ideje. Slovenija je posebna, ker na majhni površini turisti najdejo ogromno slikovite kulinarične raznolikosti. S prevoženimi nekaj kilometri lahko na mizo turistom ponudimo popolnoma novo, drugačno jed, drugačno pijačo ... V današnjem času je potrebno kulinariko povezovati s številnimi drugimi panogami razvoja države, turizmom, ekologijo, kmetijstvom in lokalno pridelavo ...

Vsa navedena dejstva so lepa iztočnica za motivacijo, da učenci in tudi ostali prepoznamo pomen kulinarike za razvoj naše države. Misliva, da vsi poznamo kranjsko klobaso, potico, pražen krompir, pečenko, ričet ... Kaj pa: leteče žgance, hrge, fuline, pofalača, vrtanek ...? Kdaj ste doma nazadnje pripravili značilno slovensko jed? Kdaj ste sami pripravili govejo juho in ne juho iz vrečke ali pa domače testenine ali kruh?

V današnjem času je zelo pomembno, da se mladi pripravimo za življenje in delo. Prav je, da se v okviru izobraževalnega sistema seznanjamo z ustvarjalnostjo, inovativnostjo in naravnimi danostmi naše države. Izobraževanje je tisto, ki ogromno doprinese k oblikovanju mnenj in odnosov mladih, naših sposobnosti in interesov.



*Slika 1: Hrana in turizem*

(Vir: <https://www.delo.si/prosti-cas/kulinarika/hrana-in-turizem-slovinci-imamo-zgodbo-kaj-pa-paket.html>)

## 2 Namen

Najin osnovni namen je prepoznati izredni pomen naše kulinarične zgodovine in raziskati, kako to poznajo anketirani učenci.

S pomočjo naloge želiva tako mlade kot ostale prebivalce Ljubljane in Slovenije ozaveščati in osveščati o pomenu kulinaričnega turizma in ohranjanja starih tradicionalnih jedi.

Z raziskovanjem sva želeli ugotoviti in izpolniti naslednje cilje:

- kako je razvit kulinarični turizem v Ljubljani,
- ali učenci s starši doma pripravljajo tradicionalne ljubljanske/slovenske jedi,
- ali se v menijih znanih ljubljanskih gostiln najdejo stare tradicionalne ljubljanske/slovenske jedi,
- kolikokrat se na šolskem jedilniku pojavijo stare tradicionalne ljubljanske/slovenske jedi.



### 3 Hipoteze

Na podlagi svojih ciljev sva postavili hipoteze, ki so bistveni del raziskovalne naloge. Iz zbranih podatkov sva postavljene hipoteze potrdili oziroma zavrnili.

#### **HIPOTEZA 1: Vsaj enkrat na teden v šolski kuhinji pripravijo tradicionalno slovensko jed.**

Po analizi dvajsetih šolskih jedilnikov lahko hipotezo **potrdiva**. Vsak teden je bila na šolskem jedilniku vsaj ena tradicionalna slovenska jed.

#### **HIPOTEZA 2: Najpogostejša tradicionalna jed, ki je ponujena na naši šoli, je pražen krompir.**

Ko sva podrobno analizirali šolske jedilnike, sva ugotovili, da so najpogostejša ponujena tradicionalna slovenska jed na naši šoli štruklji. Najina hipoteza je bila **nepravilna**.

#### **HIPOTEZA 3: Število turistov, ki se za obisk Ljubljane odločijo zaradi kulinaričnega doživetja, se iz leta v leto povečuje.**

Hipotezo lahko **potrdiva**. Gospa Nina Kosin, vodja odnosov z javnostjo pri Turizmu Ljubljana, nama je povedala, da sta raziskavi Turizma Ljubljana pokazali, da je leta 2016 39,0 % turistov navedlo kot motiv prihoda v Ljubljano hrano, pijačo in lokalne specialitete, leta 2018 pa je bil ta delež že 62,9 %.

#### **HIPOTEZA 4: Večina (vsaj 50 %) anketiranih učencev restavracije obiskujejo redko, skupaj s svojimi starši ter za različna družinska in prijateljska praznovanja.**

Hipotezo lahko **potrdiva**. Rezultati anketnega vprašalnika so pokazali, da učenci redko obiskujejo različne restavracije, večina jih obiskuje s svojo družino ter za različna praznovanja (rojstni dnevi, obletnice, krsti ...).



**HIPOTEZA 5: Večina (vsaj 50 %) anketiranih učencev skupaj s svojimi starši večkrat pripravi domače pripravljene jedi kot pa že pripravljene v trgovini in jih zgolj pripravijo do konca (spečejo, odtajajo, dodajo vodo).**

Hipotezo lahko **potrdiva**. Rezultati anketnega vprašalnika so pokazali, da večina družin učencev doma večkrat pripravi domačo juho kot juho iz vrečke, večkrat pripravi domače testo ter pico kot pa vnaprej pripravljeno testo ter pico.

**HIPOTEZA 6: Večina (vsaj 50 %) pozna izraz »kulinarični turizem«.**

Hipotezo lahko **zavrneva**. Rezultati anketnega vprašalnika so pokazali, da malo število učencev pozna izraz »kulinarični turizem« in ga zna tudi razložiti.



*Slika 2: Raziskovalki (Vir: Dominika Slokar De Lorenzi).*

## **4 Metodologija dela**

Na podlagi zastavljenih hipotez in ciljev sva naredili natančen načrt raziskovanja. Poimenovali sva ga metodologija in sklenili, da se ga bova natančno držali pri svoji raziskavi. Vse aktivnosti, ki sva jih izvajali v zvezi s to nalogo, sva skrbno zapisovali.

Glavne točke te metodologije, so:

- **Prebiranje literature**

Da sva obravnavano temo bolje spoznali, sva obiskali šolsko in lokalno knjižnico ter spletne strani, kjer sva poiskali primerno literaturo o turizmu na splošno, o vrstah turizma, o kulinaricnem turizmu, delitvi naše Slovenije na kulinarične regije. Poiskali sva tudi recepte za značilne jedi, kjer bivava.

- **Anketiranje učencev in učenk**

Anketirali sva po en razred učencev OŠ Sostro od šestega do devetega razreda. Anketni vprašalnik je reševalo 87 učencev in učenk. Od tega jih je bilo 24 (28 %) iz 6. razreda, 22 (25 %) iz 7. razreda, 23 (26 %) iz 8. razreda in 18 (21 %) iz 9. razreda.

Anketni vprašalnik je vseboval podatke o spolu in razredu, ki ga obiskujejo učenci ter 25 vprašanj. Od tega je bilo 16 vprašanj izbirnega tipa, kjer so učenci izbirali enega ali več vnaprej podanih odgovorov. 8 vprašanj je bilo odprtega tipa in so anketiranci zapisali svoje mnenje. 1 vprašanje pa je bilo tipa povezovanje, kjer so anketiranci povezali gastronomsko slovensko pokrajino s sliko.

Zbiranje podatkov je bilo anonimno. Vprašalnik je v prilogi raziskovalnega dela. Učenci so jih reševali decembra 2019 med poukom naravoslovja ali med poukom kemije.

Vsi pridobljeni podatki iz vprašalnikov so bili vneseni v program Excel in analizirani skladno s postavljenimi vprašanji ter hipotezami raziskovalne naloge. Izpolnjeni vprašalniki se hranijo v arhivu avtoric.

- **Intervju z gospo Nino Kosin, vodjo odnosov z javnostjo pri Turizmu Ljubljana**

Opravili sva intervju z gospo Nino Kosin, ki je vodja odnosov z javnostjo pri Turizmu Ljubljana. Odgovorila nama je na vprašanja o promociji kulinarične ponudbe v Ljubljani ter nagradah, ki jih je na tem področju prejela Ljubljana.

- **Analiza šolskih jedilnikov**

Analizirali sva dvajset šolskih jedilnikov Osnovne šole Sostro od začetka septembra 2019 do konca januarja 2020.

- **Analiza menijev ljubljanskih gostiln**

Analizirali sva štiri menijev ljubljanskih gostiln, ki so odprte že vrsto let in za katere sva pričakovali, da ponujajo tradicionalne ljubljanske in slovenske jedi.

- **Analiza projektov, ki spodbujajo pripravo in raziskovanje tradicionalnih jedi za učence osnovnih šol**

S pomočjo učiteljic gospodinjstva na najini osnovni šoli sva poiskali projekte in tekmovanja, ki spodbujajo, da učenci raziskujejo kulinarčno tradicijo naše države.

## **5 Teoretični del**

### **5.1 Turizem**

Iz zgodovine poznamo potovanja, ki so povezana z vojaškimi in podobnimi premiki. Ti so bili namenjeni osvajanju novih krajev ali pa so bili povezani s trgovanjem z novim blagom in začimbami. Prav tako so iz zgodovine znana potovanja, povezana z verskimi obredi (romanja). Ko govorimo o turizmu oziroma potovanju za užitek, pa so v preteklosti potovali le bogati, ki so si lahko privoščili potovanja v oddaljene dele sveta, si ogledovali velike zgradbe in umetniška dela, se učili novih jezikov, spoznavali nove kulture in okusili različne jedi. V Egiptu obstajajo dokazi, da so ljudje potovali samo za lasten užitek že davnega leta 1500 pred našim štetjem. Prav tako je znano, da so Rimljani potovali v obmorska zdravilišča in letovišča.

Turizem je pojav, ki smo ga ljudje ustvarili za svoje lastno boljše počutje. Turizem izražamo s potovanji izven svojega stalnega doma. Razlog zato pa je, da so si v začetkih nastanka turizma - v zadnjih štiridesetih letih 20. stoletja bogatejši ljudje privoščili počitek izven stalnega bivališča in s tem si je vedno več ljudi želelo ogledati tuje kraje. Nameni potovanj za ljudi so razvedrilo, oddih (poslovne dejavnosti) ali preprosto sprostitev. Obiski in potovanja po državah in krajih so omogočali večji zaslužek le tem. S tem pa se je razvijal letalski in ladijski promet, širil se je dostop do oddaljenih krajev, povečal se je pretok informacij. Nekateri kraji in države so se specializirale prav v turizem, kar predstavlja velik vir dohodkov. Takim krajem pravimo turistični kraji.

V Sloveniji je bilo leto 2018 glede turističnih obiskov rekordno že peto leto zapored, saj je v letu 2018 slovenske znamenitosti obiskalo kar 10 % turistov (domačih in tujih) več kot v preteklem letu.

Najbolj obiskane znamenitosti v letu 2018 so bile: Postojnska jama, Ljubljanski grad, Blejski grad, Živalski vrt, Terme Čatež, Soteska Vintgar, Predjamski grad, Arboretum Volčji Potok, Škocjanske jame in Slap Savica. 10 znamenitosti smo navedli po vrstnem redu, pri čemer je bila Postojnska jama ponovno najbolj obiskana turistična destinacija v letu 2018 (Slovenski turistični Top deset, 2014; Turizem v številkah, 2019).

Svetovna turistična organizacija, ki deluje v sklopu Združenih narodov s sedežem v Madridu, je za leto 2018 objavila najbolj obiskane države po številu turistov. Spodnja tabela prikazuje države po številu turistov v milijonih od najbolj obiskane navzdol. Na prvem mestu po številu turistov je Francija (International Tourism Highlights, 2019).

*Preglednica 1: Prihodi tujih turistov v državo v letu 2018*

<b>Mesto</b>	<b>Država</b>	<b>Prihodi tujih turistov v državo v letu 2018 (v milijonih)</b>
<b>1</b>	Francija	89
<b>2</b>	Španija	83
<b>3</b>	ZDA	80
<b>4</b>	Kitajska	63
<b>5</b>	Italija	62
<b>6</b>	Turčija	46
<b>7</b>	Mehika	41
<b>8</b>	Nemčija	39
<b>9</b>	Tajska	38
<b>10</b>	Združeno kraljestvo	36

Turizem ima tako svoje slabosti kot tudi prednosti, čeprav je slednjih zagotovo več.

Prednosti v Sloveniji:

- raznolika ponudba na majhnem mestu,
- razvoj infrastrukture,
- nova delovna mesta,
- spoznavanje drugih kultur.

Slabosti v Sloveniji:

- veliko prometa,
- onesnaževanje okolja.

## 5.2 Vrste turizma

Leta 1994 so Združeni narodi opredelili tri oblike turizma glede na tipe turistov:

- **Domači turizem**

Izraz domači turizem se uporablja v primeru, kadar prebivalci neke države potujejo in obiskujejo kraje znotraj te države.

- **Receptivni turizem (Incoming turizem)**

Receptivni turizem je strokovni izraz, ki pa se v praksi ne uporablja pogosto, večkrat slišimo angleški izraz »Incoming« turizem, ki je zelo razširjen in ga uporabljajo povsod po svetu. Incoming turizem označuje vsa potovanja, ko tuji turisti pridejo v našo državo.

- **Emitivni turizem (Outgoing turizem)**

Tudi izraz emitivni turizem se le redko uporablja, zelo razširjen je namreč angleški izraz »Outgoing« turizem, ki pomeni obratno od Incoming turizma, torej se nanaša na domače potnike, ki potujejo v tuje dežele.

Prav tako lahko oblike turizma ločimo tudi glede na letni čas in so tako tudi z letnim časom povezane aktivnosti:

- **Poletni turizem** – ko se večina ljudi odpravi na dopust na morje oziroma zdravilišča, kjer prevladuje kopanje v morju, rekah in bazenih. V zadnjih časih je zelo popularen obisk gora poleti, torej planinarjenje.
- **Zimski turizem** – povezan z zimskimi športi, ko so večinoma obiskani zimski smučarski športni centri.
- **Pomladni in jesenski turizem** – v tem času turisti pogosteje obiskujejo večja mestna središča, kjer si ogledajo svetovne turistične znamenitosti, ali pa obisk zdravilišč, ki so zanimiva celo leto, predvsem pa v času šolskih počitnic.

Med vrstami turizma moramo omeniti tudi masovni in nišni turizem.

**Masovni ali množični turizem** je načrtovano potovanje v večjih skupinah v organizaciji turistične agencije in z vodnikom. S takimi potovanji je prvi pričel Thomas Cook v Združenem kraljestvu v 19. stoletju. Turistična agencija Thomas Cook je obstajala vse do leta 2019, ko je pred kratkim zaradi

stečaja prenehala obstajati. Masovni turizem je doživel razcvet z razvojem železnice in letalskega prometa, ko je ta postal cenovno dostopnejši. Pri tem turizmu potnik kupi pri turistični agenciji cel paket potovanja in ima v ceno vključen prevoz, namestitev, ogleda in organizacijo potovanja.

### Nišni turizem

Z izrazom nišni turizem poimenujemo veliko posebnih oblik turizma, ki so se pojavile skozi leta glede na namen potovanja oziroma glede na aktivnosti, ki jih turisti opravljajo. Mnogi od teh izrazov se zelo pogosto uporabljajo v turistični industriji.

Druge vrste turizma so:

- **Kulturni turizem** je turizem, ki se nanaša na popotnikov stik s kulturo države, ki jo obišče. Še posebej se v tem primeru želijo turisti seznaniti z življenjskim slogom ljudi v krajih, ki jih obiščejo, z zgodovino teh ljudi, z njihovo umetnostjo, arhitekturo in vero.
- **Temni turizem**, ki ga včasih imenujejo črni turizem in vključuje potovanja v kraje, ki so bili zgodovinsko povezani s smrtjo in tragedijo. Glavna privlačnost temnih lokacij je njihova zgodovinska vrednost, ne pa njihova povezanost s smrtjo in trpljenjem.
- **Ekoturizem** je oblika turizma, ki vključuje obisk neokrnjenih in razmeroma neurejenih naravnih območij. Pomeni odgovorno potovanje po naravnih območjih in ohranjanje okolja. Namen eko turizma je izobraževati popotnike in spodbujati spoštovanje različnih kultur. Z ekoturizmom si okoljevarstveniki prizadevajo ohraniti okolje tako, da bodo tudi prihodnje generacije lahko uživale v neokrnjeni naravi. Ekoturizem običajno vključuje potovanja v kraje, kjer so glavna zanimivost rastlinstvo, živalstvo in kulturna dediščina.
- **Ekstremni turizem** vključuje potovanja v nevarna mesta (gore, puščave, jame ali kanjone), lahko pa tudi udeležbo pri nevarnih dogodkih.
- **Medicinski turizem** se nanaša na ljudi, ki potujejo v tujino zaradi zdravljenja. Včasih ljudje potujejo zaradi zdravljenja, ki jim doma ni na razpolago ali pa potujejo zato, ker je zdravljenje v tujini cenejše.
- **Filmski turizem** je potovanje v kraje ali lokacije (mesta), ker so snemali kakšen zelo znan film.
- **Navtični turizem** je turizem, ki združuje jadranje in čolnarjenje s počitnicami in počitniškimi aktivnostmi. To je lahko potovanje od pristanišča do pristanišča s križarko, najem jadrnice ali drugega plovila. Gre za obliko turizma, ki je v poletnem času na splošno bolj priljubljena.
- **Popkulturni turizem** je popotovanje na lokacije, ki so predstavljene v popularni literaturi, filmu ali glasbi.

- **Verski turizem** je vrsta turizma, kjer ljudje potujejo sami ali v skupinah na romanje, v misijone ali druge družabne verske namene. Največja oblika množičnega verskega turizma na svetu se odvija v Indiji na romanju v Kumbh Mela, ki privabi več kot 100 milijonov romarjev.
- **Športni turizem** označuje potovanja z namenom opravljanja različnih športnih aktivnosti ali sodelovanje pri športnih dogodkih. Športni turizem je ena od najhitreje rastočih turističnih panog.
- **Wellness turizem** je potovanje z namenom spodbujanja zdravja in dobrega počutja in ponavadi vključuje obisk zdravilišča. Razlika med medicinskim in wellness turizmom je v tem, da gre pri wellness turizmu za ohranjanje zdravja, pri medicinskem turizmu pa za zdravljenje bolezni.
- **Kulinarični turizem ali prehrambeni turizem (tudi gastronomski turizem)** je v bistvu raziskovanje hrane kot namen turizma. Kulinarika je poleg podnebja in nastanitve najbolj pomembna za zadovoljnega potnika.



Slika 3: Pojmi, povezani s turizmom

(Vir: <https://www.ozassignments.com/solution/international-tourism-development-proof-reading-services>)

### 5.3 Kulinarični turizem

Kulinarični turizem je v zadnjem času ena najpomembnejših turističnih panog. Turisti namreč kamorkoli gredo in ne glede na to, na kakšno potovanje se odpravijo, morajo tudi jesti. Hrana pa je povezana z občutkom ugodja in so zato turisti veliko bolj zadovoljni, če na potovanju dobijo dobro hrano. Kulinarika je nasploh v zadnjem času zelo popularna, saj je v vseh medijih veliko znanih

kuharskih oddaj, receptov, TV šovov in tudi vedno bolj se v medijih pojavljajo znani kuharji, ki so postali v današnjem svetu prave zvezde. Zaradi vsega tega se vedno več ljudi odloča, da svoje proste dni nameni obisku posebnih dogodkov, restavracij in drugih aktivnosti, ki so povezane s pripravo hrane ali pa s pokušino le-te. Prav tako je postal pomemben del vsakega potovanja okušanje lokalno pridelane hrane in pijače in s tem spoznavanje novega okolja, krajev, držav, kulture in ljudi.

Kulinarčni turizem lahko razdelimo na:

- Obisk različnih kuharskih tečajev, ki lahko trajajo dlje časa ali pa so morda organizirani samo za en dan ali celo le nekaj ur. Poudarek je pri pripravi neobičajne ali lokalno pridelane hrane.
- Degustacije vina, piva ali hrane in obisk kulinarčnih festivalov in dogodkov.
- Kulinarčna popotovanja na zanimive kraje, kjer turisti spoznajo lokalne specialitete.
- Obisk znane kulinarčne hiše, ki ponavadi vključuje seznanitev z znanim kuharskim mojstrom in pokušino njegovih jedi, ali pa izjemno in nenavadno kulinarčno doživetje.

#### **5.4 Kulinarčne regije Slovenije**

Slovenija je zelo raznolika država. V njej lahko najdemo veliko naravnih bogastev, kot so morje, čiste reke in jezera, gore, jame ... To naravno okolje je vir različnih rastlin, ki jih potrebujemo za prehranjevanje in hkrati pomeni naravno okolje, kjer živi pestro živalstvo, ki je prav tako v preteklosti pomagalo nahraniti prebivalce. V rekah in jezerih plavajo ribe, na poljih in travnikih raste krompir, koruza, pšenica, ajda. V gozdovih lahko nabiramo kostanj, nekatere sadeže ter gobe, predvsem pa ne smemo pozabiti na čebele in čebelje pridelke in še vse ostale dobrine, ki jih ponuja narava. Vse te stvari dajejo Sloveniji pestrost in raznolikost. V Sloveniji veliko različnih organizacij, ustanov in društev organizira kulinarčna srečanja, imamo praznike pa tudi veliko kulinarčnih tekmovanj, ki se jih udeleži veliko Slovencev in so zanimivi tudi za tujce. Poleg raznolike prehrane, ki je vezana na različne kulinarčne regije v Sloveniji, imamo veliko avtohtonih sort trt in vina, ki so tudi svetovno znana in priznana (Okusiti Slovenijo, 2013).

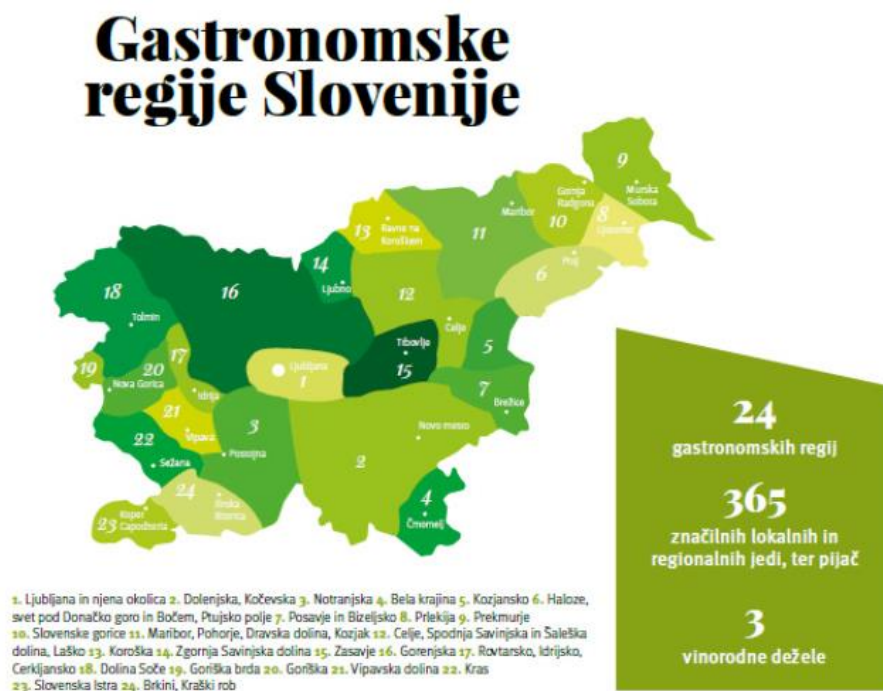
Zaradi raznolikosti je Slovenija razdeljena na različne regije, pri katerih ima vsaka svoje značilnosti. Slovenija je razdeljena na 24 kulinarčnih regij, pri čemer ima vsaka svoje značilnosti, tradicijo in zakonitosti. Za vsako od regij je značilno, da se kulinarika prepleta z naravnimi danostmi in navadami prebivalcev, predvsem pa z bogato tradicijo in recepti, ki se prenašajo iz roda v rod. S hrano lahko prepoznamo različne običaje, kulturo, praznike, predvsem pa spoznavamo vsakdanjike domačinov, ki živijo v posamezni regiji. V Sloveniji imamo veliko zanimivih starih ljudskih pregovorov, povezanih s hrano in običaji prehranjevanja, ki so vsi še kako resnični. Naj jih nekaj naštejemo: »Iz



te moke ne bo kruha«, »Še pes ima rad pri jedi mir«. »Zrno do zrna pogača, kamen na kamen palača«. »S trebuhom za kruhom«. »Če kruhek pade ti na tla, poberi in poljubi ga«, »Lakota je najboljši kuhar«. »Nobena juha se ne poje tako vroča, kot se skuha« (Okusiti Slovenijo, 2013).

Slovenija je razdeljena na 24 kulinarčnih regij. Te so:

1. Ljubljana in njena okolica
2. Dolenjska, Kočevska
3. Notranjska
4. Bela krajina
5. Kozjansko
6. Haloze, svet pod Donačko goro in Bočem, Ptujsko polje
7. Posavje in Bizeljsko
8. Prlekija
9. Prekmurje
10. Slovenske gorice
11. Maribor, Pohorje, Dravska dolina, Kozjak
12. Celje, Spodnja Savinjska in Šaleška dolina, Laško
13. Koroška
14. Zgornja Savinjska dolina
15. Zasavje
16. Gorenjska
17. Rovtarsko, Idrijsko, Cerkljansko
18. Dolina Soče
19. Goriška brda
20. Goriška
21. Vipavska dolina
22. Kras
23. Slovenska Istra
24. Brkini, Kraški rob (Okusiti Slovenijo, 2013).



Slika 4: Gastronomske regije Slovenije

(Vir: <https://www.nasasuperhrana.si/clanek/evropska-gastronomska-regija-2021-slovenija/>)

## 5.5 Evropska gastronomska regija 2021: Slovenija

Naziv Evropska gastronomska regija podeljuje Mednarodni inštitut za gastronomijo, kulturo, umetnost in turizem (IGCAT) z namenom, da bi za daljše obdobje povečali prepoznavnost pomena kulturnih in kulinarčnih posebnosti. S projektom spodbujajo tudi ustvarjalnost in inovativnost v kulinariki in osveščajo o boljši prehrani in tako izboljšujejo standarde trajnostnega turizma. Preko podelitve naziva poudarjajo posebne prehranske kulture, na drugi strani pa krepijo blaginjo v izbrani skupnosti (<https://www.nasasuperhrana.si/clanek/evropska-gastronomska-regija-2021-slovenija/>).

Odkar podeljujejo omenjeni naziv, se je prvič zgodilo, da je kot regija lahko kandidirala kar cela država; naša država. Naziv so do sedaj prejele le posamične regije v državah. Po tem, ko je preko poletja strokovna komisija presojala, če si ga zares zaslužimo, je jeseni 2019 Slovenija naziv tudi prejela. Naziv Evropska gastronomska regija predstavlja priznanje vsem, ki so vključeni v gastronomsko ponudbo, tako na področju pridelave in predelave živil, kot tudi pri izvedbi in promociji gastronomije. Na globalni ravni Slovenija že postaja vse bolj prepoznavna kot edinstvena, vrhunska gastronomska destinacija za butična, celo 5-zvezdična doživetja. V tem času bo Slovenija tudi predsedovala svetu Evropske unije (<https://www.nasasuperhrana.si/clanek/evropska-gastronomska-regija-2021-slovenija/>).

**Naziv Evropska gastronomska regija so doslej prejele:**

- 2021: Slovenija in Coimbri (Portugalska),
- 2020: Kuopio (Finska),
- 2019: Sibiu (Romunija) in južni Egej (Grčija),
- 2018: Galway (zahodna Irska) in severni Brabant (Nizozemska),
- 2017: Aarhus (Danska), vzhodna Lombardija (Francija) in Gauja – Riga (Latvija),
- 2016: Katalonija (Španija) in Minho (Portugalska).

Slovenija je z bogato kulinarčno ponudbo in tradicijo postala dobro prepoznavna na področju kulinarike in si prizadeva to ponudbo še bolj obogatiti ter jo promovirati kot gastronomsko destinacijo do leta 2021. Cilj je postati prepoznavna destinacija z visoko kakovostno, inovativno, avtentično ponudbo hrane in vina, ki jo ustvarjajo ponudniki kakovostne hrane, ti pa svojo ponudbo temeljijo na lokalni raznolikosti in pridelavi, bogastvu narave in srčnosti (<https://www.nasasuperhrana.si/clanek/evropska-gastronomska-regija-2021-slovenija/>).

S projektom Evropska gastronomska regija želimo spodbujati trajnostni razvoj, lokalno samooskrbo ter povezovanje podeželskih in urbanih območij. Kaj jemo, kako proizvajamo in pripravljamo hrano in kako jo cenimo, to je del naše kulturne identitete, tradicije in načina življenja. Z nazivom Evropske gastronomske regije 2021 pa bomo to stran lahko delili z obiskovalci, turisti in sosedi; na lokalni in mednarodni ravni (<https://www.nasasuperhrana.si/clanek/evropska-gastronomska-regija-2021-slovenija/>).



*Slika 5: Okusiti Slovenijo*

*(Vir: <https://www.nasasuperhrana.si/clanek/evropska-gastronomska-regija-2021-slovenija/>)*

### **5.6 Značilne jedi v ljubljanski regiji**

Osrednje mesto v ljubljanski regiji je seveda Ljubljana, ki je od nekdanjega stičišča vseh regij in pokrajin v Sloveniji. V Ljubljano so prihajali (in še vedno prihajajo) kulinarčni vplivi iz mediteranskega področja, alpskega, štajerskega in dolenskega področja in tudi iz drugih, tujih dežel. Lahko bi rekli, da je Ljubljana na stičišču različnih vplivov: Mediterana, Alp, Panonske nižine in v zadnjem času tudi Balkana in vsi ti vplivi oblikujejo tudi kulinarčno ponudbo naše ljubljanske regije (Okusiti Slovenijo, 2013).

**ŠTRUKLJI** – so ena najbolj razpoznavnih jedi v Sloveniji, saj jih poznajo praktično vse kulinarčne pokrajine, vendar so pripravljene na zelo različne načine, odvisno od regije. Štruklje poznamo iz kvašenega, vlečenega ali paljenega testa. Lahko so sladki z orehi in rozinami, skuto, pehtranom, makom ali slani. V preteklosti so bili štruklji praznična jed in na mizi ob posebnih priložnostih (Okusiti Slovenijo, 2013).

## **RECEPT: ŠTRUKLJI**

### **Sestavine:**

#### za testo:

- 1 dl mlečne vode
- 1/2 dl toplega mleka
- 1 jajce
- 3 žlice olja
- 1/2 naribane limonine lupinice
- 30 dag moke

#### za nadev:

- 50 dag skute
- 1 kislá smetana
- sol po okusu
- 10 dag masla drobtine

### **Postopek:**

Iz sestavin za testo zamesimo mehko testo. Kepico oblikujemo v kroglo in malo premažemo z oljem in prekrijemo s prtičkom. Pustimo počivati vsaj za eno uro.

Testo nato raztegnemo, ni ga potrebno valjati, premažemo ga s stopljenim maslom in malo potresemo z drobtinami. Nanje namažemo nadev in ga zavijemo.

Narežemo ga na štiri kose. Vsak kos posebej zavijemo v alu folijo in damo kuhati za 20 minut v slan krop. Ko so kuhani, jih odvijemo, narežemo na koščke.

**UŠENAT ZELJE** – se reče jedi, ki je sestavljena iz dušenega zelja in prosene kaše. Je zelo tradicionalna jed v ljubljanski regiji, ki je bila (in je še vedno) poznana po zelo dobrem kislem zelju, ki ga pridelujejo kmetije v tej regiji. Prav tako je bilo tradicionalno zelo priljubljena prosena kaša (Okusiti Slovenijo, 2013).

## RECEPT: UŠENAT ZELJE

### Sestavine:

- 25 dag prosene kaše
- 50 dag kislega zelja
- 3 žlice masti z ocvirki
- 1 čebula
- sol in poper
- lovorjev list

### Postopek:

Zelje in proseno kašo damo v lonec in prelijemo s toliko vode, da prekrije vse sestavine, lahko pa je vode celo nekoliko manj. Začinimo in kuhamo, dokler kaša ne postane mehka. Zabelimo z ocvirki.



*Slika 6: Ušenat zelje (Vir: Špela Marolt, 2018).*

**PRAŽEN KROMPIR** – je še vedno najbolj pogosta jed v Sloveniji in tudi v ljubljanski kulinarični regiji. Popularna je vse od takrat, ko so iz Amerike prinesli krompir v naše kraje. Od leta 2002 v Ljubljani deluje Društvo za priznanje praženega krompirja kot samostojne jedi (Okusiti Slovenijo, 2013).

## RECEPT: PRAŽEN KROMPIR

### Sestavine:

- 8 do 12 krompirjev
- 6 dag maščobe
- čebula
- sol

### Postopek:

Sveže kuhan še vroč krompir olupimo, zrežemo na tanke liste in ga stresemo na maščobo, v kateri smo blede rumeno ocvrli na liste zrezano čebulo. Potresemo s soljo, premešamo z vilicami in pokrito pražimo, da krompir na spodnji strani lahko porumeni. Krompir lahko prelijemo z zajemalko juhe in ga počasi pražimo.



*Slika 7: Priprava praženega krompirja (Vir: Peter Puškarić, 2019).*

**RIČET** – je okusna jed »na žlico«, ki je pripravljena iz ječmenove kaše ali ješprenja, zelenjave in mesa. Poznana je po celi Sloveniji. Rečemo mu tudi ješprenj, ješpraj, ječmenovka ali ješprenova juha in je značilna za osrednjo slovensko regijo, je pa tudi priljubljena jed po več regijah po Sloveniji, kjer so ji dodali razne dodatke (klobasa, reberca, fižol ...) ali pa jo najdemo kot redkejšo juho (Okusiti Slovenijo, 2013).

## **RECEPT: RIČET**

### **Sestavine:**

- 30 dag ješprenja
- cel poper
- kumina
- lovor
- sol
- 4 suha svinjska rebrca
- 1 jogurt lonček fižola
- 2 žlici olja
- 1 čebula
- 2 papriki
- 1 paradižnik
- 1 por
- 1/4 rumene kolerabe
- 2 krompirja
- zelena
- peteršilj
- 1 koren

### **Postopek:**

Ješprenj kuhamo 30 minut v slani vodi, dodamo poper, kumino, lovor, rumeno kolerabo. Posebej na olju pražimo nasekljano čebulo, ko postekleni, dodamo na trakove narezano papriko, na koleščka narezan koren in por, na kocke narezan paradižnik, sesekljano zeleno in peteršilj. Posolimo in dušimo 10 minut. Dušeno zelenjavo dodamo ješprenju. Dodamo še na majhne koščke narezan krompir in fižol. Kuhamo še 30 minut.

**LJUBLJANSKI ŠTRUKELJ** – je prvič omenjen v knjigi receptov Slovenska kuharica avtorice Magdalene Pleiweis, ki je bila izdana leta 1868. Kasneje ga je znana slovenska kuharica Felicita Kalinšek v svoji knjigi Ljubljanski štrukelj preimenovala v ljubljanski štrudelj. Gre za zavitek iz listnatega testa, nadevan z marelično marmelado (Bogataj, 2007).



## **RECEPT: LJUBLJANSKI ŠTRUKELJ**

### **Sestavine:**

#### za masleno kvašeno testo:

- 60 dag moko
- žlička soli
- 2 dag kvasa
- 2 dag sladkorja
- 5 dag maščobe
- 1 celo jajce
- 3 dl mleka
- 1 žlica kisle smetane
- 20 dag penasto vmešane margarine
- marelična marmelada
- pol skodelice posladkorjenih pomarančnih lupin
- 1 jajce za premaz
- pest mandeljnov v lističih

### **Postopek za pripravo maslenega kvašenega testa:**

Presejano mleko damo v skledo in pogrejemo. Na sredini naredi vdolbinico in vanjo vlij v toplem mleku raztopljen kvas z nekaj sladkorja, pomešaj ga z moko in pusti, da vzhaja. Dodamo ostale sestavine in gneteš tako dolgo, da postane gladko in se lepo loči od sklede. Pusti, da vzhaja. Nato ga razvaljamo na 1 cm debelo ter srednjo tretjino testa namažemo s polovico margarine, na namazano tretjino prepognemo drugo tretjino testa in jo namažemo s preostalo margarino. Vse pokrijemo z zadnjo tretjino testa. Z valjarjem potolcimo po testu, da se margarina dobro spoji s testom, nato ga zložimo in pokrijemo ter pustimo, da vzhaja pol ure.

### **Postopek za pripravo ljubljanskega štruklja:**

Vzhajano masleno kvašeno testo razvaljaj, namaži z marelično marmelado, potresi s pomarančnimi lupinami, zavij in daj na pekač. Zavitek pusti, da vzhaja, nato premaži z razžvrkljanim jajcem ter potresi z mandeljni v lističih. Peci naj prej pri 220 °C, ko pa testo naraste, zmanjšaj na 180 °C (Slastni skutini štruklji, 2009).



*Slika 8: Ljubljanski štrukelj (Vir: Špela Marolt, 2018).*

**JANŠKA VEZIVKA** – je vrsta prazničnega sladkega kruha iz vaške ljubljanske okolice, predvsem vzhodnega dela Ljubljane. Pripravljala se je predvsem ob godovih in drugih prazničnih priložnostih. Sladek kruh je bil na vrhu okrašen s pletenkami, kitami in ptički. Vsaka pokrajina v Sloveniji ima tudi svoje značilne vrste kruha. V Ljubljani so eni izmed njih: krompirjev kruh, ajdova špehovka, župnek za praznik svetih treh kraljev, poprtnik, žitni ali črni kruh, zmesni kruh, vahče, polbeli kruh, preste (Okusiti Slovenijo, 2013).

### **RECEPT: JANŠKA VEZIVKA**

#### **Sestavine:**

- 100 dag bele pšenične moke
- 1/4 l mleka
- ščepec soli
- 6 jajc
- 12 dag masla
- nekaj kapljic ruma
- 1 vaniljev sladkor
- 5 dag kvasa
- sladkor po okusu

### **Postopek:**

Iz navedenih sestavin zamesimo sladko mlečno testo, ki ga položimo v namaščen model in pustimo, da vzhaja. Del testa že pred tem oddvojimo in iz njega oblikujemo najrazličnejše okraske (okrasne trakove, kite, ptičke, cvetje, pentlje idr.). Ko vezivka vzhaja, jo premažemo z razžvrkljanim jajcem, položimo nanjo okraske in jo spet premažemo z jajcem. V pečici jo pečemo eno uro na 200 °C. Ko je pečena, jo še vročo premažemo s stopljenim maslom, da dobi lepšo skorjo (Od nekdaj jedi so ljubljanske slovele, 2016).



*Slika 9: Janška vezivka pred pečenjem (Vir: Špela Marolt).*



*Slika 10: Pečena janška vezivka s čežano (Vir: Špela Marolt, 2018).*

**LETEČI ŽGANCI** – gre za ocvrta piščančja bedra in peruti. Pisni viri iz 17. stoletja pričajo, da so jih tako smešno poimenovali pristaniški delavci oziroma »fakini« v Ljubljani, ki so jih radi jedli. Žganci so bili namreč najbolj množična jed revežev v Sloveniji in so za marsikoga pomenili preživetje (Okusiti Slovenijo, 2013).

## RECEPT: LETEČI ŽGANCI

### Sestavine:

- piščančja bedra in perutnice
- moka
- jajca
- krušne drobtine
- sol
- olje za cvrtje

### Postopek:

Piščančja bedra in perutnice operimo in nasolimo. Povaljajmo jih v moki, potopimo v razžvrkljana jajca in povaljajmo v drobtine. V olju jih ocvremo, da dobijo drobtine zlato skorjico. Prvotno so leteče žgance cvrli na svinjski masti ali v lanenem olju.



*Slika 11: Leteči žganci s praženim krompirjem (Vir: Peter Puškarić, 2019).*

**ŽABJE SPECIALITETE** - poleg tega, da so žabe zaščitene, veljajo za značilno ljubljansko jed. Primera značilnih jedi iz žabjih krakov sta zelenjavni ragu z žabjimi kraki ter žabja vinska juha, ki je bila specialiteta Ljubljančanov v prvi polovici 16. stoletja, saj so iz Ljubljanskega barja lahko pridobivali žabe in žabje krake, ki so jih običajno jedli pečene ali ocvrte (Okusiti Slovenijo, 2013).

### **RECEPT: ŽABJE SPECIALITETE (ŽABJI KRAKI)**

#### **Sestavine:**

- žabji kraki (zadnja bedrca)
- moka
- jajca
- krušne drobtine
- sol
- olje za cvrtje

#### **Postopek:**

Žabje krake operimo, posolimo in zataknilimo drug v drugega. Povaljamo jih v moki, potopimo v razžvrkljana jajca in povaljajmo v drobtine. V olju jih ocvremo, da dobijo drobtine zlato skorjico. Prvotno so žabje krake cvrli na svinjski masti ali v lanenem olju (Od nekdanje jedi so ljubljanske slovele, 2016).



Slika 12: Žabji kraki (Vir: <https://www.slovenskenovice.si/stil/okusi/pri-zabarju-ljubljana-48591>).

**LJUBLJANSKE SKUTINE PALAČINKE S PEHTRANOM** – jed je bila postavljena na mizo, kadar se je dalo dobiti sveži pehtran. K njihovemu nastanku pa je veliko prispevala skuta iz ljubljanske tržnice (Okusiti Slovenijo, 2013).

## **RECEPT: LJUBLJANSKE SKUTINE PALAČINKE S PEHTRANOM**

### **Sestavine:**

#### Testo za palačinke:

- 1/2 l mleka
- 2–3 jajca
- 1 žlica sladkorja
- 25 dag mehke moke
- sol
- maščoba za pečenje (olje ali maslo)

#### Skutni nadev s pehtranom:

- 25 dag skute
- 1–2 jajci
- 2 dl sladke smetane
- 1 šopek oskubljenega sesekljanega pehtrana
- 2 žlici sladkorja
- 1 žlica drobtin
- ščepec soli
- jajčni preliv
- 1 dl sladke smetane
- 1 jajce
- ščepec soli



*Slika 13: Ljubljanske skutine palačinke s pehtranom (priprava in končni izdelek).*

*(Vir: Peter Puškarić, 2019)*

Iz navedenih sestavin razmešamo gladko testo za palačinke, ki naj pol ure počiva. Ponve z debelim dnom segrejemo, pokapamo z nekaj kapljicami olja ali maslom, vlijemo zajemalko testa in z obračanjem ponve raztegnemo testo po celotni površini. Ko se palačinka loči od dna, jo obrnemo in spečemo še na drugi strani. Iz navedenih sestavin zmešamo nadev in z njim namažemo palačinke. Palačinke zvijemo in jih zlagamo v namaščen ognjevarni pekač. Če je pekač ožji, vsako palačinko poševno prerežemo na polovico. Ob večjem številu palačink jih zlagamo tudi v dveh ali več plasteh. Zložene palačinke prelijemo z jajčnim prelivom in jih pečemo v pečici 30 minut na 200 °C. Pečene palačinke lahko serviramo še dodatno potresene s sladkorno moko.

**POLNJENA PEČENA JABOLKA** - Slovenci smo se okoli leta 1800 razvadili s tem, da si po večjem obroku privoščimo sladico. Polnjena pečena jabolka so bila ena izmed nepogrešljivih sladici. Za sladek učinek so si dolgo časa pomagali izključno z medom. Regijsko značilno sladico so ustvarili v kombinaciji s sadjem in orehi (Okusiti Slovenijo, 2013).

## **RECEPT: POLNJENA PEČENA JABOLKA**

### **Sestavine:**

- 6 izdolbenih jabolok
- 5 žlic mletih orehov
- ena žlica mandljevih koščkov
- 2 žlici cvetličnega medu
- 1 žlica sladkorja v prahu
- 1 dl sladke smetane
- 1 dl kisle smetane

### **Postopek:**

Jabolka izdolbemo in jih položimo v posodice. Maso zmešamo in pustimo nekaj minut, da se napne. Nadevamo jabolka. Jabolka pečemo 30 minut na 200 stopinjah.

**LJUBLJANSKE OBARE** (želodčkova obara s perutničkami, s potočnimi raki, polšja, vidrina in žabja obara) so bile v stari slovenski kuhinji namenjene meščanom, saj si nižji tega namreč niso mogli privoščiti. Obara je sestavljena iz veliko sestavin, tudi zelišč in boljšega mesa. Gosto ter dobro začinjeno jed na žlico so si privoščili predvsem ob praznikih ter podobnih obredih (Okusiti Slovenijo, 2013).

**POTICE** – prav tako kot so štruklji ena najbolj razpoznavnih in raznolikih jedi v Sloveniji, velja enako tudi za potico. Potica je še vedno praznična jed, ki ne sme manjkati ob nobenem družinskem praznovanju. Pripravlja se na veliko različnih načinov in poznamo več kot 80 različnih nadevov za potico. Najbolj znane so orehova, pehtranova, makova in ocvirkova potico (Okusiti Slovenijo, 2013).

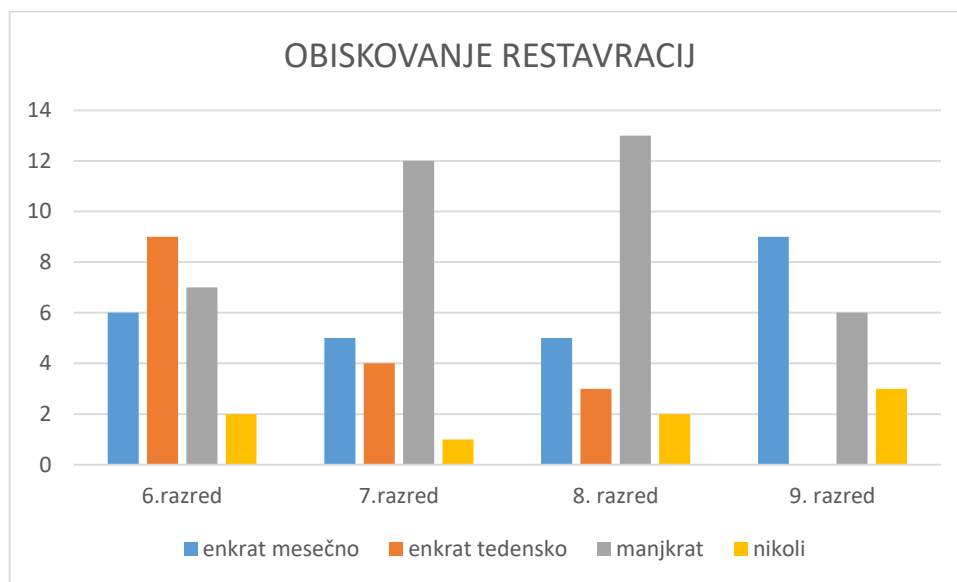


## 6 Analiza anketnih vprašalnikov

V nadaljevanju sledijo rezultati vprašanj v najinem anketnem vprašalniku.

- **Kolikokrat v enem mesecu v povprečju obišeš restavracijo?**

Možni odgovori so bili: enkrat mesečno, enkrat tedensko, manjkrat, nikoli.

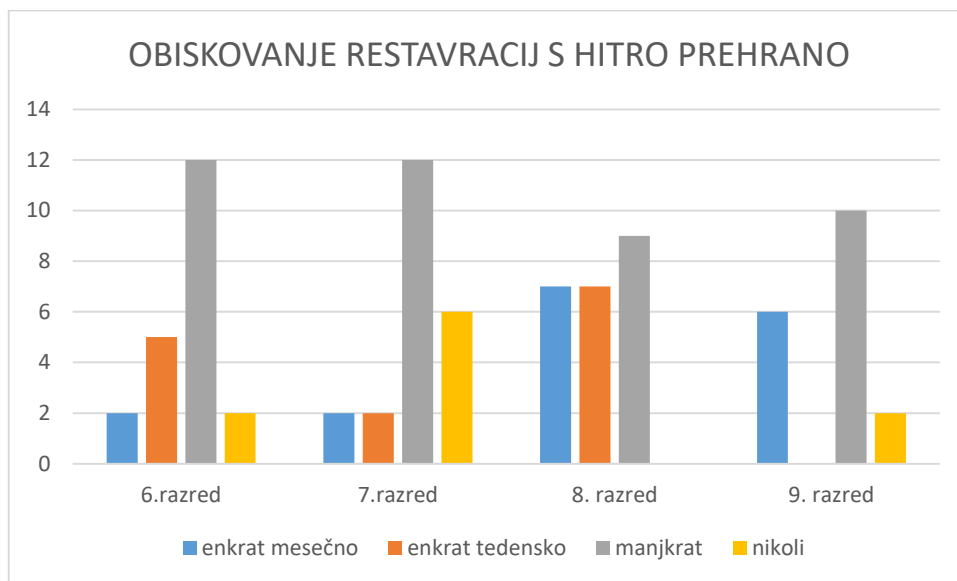


*Slika 14: Kolikokrat v enem mesecu v povprečju obišeš restavracijo?*

Pri prvem vprašanju sva pričakovali, da bo večina učencev izbrala odgovor enkrat mesečno. Analiza pa je pokazala, da učenci manj pogosteje obiskujejo restavracije (manjkrat kot tedensko ali mesečno).

- **Kolikokrat v enem mesecu v povprečju obišeš restavracijo s hitro hrano?**

Možni odgovori so bili: enkrat mesečno, enkrat tedensko, manjkrat, nikoli.

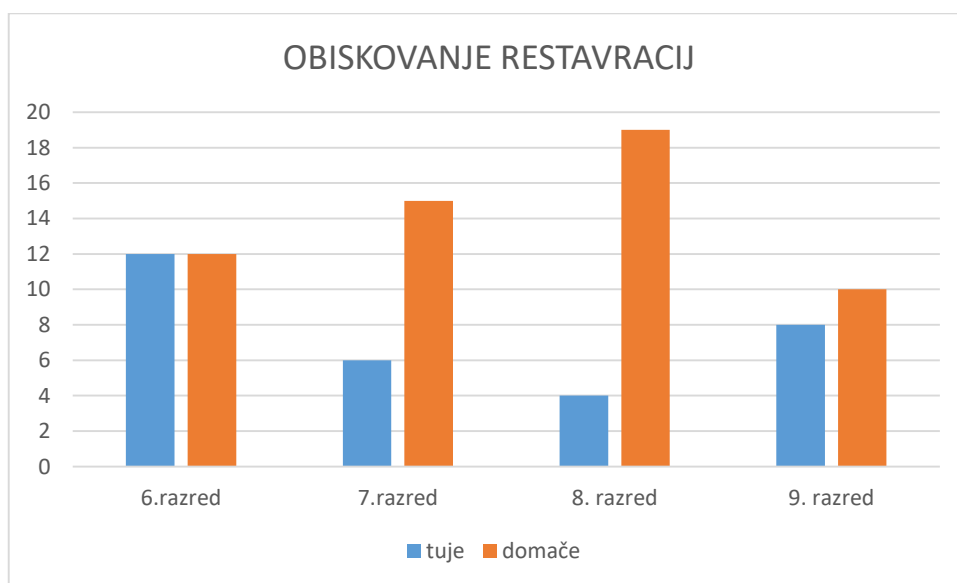


Slika 15: Kolikokrat v enem mesecu v povprečju obišeš restavracijo s hitro hrano?.

Tudi pri drugem vprašanju, kjer sva učence spraševali o obiskovanju restavracij s hitro prehrano, se je izkazalo, da učenci obiskujejo restavracije s hitro hrano redkeje kot sva pričakovali.

- **Katere restavracije z domačo ali tujo hrano obišeš pogosteje?**

Možna odgovora sta bila: tujo ali domačo.

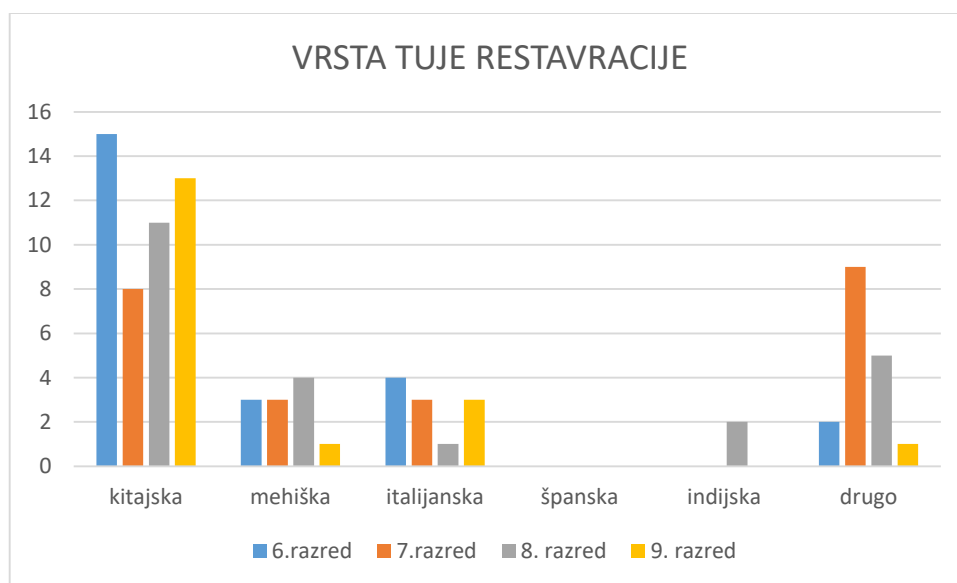


Slika 16: Katere restavracije, z domačo ali tujo hrano obišeš pogosteje?.

Pri tretjem vprašanju sva učence spraševali, ali pogosteje obiščejo restavracijo, ki pripravlja domače ali tuje jedi. Pričakovali sva, da bodo prevladovala restavracije s tujo hrano. A ni bilo tako. V vseh razredih je bil odgovor restavracije z domačo hrano večje oziroma enako.

- **Katero tujo restavracijo obiščeš najpogosteje?**

Možni odgovori so bili: kitajska, mehiška, italijanska, španska, indijska ali drugo.



Slika 17: Katero tujo restavracijo obiščeš najpogosteje?.

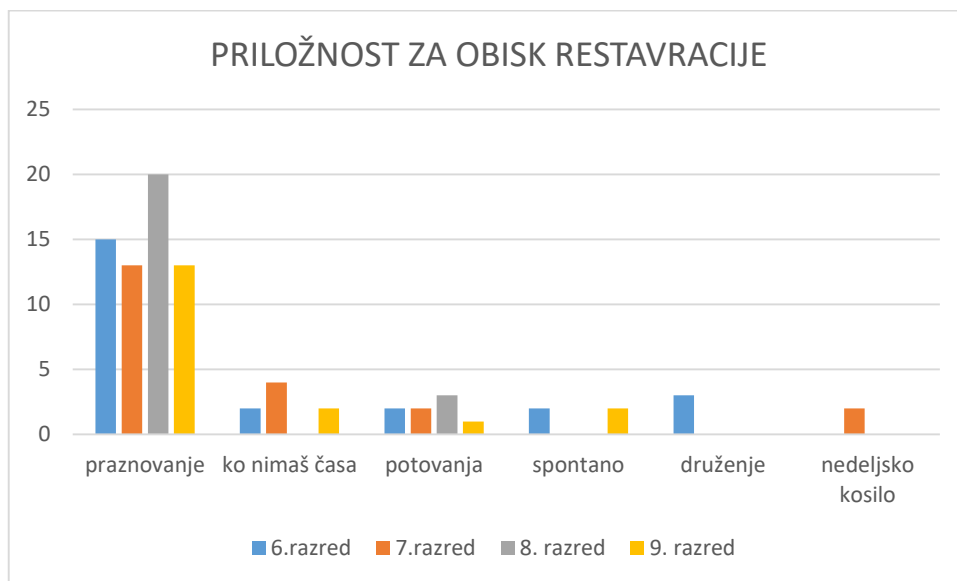
Pod izbiro drugo so učenci navajali, da ne obiskujejo nobene tuje restavracije. Nekateri so napisali, da obiskujejo ameriško, tajsko in turško.

Presenetilo naju je, kako veliko učencev je izbralo izbiro drugo, saj sva mislili, da sva že navedli najbolj obiskane restavracije.

Pričakovali sva, da bo večina izbrala kitajsko restavracijo, kar se je tudi zgodilo. Zanimivo je tudi, da noben učenec ni izbral španske restavracije, indijsko pa le dva učenca iz 8. razreda.

- **Ob kakšni priložnosti največkrat obiščeš restavracijo?**

Vprašanje je bilo odprtega tipa, zato sva zbrali podobne si odgovore in iz tega naredili tabelo.

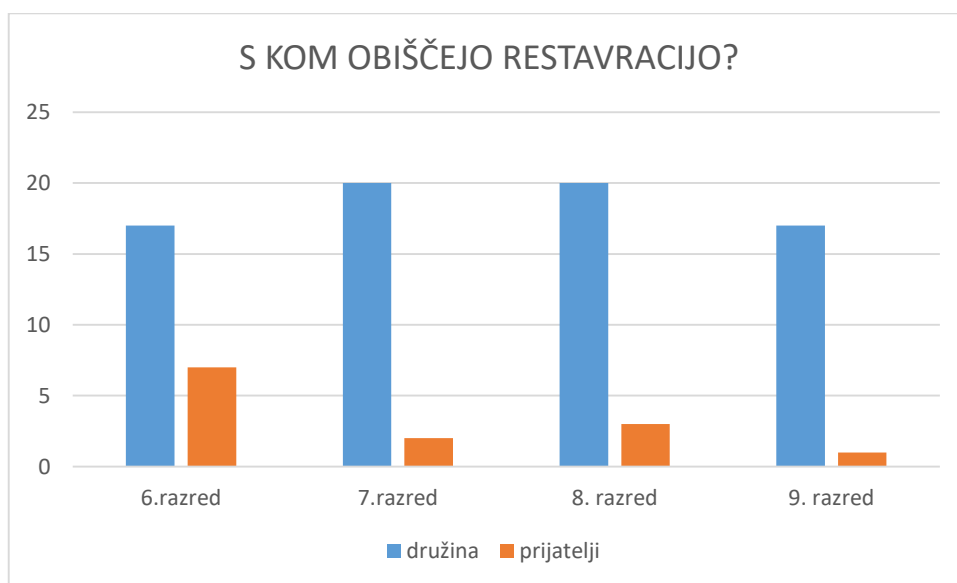


Slika 18: Ob kakšni priložnosti največkrat obišeš restavracijo?.

Pri vprašanju o priložnosti za obisk restavracije sva pričakovali, da bo večina učencev napisala, da restavracijo največkrat obišejo ob praznovanjih, kar se je tudi uresničilo v vseh razredih. Nekaj učencev pa je izbralo tudi druge možnosti.

- **S kom največkrat obišeš restavracijo?**

Vprašanje je bilo odprtega tipa, zato sva zbrali podobne si odgovore in iz tega naredili tabelo.

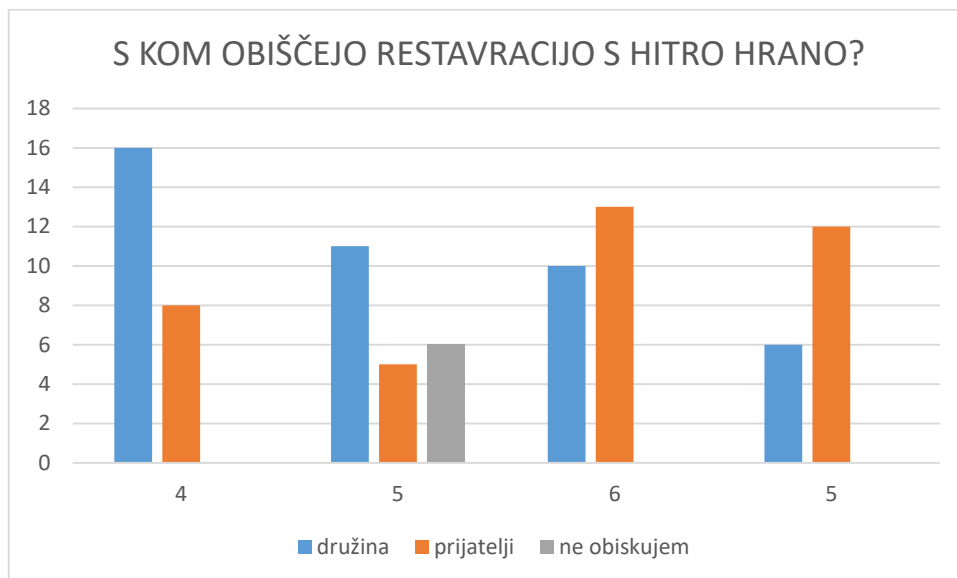


Slika 19: S kom največkrat obišeš restavracijo?.

Pri vprašanju o osebah, s katerimi obiščejo restavracijo, so anketirani po pričakovanjih v večini odgovorili z družino.

- **S kom največkrat obiščeš restavracijo s hitro prehrano?**

Vprašanje je bilo odprtega tipa, zato sva zbrali podobne si odgovore in iz tega naredili tabelo.

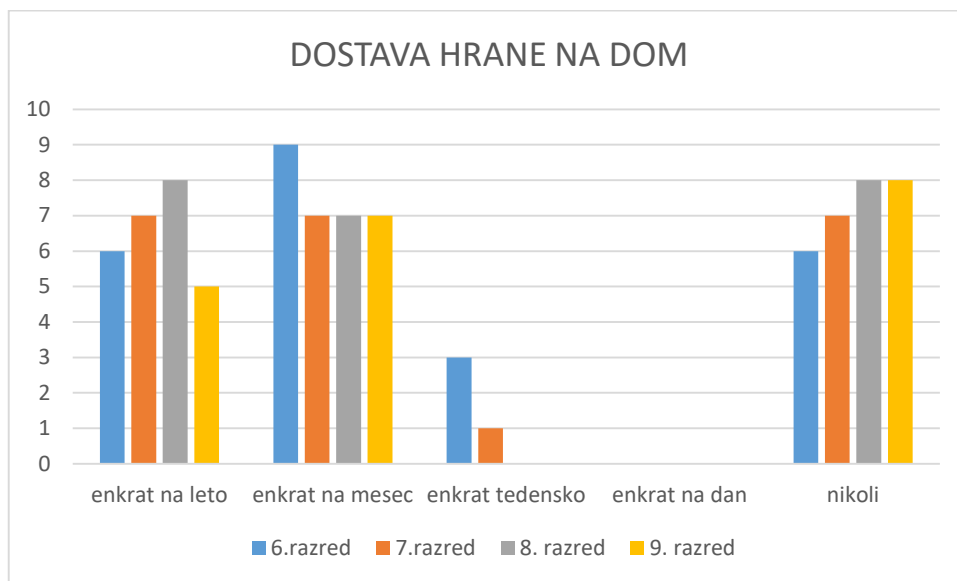


Slika 20: S kom največkrat obiščeš restavracijo s hitro prehrano?.

Pri tem vprašanju sva imeli misliti, da bo več učencev navedlo, da restavracije s hitro hrano največkrat obiskujejo s prijatelji, vendar jih je še vedno večina izbrala, da restavracijo s hitro hrano največkrat obiščejo z družino.

- **Kolikokrat naročite obrok kot dostavo hrane na dom?**

Možni odgovori: enkrat na leto, enkrat na mesec, enkrat tedensko, enkrat na dan, nikoli.



Slika 21: Kolikokrat naročite obrok kot dostavo hrane na dom?.

Pri tem vprašanju so bili takšni odgovori pričakovani. Največ učencev je izbralo odgovor enkrat na leto (26 x), enkrat na mesec (30 x) ali nikoli (29 x). Mogoče naju je le malo presenetilo to, da jih je kar nekaj izbralo, da hrane nikoli ne naročijo na dom.

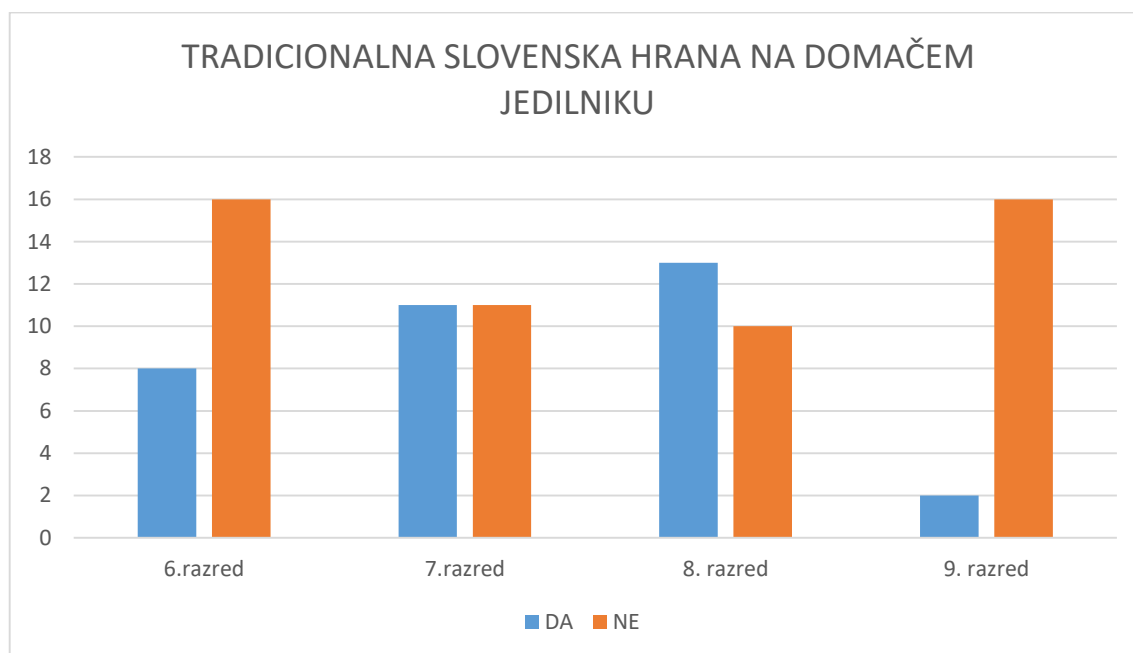
**Povzetek:** Če povzameva ugotovitve iz vseh vprašanj o obiskovanju restavracij, učenci restavracije in restavracije s hitro prehrano največkrat obiščejo s svojo družino ob različnih praznovanjih (rojstni dnevi, obletnice, krsti ...). Večkrat obiščejo restavracijo, ki ponuja domačo slovensko hrano kot pa tuje restavracije. Kot tuja restavracija pa je najbolj obiskana kitajska, sledita pa mehiška in italijanska. Restavracije obiskujejo redko. Dostavo hrane na dom pa največ anketirancev z družinami naroči enkrat na mesec ali pa nikoli.

- **Ali se ti zdi tradicionalna slovenska hrana premalokrat na domačem jedilniku?**

Možna odgovora sta bila: DA in NE.

*Preglednica 2: Ali se ti zdi tradicionalna slovenska hrana premalokrat na domačem jedilniku?.*

	DA	NE
6. razred	8	16
7. razred	11	11
8. razred	13	10
9. razred	2	16
SKUPAJ	34	53



*Slika 22: Ali se ti zdi tradicionalna slovenska hrana premalokrat na domačem jedilniku?.*

Več učencev se je pri odgovoru glede tradicionalne slovenske hrane na šolskem jedilniku odločilo, da so te jedi dovoljkrat ponujene v šoli (53 anketiranih 61 %). 39 % anketirancev pa tradicionalne jedi želi večkrat na domačem jedilniku.

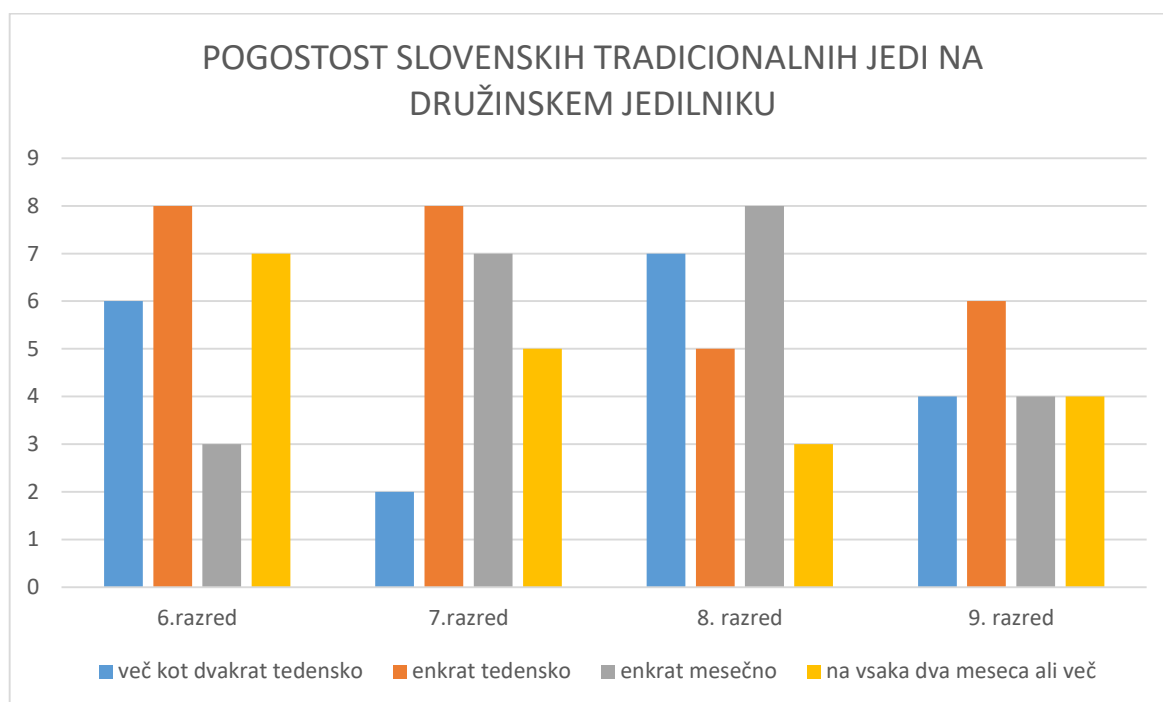
Če pogledamo rezultate vsakega razreda posebej: več učencev v 6., 7. in 9. razredu je prepričanih, da se slovenska hrana dovoljkrat pojavi na jedilniku doma. Le v 8. razredu je bil rezultat ravno obraten.

- **Kolikokrat se na družinskem jedilniku pojavi tradicionalna slovenska jed?**

Možni odgovori so bili: več kot dvakrat tedensko, enkrat tedensko, enkrat mesečno, na vsaka dva meseca ali več.

*Preglednica 3: Kolikokrat se na družinskem jedilniku pojavi tradicionalna slovenska jed?.*

	več kot dvakrat tedensko	enkrat tedensko	enkrat mesečno	na vsaka dva meseca ali več
6. razred	6	8	3	7
7. razred	2	8	7	5
8. razred	7	5	8	3
9. razred	4	6	4	4
SKUPAJ	19	27	22	19



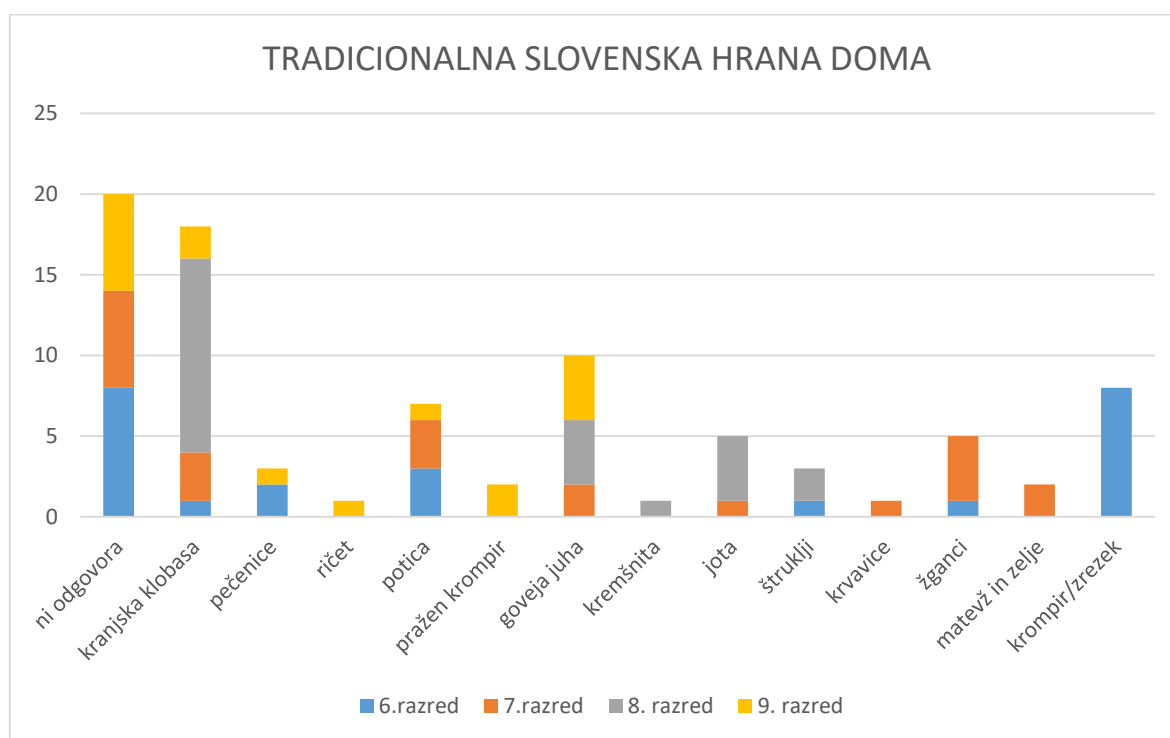
*Slika 23: Kolikokrat se na družinskem jedilniku pojavi tradicionalna slovenska jed?.*



Pri vsakem odgovoru se je pojavilo približno enako število učencev. Če seštejeva vse odgovore učencev skupaj, kaže, da se tradicionalne slovenske jedi pri 27-ih anketiranih pojavljajo enkrat tedensko, pri 22-ih enkrat mesečno ter pri 19-ih več kot dvakrat tedensko ali pa na vsake dva meseca.

- **Katero tradicionalno hrano največkrat pripravite doma?**

Vprašanje je bilo odprtega tipa, zato so učenci napisali, kar so hoteli. Veliko učencev ni napisalo ničesar in veliko jih ne ve, kaj pomeni tradicionalna hrana, ker so napisali krompir, zrezek ..., zato je veliko nepravilnih.



Slika 24: Katero tradicionalno hrano največkrat pripravite doma?

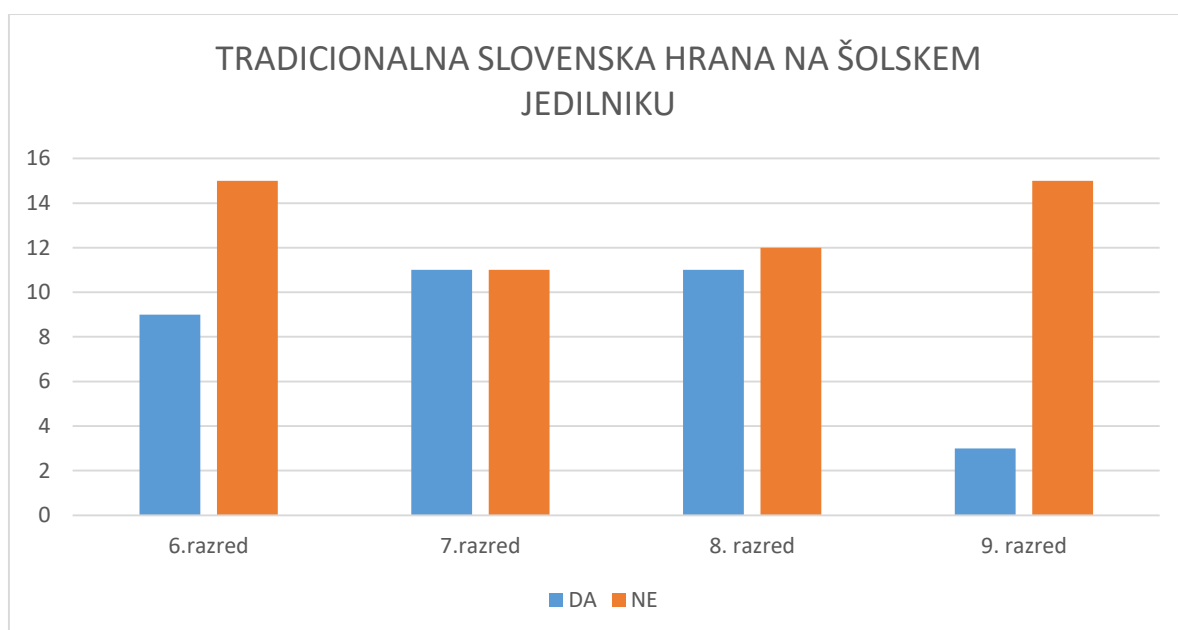
Če združimo vse odgovore učencev skupaj, skupaj je bila največkrat zapisana tradicionalna slovenska jed kranjska klobasa, potem pa sledijo goveja juha, potica, jota, žganci .... Presenetilo naju je to, da veliko učencev ni navedlo odgovora ali pa niso vedeli, katere jedi so tradicionalne.

- **Ali se ti zdi tradicionalna slovenska hrana premalokrat na jedilniku v šoli?**

Možna odgovora sta bila: DA in NE.

*Preglednica 4: Ali se ti zdi tradicionalna slovenska hrana premalokrat na jedilniku v šoli?.*

	DA	NE
6. razred	9	15
7. razred	11	11
8. razred	11	12
9. razred	3	15
SKUPAJ	34	53



*Slika 25: Ali se ti zdi tradicionalna slovenska hrana premalokrat na jedilniku v šoli?.*

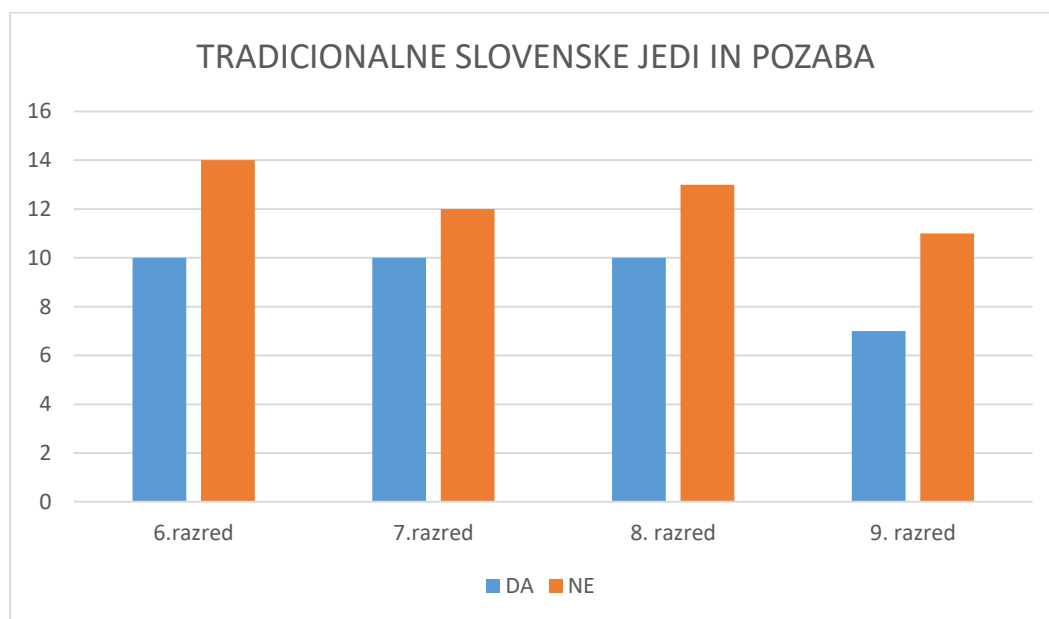
Več učencev se je pri odgovoru glede tradicionalne slovenske hrane na šolskem jedilniku odločilo, da so te jedi dovoljkrat ponujene v šoli (53 anketiranih - 61 %). 39 % anketirancev pa tradicionalne jedi pogreša.

- **Ali meniš, da bodo čez nekaj desetletij tradicionalne slovenske jedi šle v pozabo?**

Možna odgovora sta bila: DA in NE.

*Preglednica 5: Ali meniš, da bodo čez nekaj desetletij tradicionalne slovenske jedi šle v pozabo?.*

	DA	NE
6. razred	10	14
7. razred	10	12
8. razred	10	13
9. razred	7	11
SKUPAJ	37	50



*Slika 26: Ali meniš, da bodo čez nekaj desetletij tradicionalne slovenske jedi šle v pozabo?.*

V vseh razredih je več učencev mnenja, da slovenske tradicionalne jedi ne bodo šle v pozabo. Skupno je takih učencev 57 %. 43 % anketiranih pa je mnenja, da bodo naše jedi čez desetletja odšle v pozabo.

- Če je odgovor DA, zapiši predlog, da ne bi šle v pozabo.

Vprašanje se je navezovalo na 13. nalogo, če so obkrožili DA, so pri tem vprašanju predlagali, kako tradicionalne jedi v Sloveniji ne bi šle v pozabo. Veliko jih ni odgovorilo ali pa napisalo ne vem.

*Preglednica 6: Predlogi, da slovenske jedi ne bodo šle v pozabo.*

	ni odgovora	priprava teh jedi	reklamiranje	večkrat na šolskem jedilniku	več restavracij s tradicionalno hrano	pogovor o jedeh	spodbujanje mladih generacij
6. razred	6	3	1	0	0	0	0
7. razred	1	0	0	4	6	0	0
8. razred	11	0	0	7	0	1	0
9. razred	3	3	0	0	0	0	1
SKUPAJ	21	6	1	11	6	1	1

Učenci, ki so bili pri prejšnjem vprašanju mnenja, da bodo jedi odšle v povezavo, so največkrat predlagali, da so te jedi večkrat na šolskem jedilniku, da je več restavracij z našo hrano ter več priprav teh jedi (pri pouku).

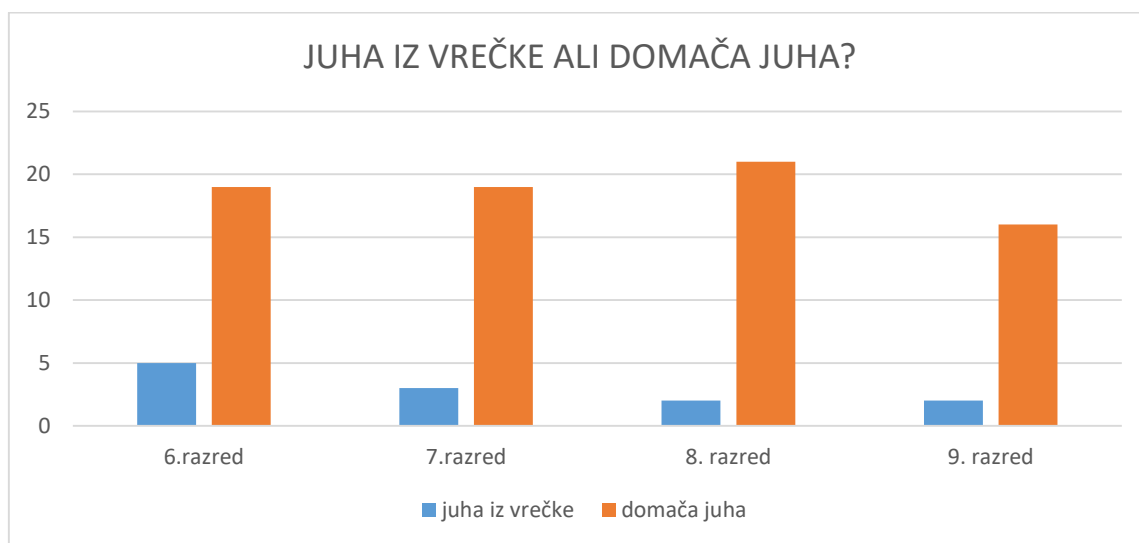
**Povzetek:** Če povzameva ugotovitve iz vseh vprašanj o pogostosti tradicionalnih slovenskih jedi na domačem in šolskem jedilniku, večina anketiranih meni, da so tako na domačem jedilniku kot na šolskem jedilniku slovenske tradicionalne jedi dovoljkrat. Doma največkrat pripravijo kranjsko klobaso. Večina je tudi mnenja, da slovenske jedi ne bodo šle v pozabo.

- **Ali doma večkrat skuhate juho iz vrečke ali jo skuhate sami?**

Možna odgovora: juha iz vrečke ali domača juha.

*Preglednica 7: Ali doma večkrat skuhate juho iz vrečke ali jo skuhate sami?.*

	juha iz vrečke	domača juha
6. razred	5	19
7. razred	3	19
8. razred	2	21
9. razred	2	16
SKUPAJ	12	75



*Slika 27: Ali doma večkrat skuhate juho iz vrečke ali jo skuhate sami?.*

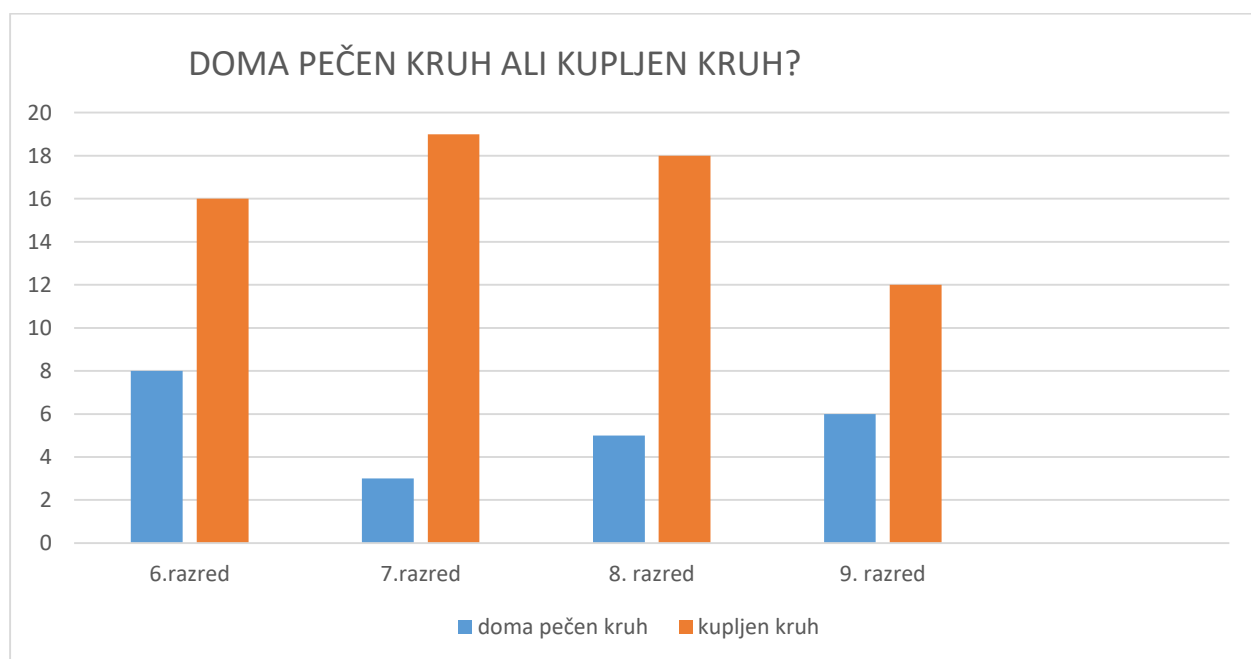
Večina anketiranih (86 %) poroča, da doma skuhajo juho sami. Le peščica vprašanih pa jo pripravi kar iz vrečke.

- **Ali doma večkrat spečete kruh ali ga kupite?**

Možna odgovora sta bila: doma pečen kruh ali kupljen kruh.

*Preglednica 8: Ali doma večkrat spečete kruh ali ga kupite?.*

	<b>doma pečen kruh</b>	<b>kupljen kruh</b>
6. razred	8	16
7. razred	3	19
8. razred	5	18
9. razred	6	12
<b>SKUPAJ</b>	<b>22</b>	<b>65</b>



*Slika 28: Ali doma večkrat spečete kruh ali ga kupite?.*

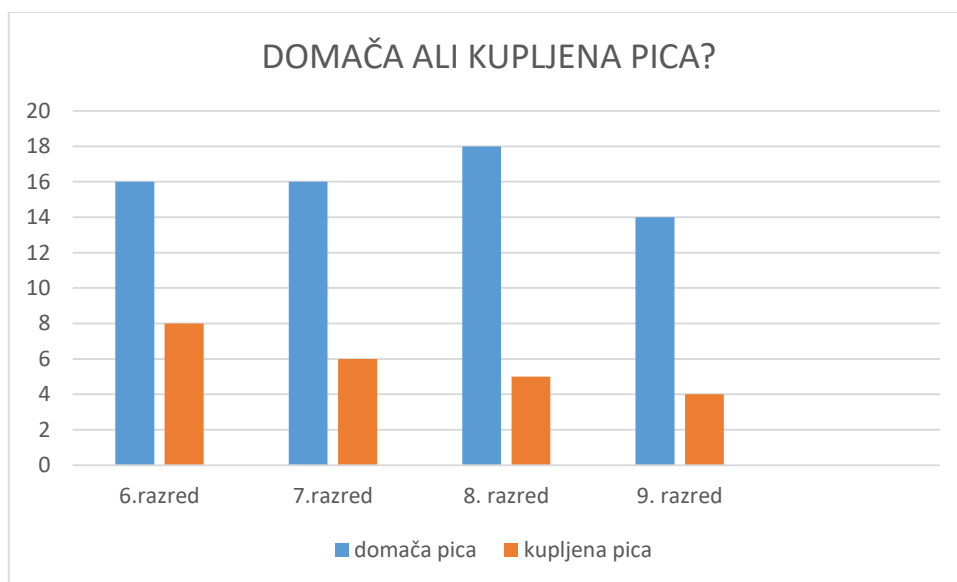
Pri večini anketiranih doma kupijo kruh (75 %). Pri ostalih 25 % pa kruh pečejo sami doma.

- **Ali doma večkrat spečete domačo pico ali jo kupite že pripravljeno?**

Možna odgovora sta bila: domača pico ali kupljena, pripravljena pico.

*Preglednica 9: Ali doma večkrat spečete domačo pico ali jo kupite že pripravljeno?.*

	<b>domača pico</b>	<b>kupljena pico</b>
6. razred	16	8
7. razred	16	6
8. razred	18	5
9. razred	14	4
<b>SKUPAJ</b>	<b>64</b>	<b>23</b>



*Slika 29: Ali doma večkrat spečete domačo pico ali jo kupite že pripravljeno?.*

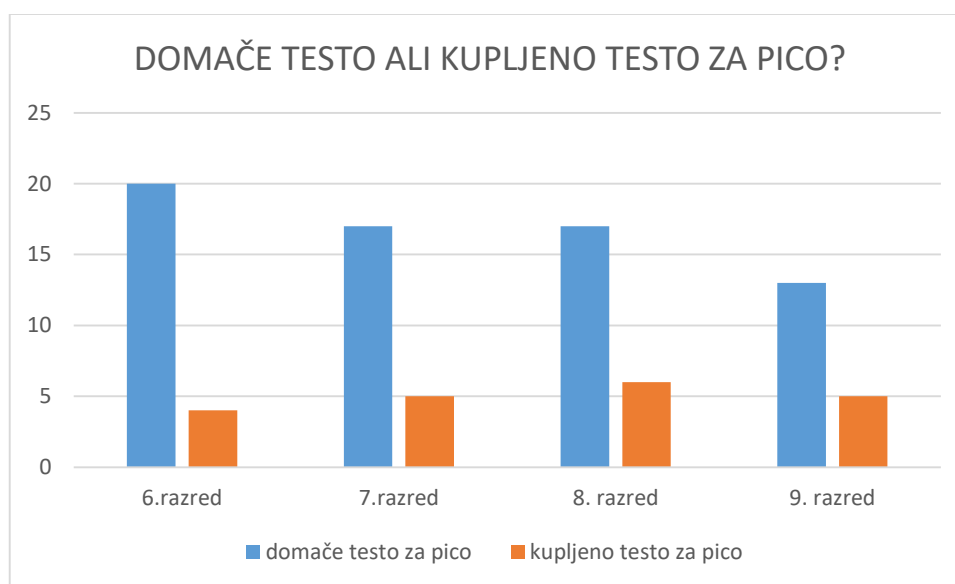
Pri večini anketiranih naredijo domače pico (74 %). Pri ostalih 26 % pa kupijo v naprej pripravljeno pico in jo le spečejo.

- **Ali testo za pico večkrat pripravite sami ali ga kupite?**

Možna odgovora sta bila: domača testo za pico ali kupljeno testo za pico.

*Preglednica 10: Ali testo za pico večkrat pripravite sami ali ga kupite?.*

	<b>domače testo za pico</b>	<b>kupljeno testo za pico</b>
6. razred	20	4
7. razred	17	5
8. razred	17	6
9. razred	13	5
<b>SKUPAJ</b>	<b>67</b>	<b>20</b>



*Slika 30: Ali testo za pico večkrat pripravite sami ali ga kupite?.*

Pri večini anketiranih naredijo domače testo za pico (77 %). Pri ostalih 23 % pa kupijo vnaprej pripravljeno testo, ga odmrznejo ali razgrnejo in pripravijo pico.

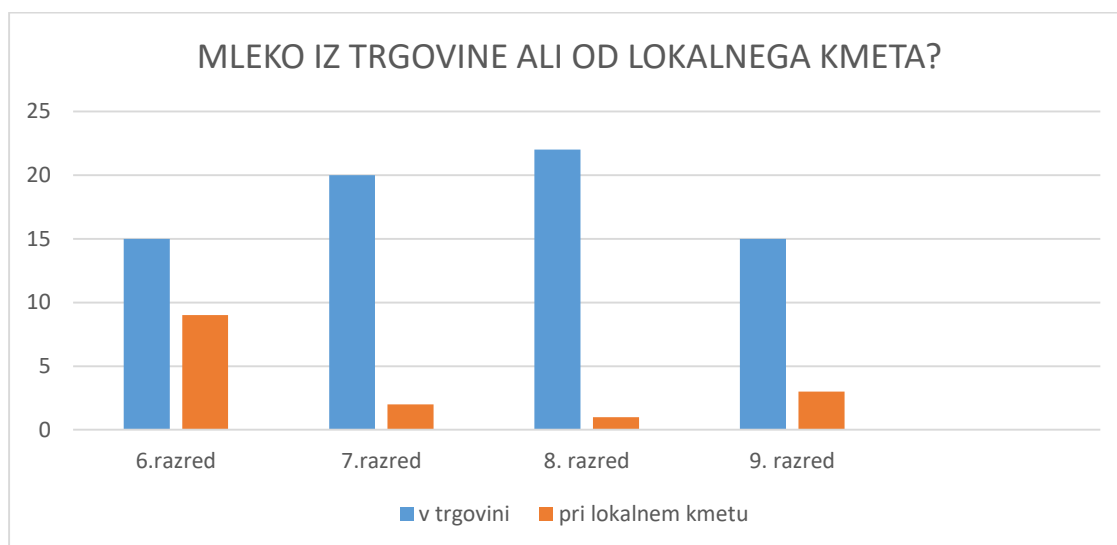


- **Ali kupujete mleko v trgovini ali pri lokalnem kmetu?**

Možna odgovora sta bila: v trgovini ali pri lokalnem kmetu.

*Preglednica 11: Ali kupujete mleko v trgovini ali pri lokalnem kmetu?.*

	<b>v trgovini</b>	<b>pri lokalnem kmetu</b>
6. razred	15	9
7. razred	20	2
8. razred	22	1
9. razred	15	3
<b>SKUPAJ</b>	<b>54</b>	<b>15</b>



*Slika 31: Ali kupujete mleko v trgovini ali pri lokalnem kmetu?.*

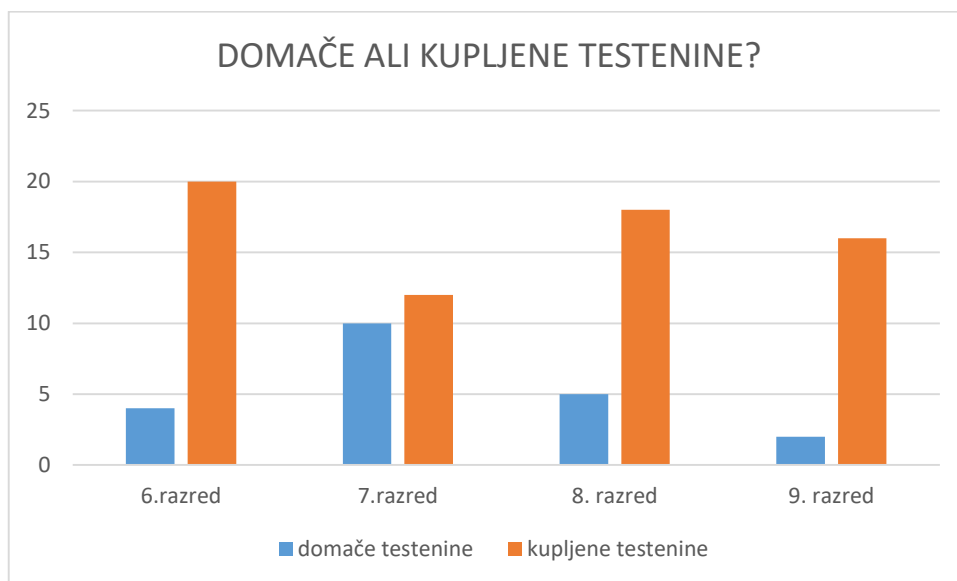
Pri večini anketiranih kupijo mleko v trgovini (62 %). Pri ostalih 38 % pa mleko dobavljajo pri lokalnem kmetu.

- **Ali večkrat pripravite testenine sami ali jih kupite?**

Možna odgovora sta bila: domače testenine ali kupljene testenine.

*Preglednica 12: Ali večkrat pripravite testenine sami ali jih kupite?.*

	<b>domače testenine</b>	<b>kupljene testenine</b>
6. razred	4	20
7. razred	10	12
8. razred	5	18
9. razred	2	16
<b>SKUPAJ</b>	<b>21</b>	<b>66</b>



*Slika 32: Ali večkrat pripravite testenine sami ali jih kupite?.*

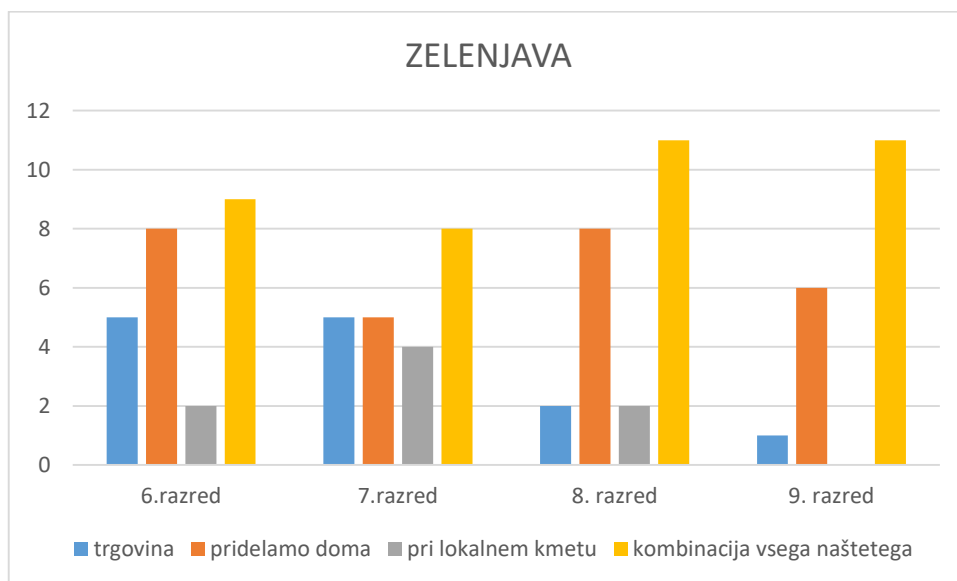
Kot pričakovano pri večini anketiranih kupijo testenine v trgovini (76 %). Pri ostalih 24 % pa testenine izdelajo sami doma.

- **Ali kupite zelenjavo v trgovini, jo sami pridelate ali jo dobite pri lokalnem kmetu?**

Možni odgovori so bili: trgovina, pridelamo doma, pri lokalnem kmetu, kombinacija vsega naštetega.

*Preglednica 13: Ali kupite zelenjavo v trgovini, jo sami pripravite ali jo dobite pri lokalnem kmetu?.*

	trgovina	pridelamo doma	pri lokalnem kmetu	kombinacija vsega naštetega
6. razred	5	8	2	9
7. razred	5	5	4	8
8. razred	2	8	2	11
9. razred	1	6	0	11
SKUPAJ	13	27	9	39



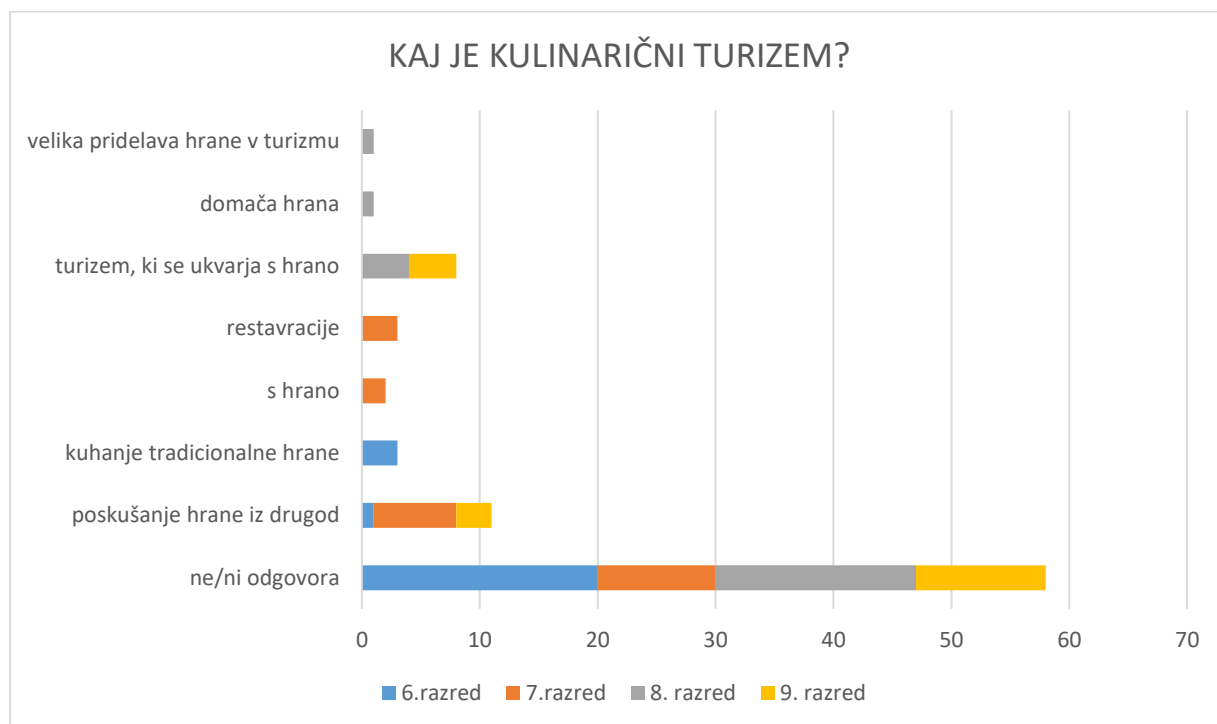
*Slika 33: Ali kupite zelenjavo v trgovini, jo sami pridelajte ali jo dobite pri lokalnem kmetu?.*

Največ anketiranih (44 %) zelenjavo kupi v trgovini, jo pridelala sama ali kupi pri lokalnem kmetu – kot kombinacija. Veliko (31 %) jih zelenjavo pridelala doma.

**Povzetek:** Če povzameva ugotovitve iz vseh vprašanj o pripravi oziroma kupovanju določenih sestavin za pripravo jedi, večina anketiranih sama pripravi juho, domače testo za pico ter pico. Kupijo pa kruh, mleko ter testenine. Največ anketiranih pa zelenjavo kupi v trgovini, jo pridelava sama ali kupi pri lokalnem kmetu – kot kombinacija.

- **Bi znal/a razložiti, kaj je kulinarični turizem?**

Vprašanje je bilo odprtega tipa. Veliko učencev ni odgovorilo na to vprašanje ali pa so napisali »ne«. Med odgovori so se našle izjeme, ki so le znale razložiti ta pojem.

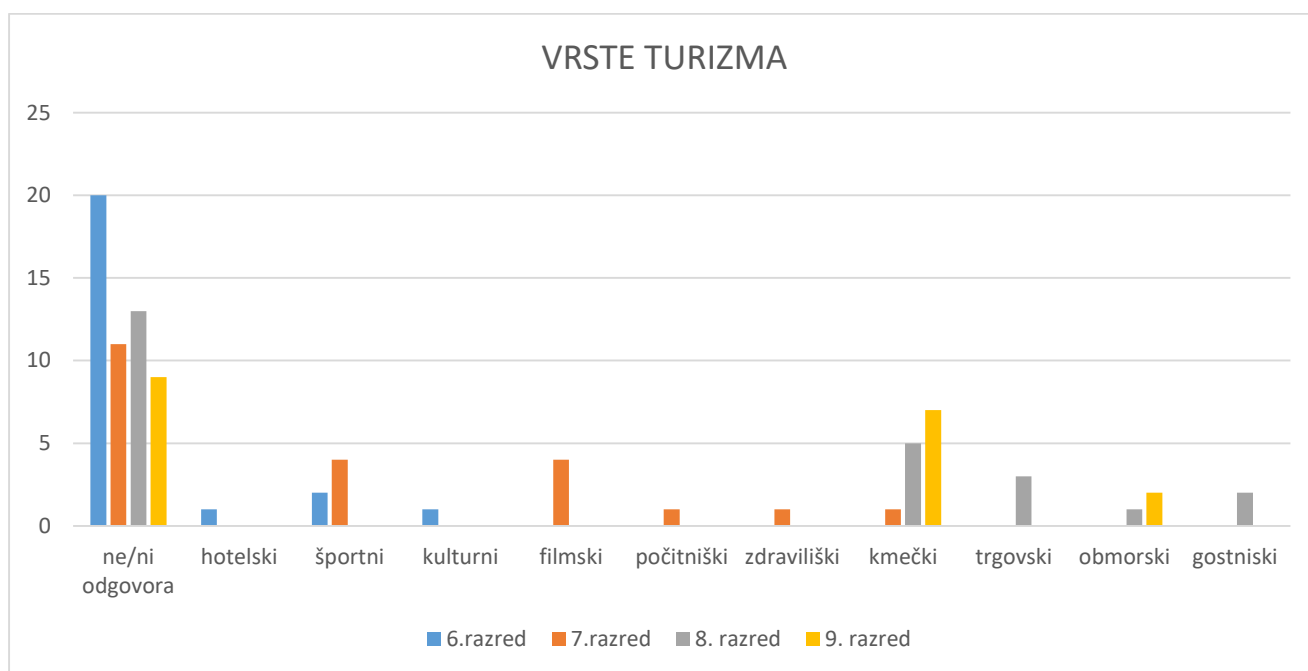


*Slika 34: Bi znal/a razložiti, kaj je kulinarični turizem?.*

Presenetilo naju je, da veliko učencev ni navedlo odgovora. Vendar pa se je izkazalo, da tisti, ki so navedli odgovor, razmišljajo v pravo smer – poskušanje hrane drugod, kuhanje tradicionalne hrane, turizem, ki se ukvarja s hrano ....

- **Naštej vrste turizma, ki jih poznaš.**

Vprašanje je bilo odprtega tipa. Navezovalo se je na vrste turizma.



Slika 35: Naštej vrste turizma, ki jih poznaš.

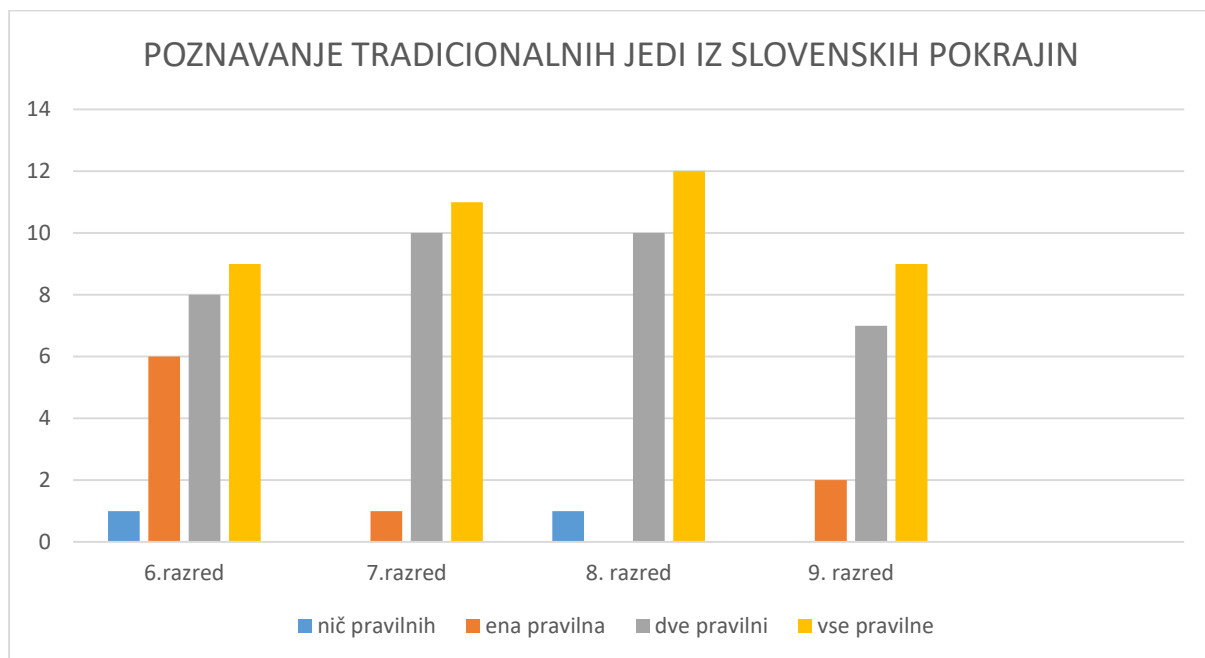
Veliko učencev sploh ni napisalo ali pa je napisalo »ne vem«. Tisti, ki pa so le zapisali odgovor, so največkrat napisali kmečki, športni, filmski, trgovski, obmorski, gostinski ...

- **Poveži pokrajino z njeno značilno jedjo.**

V anketi so bile štiri fotografije (blejska kremšnita ali kremna rezina, žabji kraki, kraški pršut in krúmpluvi žganiki ali dödöle), zraven pa še imena pokrajin (Prekmurje, Kras, Gorenjska, Osrednja Slovenija), h kateri pripada posamezna tradicionalna jed s fotografij. V tabeli je prikazano, koliko napak so imeli učenci.

Preglednica 14: Poveži pokrajino z njeno značilno jedjo.

	nič pravih	ena pravilna	dve pravilni	vse pravilne
6. razred	1	6	8	9
7. razred	0	1	10	11
8. razred	1	0	10	12
9. razred	0	2	7	9
SKUPAJ	2	9	35	41



Slika 36: Poveži pokrajino z njeno značilno jedjo.

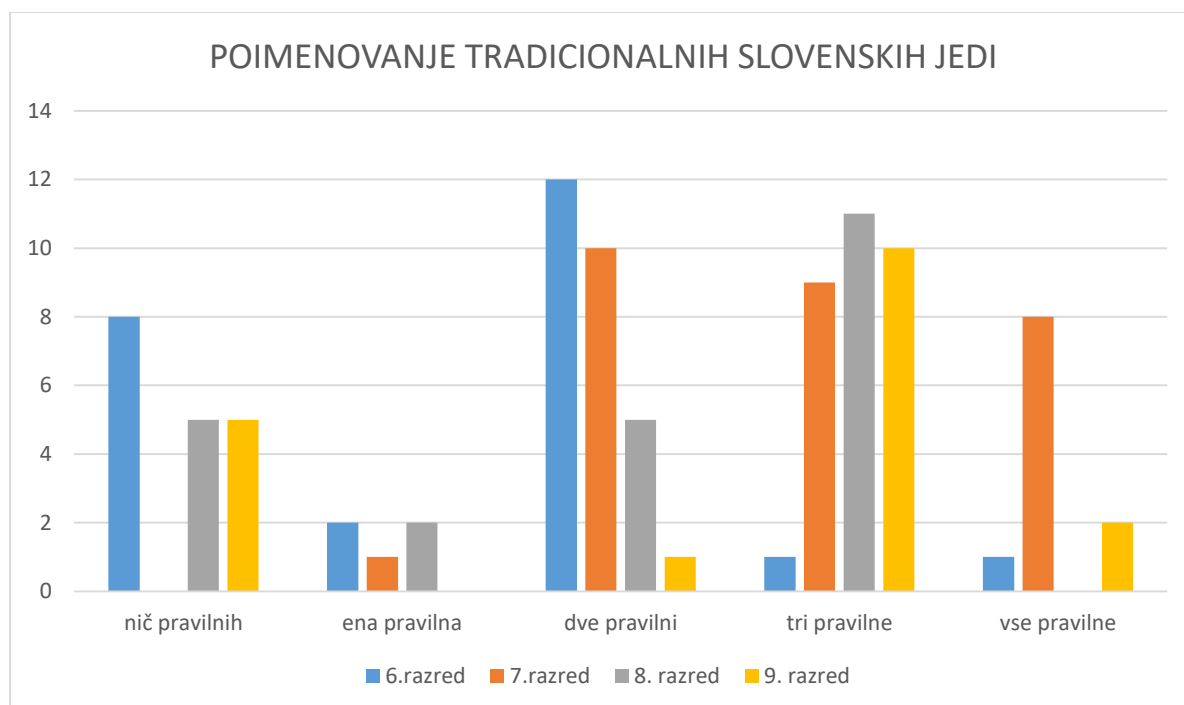
Največ učencev je nalogo v celoti rešilo prav (47 %). 40 % učencev je imelo 2 pravilni ter dve napačni rešitvi. Število učencev, ki so imeli nalogo v celoti narobe, je zanemarljivo (le 2 %).

- **Ali bi znal jedi pri nalogi 24 tudi poimenovati? Če da, ob slikah na desni zapiši njihova imena.**

Naloga se je navezovala na prejšnjo. Ob fotografiji jedi so anketirani zapisali imena jedi.

*Preglednica 15: Ali bi znal jedi pri nalogi 24 tudi poimenovati?.*

	nič pravih	ena pravilna	dve pravilni	tri pravilne	vse pravilne
6. razred	8	2	12	1	1
7. razred	0	1	10	9	8
8. razred	5	2	5	11	0
9. razred	5	0	1	10	2
SKUPAJ	18	5	28	31	11



*Slika 37: Ali bi znal jedi pri nalogi 24 tudi poimenovati?.*

33 % učencev je pravilno naredilo nalogo ter k fotografiji zapisalo pravilno ime jedi. 30 % je pravilno zapisalo dve jedi. Veliko (19 %) pa ni prepoznalo nobene.

**Povzetek:** Če povzameva ugotovitve iz vseh vprašanj o poznavanju turizma, o kulinaričnem turizmu ter poznavanju slovenskih tradicionalnih jedi, ugotavljava, da le malo učencev pozna pojem kulinarični turizem ter druge vrste turizma. Skoraj polovica anketiranih je v celoti pravilno rešila nalogo povezovanja slovenske pokrajine s tradicionalno slovensko jedjo. Malo manj uspešni pa so bili pri poimenovanju teh jedi.

## **7 Intervju z gospo Nino Kosin, vodjo odnosov z javnostjo pri Turizmu Ljubljana**

- **Ali ugotavljate, da se je na področju kulinarične ponudbe nivo ponudbe zvišal ali ostajal enako kot v preteklih letih? Ali spodbujate gostince k promociji in ohranjanju starih tradicionalnih ljubljanskih jedi? Če da, kako?**

Kulinarika se je v zadnjih letih v Ljubljani močno razvila, dvignil se je tako nivo storitev različnih restavracij, kot ponudba in izbor lokalnih jedi. Turizem Ljubljana že vrsto let izvaja izbor najboljših restavracij, ki jim po metodi ocenjevanja skritih gostov podeljuje Znak ljubljanske kakovosti (v okviru akcije sicer ocenjujemo tudi trgovine). Razvili smo tudi blagovno znamko **Okusi Ljubljane** (Taste Ljubljana), ki združuje paleto tradicionalnih lokalnih ljubljanskih jedi, pripravljenih na sodoben način, ki jih gostom nudi več kot 60 restavracij.

- **Ali menite, da se turisti tudi zaradi kulinarike odločajo za obisk Ljubljane in se tudi vračajo?**

Gostinska ponudba je za razvoj turizma izredno pomembna in pri Turizmu Ljubljana si prizadevamo, da bi na destinaciji ponujali pestro, kakovostno in okolju prijazno prehrano. V skladu z globalnimi trendi smo namreč že pred časom prepoznali gastronomijo kot vidik, ki pritegne obiskovalce, zato se povezujemo s ponudniki na destinaciji, jih povezujemo med seboj, sodelujemo pri umestitvi lokalnih jedi iz lokalnih sestavin na jedilnike in to tudi tržimo. V raziskavi o potrošnji pristočasnih turistov, ki smo jo opravili leta 2016 z agencijo Valicon in leta 2018 z agencijo Ninamedia, smo spraševali o namenu obiska Ljubljane. **Leta 2018 je**



**navedlo kot motiv prihoda v Ljubljano hrano, pijačo in lokalne specialitete 62,9 % turistov (leta 2016 je bil ta delež 39,0 %).**

- **Kateri dogodki so v Ljubljani organizirani na temo kulinarike in jih lahko turisti in drugi obišejo?**

Med najzanimivejšimi ogledi je kulinarični voden ogled, kjer gostje okušajo jedi iz nabora Okusi Ljubljane. Udeleženci ogleda se tako skupaj ustavljajo v ljubljanskih restavracijah, degustirajo tradicionalne jedi, kot so kranjska klobasa, kuhan goveji jezik, pražen krompir, leteči žganci, orehova in pehtranova potica ali jabolčni zavitek, hkrati pa med razlago posameznih znamenitosti slišijo zanimive zgodbe ali dogodke, povezane s posamezno lokacijo in kulinariko. Poleg izvrstnega kulinaričnega ogleda, nudimo obiskovalcem ljubljanske prigrizke in kakovostno lokalno vino na Ljubljanskem vinskem doživetju (degustirajo 9 vin) ter pivo na Pivovskem doživetju Ljubljane (degustirajo 7 piv).

Od lanskega oktobra je na voljo doživetje, kjer se obiskovalci skupaj z vodnikom sprehodijo po ljubljanski tržnici, okušajo sveže pridelke s stojnic in druge dobrote lokalnih ponudnikov, ogled pa sklenejo z Ljubljanskim zajtrkom iz svežih pridelkov in izdelkov s tržnice. Za novo doživetje “**Dobimo se na plac**” je Turizem Ljubljana prejel tudi nagrado Snovalec, s katero Slovenska turistična organizacija podpira uresničevanje ustvarjalnih in inovativnih idej s področja turizma.

Leta 2017 smo lansirali novo blagovno znamko Gourmet Ljubljana, pod okrilje katere spada tudi festival November Gourmet Ljubljana. Poslanstvo znamke Gourmet Ljubljana je združiti najboljšo kulinarično ponudbo Ljubljane, ki vključuje tako dogodke kot ponudbo jedi iz nabora Okusi Ljubljane in drugo lokalno ponudbo najboljših ljubljanskih restavracij. Vizija celotnega projekta je, da se pod krovno znamko Gourmet Ljubljana združuje celotna gastronomska ponudba destinacije in gradijo novi kvalitetni dogodki, povezani z gastronomijo, ki bi bili motiv prihoda tudi mednarodnih gostov.

Marca letos bomo v Ljubljani ponovno gostili enega največjih kulinaričnih dogodkov European Food Summit, na katerem so se pojavila svetovna kuharska imena. Priznani govorniki na lanskem dogodku so udeležence simpozija s svojimi zgodbami navdihnili k naprednemu razmišljanju in delovanju v prid boljše in trajnostne prihodnosti, obiskali so tudi Hišo Franko in spoznali vrhunske ljubljanske chefe in kuharske mojstre iz vse Slovenije.

Dogodki na temo kulinarike v Ljubljani so Odprta Kuhna, Slanikova pojedina, Ljubljanska vinska pot, Martinovanje, Čokoljana, Veganfest, Vino Ljubljana, GASTExpo Sejmi okusov, Pivo in burger fest, Festival vina in kulinarike, Dinner in the sky, Eko praznik, Praznik sira, Vrhunski kulinarični dogodek – Dinner On River, Salon penečih vin, Pubec, Gourmet Ljubljana in November Gourmet Ljubljana, Martinovanje v Ljubljani, Podeželje v mestu, Festival Top Vino, Teden jabolka Ljubljana, Sadna cesta, Okuševalnica BTC food blues, Curry festival in druge.

Poleg tega promoviramo še kulinarične dogodke v osrednji Sloveniji:

- Trzin – Florijanov sejem,
  - Kamnik – Dnevi narodnih noš in oblačilne dediščine,
  - Kamnik – tržnica Okusi Kamnika/Podeželje in Eko,
  - Kamnik – Kamniški kulinarični večeri,
  - Komenda – Kmetijsko obrtni sejem,
  - Polhov Gradec – Salamijada/Polhograjska graščina,
  - Vrhnika – Noč na Vrhniki,
  - Domžale – Kuhna na plac.
- 
- **Ali je Ljubljana na kulinaričnem področju prejela kakšne nagrade? Če da, katere?**  
Naj omenimo, da se je **Ljubljana uvrstila med najboljše kulinarične destinacije na svetu na natečaju International Travel & Tourism Awards (ITTA) v kategoriji Najboljša kulinarična destinacija** na osnovi projekta Turizma Ljubljana Zelene nabavne verige, s katerim povezujemo pridelovalce lokalnih živil s hotelirji in ponudniki gostinstva ter jih tako spodbujamo, da v svojih kuhinjah uporabljajo 100 % lokalno pridelana živila. Med drugim s tem obiskovalcem omogočamo lokalne, pristne in trajnostne gastronomske izkušnje, hkrati pa izpolnjujemo naše poslanstvo trajnostnega razvoja turizma, kar se kaže v zavedanju pomena lokalne nabave hrane, ustvarjanja lokalnih delovnih mest in zmanjšanja ogljikovega odtisa. Za omenjeni projekt je Ljubljana prejela tudi mednarodno nagrado turistične borze v Berlinu s strani organizacije Green Destinations ter nacionalno nagrado »Premik naprej 2018« za najboljšo inovacijo na področju javne uprave.

Kulinaričnemu razcvetu, ki ga v zadnjih letih doživljata Slovenija in Ljubljana, priča še en dosežen mejnik, **Slovenija je namreč lansko leto postala nosilka naziva Evropska gastronomska regija 2021**. Gastronomija predstavlja zelo pomemben del turizma, zato je

omenjeno mednarodno priznanje izjemnega pomena za njegov nadaljnji razvoj in promocijo tudi v Ljubljani.

S pristopom k projektu smo se zavezali:

- da nadaljujemo s kulinaričnimi produkti in nadgradili doživljajske kulinarične ogledne mesta in v regiji Osrednja Slovenija, kot so npr. ljubljansko vinsko doživetje z obiskom ljubljanskega vinograda, čebelja pot, pivovsko doživetje Ljubljane z degustacijo različnih piv lokalnih mikropivovarjev, kulinarični ogled (Okusi Ljubljane) z degustacijo lokalnih jedi,
- da nadaljujemo s sistematičnim izobraževanjem ljubljanskih gostincev za usmerjanje njihove ponudbe v turistična prizadevanja v Ljubljani in osrednji Sloveniji,
- da nadaljujemo in spodbujamo projekt Zelene nabavne verige, s katerim si prizadevamo, da ljubljanski hoteli in restavracije v svojih kuhinjah uporabljajo lokalno pridelane sestavine (lani je bila uspešno izvedena borza lokalnih živil, za katero je Turizem Ljubljana prejel nagrado Premik naprej 2018 za najboljšo izboljšavo v javni upravi),
- vsaki dve leti Turizem Ljubljana izvaja ocenjevanje turistične ponudbe, kjer strokovna komisija ponudnike ocenjuje po skrbno pripravljenih kriterijih ter po metodi »skritega gosta«.

## **8 Analiza šolskih jedilnikov**

Analizirali sva dvajset šolskih jedilnikov Osnovne šole Sostro od začetka septembra 2019 do konca januarja 2020. Jedilnike sva pridobili iz šolske spletne strani. Vse sva natisnili ter se skupaj s knjigo Okusiti Slovenijo lotili analize. Sprva sva imeli idejo poiskati le ljubljanske jedi, a sva hitro ugotovili, da jih v šoli ponudijo zelo zelo poredko, zato sva svojo analizo razširili na celotno Slovenijo.

*Preglednica 16: Pogostost tradicionalnih slovenskih jedi na šolskih jedilnikih Osnovne šole Sostro.*

<b>JED</b>	<b>POGOSTOST NA ŠOLSKEM JEDILNIKU</b>	<b>KULINARIČNO OBMOČJE</b>
domači zdrobovi štruklji (zdrobovi, gluhi, sirovi, orehovi)	<b>6</b>	<b>Ljubljana in njena okolica</b>
koruzna polenta	<b>5</b>	<b>Goriška Brda</b>
pražen krompir	<b>4</b>	<b>Ljubljana in njena okolica</b>
jota s šinkom (bujta repa)	<b>4</b>	<b>Vipavska dolina</b>
kislo zelje	<b>3</b>	<b>Ljubljana in njena okolica</b>
ričet s šinkom	<b>3</b>	<b>Ljubljana in njena okolica</b>
zelenjavna enolončnica z govejim mesom	<b>3</b>	<b>Istra, Goriška Brda</b>
fižolova mineštra s šinkom ali suhim mesom	<b>2</b>	<b>Vipavska dolina</b>
bograč	<b>1</b>	<b>Prekmurje</b>
ajdova kaša	<b>1</b>	<b>Gorenjska</b>
kranjska klobasa	<b>1</b>	<b>Gorenjska</b>
pohorski lonec	<b>1</b>	<b>Maribor, Pohorje, Dravska dolina, Kozjak</b>
matevž	<b>1</b>	<b>Dolenjska, Kočevsko</b>
orehova potica	<b>1</b>	<b>Ljubljana in njena okolica</b>
kremna rezina	<b>1</b>	<b>Gorenjska</b>

V preglednici 2 so rezultati analize šolskih jedilnikov. Ugotovili sva, da sva bili tedensko vsaj enkrat pri kosilu deležni slovenskih tradicionalnih jedi, največkrat iz ljubljanske regije. Največkrat so nam ponudili različne vrste štrukljev (šestkrat), sledi koruzna polenta (petkrat), pražen krompir in bujta repa (po štirikrat). Ostale jedi so bile postrežene trikrat, dvakrat ali enkrat.

## 9 Analiza menijev ljubljanskih gostiln

Analizirali sva pet jedilnih listov ljubljanskih gostiln, ki so v Ljubljani odprte že vrsto let ter za katere sva pričakovali, da ponujajo tradicionalne ljubljanske in slovenske jedi. Vse jedilne liste sva pridobili iz spletnih strani omenjenih gostiln.

Te gostilne so:

- gostilna Figovec – Slovenska hiša,
- gostilna Sokol (od leta 1870),
- gostilna Šestica (od leta 1776),
- gostilna Stari tišler (od leta 1905).

*Preglednica 17: Analiza jedilnih listov štirih ljubljanskih gostiln.*

	<b>Figovec – Slovenska hiša</b>	<b>Sokol</b>	<b>Šestica</b>	<b>Stari tišler</b>
<b>bovški sir</b>	X	X		
<b>sir Tolminc</b>	X	X	X	X
<b>kraška panceta</b>	X	X	X	
<b>kraški pršut</b>	X	X	X	X
<b>prleška tunka</b>	X			
<b>prekmurska šunka</b>	X			
<b>repa s kraško panceto in rumenjacom</b>	X			

<b>ajdova kaša</b>	X	X		
<b>čompe s skuto</b>	X			
<b>štruklji</b>	X	X	X	X
<b>zelenjavna mineštra</b>	X			
<b>bograč</b>	X			X
<b>kranjska klobasa</b>	X	X	X	X
<b>ajdovi žganci</b>	X		X	X
<b>zabeljeno zelje</b>	X	X	X	X
<b>zabeljena repa</b>	X	X	X	
<b>krvavica</b>	X	X	X	X
<b>leteči žganci</b>	X			
<b>pražen krompir</b>	X	X	X	X
<b>polenta</b>	X	X	X	
<b>istrski fuži</b>	X		X	
<b>idrijski žlikrofi</b>	X			X
<b>kalamari</b>			X	
<b>prekmurska gibanica</b>	X	X	X	
<b>kremna rezina</b>	X			
<b>skutni štruklji s pehtranom</b>	X			
<b>ljubljska skutina palačinka</b>		X		
<b>potica</b>		X		
<b>ajdovi žganci</b>		X		

V preglednici 3 so rezultati analize jedilnih listov štirih ljubljanskih gostiln. Ugotovili sva, da imajo največjo ponudbo tradicionalnih slovenskih jedi pri Slovenski hiši – ponujajo jih kar 25. Presenetljivo je, da ne ponujajo ljubljanskih skutnih palačink, ajdovih žgancev, potice in kalamarov. To sva našli na meniju v gostilni Sokol in Šestica. Najmanj ponudbe imajo v gostilni Stari tišler. Veliko tradicionalnih jedi je kombiniranih med seboj in so postrežene bolj moderno.

## 10 Analiza projektov, ki spodbujajo pripravo in raziskovanje tradicionalnih jedi za učence osnovnih šol

S pomočjo učiteljic gospodinjstva sva poiskali projekte, tekmovanja, ki spodbujajo, da učenci raziskujejo kulinarično tradicijo naše države.

- **KUHNA PA TO** – projekt, ki bo v letu 2020 potekal v osnovnih šolah že deveto leto. Pri projektu osnovnošolci pripravljajo tradicionalna sezonska zdrava kosila, značilna za njihov kraj ali regijo. Če se le da tudi v šolskih kuhinjah in vsaj enkrat mesečno do konca šolskega leta. Številne osnovne šole po Sloveniji, center šolskih in občolskih dejavnosti s svojimi enotami ter v nadaljevanju tudi slovenski vrtci z aktivnostjo ali na način »otroci otrokom« spodbujajo k zdravemu in trajnostnemu načinu življenja.

Naši učenci so v projektu sodelovali. Sprva so raziskovali, kaj se je v našem kraju kuhalo včasih, kasneje so večkrat preizkusili jed, jo poskusili modernizirati. Ponudili pa so jo tudi na šolskem jedilniku vsem ostalim učencem naše šole. Pri tem so jim pomagale šolske kuharice in kuharji.





Slika 38: Strežba kosila v šolski kuhinji (Vir: Špela Marolt, 2018).



Slika 39: Promocija projekta Kuhna pa to v enem izmed nakupovalnih središč.

(Vir: Špela Marolt, 2018).



- **ZLATA KUHALNICA** je tekmovanje, ki je namenjeno učencem osnovnih šol od 6. do 8. razreda. Vključuje pisni izdelek in pripravo določenih nacionalnih jedi. Tekmovanje organizira Turistična zveza Slovenije. Vsako leto vnaprej določijo jedi, ki jih učenci pripravljajo najprej v šoli, vadijo, poskusijo uporabiti lokalne pridelke. Kasneje pa imajo na tekmovanju (ki poteka na srednjih gostinskih šolah) 80 minut (10 minut za pripravo, 60 minut za kuhanje in 10 minut za čiščenje).



#### **Določene jedi tekmovanja:**

- šolsko leto 2010/ 2011: piščančje prsi s kožo (pečena v ponvi ali pečici), dušeno rdeče zelje, matevž,
  - šolsko leto 2011/ 2012: štajerska kislá juha, pohorska omleta,
  - šolsko leto 2012/ 2013: testenine in omaka za testenine z uporabo lokalnih in regionalnih sestavin, nadevana jabolka,
  - šolsko leto 2013/2014: rižota z dodatki po želji učencev, istrske fritule,
  - šolsko leto 2014/2015: žvarcet s prilogo, bulja (sladki cmoki iz koruzne moke z dodatki po lastni ideji),
  - šolsko leto 2015/2016: oženjena kaša, ajdov krapec,
  - šolsko leto 2016/2017: kranjska klobasa kot osnovna sestavina glavne jedi, sladki skutini štruklji,
  - šolsko leto 2017/2018: rižota, vanilijeva krema s sadjem,
  - šolsko leto 2018/2019: leteči žganci s praženim krompirjem, ljubljanske skutne palačinke,
  - šolsko leto 2019/2020: juha iz zelišč in krompirja, kolač iz pregrete smetane z dodatki po lastni kreaciji.
- 
- **MALI ŠEF SLOVENIJE** je projekt televizije PRO PLUS, ki otroke spodbuja h kuhanju svežih obrokov ter k odkrivanju raznolikosti slovenske kulinarike. Osnovnošolci so dobili priložnost, da v novem kuharskem šovu pokažejo svoje kuharsko znanje, se naučijo pomembnih dejstev o uravnoveženi prehrani ter se pri tem zabavajo skupaj z vso Slovenijo.



Vse tri učiteljice gospodinjstva poudarjajo, da k širjenju kuharskih veščin in veselju do hrane pripomore tudi učni načrt za gospodinjstvo ter vsi izbirni predmeti, ki jih lahko izberejo učenci od 7. do 9. razreda. Dobro sta se uveljavila tudi tradicionalni slovenski zajtrk ter dan slovenske hrane. Na naši šoli pa so s strani šolske organizatorke prehrane vsi učenci povabljeni, da s pomočjo razrednikov ter nje zapišejo svoj »najljubši« dnevni jedilnik in je to objavljeno tudi na šolskem jedilniku.

## 11 Zaključek

Svet turizma naju je posrkal vase in nama razširil obzorja. Med pisanjem naloge in najinim ustvarjanjem sva se ogromno naučili. Ne samo o kulinariki ampak tudi o sodelovanju, kritičnem razmišljanju, raziskovanju.

Močno si želiva, da bi bile tradicionalne slovenske jedi pogostejše na šolskem in domačem jedilniku vseh nas. Zato imava tudi nekaj idej ter predlogov za promocijo le-teh:

- šolski jedilnik en dan v tednu, namenjen promociji enega območja v Sloveniji. Seveda je potrebno tradicionalne jedi tudi malo prirediti za mlajše jedce. Predlagava: idrijske žlikrofe, dodole, friko ...
- slovensko kulinariko in kulinarični turizem vključiti v pouk pri primernih obveznih in izbirnih predmetih (na primer: pri pouku slovenščine: opis postopka oziroma priprava hrane),
- sodelovanje v vseh ponujenih projektih ter vanje vključiti čim več učencev,
- priprava razstave o kulinariki Slovenije,
- promovirati slovensko tradicionalno hrano na različne načine (likovne razstave, fotografske razstave, plakati ...).

V nadaljevanju najine raziskovalne poti si želiva na poti turizma tudi ostati. V mislih se nama že podijo nove ideje, kako bi raziskano tematiko in raziskovalno nalogo še razširili, izboljšali ter navduševali tudi druge.

## 12 Viri in literatura

### 12.1 Ustni viri

Prof. Dominika Mesojedec.

Prof. Simona Hribar Kojc.

Prof. Špela Marolt.

### 12.2 Pisni viri

- Bogataj Janez. 2007. Taste Slovenia, Ljubljana: Rokus Gifts.
- Gajić Milenko. 2017. Kulinarični turizem v Sloveniji. Pridobljeno na: <https://gea-college.si/kulinaricni-turizem-v-sloveniji/>.
- International Tourism Highlights, 2019. Pridobljeno na: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284421152>.
- Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. 2019. Evropska gastronomska regija 2021: Slovenija. Pridobljeno na: <https://www.nasasuperhrana.si/clanek/evropska-gastronomska-regija-2021-slovenija/>.
- Od nekdanj jedi so ljubljanske slovele, 2016. Pridobljeno na: <https://www.visitljubljana.com/assets/Uploads/teasers/OKUSI-LJUBLJANE-WEB.pdf>.
- Projekt Kuhna pa to. 2019. Pridobljeno na: <https://www.kuhnnapato.si/KUHNAPATO,,.htm>.
- Projekt Mali šef. 2019. Pridobljeno na: <https://www.mercator.si/aktualno-pri-sosedu/mali-sef-slovenije/mali-sef/>.
- Projekt Zlata kuhalnica. 2020. Pridobljeno na: <http://www.turisticna-zveza.si/OgledProjektov.php?id=2>.
- Slastni skutini štruklji, 2009. Pridobljeno na: <https://www.kulinarika.net/recepti/sirove-jedi/slastni-skutini-struklji/13284/>.
- Slovenski turistični Top deset: Postojnska jama in dva gradova, 2014. Pridobljeno na: <https://www.delo.si/novice/slovenija/slovenski-turisticni-top-deset-postojnska-jama-in-dva-gradova.html>.
- SPIRIT Slovenija. 2013. Okusiti Slovenijo. Pridobljeno na: [https://www.slovenia.info/uploads/publikacije/slo/okusiti\\_slovenijo\\_2013\\_SLO\\_WEB\\_\\_pub.pdf](https://www.slovenia.info/uploads/publikacije/slo/okusiti_slovenijo_2013_SLO_WEB__pub.pdf).
- Turizem v številkah, 2018. Pridobljeno na: [https://www.slovenia.info/uploads/dokumenti/raziskave/tvs\\_2018/tvs\\_interactive.pdf](https://www.slovenia.info/uploads/dokumenti/raziskave/tvs_2018/tvs_interactive.pdf).

## 13 Priloge

### 13.1 Anketni vprašalnik za učence

#### ANKETNI VPRAŠALNIK ZA UČENCE

Sva Zala in Izabela iz 9. razreda. Izdelujeva raziskovalno nalogo na temo kulinaričnega turizma. Prosiva te, da čim bolj iskreno rešiš naslednji anketni vprašalnik, ki je anonimen. Rezultati bodo uporabljeni izključno za namen izdelave najine raziskovalne naloge.

#### Spol (obkroži):

a) Ženski.

b) Moški.

#### Razred (obkroži):

a) 6. razred.

b) 7. razred.

c) 8. razred.

d) 9. razred.

---

#### 1. Kolikokrat v enem mesecu v povprečju obiščeš restavracijo?

a) Enkrat mesečno.

b) Enkrat tedensko.

c) Manjkrat.

d) Nikoli.

#### 2. Kolikokrat v enem mesecu v povprečju obiščeš restavracijo s hitro prehrano?

a) Enkrat mesečno.

b) Enkrat tedensko.

c) Manjkrat.

d) Nikoli.

#### 3. Katere restavracije z domačo ali tujo hrano obiščeš pogosteje?

a) Tuje.

b) Domače.

**4. Katero tujo restavracijo obiščeš najpogosteje?**

- a) Kitajsko.
- b) Mehiško.
- c) Italijansko.
- d) Špansko.
- e) Indijsko.
- f) Drugo: \_\_\_\_\_.

**5. Ob kakšni priložnosti največkrat obiščeš restavracijo?**

---

**6. S kom največkrat obiščeš restavracijo?**

---

**7. S kom največkrat obiščeš restavracijo s hitro prehrano?**

---

**8. Kolikokrat naročite obrok kot dostavo hrane na dom?**

- a) Enkrat na leto.
- b) Enkrat na mesec.
- c) Enkrat tedensko.
- d) Enkrat na dan.
- e) Nikoli.

**9. Ali se ti zdi tradicionalna slovenska hrana premalokrat na domačem jedilniku?**

- a) Da .
- b) Ne.

**10. Kolikokrat se na družinskem jedilniku pojavi tradicionalna slovenska jed?**

- a) Več kot dvakrat tedensko.
- b) Enkrat tedensko.

- c) Enkrat mesečno.
- d) Na vsaka dva meseca ali več.

**11. Katero tradicionalno hrano največkrat pripravite doma?**

---

**12. Ali se ti zdi tradicionalna slovenska hrana premalokrat na jedilniku v šoli?**

- c) Da.
- d) Ne.

**13. Ali meniš, da bodo čez nekaj desetletij tradicionalne slovenske jedi šle v pozabo?**

- a) Da.
- b) Ne.

**14. Če je odgovor DA, zapiši predlog, da ne bi šle jedi v pozabo.**

---

**15. Ali doma večkrat skuhate juho iz vrečke ali jo skuhate sami?**

- a) Juha iz vrečke.
- b) Domača juha.

**16. Ali doma večkrat spečete kruh ali ga kupite?**

- a) Doma pečen kruh.
- b) Kupljen kruh.

**17. Ali doma večkrat spečete domačo pico ali jo kupite že pripravljeno?**

- a) Domača pica.
- b) Kupljena, pripravljena pica.

**18. Ali testo za pico večkrat pripravite sami ali ga kupite?**

- a) Domače testo za pico.
- b) Kupljeno testo za pico.

**19. Ali kupujete mleko v trgovini ali pri lokalnem kmetu?**

- a) V trgovini.
- b) Pri lokalnem kmetu.

**20. Ali večkrat pripravite testenine sami ali jih kupite?**

- a) Domače testenine.
- b) Kupljene testenine.

**21. Ali kupite zelenjavo v trgovini, jo sami pridelate ali jo dobite pri lokalnem kmetu?**

- a) Trgovina.
- b) Pridelamo doma.
- c) Pri lokalnem kmetu.
- d) Kombinacija vsega naštetega.

**22. Bi znal/a razložiti, kaj je kulinarični turizem?**

---

**23. Naštej vrste turizma, ki jih poznaš.**

---

**24. Poveži pokrajino z njeno značilno jedjo.**

Prekmurje



Kras



Gorenjska



Osrednja Slovenija



**25. Ali bi znal jedi pri nalogi 24 tudi poimenovati? Če da, ob slikah desno zapiši njihova imena.**



