



# RadoSt

23.09.2014

**Objave v poro ilu vsebujejo naslednja gesla:**

*SLOVENSKI FESTIVAL VIN  
LJUBLJANSKA VINSKA POT  
FESTIVAL KULINARIKE*

23.9.2014

Finance

Stran/Termin: 22

SLOVENIJA

Naslov: Slovenija se predstavlja kot kulinarica na destinacija

Vsebina: Kulinarika je pomemben sestavni del vsake predstavitve Slovenije na poslovnih borzah, turističnih sejnih in drugih predstavitev v tujini

Avtor: Stela Mihajlovi

Rubrika, Oddaja: KULINARIKA

Žanr: POROČILO

Naklada: 10.720,00

Gesla: SLOVENSKI FESTIVAL VIN, LJUBLJANSKA VINSKA POT, FESTIVAL KULINARIKE

Naslov: Slovenija se predstavlja kot kulinarica na destinacija

Avtor: Stela Mihajlovič

Rubrika/Oddaja: KULINARIKA

Žanr: PORO ILO

Površina/Trajanje: 195,68

Naklada: 10.720,00

Gesla: SLOVENSKI FESTIVAL VIN, LJUBLJANSKA VINSKA POT, FESTIVAL



## Slovenija se predstavlja kot kulinarica na destinacija

**F** STELA MIHAJLOVIČ  
stela.mihajlovic@finance.si

**Kulinarika je pomemben sestavni del vsake predstavitve Slovenije na poslovnih borzah, turističnih sejmi in drugih predstavitev v tujini. Upati je, da bodo slovenski gostitelji (SPIRIT in Turizem Ljubljana) s kulinariko znali navdušiti tudi predstavnike britanskega združenja ABTA (Association of British Travel Agents). Letna konvencija združenja te dni poteka v Ljubljani, dogodka, ki sodi med najpomembnejše v turistični panogi, pa se bo udeležilo približno 400 vodstvenih delavcev britanskega turizma in predstavniki panožnih medijev.**

Promocija države v povezavi s kulinariko poteka po več poteh in na več področjih ter ni omejena zgolj na leto 2014. Kateri so najpomembnejši dogodki in projekti?

■ Projekt **Okusite Slovenijo**: gre za nadgradnjo gastronomske ponudbe na dogodkih, ki jih organizira sektor za turizem, še posebej na sejmskih in borznih nastopih. V okviru projekta so oblikovali kulinarico piramido, ki jo sestavlja 24 regij s 186 prepoznavnimi jedmi. Opis in slikovna predstavitev kulinaricnih posebnosti sta tudi v posebni publikaciji, ki je na voljo v šestih tujih jezikih. Povezava: [http://issuu.com/slovenia/docs/okusiti\\_katalog\\_slo](http://issuu.com/slovenia/docs/okusiti_katalog_slo)

■ Na portalu [www.slovenia.info](http://www.slovenia.info) je na enem mestu zbrana turistična ponudba za »foodieje«, torej tiste posameznike, ki so zaljubljeni v hrano in na oddihu oziroma počitnicah radi dobro je-

do. Najdemo lahko seznam gostiln, kjer si lahko privoščimo domače slovenske jedi, in tudi seznam kulinaricnih doživetij na kmetijah. Če bi se radi naučili pripraviti smukavc, potancelj ali speči lectovo srce ... Zbrane so tudi druge možnosti kombiniranja kulinaricnih, etnoloških, rekreativnih doživetij, gurmanških razvajanj in tradicionalnih prireditev.

■ Podpora projektu **Gostilna Slovenije**: gre za gostilne pod skupno blagovno znamko Gostilna Slovenija, ki zagotavljajo preverjeno ponudbo hišnih, lokalnih in regionalnih jedi. Blagovno znamko je uvedla sekcija za gostinstvo in turizem pri Obrtno-podjetniški zbornici Slovenije. Posamezne strokovno preverjene gostilne so označene z enotnimi gostilniškimi izveski in tablami, z razpoznavnim znakom nove blagovne znamke. Ustrezati morajo merilom in

kriterijem za pridobitev znaka in znamke, tako na področju zunanje in notranje ureditve lokalov kot glede ponudbe in izvora jedi

(lokalna pridelava, živila z zaščitnim geografskim poreklom, biološko pridelana živila), pomembni so celo ustrezna glas-

beni kulisa in načini strežbe. Zemljevid gostiln je na povezavi: <http://www.gostilnaslovenija.si/zemljevid-gostiln-slovenija/>

■ Podpora kulinaricnim dogodkom in festivalom, kot je **Odperta kuhna**. V okviru tega projekta na osrednji ljubljanski tržnici vsak petek od sredine marca do oktobra različni slovenski kuharski mojstri kuhajo v živo in na stojnicah prodajajo svoje jedi, tako slovenske kot mednarodne.

Vsak tedense Odperte kuhne udeleži okoli 30 ponudnikov, na dogodku pa svojo ponudbo predstavljajo in promovirajo slovenske gostilne, restavracije, turistične kmetije in samostojni kuharski mojstri.

■ Promocijska akcija kulinaricnih produktov v okviru projekta **Na lepše**, s katerim približujejo slovensko turistično ponudbo domačemu turistu.

■ V pripravi je nova prijava na razpis evropske komisije na temo **evropske destinacije odličnosti (EDEN 2014)** na temo gastronomije.



## Med Okusi Ljubljane so tudi žabji kraki in leteči žganci

Prestolnico Slovenije obiše velik delež tujih turistov, saj so ti lani v glavnem mestu ustvarili dobrih 908 tisoč prenočitev, kar pomeni 15-odstotni delež med vsemi.

Mesto je zagnalo promocijski projekt Okusi Ljubljane, ki združuje prizadevanja turističnih delavcev za večjo zastopanost značilnih ljubljanskih jedi v gostinski ponudbi.

Ljubljanska kulinarika si utira pot tudi prek meje. Tako so bili Okusi Ljubljane v ospredju nedavne predstavitve Ljubljane na mednarodnem kulinaricnem festivalu »Eat! Brussels, drink! Bordeaux«, ki je potekal med 11. in 14. septembrom v Bruslju. Na dogodku, na katerem je sodelovalo 20 bruseljskih restavracij in deset iz gostujočih držav, v štirih dneh pa ga je obiskalo okoli 30 tisoč obiskovalcev iz Belgije in drugih držav, sta Okuse Ljubljane v organizaciji Turizma Ljubljana predstavljala Janez Bogataj in Gostilna na Gradu s šefom Damjanom Finkom.

Obiskovalci so lahko poskusili tipične ljubljanske jedi, kot so goveji jezik, šmarnogorski ričet s kranjsko klobaso, pražen krompir in goveji rep, pehtranovi štruklji, ljubljanska skutna palačinka s pehtranom in slovenska orehova potica.

Še to jesen sledita predstavitvi ljubljanske kuhinje v Beogradu in Zagrebu, sočasno z Mesecem oblikovanja pa bo potekal mesec jedi Okusov Ljubljane, v prostorih Viva Cateringa, na lokaciji D125. Obiskovalci bodo lahko poskusili različne ljubljanske jedi, kot so žabji kraki, leteči žganci, jedi na žlico, različni štruklji, medene potice in pehtranove palačinke.

Od septembra do novembra pa se bodo zvrstile še tri prireditve: »Ljubljanska vinska pot« predstavlja Podravje in Posavje, prireditev »Ljubljanska vinska pot - Martinovanje« ter festival KULinarike, ki bo potekal vzporedno s Slovenskim festivalom vin.