

Naslov ideje: Turistična učna kuhinja

Nagrada: 3. mesto (zlata plaketa)

Avtorji:

Bojana Slapnik

Podolševa 25
3335 Solčava
bojanaslaponik@email.si
031/559 - 926

Miran Šuen

Lahonci 34
2259 Ivanjkovci
miran.suen@guest.arnes.si
041/253 - 847

Petra Janežič

Krčevina 2
2275 Miklavž pri Ormožu
041/996 - 981

Boštjan Sever

Slamnjak 37/a
9240 Ljutomer
041/862 - 453

Mentorja:

Alenka Hmelak Gorenjak in Davorin Urih

Živilska šola Maribor
Park Mladih 3
2000 Maribor
zivilska-sola.mb@guest.arnes.si
02 320 86 29

Šola

Živilska šola Maribor

Opis ideje

Solčavsko je lepa pokrajina. Domačini smo ponosni na ta lep košček naše domovine. Skupaj se trudimo ohranjati stare običaje ter izboljšati turistično ponudbo, saj je na območju Solčave kar petnajst turističnih kmetij. Domačini sodelujejo v različnih društvih; tudi mladi smo pri tem zelo aktivni in poskrbimo, da stari običaji ne zamrejo.

Vsaka kmetija po svojih najboljših močeh poskrbi, da se njihovi gostje pri njih počutijo udobno in lepo. Gospodinje gostom pripravljajo domače jedi, ki spadajo med avtohtono kulinariko in jih redko najdemo drugje po Sloveniji. Ker imajo moderne družine vedno manj časa in znanja za pripravo tradicionalnih jedi, je bojazen, da bodo te jedi počasi šle v pozabo. Tudi na samotnih kmetijah želijo turisti svoj prosti čas preživeti aktivno. Z uvedbo turističnih učnih kuhinj - TUK, bi ponudili turistom povsem novo aktivnost, ob enem pa dosegli, da tradicionalne, avtohtone jedi ne potonejo v pozabo.

Z našo raziskavo smo ugotovili, da gospodinje na samotnih kmetijah pripravljajo številne tradicionalne avtohtone jedi, ki jih ne najdemo nikjer drugje: sirnek, godlja, masovnik, jabolčni fižol, savinjski želopec,.. zbrali smo recepte, ki jih objavljamo v idejni nalogi. Po pogovorih z gospodinjami so večina pripravljene deliti svoje dragoceno kuharsko znanje s turisti.

Naša ideja o uvajanju turističnih učnih kuhinj - TUK na samotne kmetije je bila dobro sprejeta tako pri turistih kot tudi pri ponudnikih turističnih uslug na svojih kmetijah.

Predlagamo, da se TUK izvajajo v preprosti domačnosti, ki jo turisti ne morejo uživati v hotelih, penzionih. Turistične kmetije, ki bodo izvajale TUK, morajo biti navzven prepoznavne, da ponujajo tudi možnost spoznavanja avtohtonih jedi. Turisti se potem sami dogovarjajo z gospodinjo katere jedi in kdaj jih bodo pripravljali. Izdelali smo logotip, s pomočjo katerega bi bile turistične učne kuhinje prepoznavne in predpasnik kot turistični spominek na obisk samotne kmetije s turistično učno kuhinjo.



Slike:



Predstavitev ideje "Turistična učna kuhinja" s ponudbo predpasnikov in izdelavo solčavskih žlinkrofov na 3.festivalu Več znanja za več turizma (april, 2006) in na turističnem tednu v Solčavi (julij, 2006).