

Hrana mora pripovedovati zgodbe

Prosti čas - sreda, 14.03.2012

Tekst: Irena Račič

 Všeč mi je  +1  0




V Slovenijo prihaja vedno več takšnih gostov, ki želijo našo domovino spoznati v vseh njenih razsežnostih. Ne želijo si je samo ogledovati in poslušati o njenih posebnostih ter dosežkih, temveč jo želijo tudi okušati. Kongresni oziroma poslovni gost sicer prihaja k nam s posebnim namenom, kljub temu pa pričakuje, da bo imel priložnost spoznati deželo, ki jo je obiskal.



O tem, kako so na ta izziv pripravljeni naši nosilci kulinarčnih dejavnosti, smo se pogovarjali z etnologom dr. Janezom Bogatajem, ki je minuli teden v Parizu za knjigo *Mojstrovine s kranjsko klobaso* prejel prestižno nagrado *Gourmand World Cookbook Awards* za najboljšo knjigo na svetu s področja posameznih jedi.

Kaj bi lahko povedali glede slovenske narodne kuhinje v naših hotelih? Ali je ponudba tipičnih slovenskih jedi primerna za kongresnega gosta?

Za odgovor na to vprašanje se je treba najprej vprašati, kakšna je hrana v naših hotelih nasploh. In s takim vprašanjem sem že povedal odgovor. Seveda je nekaj častnih izjem, ki pa bi jih lahko preštel na prste ene roke. Če se vrnem k vašemu vprašanju, je popolnoma jasno, da je primerno, kar pomeni strokovno, strateško in predvsem sodobno, izbrana kulinarika eden najboljših načinov za celovito predstavljanje Slovenije in spoznavanje njenih različnosti ter posebnosti "skozi" okuse. Svetovna turistična organizacija je pred štirimi leti naredila analizo najbolj značilnih motivov za potovanja in kulinarika z gastronomijo se je uvrstila na prvo mesto skupaj z naravno in kulturno dediščino.

 Natisni  Pošlji
 Povečaj pisavo

Top iz rubrike

Zadnje objavljeno

Zelene strehe odlično
branijo pred orkanskim
vetrom



Natečaj Mojega doma:
Najvarčnejši objekti leta
2012



Cikorija je dobra štorija:
Okusna zel, ki se vrača
na jedilnike tudi boljših
miz
[Več novic iz rubrike »](#)



Ali imajo nosilci kulinarčnih dejavnosti primerno znanje, s katerim bi lahko gostu kakovostno predstavili slovensko hrano?

Znanje je na zelo nizki stopnji, kar pa ne pomeni, da ni na voljo ustreznih virov in literature. Posredovanje teh znanj obvladujejo številni stereotipi. Poleg tega se večina nosilcev zelo značilno zapre z značilnim stališčem: To jaz že vse vem!

Katere so največje napake naših hotelov glede kulinarčne ponudbe?

Na kratko rečeno: "industrijskost". Poznam kar nekaj odličnih kuharjev, ki mi večkrat potožijo, kako so onemogočeni pri nakupu kakovostnih živil. Naslednja velika napaka je, da v jedilnih listih slovenske krajevne, lokalne in regionalne jedi pogosto niso posebej predstavljene. Tudi strežno osebje o posameznih jedeh skoraj po pravilu nima pojma. Dokler bodo naše hotelske kuhinje le, se opravičujem, menze na višji ravni, težko pričakujemo kakšne večje spremembe. Poleg tega so naši, sicer nekateri odlični kuharji popolnoma anonimni in jih hotelska vodstva ne promovirajo kot kakovostne "chefe". V kuhinjo je pač vstop prepovedan!

Bi lahko izpostavili kakšen primer dobre prakse?

Izpostavil bom dva primera: hotel na Dvoru Jezeršek 1768 in hotel Triglav na Bledu.

Kakšna pa sta kakovost in znanje na področju kejtoringa?

Kejtoring se je v zadnjih dvajsetih letih zelo razvil. Vendar le po številu in ne po kakovosti. Glede celovitosti te ponudbe, znanja in kakovosti imamo le eno podjetje, ki je zares vrhunsko. Vse ostalo pa je povprečno, posebno če upoštevam primerjavo s kejtoringi, ki sem jih spoznal v Evropi, Kanadi in ZDA. Kejtoring je najprej veliko znanje. Pri nas pa je vedno več takih, ki so včeraj še rezali meso ali navijali trajne, danes pa bi se šli kejtoring. Veliko je pomanjkanje lastne inovativnosti. Najlažje je kopirati najboljše in tiste, ki ustvarjajo unikatnosti na tem področju.

Na kakšen način bi lahko kongresnemu udeležencu predstavili značilne slovenske jedi?

Možnosti je izjemno veliko. Danes zelo radi poudarjamo pomen zgodb. Seveda, zgodbe! Toda kaj pa je to? In kakšne zgodbe, kako jih ponuditi, kako posredovati? Danes živimo v času bližnjic in hitenja. Kdor to počne na tem področju, na dolgi rok zaide, torej se izgubi in se nikoli več ne najde.
