



Svet je lep

Z okusom po Sloveniji

Pripravlja Petra Mlakar

Naštejte nekaj tipičnih slovenskih jedi. Česa vsega ste se domislili, je zagotovo odvisno od vašega lokalnega okolja pa morda od generacije, kateri pripadate. Potico ste gotovo uvrstili na seznam. Kaj pa kranjsko klobaso? Bi jo znali pripraviti na primer sorodnikom, ki živijo v tujini? Ne boste verjeli, s kranjsko klobaso lahko pripravite tudi sladice. Takšne kulinarčne specialitete, zbrane v knjigi, so naši državi pred kratkim prinesle prestižno mednarodno priznanje.

Monografija **Mojstrovine s kranjsko klobaso iz Slovenije**, ki jo je založba **Rokus Klett** izdala ob 20-letnici svojega delovanja, je najprej na Slovenskem knjižnem sejmu dobila nagrado za najlepšo slovensko knjigo, zdaj pa se ji je pridružila še prestižna mednarodna nagrada gourmand, ki jo podeljujejo najboljšim kuharskim knjigam. Letos je na tekmovanju Gourmand World Cookbook Awards sodelovalo kar 9500 knjig. V najštevilnejši kategoriji med kuharskimi knjigami »Single Subject«, v kateri je nagrado prejela monografija **Mojstrovine s kranjsko klobaso iz Slovenije**, pa je sodelovalo kar 162 držav.

Če knjige še ne poznate, naj vam postrežemo z nekaj osnovnimi podatki. Je delo mednarodno uveljavljene in večkrat nagrajene avtorske ekipe, ki jo sestavljajo avtor prof. dr. Janez Bogataj, oblikovalec Žare Kerin in fotograf Janez Pukšič, pojasnjujejo v založbi **Rokus Klett**. Prikazuje pot kranjske klobase od njene »predzgodovine« do danes, predstavlja pa tudi paleto ustvarjalnih kulinarčnih mojstrov, ki so jih pripravili slovenski kuharski mojstri in mojstrice iz izbranih 16 gostinskih hiš. »Kranjska klobasa – zašpiljeno dobra od 1896« je bila izhodišče za pripravo 46 izvirnih receptov s fotografijami 17 hladnih in toplih predjed, 17 glavnih jedi in celo 12 sladice.

Nagrade gourmand, ki jih podeljuje združenje Gourmand International

že 17 let, pa imajo sloves oskarjev za kuharske knjige, kulinarčne revije in podobne publikacije.

S kulinarčnih oskarjev pa nazaj v kuhinjo. Ali menite, da so kulinarčni mojstri za pripravo specialitet s kranjsko klobaso potrebovali olivno olje? Za odgovor bo treba pobrskati po knjigi. Slovensko olivno olje ali italijansko? To ni več vprašanje. V eni steklenici namreč lahko dobite oboje – olivno olje slovensko-italijanskega izvora. Ali bolje rečeno – olivno olje, ki bo rezultat sodelovanja med obema državama.

Pred nedavnim sta namreč župan občine Brda Franc Mužič in njegova italijanska kolegica Laura Comelli podpisala pogodbo za izvajanje čezmejnega projekta Oljčno olje: simbol kakovosti v čezmejnem prostoru – UELIJE II. Omenjeni projekt bo sofinanciran v okviru Programa čezmejnega sodelovanja Slovenija-Italija 2007–2013 iz sredstev Evropskega sklada za regionalni razvoj in nacionalnih sredstev.

Sodelovanje in skupni razvoj oljkarstva se je začelo že pred sedmimi leti. Občina Brda je z njim pridobila oljarno na Dobrovem, strokovno študijo o avtohtonih vrstah oljk in zasnovano za razvoj skupne blagovne znamke, ki bo s projektom UELIJE II tudi registrirana kot čezmejna blagovna znamka. Namen tokratnega projekta je poleg preučevanja olivnega olja še razvijanje avtohtonih sort oljk, oblikovanje kolekcijaskih nasadov, nabava opreme za stekleničenje olja in izkoščičenje oliv za dve oljarni – na Dobrovem in v Čedadu ter stiskalnica za didaktične potrebe.

V okviru projekta se bo oblikovala tudi strokovna skupina za senzorično ocenjevanje olja, na Dobrovem bodo opremili tudi degustacijsko sobo. Glavni rezultat projekta in sodelovanja bo zaščita blagovne znamke UELIJE, partnerji pa bodo izdelali tudi strategijo, po kateri bodo skupni produkt tržili. V projekt, ki bo trajal

tri leta in je vreden slab milijon evrov, je poleg občine Brda vključenih še enajst partnerjev iz čezmejnega območja.

Hrana je veliko več kot zadovoljevanje lakote. Povezana je z užitki, z druženjem, s presenečenji. Povezana je s spomini, s tradicijo, z našimi koreninami, s povezovanjem. Ste med opravki v kuhinji že kdaj razmišljali na takšen način?