



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,
GOZDARSTVO IN PREHRANO

osnovnošolski projekt na ravni slovenskih
regij in pokrajin

**Tekmovanje v kuharskih veščinah avtohtonih
lokalnih ali regionalnih posebnosti**

»Kuhna pa to«

v šolskem letu 2015 / 2016



Organizator projekta, ki tekmovanje
razpisuje:

Društvo Vesela kuhinja, Ljubljana
s portalom www.kuhnapatoto.si

O PROJEKTU

Pred nami je 5. izvedba projekta Kuhna pa to, z namenom obujanja prehranske kulturne dediščine, ki jo z medgeneracijsko komunikacijo in raziskovalnimi metodami oživljajo osnovnošolci s pomočjo in usmeritvami mentorjev, učiteljev gospodinjskega pouka ali drugih predmetov.

Do sedaj je v projektu nastopilo preko 4000 osnovnošolcev neposredno, posredno pa se je s pozabljenimi jedmi lastnega kraja, njihovo pripravo in uporabo lokalnih sestavin seznanil večji delež osnovnošolske generacije, njihovih staršev ali sorodnikov, mlajših ter posredno še vsa slovenska javnost.

Iz vlaka pozabe nam je uspelo iztrgati preko 1200 jedi, povezanih s kulturo bivanja naših prednikov, ki bi jih sicer zanemarili. Uporabili smo najrazličnejšo lokalno pridelano hrano, med katero so se znašle certificirane jedi ali sestavine (z geografskim poreklom, tradicijo ali višjo kakovostjo), lokalno značilna hrana, pridelana pri lokalnih proizvajalcih, na kmetijah, v šolah ali sezonska, nabrana na okoliških travnikih.

Pomembnost koriščenja lokalne hrane je v času poskusa agresivne globalizacije multinacionalk (grozi nam čezatlantski sporazum TTIP), posledično vdora tuje hrane, škodljivih sestavin ali gotovih izdelkov v ovitkih, izrivanju hrane domačih proizvajalcev iz prodajnih polic, uničevanja malih, kvalitetnih kmetij ali na splošno slovenskega kmeta, na prvem mestu ohranjanja lastne identitete ter tako državnih in tudi svetovnih polemik.

Ob enem je nuja po poznavanju kulture naših prednikov, katere eden glavnih elementov je bila prehrana in postopki, povezani z njo, pomembna za gradnjo lastne prehranske kulture v bodoče. Sledi poznavanje postopkov pridelave, možnost nadgradnje le-teh in tako ohranjanje ter širjenje delovnih mest, tudi na podeželju. Vsekakor pa je zdravje in neoporečnost okolice, kar zagotavlja hrana brez prepotovanih številnih kilometrov, razlog za nadaljnje spodbujanje mladostnikov v smeri izoblikovanja okusov, privzgoje ljubezni do domačih jedi in vsem, povezanim z njimi.

V 4ih letih intenzivnega dela, ki vključuje tekmovanja, seminarje za mentorje, delavnice za otroke, nam je uspelo z omenjenim »opremiti« veliko število mladostnikov, ki pridobljeno znanje in ljubezen do lokalne hrane, njene priprave in dediščine vzgajajo naprej, z njo osveščajo mlajše generacije ter sorodnike.

Čestitamo njim, predvsem pa njihovim mentorjem, učiteljem, da jim omogočajo sodelovanje, jih usmerjajo k pravilnim virom in pilijo kuharske veščine v naše skupno – dolgoročno dobro.

V lanskem šolskem letu smo kot prvi to-vrstni akter promocije lokalno značilnih jedi, glas o slovenski hrani ponesli v svet:

- Ob vabilu Veleposlaništva RS v Washingtonu smo naše delo in lokalno značilne jedi predstavili v sklopu Dneva EU, ki ga 9.5. prirejajo vse evropske ambasade v ZDA, nastopili na simpoziju kulinarčne diplomacije na New York-ški univerzi ter o pripravi jedi poučili tamkajšnje mladostnike.
- Ob vabilu Veleposlaništva RS v Londonu smo ob obeležju dneva državnosti pripravili pogostitev za tuje ambasadorje v Angliji, tamkaj živče Slovence in glavne akterje, ki se zavzemajo za ohranjanje uporabe lokalne hrane
- Ob vabilu pisarne Evropskega poslanca Franca Bogoviča in Stalnega predstavništva RS v EU v Bruslju smo na dveh dogodkih za preko 500 diplomatov, ambasadorjev,

kulinaričnih strokovnjakov, državnikov, tudi na najvišjem nivoju, pripravili pogostitev, prav tako z namenom obeležja dneva državnosti.

- Naše delo pa je posredno bilo predstavljeno na enem največjih kulinaričnih simpozijev v Barceloni ter na nekaj ostalih institucijah po svetu.
- Med letom smo nastopili na številnih dogodkih, kot je Vinsko kulinarični sejem v GH Unionu, Kulturni bazar ter ostalih, pod okriljem MKGP, na občinskih praznikih ali lokalnih kulinaričnih prireditvah, Podvinski tržnici in bili deležni kuharske Akademije Jezeršek, tečaja Bineta Volčiča,...

Tudi v bodoče si bomo prizadevali o izjemnosti slovenskih jedi osveščati javnost, tako doma, kot v tujini ter na ta način slovenskim osnovnošolcem omogočiti nova znanja, veščine ter nepozabne izkušnje.

Vse o našem delu je v besedi in sliki vidno na www.kuhnapato.si in FB [Kuhnapato Projekt](#)

VSEBINA 2015/16

Vsako leto bolj samozavestno ugotavljamo, da se slovenske jedi lahko kosajo z ostalimi »kulinaričnimi velesilami« in jih v marsičem tudi prekašajo. Pristnost okusov ter spontanost pripovedi osnovnošolcev, ob enem pa priprava na najvišjem nivoju, je osupnila tako slovensko, kot tujo javnost, kjer koli smo se pojavili.

V sklopu najhitreje rastoče dejavnosti, turizma, kateremu je ali mora biti osnova kultura prehranjevanja posamezne, lokalne skupine ljudi, si bomo tudi naprej prizadevali lokalno značilne jedi postaviti v ospredje. Skupina lokalnih jedi je bila in naj postane ponovno vizitka regije, mesta ali vasi, vzrok za obisk posameznega kraja, ki bo zraven naravnih ali kulturnih spomenikov ozavestila razpoznavnost pri domačih in tujih obiskovalcih.

Prav zato bomo v letošnjem šolskem letu naredili korak k povezavi jedi s posameznim krajem ali regijo, ki bi jih kot značilnost ponudili obiskovalcem (turistom) ter z razlago: zakaj. Še vedno pa ostajamo v okvirih našega poslanstva: koristimo lokalno hrano in raziskujemo lastno prehransko kulturno dediščino ter postopke priprave jedi poskušamo čim bolj približati takratnim.

JABOLKO: sadež, z dolgo ali najdaljšo zgodovino, povezano celo z mitom o nastanku človeštva, prisoten v vseh slovenskih regijah, zaokroža celoto skoraj vsakega sadovnjaka, dostopen vsem, sadež, ki simbolizira domačnost v kuhinji ali kar tako in baje celo z enim na dan spravimo zdravnika stran. V letošnjem letu se bo še več, kot v preteklih spodbujalo javnost k uporabi jabolka, domačih, da ne bi odpotovale drugam in da bi s svojo vitaminsko vrednostjo pripomogle k višjem nivoju zdravja populacije.

Vsakodnevne jedi naših prednikov so vključevale jabolka na dnevni ravni, v vseh regijah na najrazličnejše načine ali kombinacije, ki so bile celo slane ali sladke, kuhane, pečene, sveže ali posušene, tudi z različnimi agregatnimi stanji: od svežih, kuhanih, krhljev ali marmelad, ... Da bi spodbudili uporabo ene najpogosteje uporabljene sestavine prednikov, jih bomo tokrat uporabili tudi v naših jedeh. V štirih letih dela smo okusili že mnogo »jabolčnih« jedi, pa vendar smatramo, da vreča idej še ni prazna.**

KUHALI BOMO:

1. **LOKALNO ZNAČILNO JED, povezano s kulinarčno dediščino kraja bivanja tekmovalne skupine ali regije, ki bi jo kot značilnost kraja predstavili turistom (tujim ali domačim).** Vsaka skupina si izbere svojega namišljenega turista in »gostu« predstavi vzrok priprave jedi pri nas ter to poveže z morebitnim dogodkom v njegovi državi (časovno sovpadanje). Jed je lahko na žlico, močnata ali druga posebnost. Gre za dejansko jed naših prednikov z uporabo lokalnih sestavin. Zelena je uporaba starih, lokalno značilnih posod ali krožnikov.
2. **JED IZ PRVE TOČKE, ki jo skupina pripravi na moderen - sodoben način.** Ob tem lahko kako sestavino odzame ali doda, vendar jed še vedno ohranja svojo identiteto. Uporabimo lokalno značilne sestavine, ki jih lahko obdelamo na modernejši način. Posoda je lahko kozarček, druga sodobna embalaža ali lokalno značilna embalaža. Jed se lahko spremeni po konsistenci (iz močnate v redkejšo ali iz juhe v pečeno ipd.) in obliki. Vzrok priprave jedi se poveže s promocijo lokalne hrane in sestavin turistom.
3. **LOKALNO ZNAČILNA DOBRODOŠLICA ali domača dobrodošlica, ki lahko preseže kruh in sol.** Gre za prigrizek ali grižljaj, ki bi ga gostom ponudili ob snidenju in je prav tako sestavljen iz lokalno značilne sestavine. Zaželeno je uporaba priznanih lokalno značilnih sestavin, kot dodatek (prekmurska šunka, mohant, kraški pršut, prleška tunka, kranjska klobasa, ptujski luk, raška čebula, fižol ribničan) ter ostalih, manj znanih.

**** zeleno je, da ena od jedi vsebuje jabolko**

PRAVILA TEKMOVANJA

- k sodelovanju so povabljene vse slovenske osnovne šole
- k sodelovanju letos prvič vabimo osnovne šole slovenskih manjšin
- sodelovanje je za osnovne šole brezplačno
- v okviru ene šole lahko sodeluje več tekmovalnih skupin, do največ 5
- ob večjem interesu osnovnošolcev po sodelovanju, se na posamezni OŠ izvede predtekmovanje (o čemer nas predhodno obvestite)
- zeleno starostno obdobje kuharjev: med 5. in 9. razredom; po mnenju mentorjev, pa lahko sodelujejo tudi mlajši
- mentorji so predstavniki posamezne OŠ; učitelji gospodinjskega pouka ali drugega predmeta, en mentor ima lahko 1 ali več skupin
- vsaka skupina šteje 4 kuharje – tekmovalce ali člane tekmovalne skupine
- vsaka etapa tekmovanja bo lastna enota z usklajenim številom skupin
- v primeru velikega števila prijav 1 regije, se bo le-ta razdelila na pod – regije
- vsaka skupina ima svoje ime, ki ponazarja opravilo ali predmet kulinarčne ali kulturne zgodovinske posebnosti kraja
- vsaka skupina kuha svoje lastne jedi po opredeljenih kategorijah
- čas kuhanja: 2 uri
- tekmovanja se izvedejo kot nastop na zanimivih turistično - gostinskih lokacijah ali pri lokalnih pridelovalcih

- vsaka tekmovalna skupina pripravi seminarsko nalogo z receptom, razumljivim opisom postopka priprave jedi ter opisom namena ali vzroka priprave jedi naših prednikov, anekdoto ali posebnostjo
- oprema kot obleka kuharjev tekmovalcev se zagotovi s strani organizatorja
- kuha se na indukcijskih ploščah z dvema kuhališčema; na voljo je pečica v gostinskem objektu
- del sestavin za kuho zagotovi organizator
- količina pripravljenih jedi: 5 – 7 degustacijskih porcij

LOGISTIKA - ROKI

Načrtuje se 10 - 11 regijskih tekmovanj, katerih število se po koncu prijav uskladi s številom prijavljenih skupin posamezne regije.

Roki:

5.11.2015 prijava na tekmovanje

25.11.2015 prijava jedi: opredelitev in opis, če je potrebno

Oddaja seminarskih nalog: 1 teden pred tekmovanjem – regijsko

Termini za oddajo spiska sestavin za naročila dobaviteljem se pošljejo ob potrditvi urnika tekmovanj.

SEMINARJI ZA MENTORJE

V septembru, oktobru in novembru planiramo:

- ogled ribogojnice z delavnico s sladkovodnimi ribami, degustacijo
- ogled posestva začetnika slovenskih penečih vin, kleti in načina pridelave šampanjcev
- ogled jabolčnega nasada, delavnica s kuharjem; nasveti o uporabi jabolka
- predavanje o zgodovini slovenske prehranske kulturne dediščine v povezavi s sodobnostjo in turizmom

Seminarji bodo brezplačni. Datume vam sporočimo v najkrajšem času, oz. do 10.9.2015.

TERMINSKI PLAN

Objava v šolskem [koledariju tekmovanj](#), ko se le ta uskladi in potrdi.

| | | |
|-------------|-----------|--------------------|
| Torek, | 26.1.2016 | osrednja Slovenija |
| Petek, | 29.1.2016 | Podravje |
| Ponedeljek, | 1.2.2016 | slovenska Istra |

| | | |
|----------|-----------|-------------------|
| Četrtek, | 4.2.2016 | severna Primorska |
| Sreda, | 10.2.2016 | Savinjska dolina |
| Sreda, | 24.2.2016 | Gorenjska |
| Torek, | 1.3.2016 | Zasavje |
| Petek, | 4.3.2016 | Dolenjska |
| Petek, | 11.3.2016 | Posavje |
| Torek, | 15.3.2016 | Ljubljana |
| Petek, | 18.3.2016 | Pomurje |

Sreda, 6.4.2016 predvideni datum finala ali državnega tekmovanja

Tekmovanja se bodo odvijala v dopoldanskem času.

PRIJAVA NA TEKMOVANJE - KONTAKTI

Na podlagi priložene prijavnice se prijavi na tekmovanje osnovna šola z navedbo števila tekmovalnih skupin ter mentorjev, ki bodo zastopali tekmovalne skupine. Izpolnjeno in ožigosano prijavnico pošljete najkasneje do 5. 11. 2015 na naslov: Društvo Vesela kuhinja, Mazijeva 5, Ljubljana ali po elektronski pošti: info@kuhnapato.si Odjava od tekmovanja je možna do 30.11.2015, sicer to ni mogoče, oz. se OŠ zaračunajo nastali stroški.

OCENJEVANJE

Strokovno komisijo (3 – 4 člansko) bodo sestavljali: kuharski mojster, poznavalec lokalne kulinarike (društva kmečkih žena, kmetijske zadruge lokalne turistične kmetije..) ali gostilničar, etnolog in turistični delavec.

Ocenjuje se od 1 do 5.

Ocenjevalne kategorije:

- 1. UPORABA LOKALNO ZNAČILNIH SESTAVIN LASTNEGA KRAJA ALI REGIJE**
- 2. SOVPADANJE JEDI Z REGIJO – KRAJEM BIVANJA SKUPINE**
- 3. VEDENJE O POREKLU IN ČASOVNEM ZNAČAJU JEDI, POZNAVANJE SESTAVIN, IZVORA**
- 4. INOVATIVNOST V POVEZAVI Z GOSPODARNOSTJO**
- 5. KUHARSKI POSTOPEK IN ČISTOČA V KUHINJI**
- 6. OKUS**
- 7. VIDEZ**

Želimo si organizirati kar najbolj atraktivne in za otroke privlačne nagrade, ki jim bodo nudile dodatno kulinarično znanje, zato smo še v fazi organizacije.

Vsi tekmovalci prejmejo:

- praktična darila
- predpasnik
- majico

- kapo

Zanimive in uporabne informacije:

<http://lokalna-kakovost.si/>

slovenski zaščiteni izdelki:

http://arhiv.kis.si/8sympmedpig/files/slovenian_protected_agricultural_products_and_food_stuffs.pdf

Nekaj utrinkov preteklega projekta:

[Ljudje in zemlja RTV Slo \(Festival vina in kulinarike\)](#)

[Rtv Slo \(nastop na oblikovalski okuševalnici Grafičnega Bienala 2014\)](#)

[Siol.net \(Oblikovalska okuševalnica\)](#)

[Dolenjski list](#)

[Dolenjska news](#)

[Radio Krka](#)

[Lokalna kakovost \(finale – sklep\)](#)

[Delo.si \(finale\)](#)

[Delegation of the European Union to the United States \(nastop v ZDA\)](#)

[Taste of Slovenia](#)

[New York University](#)

[Daily Times](#)

[Slovenia Info](#)

[RTV Slo \(nastop v Bruslju\)](#)

[Svet na Kanalu A](#)

[Posavje info](#)

[24 ur Pop Tv](#)

[Franc Bogovič, Evropski poslanec](#)

Razpis, prijavnico, informacije o preteklih dejavnostih ter vse sprotne informacije najdete na www.kuhnapato.si, FB: Kuhnapato Projekt, v primeru vprašanj lahko pišete na naslov: info@kuhnapato.si ali pokličite na 041 307 100, Društvo Vesela kuhinja, Anka Peljhan.