

ПОЗИЦИОНИРАЊЕ ЗАШТИЋЕНИХ СЛОВЕНАЧКИХ ГАСТРОНОМСКИХ ПРОИЗВОДА У ТУРИЗМУ

POSITIONING OF PROTECTED SLOVENIAN GASTRONOMIC PRODUCTS IN TOURISM

Бојана Калењук*, Гордана Вулић**, Драган Тешановић*

РЕЗИМЕ: Гастрономија представља веома важан сегмент туристичке понуде неке државе, јер преко гастрономије гост упознаје културу и обичаје неког краја. Бројне туристичке организације су препознале потенцијал уживања у храни и уврстиле га у своју понуду. Гастро-туристи посећују места одакле долази храна, током свог боравка, воле да уђу у кухиње домаћина, да се распитују о типичним јелима, да сазнају где могу да се набаве намирнице и зачини из јела и на тај начин упознају са животом домаћина. Задатак овог рада је да се представе законске одреднице које је законодавство Европске уније прописало свакој чланици ради заштите посебних пољопривредних и прехрамбених производа, што је имало посебан значај у гастро туризму. Са циљем упознавања најзначајнијих словеначких гастрономских производа који се овде налазе, и које је словеначко законодавство вешто искористило у промоцији своје гастрономије, уз приказ слике коју свет има о њиховој гастрономији.

Кључне речи: Словенија, гастрономија, гастро-туризам, заштићени гастрономски производи.

ABSTRACT: Gastronomy is a very important segment of the touristic offer of a specific country, because guests get to know the culture and customs of a region through the restaurants. Numerous tourists' organizations have recognized the potential of enjoying in the food and included it in their offer. Gastro-tourists during their stay visit places from which food comes from. They like to get into the kitchen of the hosts to inquire about typical dishes, to find out where they can find groceries and spices used in preparing those dishes and thus to learn about the life of the host. The aim of this

* Универзитет у Новом Саду, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Трг Доситеја Обрадовића 3, Нови Сад; www.dgt.uns.ac.rs

** Educational centre of biotechnology Ljubljana, Vocational college, Ižanska cesta 10, 1000 Ljubljana, Slovenia

paperwork is to present the legal guidelines which are prescribed by the legislation of the European Union to each and every member in order to protect unique agricultural and alimentary products which have had special significance in the gastro tourism. This work is made with the aim of introducing the most important Slovenian gastronomic products that are found in Slovenia, and which are skillfully used for promotion of its gastronomy by the Slovenian legislation, and with the picture that the world has of their gastronomy.

Key words: Slovenia, gastronomy, gastro-tourism, protected gastronomic products.

УВОД

Гастрономија је нераскидиво повезана са туризмом одређене дестинације и његове слике. Гастрономска искуства постају све важнији маркетиншки алат у туризму туриста чији је примарни мотив за путовање упознавање области кроз храну и вино, које им и формирају искуство. Али, етно-гастрономски туризам заправо подразумева много више од понуде хране на занимљив начин. Интегрисана искуства туристима пружају дубље разумевање појединих региона и њихових карактеристика кроз храну и пиће. Етно-гастрономски туризам не представља упознавање прехранбене културе у једној области него хране културног наслеђа у најширем смислу, као и природне баштине, који се заснивају на хранљивим састојцима који утиче на цео начин живота у региону (Poklar Vatovec, 2008).

Сваки град, регија и држава поседују историјске, културне и друге специфичности и традицију, чији угоститељски објекти уколико нису подвргнути модернизацији, могу бити најбољи одраз и слика једног народа и поднебља на којем су живели али и даље живе (Гајић, 2008). Упркос модернизацији Словенци су већим делом задржали своју традиционалист, везани за свој дом и своју земљу, одржавајући своју културу, пејзаж, традицију и гастрономију. Словеначка храна има свој идентитет, што је карактеристика сваког његовог краја, који није могуће поновити. Словенци цене своја јела, и на њих су поносни (Сенсић и сар., 2006). Управо овде гастрономија заузима главно место и представља кључни фактор у развоју етно туризма.

Република Словенија је условљена одређеним актима пре уласка у ЕУ, посветила посебну пажњу својим пољопривредним и прехранбеним производима, тако што је извршила заштиту својих јединствених гастрономских производа и јела, и на тај начин омогућила истицање истих, утицајући и на стварање посебности од значаја у развоју етно-гастрономског туризма.

ГАСТРОНОМИЈА СЛОВЕНИЈЕ

По мишљењу неких стручњака на земљи постоји више од 40 различитих кухиња, које су се издвојиле захваљујући великој разноликости и разноврсности структуре земљишта, климе, ветрова, влажности терена али и историје (Peterman, Pajk Žontar, 2008).

Кухињу једног народа обележава (Мијалица, 2008):

- композиција, односно састав јела;
- начин припремања, односно технологија и
- култура уживања хране.

Па тако и Словенија поседује бројне културно-географске разноликост, чија се кухиња налази ту. Локација на раскрсници Алпа, Медитерана и Панонске низије и сродне географске и климатске разноликости нуде повољне услове за земљорадњу и могућности за добијање различитих пољопривредних и прехранбених производа (Peterman, Rajk Žontar, 2008).

Од сваке суседне државе која поседује јединствену националну кухињу, Словенци су позајмљивали и адаптирали своје кулинарске специјалитете (Jacob, Ashkenazi, 2006). Немачка која се одликује тешком кухињом пуном меса и скроба, утицала је на формирање сличне словеначке кухиње. Немци су пренели свињско месо, кисели купус и кромпир са већином својих јела, као што се види у данашњем словеначких јела. Аустрија, која се налази северно од данашње Словеније, донела је кобасице, похована јела и пецива, **као што је штрудла**. Мађарски утицаји се виде у припреми јела као што су гулаши, пилећи или говеђи паприкаш и палачинке. Италијанске тестенине, као што су њоке—кромпир кнедле, рижото и жиклофи слични равиолима, постали су део словеначке исхране.

Клима која варира од умерено до хладне, омогућила је пшеници, кукурузу, воћу, поврћу и стоци да буде подигнути и тако саставни елемент аутентичне Словенске гастрономије (Jacob, Ashkenazi, 2006). Чији су храна и пиће одувек били синоними за квалитет (Џор, 2007).

ОТКРИВАЊЕ СЛОВЕНАЧКЕ ГАСТРОНОМИЈЕ

Како наводе неки аутори у туристичком смислу Словенија 2006. године још није била довољно “откривена”, када долази до значајних промена и улагања у развој гастрономије Словеније, под водством Словеначке туристичке организације која покреће пројекат стратегијског развоја гастрономије Словеније, у Марибору (Вулић, 2006; Slovenska turisti na organizacija, 2006).

Просечни европски гост је изненађен приликом прве посете Словенији, јер је на вишем културном нивоу од очекиваног. Гастрономска баштина је богата и упоредива са романским народима. Аутентичност и природност, уз домаће пољопривредне производе са незнатним индустријским уделом, одлике су словеначке кухиње. Изузетна разноликост словеначке гастрономско-кулинарске понуде темељи се на сецишту алпског, медитеранског и панонског света, које је вековима друштвено-историјског развоја условљавало настајак посебних културних и животних стилова. Данашње кулинарство Словеније је синтеза изузетне гастрономске баштине и најразличитијих иновација, историјских утицаја и географских датости. Иновативност се испољава у прилагођавању многим новостима које су долазиле у овај културни простор те њиховом надградњом и оплемењивањем по мери потреба појединца, породице, као и празничних и духовних обичаја (Вулић, 2006).

Међу угоститељским објектима у Словенији има много одличних, креативних, иновативних и таквих у којима провејава дух гастрономске баштине, већина објеката нуди просечну средњеевропску (подунавску) кухињу—каква је добродошла у масовном туризму На гастрономију се садржајно веже низ традиционалних туристичких приредби које су добро посећене (“Крављи бал” у Бохињу, “Овчији бал” на Језерском, Јожефов сајам, Јуријев сајам, Фарни дани, су само неке од манифестација у Горењској). (Вулић, 2006).

Једна од најважнијих предности словеначке кухиње је изузетно богатство и разноврсност. Одликује је велики број аутохтоних јела на малим раздаљинама, што је у вези са географском разноликошћу. Словенија се може разделити на 23 гастрономске регије, тако да је свака регија има своју препознатљиву гастрономску понуду. Свака од наведених регија има своје специфичне, регионалне и кулинарске одлике: 1) Љубљана са околином; 2) Нотрањска; 3) Долењска и Кочевска; 4) Бела крајина; 5) Посавје и Бизељско; 6) Козјанско; 7) Халозе под Доначком гором и Бочем и Птујско поље; 8) Прлекија; 9) Прекмурје; 10) Словенске горице; 11) Дравска долина и Козјак и Похорје и Марибор; 12) Цеље, Шалешка долина; 13) Корошка; 14) Савињска долина; 15) Засавје; 16) Горењска; 17) Ровтарско и Идријско и Церкљанско; 18) Долина Соче; 19) Брда и Горишко; 20) Випавска долина; 21) Крас; 22) Бркини и крашки роб и 23) Словеначка Истра (Вулић, 2006).

СЛОВЕНАЧКА ГАСТРОНОМИЈА У ОЧИМА СВЕТА

Jacob и Ashkenazi (2006) јасно дефинишу основне намирнице унутар словеначке гастрономије које се могу наћи на свакодневној трпези, наводећи следеће намирнице:

- биљног порекла: кукуруз, пшеница, кромпир, јечам и хељда;
- свеже поврће: купус, зелена салата, лук, пасуљ, крупни пасуљ, сочиво, цикорија, краставац, бундева, плави патлиџан, *regrad* дивља салата (бере се у рано пролеће), дивље печурке (сакупљају се у јесен);
- укисељено поврће: репа (кисела репа) и купус (кисело зеље);
- воће: јабуке, грожђе, крушке, шљиве, кестен, орах, лешник;
- шумски плодови: јагоде, купине, боровнице;
- зачини: мајоран, мента, мелиса (матичњак, лимунова трава), жалфија, мајчина душица, лаворов лист, бибер, цимет;
- анималног порекла: свињетина, овчетина, козетина, говедина, пилетина, гушчије, пачије и ћуреће месо и јаја;
- производи од меса: крвавице и кобасице за пржење, *chelodec* (слично шкотској шваргли од овчијих изнутрица), и пршут;
- слатководне рибе: шаран, пастрмка, усољена, сушена, или димљена риба и
- производи од млека: млеко, маслац, сир, павлака.

Типична јела словеначке гастрономије која се налазе на трпзи од предходно наведених намирница дата су у даљем раду.

Хлеб—бели и црни произведен од пшенице, ражи, јечма, кукуруза, или мешавине свих ових житарица. Уз употребу и конзумирање за сваки оброк.

Супе/чорбе—у неким областима супе имају толику важност да се једу као главно јело за сваки оброк, са две супе на посебним догађајима. Сhtajerska, кисела супа од телетине, изнутрица и киселе павлаке. Prechgank, говеђа супа са кромпиром. Многе супе се појачавају са просом или хељдом, или додавањем павлаке и киселог млека. Гулаш чорба (obara) која се припрема од меса, кромпира, биља и хељде.

Јела од риба и ракова и мекушаца—јегуља у вину, грилована сипа, пуњене лигње, рачићи у вино и рибља супа. Истарски бакалар је специјалитет дана за Божић и Велики петак, зачињен маслиновим уљем и белим луком, и послужен са палентом или куваним кромпиром.

Јела од меса—bograch, сличан мађарском гулашу; пита (rogascha) пуњена чварцима или сланином и црним луком.

Јела од теста—blinci, изломљено бесквасно тесто, навлажено, преливено са растопљеним бутером и сервирано са прженим луком, је традиционално јело које се служи у неким местима на Бадње вече. Вишеслојни колачи, са чак девет слојева различитих филова (јабуке, сир, мак, ораси), са павлаком и жуманцима (gibanice);свечани декорисани колачи, rotica, са разним надеви-ма (ораси, какао/чоколада, чварци, сланина, суво воће, мед, мента, естрагон) продаје се у пекарама и посластичарницама (Jacob, Ashkenazi, 2006).

Навике у исхрани карактеристичне за словенце:

- три obroka дневно и ужина, нарочито у зимском периоду;
- прилагођени су данас европском стандарду, иако су традиционално чланови породице седели за сто наред ког се налазила храна са дрвеним кашикама, из којих је цела породица јела;
- хлеб је увек на столу;
- доручак—палента (mochnik) или цицвара (kacha), палента са сиром;
- ручак—chganсi, национално јело, од куваног хељдиног брашна, преливено са врућом масти, печена гуска, кисела репа, слатко или воће;
- вечера—палента, говеђа супа са кромпиром, од које је сачувано месо, кисели купус, слатко или воће;
- предјела—шунка, печени хлеб, равна хлеб (blinci), чварци (ocvirki) и
- пића— воћни сокови, газирана пића, пиво, вино, кафа, чај (Jacob, Ashkenazi, 2006).

ЗАШТИТНЕ ОЗНАКЕ СЛОВЕНАЧКИХ

ПОЉОПРИВРЕДНИХ И ПРЕХРАМБЕНИХ ПРОИЗВОДА

Европљани су питањем како заштити локалне и традиционалне производе почели да се баве 50. година прошлог века. Полако је почео у Европи да се успоставља систем локалне и традиционалне заштите производа, што регулише одређена држава националним законом, а касније и са међународним споразумима. Европска унија је 1992. успоставила један систем заштите по-

љопривредних култура и производа за државе чланице ЕУ, а потом и осталим државама, које желе да обезбеде аутентичност традиционалних домаћих производа (Slokan и сар., 2009).

Република Словенија је уласком у Европску унију прилагодила своје законодавство европским правилима, укључујући у област безбедност и квалитет хране и исхране. У складу са заједничком Европском пољопривредном политиком од стране Министарства пољопривреде, шумарства и прехране РС (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano MKGP) ставља испред квантитета квалитет, који подстиче радњу (Cencič и сар., 2006).

Ознака географског порекла— (ZOP— Protected Designation of Origin— PDO) је ознака производа највишег нивоа (Peterman, Pajk Žontar, 2008) и уско је везана за област чије име оно носи. Производ може да буде означен са ознаком, али мора испунити два услова:

- производња и прерада сировина у свим фазама до готовог производа мора бити у одређеном географском подручју чије је име производа и
- производ мора да има неку особеност или функцију у суштини или искључиво да је из одређене географске средине порекла (Jerič и сар., 2008).

Име производа је заштићено и не може се користи за било који други производ (Peterman, Pajk Žontar, 2008).

Географска ознака (ZGO—Protected Geographical Indication – PGI) је ознака којом се означава област пољопривредних производа, који носе име, али је мањег значаја од близу свог географског порекла. Да би се пољопривредна култура или храна означила географском ознаком, мора да задовољи два услова:

- бере се и обрађује у одређеном географском подручју чије име носи, а између производне области и региона, чије име носи, мора да постоји повезаност и
- за разлику од географског порекла географске ознаке могу да се користе, ако се бар једна фаза производње одвија у датој области (Jerič и сар., 2008).
- Ознака традиционалног значаја—(ZTP—Traditional Speciality Guaranteed – TSG) је ознака која подразумева једну од три наведене тачке:
- да је производ произведен од традиционалних сировина;
- да има традиционалну структуру или
- да је производ произведен на традиционалан начин.

Традиционална ознаку пољопривредних производа могу добити сви они који се придржавају прописане рецептуре, поступака и облика и сировина без обзира на локацију (Jerič и сар., 2008; Klorčič, 2007).

Али поред ових од значајне су и производи:

- са ознаком високог квалитета;
- са ознаком природне минералне воде;
- са ознаком еколошки и
- са ознаком интегрисани.

Иако алкохолна пића и вино са ознакама географског порекла по закону ЕУ не припадају одређеним пољопривредно-прехрамбеним производима за

живот (Cencič и сар., 2006), а саставни су део словеначког културно наслеђе, не треба их занемарити.

Постоје две врсте симбола за квалитет пољопривредних и прехранбених производа (Slokan и сар., 2009):

- националне ознаке за квалитет (слика 1) и
- ознаке ЕУ (слика 2).



Слика 1: Националне ознаке за симбол квалитета

Figure 1: National symbols for quality

(Извор: Slokan и сар., 2009)



Слика 2: Европске ознаке за симбол квалитета

Figure 2: European symbols for quality

(Извор: Slokan и сар., 2009)

СЛОВЕНАЧКИ ПОЉОПРИВРЕДНИ И ПРЕХРАМБЕНИ ПРОИЗВОДИ СА

ЗАШТИТНОМ ОЗНАКОМ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА

Наношки сир (Nanoški sir). Наношки сир има дугу традицију која сеже од 16. века (Peterman, Rajk Žontar, 2008). У литератури се приви пут спомиње 1572. године, када се производио искључиво од овчијег млека (Cencič и сар., 2006). Данас се производи од крављег млека, крава које морају добити најмање 75% хране (сена) из производне зоне, пашњака који се протежу по планинама и долинама између Постојнске јаме и Випава, претежно под планином Нанос (Peterman, Rajk Žontar, 2008) по којој сир и носи назив.

Наношка сир је тврд, са ретко разбацаним малим рупицама величине зрна грашка, интензивно жуте боје, што није последица додавања боја, већ специфичне микрофлоре где сир сазрева у периоду од два месеца, благо слат-

ког мириса, чији је укус нешто више опор од Ементалер сира, а мање од Гауде (Peterman, Pajk Žontar, 2008; Slokan и сар., 2009).

Географски гледано овде се ради о области у којој се преплићу медитеранска и континентална клима, које су утицале на квалитет пашњака и који се одражава на сам квалитет млека за производњу сира. Млеко се одликује великим садржајем бета каротена, који утиче на формирање боје сира (Cencić и сар., 2006).

Наношки сир се добија класичним поступком зрења колутава тежине 8 до 10 kg, пречника 34 cm, и висине 8 до 10 cm. На надморској висини до 500 m. Након зрења треба да садржи до 60% суве материје, 45% масноће од укупних сувих материја и 35 до 45% воде. Са понекад видним плеснима на површини (Cencić и сар., 2006).

Толмински сир (Tolminc). Почетак производње сира у Горњем Посочју везан је за испашу на овим подручјима када је производња сира био једини начин конзервисања и очувања млека. Први записи о Толминском сирарству потичу из 12. и 13. века из историјских књига у којим се објашњава како су пољопривредници порез Аквилејском Патријарху плаћали са сиром. Међутим, први пут се појављује у писаним изворима 1756. у ценовнику места Видем (Cencić и сар., 2006).

Толминцки сир се прави од сировог крављег млека, применом традиционалне технологије. Његове карактеристике и окружење су повезани. А богата микрофлора је веома значајна у прављењу сира (Cencić и сар., 2006).

Толминц се производи кружног облика, пречника од 23 до 27 cm и висине од 8 до 9 cm, тежине је од 3,5 до 5 kg. Гладак, коре светло жуте боје, чије је сирно тесто флексибилно, у пресеку су ретко раширене рупице величине зрна грашка. Укус је слатко пикантан. Тржишну зрелост достиже након 60 дана сазревања (Cencić и сар., 2006).

Бовшки сир (Bovški sir). Сличан Толманцу, са сличном историјском причом везаном за испашу по овим планинским пределима. Али и са проналаском угља, и животом пастира и рудара који је био уско повезан.

Под именом Бовршки сир (Formaggio di Plezzo vero) као и Толминц појављује се у писаним изворима 1756. у ценовнику места Видем. Из ценовника се види да је у поређењу са другим сирева имао више од два пута вишу цену (Cencić и сар., 2006).

Некада се сир производио од чистог овчијег млека, а данас се производи са додатком 20% крављег и козијег млека, што мора бити назначено на декларацији. Површина сира је чврста, глатка, периферне стране су му благо избочене, са благо заобљеним ивицама, сиво до браон, беж боје. Тесто је компактно, еластично, не мрвљиво, са по неколико рупица равномерно распоређених, величине већег или мањег зрна грашка, са ретко мањим рупицама. Тесто старијих сирева је крхкије. Укус и мирис су ароматични, мање — више пикантани (Cencić и сар., 2006).

Пре него што се нађе у продаји сир сазрева најмање 60 дана. Ако је старији, то мора бити означено на декларацији, било да се ради о сазревању више од 4 месеца, више од пола године, или као сир за рендање који је старији више од годину дана. Сир је округлог облика, пречника од 20 до 26 cm, висине од 8 до 12 cm и тежине од 2,5 до 4,5 kg (Cencić и сар., 2006).

Мохантски сир (Mohant). За развој сточарства и млекарства у Горењској од значаја је споменути Бохињско сирарство које се помиње још у 13. веку. Бохињ је одувек био важан центар за развој сточарства. За разлику од других меких сирева Мохант је сир са карактеристичном аромом и укусом. Тесто му је компактно, глатко, тешко мазиво. Укус и мирис су агресивни, високо снажни, изражајног утиска. Боја је беличаста до жуте или беж светле боје. У лето, када сир сазрева брже, израђује се од пуномасног млека, а зими међутим, од обраног млека. У лето, када је температура већа, сазрева најмање шест недеља, а зими до три месеца (Cencič и сар., 2006).

Екстра Девичанско маслиново уље словеначке Истре (Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre). Маслина је биљка медитеранске климе, која се одликује топлим, сувим летима и благим зимама са падавинама. Маслиново дрво су у Словенију донели грчки колонизатори, који су насељавали Јадранско подручје. У Словенији, географску област у којој се маслине гаје за производњу маслиновог уља ограничавају спољне границе општина Копер, Изола и Пиран. Плантаже се пружају преко планинских области у околини тих градова. Истарско маслиново уље се помиње још 115. г. п. н. е. Данас словенска Истра поседује маслињаке који заузимају простор од 1200 ha (Cencič и сар., 2006).

Брање маслина се обавља ручно, обично у новембру, а гњечење на нижој температури од 27°C. Екстра Девичанско маслиново уље словеначке Истре садрже доста олеинских киселина и бифенила, што јој даје помало горак укус и зачињен са јаким истакнутим воћним мирисом. Сертификована регистрована пољопривредна газдинства где се ово уље производи су мала, и доступне су врло ограничене количине ових уља. Првенствено за продају у склопу винарија у Копру, у неким специјализованим продавницама и наравно код самих произвођача (Peterman, Rajk Žontar, 2008).

Прекмурска шунка (Prekmurska šunka). Прекмурска шунка је сува месна прерађевина која се добија сувим (и мокрим) сољењем, димљењем и сушењем/сазревањем. Димљење делова свињског меса, свиња тежине од 150-200 kg, зарад очувања у време летњих месеци било је познато дуго у историји. Прекмурска шунка спада у најзначајније сухомеснате производе Прекмурја.

Прекмурска шунка је посебно обликован сухомеснати производ, од свињских задњих ногу без кости са припадајућом кожом и сланином. Специјална је због традиционалног метода производње, соли и зачина који се на одговарајући начин додају и хладе (Le Marechal Kolar, Grašek, 2007). Финални производ има од 3 до 4 kg.

Месо је умерено до тамно црвене боје. Сланина је једнообразно кремасто беле до жуто смеђе боје под кожом. Боја површине је равномерно црвено-браон боје. Мирис и укус се разликују од осталих врста сувог меса и сланине, који допуњава укус дима. Салинитет би требало да буде умерен (Cencič и сар., 2006).

Кочевски шумски мед (Kočevski gozdni med). Шуме на подручју Кочевске регије (на 150 km²) нуде одличне услове за пашу пчела, јер је регион огроман, са пуно шума и ливада. Пчеле пасу у еколошки очуваној природи која пружа врхунски квалитет мед. 80% од региона је обрасло шумом. У ретко насељеним подручјима Кочевски регион је прекривен шумама са више од 95% (Le Marechal Kolar, Grašek, 2007).

Под називом „Кочевски шумски мед“ се класификује као: мед од јелке, липов мед, меда од смреке и шумски меда. Садржај минералних материја је висок, електрична проводљивост од 0.95mS/cm. Мед треба да садржи максимално 18,6% воде, а не сме да садржи више од 10 mg HMF / kg. HMF што је показатељ прегрејавања меда (Le Marechal Kolar, Grašek, 2007).

Пиранска со (Piranska sol). Со из пиранске солане се добија скоро 700 година традиционалним поступком. Основни процес је природна кристализација соли у области где се со накупила на неколико милиметара дебљине базу биоседимента званог петола, компоновао минералима и микроорганизмима.

Пиранска со је крупна, непрочишћена, богата минералима из мора и изванредног укуса. У односу на пречишћене морске соли Пиранска со је богастија у свом минералном саставу, погодна је за све врсте јела, намењена људима који цене традицију и пратилац природне хране (Le Marechal Kolar, Grašek, 2007).

Крашки мед (Kraški med). На Крашу, пчеларство има дугу традицију. Јанко Водопивец је први организовао пчеларство од 1892. до 1937., производећи мед од вишње, мајчине душице, хељде и зимски са пашњака. Прво пчеларско друштво је основано 1911., посебно због стимулативне регионалне и националне подршке од стране Аустро-угарске империје која је ширила организовано и модерно пчеларство (Le Marechal Kolar, Grašek, 2007).

Крашки мед је због климатских услова и микроклиме, сув и зрео мед, веома богат минералима и ензима. Типичне врсте меда крашког подручја су следеће: махалеб вишња, дивља трешња, ливадско саће, лешник, храст, липе, хељда и зимски укуси, и бршљен. Веома богата цветна композиција и сува клима су изразиле пуне и интензивне ароме меда, што свакако доприноси и чињеница да се Крашки мед разликује од меда са других подручја (Le Marechal Kolar, Grašek, 2007).

Заштитну географско ознаку порекла такође поседују:

- Крашки зашник (Kraški zašink);
- Крашка панчета (Kraška panceta);
- Крашка јагњетина (Kraška jagnjetina);
- Крашки овчији сир (Kraški ovčiji sir) и
- Мариниране маслине Словеначке Истре (Namizne oljke Slovenske Istre).

СЛОВЕНАЧКИ ПОЉОПРИВРЕДНИ И ПРЕХРАМБЕНИ ПРОИЗВОДИ СА

ЗАШТИТНОМ ГЕОГРАФСКОМ ОЗНАКОМ

Штајерско прекмурско уље од бундевиног семена (Štajersko—prekmursko bično olje). Штајерска—Прекмураско уље од бундевиног семена је нерафинисано уље произведено од дробљених пржених семенки бундеве (Cucurbita pero). Користе се семенке бундеве произведене у Штајерској и у региону. Уље се добија механичким цеђењем, уз коришћење топлоте и адитива. Уље је тамно зелене до црвене боје и има карактеристично ароматичан укус. Добар је извор токоферола (100 g уља садржи 50 mg витамина E) и биљне стеро-

ле. Пре свега се користи за припрему салата и сосова (Peterman, Rajk Žontar, 2008).

Шебрељски желудац (*Šebreljski želodec*). Како писани извори наводе Шебрељски желудац се дуго производи у Индрији и Церкљану, што потврђују усмени извори људи који се и данас баве традиционалном производњом овог гастрономског специјалитета. Шебрељски желудац је трајна кобасица врхунског квалитета која се припрема од свињског меса 1. и 2. категорије и сланине, која је заступљена у мањем проценту (20%), и додатком соли, бибера и белог лука, са којима се пуни свињски желудац или бешика. Пљоснато овалног је облика и просечне тежине од 0,8 до 1,2 kg. Поред поступка припреме на специфичност овог производа утичу специјални климатски фактори, односно утицај Алпа и Медитерана, у којима месо сазрева. Шебрељски желудац се одликује специфичним обликом, конфигурацијом, сензорним и гастрономским својствима (Cencić и сар., 2006; Le Marechal Kolar, Grašek, 2007).

Горње-Савински желудац (*Zgornje-savinjski želodec*). По неким тврдњама Горње-Савински желудац је познат више од 100 година, његов традиционални поступак производње се преносио са генерације на генерацију. Спада у производе који су се услуживали на разним прославама празника и свадби у Горњој Савинској долини.

Горње-Савински желудац је врста кобасице која се производи од свињског меса већег квалитета, као што су бут и плећка са додатком тврде сланине, соли и зачина, и које се пуни у природне омотаче, као што и сам назив каже у желудац и бешику свиња. Данас се овај производ може наћи и у омоту другог порекла, као што су црева прасића и говеда али и у вештачким омотима.

На квалитет утиче позитивна пред Алпска клима. Због сензорних, конфигурацијских и кулинарских својстава се разликује од осталих гастрономских производа (Cencić и сар., 2006).

Крашки пршут (*Kraški pršut*). Пршут се прави од одабраних свињских шунки, посољених са грубом морском сољу и сушених 13 до 16 месеци. Крашка клима са сувим ветрова (буре) даје одређене услови за сушење и отврдњавање пршута. Пршут због тога садржи мање воде него друге врсте шунки (Парма, Санданиеле, Истра), више израженије црвене је боје, арома специфична, укус пун и зрео, а текстура је чвршћа. Најбоље ју је исећи на танке кришке и служити заједно са дињама или свежим смоквама (Peterman, Rajk Žontar, 2008).

Прлешка тунка (*Prleška tunka*). Писани записи који датирају још из 1487. године показују да је тунка била позната намирница у Прлекији вековима. Писања са краја 18. века спомињу да се у Прлекији млевена сланина, лој и сушено свињско месо чувало у дрвеним посудама под називом „тунка“. Главни разлог за ово је што се помоћу овакве обраде месо могло чувати дуже време јер је било на неки начин конзервисано (Le Marechal Kolar, Grašek, 2007).

Прлешка тунка се састоји од свињског меса и млевене сланине која је од чисте масти. Свињско месо које се користи су делови са бута, леђа и врата. Ово месо се соли, суши на топлом ваздуху и дими. Млевена сланина се припрема кувањем у котлу, мловењем, сољењем и хлађењем. Месо и сланина се затим

стављају у дрвену посуду (тунку) и оставља да сазрева 30 дана (Le Marechal Kolar, Grašek, 2007).

Заштитну географску ознаку такође поседују:

- Випавски пршут (Vipavski pršut);
- Јаја Камнишких планина (Jajca izpod Kamniških planin);
- Крашки зашник (Kraški zašnik);
- Крашка панчета (Kraška panceta);
- Випавски зашник (Vipavski zašnik);
- Випавска панчета (Vipavska panceta);
- Випавска салама (Vipavska salama);
- Крањска кобасица (Kranjska klobasa);
- Птујски лук (Ptujski luk) и
- Словенски мед (Slovenski med).

СЛОВЕНАЧКИ ПРОИЗВОДИ СА ОЗНАКОМ ТРАДИЦИОНАЛНЕ ГАРАНЦИЈЕ

Прекмурска гибаница (Prekmurska gibanica). Прекмурска гибаница је слојевит десерт са минимум осам слојева теста (Peterman, Pajk Žontar, 2008). Најстарији писани извори га помињу 1828., када га писац Јосиф Кошичворте описује као типични десерт Прекмурских села. На основу тих историјских извора традиционални регионални рецепт за Прекмурска гибаница има најмање 175 година. Јединствени рецепт за Прекмурска гибаница се преносио са генерације на генерацију. Прекмурска гибаница је свој назив добила од речи: „güba“ што значи „пута“ Његова специфичност је јединствен начин припреме, који захтева знатну вештину, прецизност и знање. (Le Marechal Kolar, Grašek, 2007).

На слојеве теста се стављају филови од мака, сира, јабука и ораха, који су раздвојени вученим тестом, а затим поновљено истим редом. У последњи горњи слој теста ставља се фил који је, након печење премазује у дебљем слоју или сос са павлаком (киселом или слатком), која је повезана са жуманцима. Прекмурска гибаница је веома шарена и сочна, што је последица мешања све четири врсте укуса различитих филова. Може се поручити у већини словеначких ресторана (Peterman, Pajk Žontar, 2008).

Идријске кнедле (Idrijski žlikrofi). Рецепт за ово јело је стар неколико векова; први пут се у писаним изворима помиње у 19. веку. Идријске кнедле су национално јело направљено од теста специфичног облика и пуњењем од кромпира. Као што му и само име говори потиче из Идрије и околине (Le Marechal Kolar, Grašek, 2007).

Припрема има више фаза – прво се припрема тесто (пшенично брашно, јаја, воде или млека и уља), затим надев који се састоји од кромпира, уситњене масти или димљене сланине, црног лука, зачинског биља и зачина, као што су со, бибер и мајоран. Надев се формира у куглице које се стављају на средину тестенине те се крајеви савијају ка горе. Последња фаза је кување у сланој води (Le Marechal Kolar, Grašek, 2007; Peterman, Pajk Žontar, 2008).

Углавном се користи као прилог али се може послужити и као главно јело када се посипа чварцима и служи са разним месним сосовима или неким другим сосовима. Многе домаћице овог краја још увек припремају кнедле по оригиналном рецепту. У Словенији је забележено 11 сертификованих произвођача који их праве за даљу продају (Le Marechal Kolar, Grašek, 2007).

Замрзнути жликрофи се могу купити у многим продавницама у Словенији пошто је јело у последњих пар година добило на популарности те су производња и потрошња у успону. Годишње се произведе око 50 тона а предност му дају запослене жене због доброг укуса и брзе припреме. Неопходно је нагласити да се при производњи не додају конзерванси, боје и вештачки укуси (Le Marechal Kolar, Grašek, 2007). Само неколико ресторана у Идрија има сертификат за производњу (Peterman, Pajk Žontar, 2008).

Белокрањска погача (Belokranjska pogača). Погача облика, каква је она данас припремала се у Белој крајини, дуго у историји, у Словенију са југа донели су је ускоци, током насељавања по Горјанским селима. Касније су се раселили по целој Словенији, доста их се зауставило у ближој Метлики, где су са собом задржали и своју традицију (Cencič и сар., 2006).

Усмени извори кажу, да су домаћице у тим крајевима погаче пекле за продају вина како би је понудиле купцу. Традиција је била доста јака да се печење сачувало до данас кад, сваке године на Вински Вигреди у Метлики Белокрањске погаче се излажу и оцењују (Cencič и сар., 2006).

Белокрањска погача се пече висине од 3 cm до 4 cm, округлог облика, премазана умућеним јајетом и посута са зрнима кумина и грубом соли, четвртасто зарезана. Укус и арома погаче су сличне свежем печеном хлебу. И ако изворна погача није припремана са квасцем, временом је почела да се додаје и на тај начин јој је побољшан укус и облик (Cencič и сар., 2006).

Белокрањска пита савијача (Belokranjska povitica). Као и Белокрањску погачу, и повитицу су у Белу крајину донели ускоци приликом селидбе, чији се традиционални начин припреме сачувао до данас (Cencič и сар., 2006).

За припрему Белокрањске повитице потребано је развијено тесто и надев, који се састоји од сира и загрејане павлаке, коју Белокрањци зову Шкрлупец. Шкрлупец се добија тако што се млеко прокува и пусти преко ноћи да одстоји, затим се ставља у рерну да по врху пожути. У току припремања сир и загрејана павлака се помешају са јајима, дода се со и замота се у коре (развијено тесто), такав завитак се завије у круг у тепсију, по ком је и добила име повитица (завитак). Значајно за повитицу да је слана, али поникад и слатка (Cencič и сар., 2006).

Бесплатна пита савијача (Prosta povitica). Бесплатна пита савијача је као Белокрањска домаћа у Белој крајини, али се од ње битно разликује. Поред припреме Бесплатне пите савијаче за надев се искључиво употребљавају јаја, зато је добила име бесплатна или једноставна. Обе савијаче припрема друштво сеоских жена Метлика на годишњим такмичењима (Cencič и сар., 2006).

СЛОВЕНАЧКИ ПОЉОПРИВРЕДНИ И ПРЕХРАМБЕНИ ПРОИЗВОДИ СА

ОЗНАКОМ ВИСОКОГ КВАЛИТЕТА

Телетина „Златно зрно“ (Teletina blagovne znamke zlato zrno). Месо телетине марке Златно зрно се добија по специфичној технологији. Овде су карактеристични трупови веће кланичке тежине, што је у складу са физиолошким и биолошким потребама преживара. Месо добијено таквом технологијом није анемично, јер телад не трпи мањак гвожђа, достиже константну покривеност трупа са лојем, те поседује у мишићима само од 1% до 2% интрамускуларне масноће, која садржи 30% засићених масних киселина, за разлику од класично узгојене телетине који се креће од 45% до 55%. Омега 3 масне киселине садржи три до четири пута више него класично узгојена телетина (Cencić и сар., 2006).

Мед „Златни пањ“ (Med Zlatni panj). Овај мед се разликује од осталих врста по својим двама карактеристикама које су од кључне важности при одређивању квалитета меда (Le Marechal Kolar, Grašek, 2007; Peterman, Pajk Žontar, 2008): ниво ХМФ-а (хидроксиметилфурфурала) који је показатељ прегревања меда се креће око 15 mg/kg и ниво влаге у меду је нешто нижи и износи око 15% (нормално је да меда садржи од 20% до 22% воде).

Висококвалитетне врсте меда који носе ознаку Златни пањ су: ливадски мед; мед од планинског цвећа; мед од јеле; багремов мед; мед од кестена и липов мед.

Свињетина „Пиги“ (Reja prašičev za meso blagovne znamke pigi). Просечан проценат меса на трупу износи 56% и више. Праћење тока меса од стране уведеног НАССР система за контролу квалитета у кланицама је омогућено правилна обрада и обележавање меса у складу са правилима овог брэнда. Доследно правилима полутке се обележавају основним подацима и логом Пиги брэнда на буту (Le Marechal Kolar, Grašek, 2007).

Пилеће месо пилића из слободног узгоја Птујског живинарника (Prosta reja piščancev Perutine Ptuj). Слободан узгој пилића омогућава животињама да се најмање половину живота дању крећу по отвореном, што захвата површину углавном покривену вегетацијом. Пилићи се узгајају углавном у мањим објектима у природној околини, ради мањег броја животиња, како би се довољна брига посвећивала свакој животињи посебно.

Живинарник Птуј је први на словенском простору увео слободан узгој пилића и добио ознаку високог квалитета. У слободном узгоју се употребљава споро расни тип животиња који споро добија телесну масу, што значи да нису прилагођене интензивном начину храњења. Животно доба животиња је са 42 дана повећало на 60 дана, што је такође разлог густоће животиња у односу на интензивни узгој (13 животиња/m²). Поред већ поменуте предности слободног узгоја живинарник Птуј гарантује да храна којима се хране пилићи не поседује генско модификована једињења. Мешавина хране мора поседовати најмање 70% жита (Le Marechal Kolar, Grašek, 2007).

Пилеће месо „Домаћи горички пишчанец“ (Reja piščancev za meso blagovne znamke Domači Gorički piščanec). Цео узгој пилића за потребе производње

Домаћи горички пишчанец се одвија у регион Горичког парка. Пилићи се хране висококвалитетном мешавином хране. Производни погони су мали па самим тим и број пилића, те се на тај начин обезбеђује добробит животиња. Пилићи се узгајају до тежине од најмање 1500 g (Le Marechal Kolar, Grašek, 2007).

Житарница Пира (Pira izida). Пира је врста пшенице, што успева у различитим условима и не захтева додатно ђубрење и третирање хемијским средствима. Потиче из Азије, успева на надморској висини од 1200 m. Даје скромније хектарске приносе од обичне пшенице. Њено зрње има за разлику од других житом два слоја, за које је потребан посебан технолошки поступак, јер је са млађењем није могуће одвојити (Сенцић и сар., 2006).

Националну заштитну ознаку за високи квалитет такође поседују:

- Омега плус јаја (Jedilna jajca Omega plus) и
- Пившка пилетина Омега 3 (Pivški piščanec in izdelki z Omega 3).

ЗАКЉУЧАК

У туристички развијеним земљама један од кључних фактора успеха је препознатљива гастрономија, управо Словенија се одликује великим бројем аутохтоних јела на малим раздаљинама, што је уско повезано са географском разноликошћу ове мале државе.

Анализирајући гастрономске производе Словеније који заузимају посебно место у развоју етно-гастрономског туризма и слике коју свет има о њиховој гастрономији може се закључити да Словеначка гастрономија изненађује оригиналношћу и богатством укуса што је одлична основа за препознатљивост државе и бољу туристичку промоцију.

У новијој историји најзначајнији елемент када је гастрономија у питању је улазак у Европску унију, када словеначка кухиња сву своју досадашњу очуваност почиње да истиче и тако постаје све популарнија како међу земљама чланица Европске уније, тако и шире, заштитом својих пољопривредних и прехранбених производа и јела. 2006. године Туристичка Организација Словеније почиње са значајним улагањем у развој гастрономије Словеније, што се данас видно може осетити, посебно у овиру етно-гастрономског туризма, који добија све више на значају.

ЛИТЕРАТУРА

1. Вулић, Г. (2006): Модел развоја и промоције гастрономије за потребе туризма Словеније, Туризам бр. 10, ПМФ, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад, 240–243.
2. Гајић, Т. (2008): Дунавске чарде у туристичкој и гастрономској понуди Новог Сада, Зборник научног скупа 1, Савремене тенденције у туризму, хотелијерству и гастрономији, ПМФ, Нови Сад, 167–169.
3. Мијалица, А. (2008): Национална јела и пића у туристичкој понуди новосадских салаша, ПМФ, Нови Сад.

4. Тешановић, Д. (2009): Гастрономски менаџмент, ВХТ, Београд.
5. Тешановић, Д., Калењук, Б., Вуксановић, Н. (2009): Менаџмент и структура гастрономске понуде на туристичким речним бродовима, Хотел-план 2009, Хотеллинк 13–14, ВХТ, Београд, 749–758.
6. Tešanović, D., Koprivica, M. (2007): Influence of quality definition of regional gastronomic products on formation of touristic offer of Serbia, International Participation Conference, Recognisable national gastronomy-tourist potential, Bled, Slovenia, 217–223.
7. Cencič, L., Grašek, V., Ogorevc, B. (2006): Slovenski zaščiteni posebni kmetijski pridelki oziroma živila, Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo, Ljubljana.
8. Čop, T. (2007): Slovenian agriculture, forestry and food processing industry: basic characteristics and numbers. Ministry of Agriculture, Forestry and Food, Slovenija.
9. Jacob, J., Ashkenazi, M. (2006): The World Cookbook for Students, Greenwood Press, USA.
10. Le Marechal Kolar, A., Grašek, V. (2007): Certified Slovenian protected agricultural products and foodstuffs, Ministry of Agriculture, Forestry and Food of the Republic of Slovenia, Slovenia.
11. Peterman, M., Pajk Žontar, A. (2008): Slovenska tradicionalna živila: imena in zaščitni znaki posebnih kmetijskih pridelkov in živil – Ljubljana, Slovenija.
12. Poklar Vatovec, T. (2008): Medkulturni dialog v kulinariki, Portorož.
13. Slokan, P., Grašek, V., Vizjak, M. (2009): Certificirani proizvajalci slovenskih zaščitених kmetijskih pridelkov in živil, Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo, Ljubljana.
14. Slovenska turistična organizacija (2006): Strategija razvoja gastronomije Slovenije, Multidisciplinarni raziskovalni institut Maribor.