

# (Pre)hrana – med tradicijo, (re)teritorializacijo in ustvarjalnostjo: O projektu Alpfoodway, 100 % lokalno in še kaj

ŠPELA LEDINEK LOZEJ | Inštitut za slovensko narodopisje

✉ spela.ledinek@zrc-sazu.si

**Izvleček:** Avtorica skicira epistemične razsežnosti in historiat antropološkega in etnološkega preučevanja prehrane ter na podlagi empiričnih raziskovalnih izkušenj (tudi v okviru dveh recentnih aplikativnih projektov – AlpFoodway in 100 % lokalno) opozori na težave raziskovalne integritete v sočasju medijske proliferacije gastronomije, mnogovrstnih tveganj s hrano ter projektifikacije raziskav in celotne družbe.

**Ključne besede:** prehrana, hrana, AlpFoodway, 100 % lokalno, etnologija, antropologija.

Otroštvo sem preživela v gostilni. Tam smo stregli jedi, na katere so bili obiskovalci navajeni – med tednom predvsem sezonske enolončnice, na primer ričet, ob praznikih pa nedeljska kosila, se pravi govejo juho ter kos pečenke s praženim krompirjem in sezonsko solato. Spomladi smo nabirali regrat, zatem bezeg, v zgodnjem poletju pa lipo z medenih košatih dreves pred gostiščem. S slehernega planinskega izleta smo prinesli šop dobre misli, mete in šentjanževk. Jeseni, ko sva se s sestro vračali iz šole, sva v gostilno prinesli gobe in kostonje. V predzimskem času so bila na vrsti tudi manj prijetna opravila, pranje črev pred pripravo zaloge krvavic. Oče in mama sta sezonske pridelke in viške z okoliških vrtov in hlevov spreminjala v okusne jedi in na tak način poleg utečenih, danes bi rekli tradicionalnih, jedi uvedla tudi nekatere sezonske novosti iz drugih kulinarčnih tradicij (npr. musako iz bučk). Nista vedela, da s tem, kar bi v današnjem razvojnem oziroma gastronomskem žargonu imenovali »tradicija z inovacijami« ali »kulinarčna fuzija«, skrbita »za pravičen, zdrav in okolju prijazen prehranski sistem« in »trajnostne prehranske verige«, kot so

tovrstne prakse opredeljene v okviru dandanašnjega evropskega zelenega dogovora<sup>1</sup> in strategije *Od vil do vilic*.<sup>2</sup>

\* \* \*

Prehrana ni le sredstvo zadovoljevanja človekove fiziološke potrebe po energiji, marveč je temeljni segment človekove kulture (Godina Golija 1996: 211). Ima pomembno mesto med rutinskimi praksami in pri obeleževanju posebnih (prazničnih) priložnosti, je sredstvo komunikacije – povezovanja ob skupnem obedovanju, razločevanja na podlagi okusa in ne nazadnje gastrodiplomacije. Zagotavljanje in poraba hrane obsega širok nabor praks, od nabiralništva, pridelovanja, različnih tehnologij shranjevanja do različnih časovnic, prizorišč in družbenih kontekstov obedovanja. Hrana je vpeta tako v sfero doma in domačega (tj. gospodinjske in/ali družinske produkcije in porabe) kot tudi v širše družbeno-ekonomske sfere kmetijstva, industrije, trgovine, turizma in

<sup>1</sup> Prim. Kmetijstvo in zeleni dogovor (Spletni vir 1).

<sup>2</sup> Prim. Strategija *Od vil do vilic* (Spletni vir 2).

zabavne industrije. Na presečišču preučevanja senzoričnih in hranilnih lastnosti hrane, tehnik in veččin priprave v povezavi s kulturo se je oblikovala gastronomija. Pogosto se prav prek hrane vzpostavlja dialektika med osebnim, gospodinjskim in širšim družbenim; tu se križajo gospodarske politike, gospodinjske ekonomije ter (osebni) aktivizem, ki uporabljajo različna orodja in tehnike za (pre)vrednotenje hrane (npr. standardizacija, certificiranje, znamčenje). Pred več kot pol stoletja je Claude Lévi-Strauss (1962) zapisal, da hrana ni dobra le za uživanje, marveč tudi za mišljenje, saj je zmožna zastopati številne in različne simbolne pomene ter je posledično vpeta v koledarske in življenjske šege in identitetne ter kulturne (npr. obrambni lokalizem,<sup>3</sup> gastronacionalizem<sup>4</sup> in banalni nacionalizem,<sup>5</sup> gastrolokalizem<sup>6</sup>) oziroma kar gastropolitike,<sup>7</sup> ki se v svoji skrajnosti zvedejo na gastroesencializem.<sup>8</sup> Nasledek zastopstvenega potenciala je proliferacija hrane, kulinarike in gastronomije v medijih (kjer pogosto prehaja v prehransko pornografijo), v zadnjih desetletjih, predvsem s konvencijo o nesnovni kulturni dediščini pa tudi v dediščinskem in še kakšnem diskurzu.

Zaradi opisanega osrednjega mesta (pre)hrane v družbi in življenju posameznikov ima ta pomembno mesto v etnoloških in antropoloških raziskavah. Prvi, ki sta opozorili na njeno osrednje mesto, sta bili Audrey Richards (1932, 1939) in Margaret Mead (1943). V drugi polovici 20. stoletja je bila v središču zanimanj semiotikov

(Barthes 2008 [1961]), strukturalistov (Lévi-Strauss 2008 [1966]), simbolnih (Douglas 1972) in kulturnomaterialističnih interpretacij (Harris 1985) ter interpretacij v povezavi z družbeno segregacijo (Bourdieu 1979). Sidney Mintz (1985) in Jack Goody (1982) pa sta pokazala, da je preučevanje prehrane ključno za razumevanje sodobnega življenja.<sup>9</sup> Na slovenskem etnološkem obzorju je prva poglobljena študija o prehrani poglavje Rajka Ložarja v *Narodopisju Slovencev* (1944) in nato knjiga Vilka Novaka *Ljudska prehrana v Prekmurju* (1947). Sledile so historične študije (Kuhar 1988; Kuhar in Plesničar-Gec 1996; Kuhar in Mlinarič 2002; Makaroviča 1986, 1991), še posebej z vključenimi inovacijami v prehrani in kuharskem znanju v povezavi z geografskim okoljem in identiteto (Godina Golija 1998a, 1998b, 2001, 2012), predstavitev prehrane v urbanem in delavskem okolju (Godina Golija 1996; Mlakar Adamič 2004, 2005, 2013; Rajšter 2003, 2004), obsežen opus Janeza Bogataja (1999, 2000, 2007, 2011, 2013, 2014, 2017) o značilnih (regionalnih) jedeh na Slovenskem, pa tudi analize izumljanja kulinaričnih tradicij in strokovnih diskurzov (Ličen 2015, 2017, 2018).<sup>10</sup> Sama sem prehrano in predelavo mleka posredno dokumentirala že v prvi samostojni etnološki raziskavi o bohinjski planini Krstenica (Ledinek Lozej 1999, 2002), in sicer v okviru preživetvene strategije lastnikov planinske živine. Posameznim dokumentiranim indicem za (pre)vrednotenje sirov sem se podrobneje posvetila šele nedavno v raziskavi o znamčenju in certificiranju planinskih sirov (Ledinek Lozej 2020, 2021), raziskavi, ki jo je spodbudilo sodelovanje pri dveh evropskih projektih, povezanih s tradicionalno in trajnostno prehrano, in sicer *AlpFoodway* in *100 % lokalno*. Sodelovanje pri projektih je omogočilo vpogled v procese kvalifikacije hrane in etnografijo posameznih praks dediščinjenja, znamčenja in certificiranja.

Osrednji cilj projekta *AlpFoodway – Interdisciplinarni, transnacionalni in participativni pristop k dediščini alpske prehrane* (Interreg, Območje

<sup>3</sup> Izraz »obrambni lokalizem« (ang. *defensive localism*) je v ekonomiji hrane prenesel Michael Winter (2003), in sicer kot ideologijo, ki si prizadeva za lokalno porabo in ima poleg nedvoumno pozitivnih in emancipatornih učinkov v lokalni skupnosti tudi senčno plat, npr. v nepoznavanju in kategoričnem odklanjanju širših družbeno-ekonomskih procesov, v nenujni okoljski vzdržnosti in družbeni pravičnosti ter v nekaterih primerih v sočasni afirmaciji provincializma in nacionalizma.

<sup>4</sup> Koncept gastronacionalizem je uvedla Michaela De Soucey (2010) in se nanaša na načine, kako pridelava, distribucija in poraba hrane razmejujejo in vzdržujejo nacionalna čustva, in nasprotno, kako nacionalistična čustva oblikujejo proizvodnjo in trženje hrane. Omogoča razumevanje nacionalne napetosti v simbolni politiki mejnosti – politiki, ki ščiti posamične pridelke, proizvode in živilske panoge kot reprezentativne za nacionalne kulturne tradicije.

<sup>5</sup> Banalni nacionalizem je sledeč Michaela Billigu (1995) dnevno opominjanje na nacionalnost. V povezavi s posamičnimi prehranskimi prvinami prim. opus Jerneja Mlekuža (2015, 2017, 2020a, 2020b, 2020c).

<sup>6</sup> Gastrolokalizem se nanaša na politike in strategije (re)invencije lokalne hrane. Podrobno je gastrolokalizem, tj. strategije in kompleksna razmerja med akterji na različnih ravneh na primeru znamenja sirov v italijanskih Alpah predstavila Cristina Grasseni (2017).

<sup>7</sup> Izraz gastropolitika je uvedel Arjun Appadurai (1981) za preučevanje vloge hrane v družbi, ki lahko udeležence poenoti ali razločuje.

<sup>8</sup> Gastroesencializem je Micheal Herzfeld (2016) opredelil kot kulinarične stereotipe.

<sup>9</sup> Podrobnejši pregled antropološkega preučevanja prehrane prim. Debevec in Tivadar (2006), Counihan in Van Esterik (2008) ter Watson in Klein (2016).

<sup>10</sup> Pričujoči pregled je le oris, podrobnejši pregled preučevanja prehrane na Slovenskem prim. Godina Golija (2000, 2021). O prehrani na Goriškem prim. Plahuta in Ličar (2002), bibliografski pregled knjižnih objav o kulinariki na Goriškem prim. Makuc (2021) v pričujočih Izvedstvih.

Alp), pri katerem je sodelovalo štirinajst partnerjev iz vseh držav alpskega loka,<sup>11</sup> je bilo oblikovanje vzdržnega razvojnega modela za obrobna alpska območja s pomočjo ohranjanja, ovrednotenja in trženja dediščine prehrane ter nadnacionalne alpske identitete. S popisom več kot 150 tradicionalnih praks, smernicami za intelektualno lastnino, trženje in integriranje prehranskih verig, z mrežo deležnikov na različnih ravneh, vizijo in Listino alpske prehranske dediščine (Spletni vir 4) je partnerstvo pripravilo čvrste podlage za nominacijo alpske prehranske dediščine na Unescov reprezentativni seznam nesnovne kulturne dediščine človeštva.<sup>12</sup> Koordinacijo priprave multilateralne nominacije je prevzela Dežela Lombardija.

Pri projektu *100 % lokalno – Krepitev kmetijsko-živilskih vrednostnih verig v Alpah* (Evropski parlament, ARPAF II) smo partnerji iz Italije, Švice in Slovenije oblikovali in na petih pilotnih območjih testirali razvojni model, ki temelji na tržnem ovrednotenju lokalnih kmetijskih pridelkov in živilskih proizvodov. Poimenovali smo ga »100 % lokalno«. Model omogoča oblikovanje skupnih željenih prihodnosti, ki se prilagajajo strukturnim spremembam, ter doprinaša k usklajevanju lokalnih akterjev, lažšanju dialoga z oblikovalci politik, pritegovanju sredstev, posredovanju koherentne podobe o lokalnih kmetijskih pridelkih in živilskih proizvodih ter k morebitnemu oblikovanju lokalnih teritorialnih kolektivnih blagovnih znamk.<sup>13</sup>

Projekt je spremljala pandemija COVID-19, ki je otežila izvedbo nekaterih aktivnosti, pokazala pa je tudi na siceršnje ranljivost prehranskih verig ter na pomen lokalne oskrbe. Zaprtje je spodbudilo uživanje lokalnih pridelkov in izdelkov, vplivalo je na večjo samooskrbo in oskrbo neposredno pri kmetih ter na spletno prodajo in dostavo lokalnih pridelkov in izdelkov. Sočasno je pandemija oplazila tudi turistično industrijo, ki je po opuščanju kmetijstva in siceršnji deindustrializaciji paradna gospodarska panoga v Alpah in Sloveniji; pandemija ni sprožila globljega premisleka o podstatah in posledicah (prekomernega)

turizma in turistifikacije, marveč le preimenovanje v »butični«, »kulturni«, »zeleni«, »gastronomski« in še kakšen turizem. Slednje so podprli tudi projekti okoli pobude *Slovenija – Evropska gastronomska regija 2021*. Hrana, kulinarika in gastronomija v povezavi z lokalnostjo, tradicionalnostjo, nacionalnostjo in ekološkostjo so bili izpostavljeni povsod. Ministrstvo za kmetijstvo je lansiralo projekt *Naša super hrana*, kjer »naša« zastopa nacionalni okvir, saj promovira izdelke s certifikatom »izbrana kakovost Slovenije«, tj. nacionalno shemo kakovosti (Spletni vir 6). Vrstijo se dogodki o pomenu lokalne hrane v vrednostnih verigah in v gastronomski ponudbi slovenskega turizma.<sup>14</sup> Z Michelinovimi zvezdicami sveže nagrajeni kuharski mojstri in mojstrica izpostavljajo sodelovanje z lokalnimi proizvajalci in nadgrajevanje tradicionalnih jedi, kot gobe po dežju pa rastejo kolektivne blagovne znamke po modelu Izvorno slovensko (Spletni vir 8) in kulminirajo v Evropskem simpoziju hrane, naslovljenem *Hrana za boljši jutri* (Spletni vir 9). Za opisano proliferacijo hrane v medijskem diskurzu so odgovorne evropske in nacionalne (kmetijske in gospodarske) politike, reševanje (slovenskega) gospodarstva ter »globalne hierarhije vrednot« (Herzfeld 2004) v času »strukturne nostalgije« (Herzfeld 2005), ki umerjajo posameznike negotovosti.

Naj sklenem. Če sem v času raziskave krstniškega vsakdana čutila odgovornost, da se prizadevanja planinskih rejcev živine in izdelovalcev sira ovrednotijo kot dediščina, kar je bilo med drugim udejanjeno v okviru projekta *AlpFoodway*, je vloga raziskovalcev prehrane v sočasju kričече medijske vsenavzočnosti kulinarike in gastronomije ter porajajočih se mnogovrstnih tveganj s hrano zahtevnejša. Slednje je še toliko bolj izpostavljeno v primeru dela v okviru evropskih aplikativnih projektov, kjer smo primorani pristati na politične in operativne agende (so)financerjev. Verjetno pa v »naši skupni prihodnosti«, kot je bil podnaslovljen prvi dokument trajnostnega razvoja Svetovne komisije za okolje in razvoj iz leta 1987,<sup>15</sup> ter celovitem (torej dobesedno »od vil

<sup>11</sup> Poleg ZRC SAZU sta sodelovala še dva slovenska partnerja, in sicer RAGOR – Razvojna agencija Zgornje Gorenjske in RRA Severne Primorske.

<sup>12</sup> Podrobneje o projektu prim. Godina Golija in Ledinek Lozej (2018) in Spletni vir 3.

<sup>13</sup> Podrobneje o projektu prim. Spletni vir 5.

<sup>14</sup> Prim. npr. program dogodka *Lokalna hrana s kratkimi dobavnimi verigami – izziv in priložnost za slovenski turizem* na Brdu pri Kranju (Spletni vir 7).

<sup>15</sup> Dokument *Naša skupna prihodnost (Report of the World Commission on Environment and Development: Our Common Future)* (Spletni vir 10), ki ga je Svetovna komisija za okolje in razvoj objavila leta 1987, velja za prvo opredelitev trajnostnega razvoja.

do vilic») udejanjanju ciljev trajnostnega razvoja Združenih narodov in evropskega zelenega dogovora, odgovornost in naloga raziskovalcev ni le zagotavljanje izvedenskosti ter avtorizacija obstoječih narativov o prehrani, marveč razpiranje pogledov na (etnografske) kompleksnosti in kontekste ter imaginacija alternativnih možnosti.

\* \* \*

Za mamo in očeta je bilo v času največje industrializacije nabiranje zelišč ekonomska in senzorna alternativa bolj utečenim oblikam (industrijske) oskrbe. In verjetno si nista zamišljala, da bo večji slovenski živilski pridelovalec mešanico zeliščnega čaja z izdatnim dodatkom lipe poimenoval šmarnogorski čaj; in da bo šmarnogorski ričet – podprt z zgodbo o četrtkarjih ali ričetarjih – sestavni del gastronomije osrednje Slovenije in na jedilnih listih petičnih ljubljanskih gostiln. Tudi ponudba gostilne, ki jo že dobro desetletje vodi sestra, se je prikrojila množici rekreativcev, ki imajo drugačne zahteve in okuse kot romarji, planinci in izletniki. Oče in mama pa še vedno, sedaj kot upokojenca, spomladi nabirata regrat in poleti s planinskih izletov prinašata šope dobre misli, me-te in šentjanževk.

## VIRI IN LITERATURA

### Literatura:

- Appadurai, A. 1981: Gastro-Politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist* 8/3, 494–511.
- Barthes, R. 2008 [1961]: Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. V: C. Counihan in P. Van Esterik (ur.), *Food and Culture: A Reader*. New York: Routledge, 28–35.
- Bilig, M. 1995: *Banal Nationalism*. London: Sage.
- Bogataj, J. 1999: *Mleko: Dediščina, hrana, simbol*. Ljubljana: Rokus.
- Bogataj, J. 2000: *Kuhinja Slovenije: Mojstrovine nove kuharske umetnosti*. Ljubljana: Rokus.
- Bogataj, J. 2007: *Okusiti Slovenijo*. Ljubljana: Rokus.
- Bogataj, J. 2011: *Mojstrovine s kranjsko klobaso iz Slovenije*. Ljubljana: Rokus.
- Bogataj, J. 2013: *Potice iz Slovenije: 40 receptov za najboljše sladke in slane potice, za vsakdanjike in praznike, za vse letne čase*. Ljubljana: Rokus Klett.
- Bogataj, J. 2014: *Od nekdanj jedi so ljubljanske slovele: Z Ljubljančani za vsakdanjo in praznično mizo*. Ljubljana: Turizem.
- Bogataj, J. 2017: *Koline*. Ljubljana: Založba Rokus Klett.
- Bourdieu, P. 1979: *La Distinction: Critique sociale du jugement*. Paris: Les Éditions de Minuit.
- Counihan, C. in P. Van Esterik (ur.) 2008: *Food and Culture: A Reader*. New York: Routledge.
- Debevec, L. in B. Tivadar 2006: Making Connections through Foodways: Contemporary Issues in Anthropological and Sociological Studies of Food. *Anthropological Notebooks* 12, 5–16.
- DeSoucey, M. 2010: Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union. *American Sociological Review* 75/3, 432–455.
- Douglas, M. 1971: Deciphering a meal. V: C. Geertz (ur.), *Myth, Symbol, and Culture*. New York: W. W. Norton, 61–81.
- Godina-Golija, M. 1996a: Teoretična izhodišča etnološkega preučevanja prehrane. *Traditiones* 25, 211–221.
- Godina Golija, M. 1996b: *Prehrana v Mariboru v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja*. Maribor: Založba Obzorja.
- Godina Golija, M. 1998a: Oven-Cooking Stove-Microwave: Changes in the Kitchen Appliances in Slovenia. V: M. R. Schärer in A. Fenton (ur.), *Food and Material Culture*. East Lothian: Tuckwell Press, 88–94.
- Godina Golija, M. 1998b: Pomen uvajanja krompirja za spreminjanje prehrane na Slovenskem. *Traditiones* 27, 25–38.
- Godina Golija, M. 2000: Sodobna prizadevanja v etnološkem raziskovanju prehrane. *Traditiones* 29/1, 227–233.
- Godina Golija, M. 2001: Pomen kuharskih knjig za etnološko raziskovanje prehrane. *Traditiones* 30/1, 293–302.
- Godina Golija, M. 2012: »Pa smo stali v procesijah pred pekarnami...«: O lakoti in pomanjkanju v Mariboru med prvo svetovno vojno. V: M. Godina Golija (ur.), *Vojne na Slovenskem: Pričevanja, spomini, podedbe*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU, 47–61.
- Godina Golija, M. in Š. Ledinek Lozej 2018: Pomen in cilji projektov ohranjanja dediščine prehrane: Register nesnovne kulturne dediščine, Etnofolk in AlpFoodway. *Etnolog* 28: 85–103.

- Grasseni, C. 2017: *The Heritage Arena: Reinventing Cheese in the Italian Alps*. New York in Oxford: Berghahn.
- Harris, M. 1985: *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*. New York: Simon and Schuster.
- Herzfeld, M. 2004: *The Body Impolitic: Artisans and Artifice in the Global Hierarchy of Value*. Chicago: University of Chicago Press.
- Herzfeld, M. 2005: *Cultural Intimacy: Social Poetics in the Nation-State*. New York: Routledge.
- Herzfeld, M. 2016: Culinary Stereotypes: The Gustatory Politics of Gastro-Essentialism. V: J. A. Klein in J. L. Watson (ur.), *The Handbook of Food and Anthropology*. London, New York, Oxford, New Delhi, Sydney: Bloomsbury, 31–47.
- Klein, J. A. in J. L. Watson (ur.) 2016: *The Handbook of Food and Anthropology*. London, New York, Oxford, New Delhi, Sydney: Bloomsbury.
- Kuhar, B. 1988: *Kuhinja v baroku: (17. in 18. stoletje)*. Ptuj: Pokrajinski muzej.
- Kuhar, B. in L. Plesničar-Gec 1996: *Emona in rimska kuhinja*. Ljubljana: Mestni muzej in Kmečki glas.
- Kuhar, B. in J. Mlinarič 2002: *Samostanska kuhinja*. Ljubljana: Kmečki glas.
- Ledinek Lozej, Š. 1999: *Planina Krstenica* [Diplomska naloga]. Univerza v Ljubljani.
- Ledinek Lozej, Š. 2002: Pričevanja o nekdanji ureditvi in življenju v planini Krstenica. *Traditiones* 31/1, 69–90.
- Ledinek Lozej, Š. 2020: Znamčenje tolminskega sira. *Traditiones* 49/3: 53–80.
- Ledinek Lozej, Š. 2021: Labelling, Certification and Branding of Cheeses in the Southeastern Alps (Italy, Slovenia): Montasio, Bovec, Tolminc and Mohant cheese. *Acta geographica Slovenica* 61/1, 153–168.
- Lévi-Strauss, C. 1994 [1962]: *Totemizem danes*. Ljubljana: Studia humanitatis.
- Lévi-Strauss, C. 2008 [1966]. Culinary triangle. V: C. Counihan in P. Van Esterik (ur.): *Food and Culture: A reader*. New York: Routledge, 36–43.
- Ličen D. 2015: The Fine and the Tasteless: Istrian Culinary Experts and Taste. *Traditiones* 44/3: 113–30.
- Ličen, D. 2017: The »Authentic« Blend: Experts Weigh in on Istrian Food. *Digest* 5/2. [http://digest.champlain.edu/vol5\\_issue2/PDFs/licen.pdf](http://digest.champlain.edu/vol5_issue2/PDFs/licen.pdf) (dostop: 5. 11. 2021).
- Ličen, D. 2018: Reinventing Habsburg Cuisine in Twenty-First Century Trieste. *Folklore* 71, 37–54.
- Ložar, R. 1944: Ljudska hrana. V: R. Ložar (ur.), *Narodopisje Slovencev* 1. Ljubljana: Klas, 192–210.
- Makarovič, G. 1986: Kuhinjska oprema, kuhinje, kuharice in prehrana v XVII. stoletju na Slovenskem. *Glasnik Etnografskega muzeja u Beogradu* 50, 43–72.
- Makarovič, G. 1991: Prehrana v 19. stoletju na Slovenskem. *Slovenski etnograf* 33–34: 127–205.
- Makuc, N. 2021: Goriška kulinarčna dediščina v knjižnih izdajah. *Izvestje* 18, 3–9.
- Mlakar Adamič, J. 2004: *Teknilo nam je!* Trbovlje: Zasavski muzej.
- Mlakar Adamič, J. 2005: Vsakdanja prehrana zasavskih rudarjev v luči nabavnih knjižic in drugih virov oskrbe. *Traditiones* 34/2, 135–153.
- Mlakar Adamič, J. 2013: Okusno iz zasavske kuhinje. Zagorje: Regionalni center za razvoj.
- Mlekuž, J. (ur.) 2015: *Venček domačih: Predmeti, Slovincem sveti*. Ljubljana: Založba ZRC SAZU.
- Mlekuž, J. 2017: *Kranjsko klobasanje: Slovenska zgodovina, kot jo pišejo packe kranjske klobase na časopisnem papirju*. Ljubljana: Beletrina.
- Mlekuž, J. 2020a: The Renaissance of Sausage: The Role of Kranjska Sausage in the Contemporary Process of Reconstructing the Slovenian Nation. *Nations and nationalism* 26/2, 407–423.
- Mlekuž, J. 2020b: The Sausage that Awakened a Nation: The Carniolan Sausage in the Slovenian National Imagination. *Rethinking History* 24/3-4, 503–522.
- Mlekuž, J. 2020c: Pijača z zaslugami za narod: Slivovka in banalni nacionalizem v izbranem časopisu socialistične Jugoslavije. *Traditiones* 49/3, 115–134.
- Novak, V. 1947: *Ljudska prehrana v Prekmurju: Etnografska študija*. Ljubljana: Slovenski knjižni zavod.
- Plahuta, S. in V. Ličer (ur.) 2002: *Prehrana na Goriškem*. Nova Gorica: Goriški muzej.
- Rajšter, B. 2003: *Knapovška košta: Prehrana in prehrabena kultura rudarjev mežiškega rudnika v 20. stoletju*. Mežica: Rudnik svinca in cinka Mežica v zapiranju.
- Rajšter, B. 2004: *Libeliška kuharica: Da ne boš vočen od mize šov: Prehrabena kultura prebivalcev Libelič in okolice*. Libeliče: Kulturno prosvetno društvo.

Winter, M. 2003: Embeddedness, the New Food Economy and Defensive Localism. *Journal of Rural Studies* 19/1, 23–32.

#### Spletni viri:

Spletni vir 1: Kmetijstvo in zeleni dogovor. [http://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/agriculture-and-green-deal\\_sl](http://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/agriculture-and-green-deal_sl) (dostop: 30. 10. 2021).

Spletni vir 2: Farm to Fork Strategy. [https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy\\_en](https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en) (dostop: 30. 10. 2021).

Spletni vir 3: AlpFoodway. <https://www.alpine-space.org/projects/alpfoodway/en/home> (dostop: 31. 10. 2021).

Spletni vir 4: Listina alpske prehranske dediščine. <https://www.alpfoodway.eu/paper/slovenian> (dostop: 2. 11. 2021).

Spletni vir 5: 100 % Local. <https://www.alpine-region.eu/projects/100-local> (dostop: 2. 11. 2021).

Spletni vir 6: Naša super hrana. <https://www.nasasuperhrana.si/> (dostop: 3. 11. 2021).

Spletni vir 7: Lokalna hrana s kratkimi dobavnimi verigami – izziv in priložnost za slovenski turizem. <https://www.kranj.si/files/dogodki/vabilo-brdo-27-08-13-08-fv.pdf> (dostop: 3. 11. 2021).

Spletni vir 8: Izvorno slovensko. [http://provital.si/izvorno\\_slovensko.html](http://provital.si/izvorno_slovensko.html) (dostop: 3. 11. 2021).

Spletni vir 9: Hrana za boljši jutri. <http://www.foodsummit.eu/si/> (dostop: 3. 11. 2021).

Spletni vir 10: Our Common Future. <https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/5987our-common-future.pdf> (dostop: 23. 11. 2021).