

MED TRADICIJAMI IN INOVACIJAMI BUTIČNI KULINARIČNI TURIZEM V ZALEDJU SREDOZEMSKIH TURISTIČNIH DESTINACIJ

MAJA TOPOLE IN PRIMOŽ PIPAN

Prispevek predstavlja dobri praksi s področja butičnega kulinaričnega turizma iz slovenskih zalednih sredozemskih turističnih destinacij. Po mnenju avtorjev praksi izstopata po vsebini, inovativnosti, organizaciji in personaliziranem pristopu. Obravnavani turistični kmetiji, ki ju odlikujeta mreženje in sodelovanje z drugimi lokalnimi pridelovalci in ponudniki hrane, sta bili zaradi svojega dela deležni zanimanja medijev, prejeli pa sta tudi visoka priznanja na državni ravni. Kmetiji izobražujeta obiskovalce, ki iščejo kulinarčna doživetja in izkušnje in, kot sami pravijo, skrbita za promocijo kulturne dediščine in prepoznavnost regije. Avtorja ugotavljata, da je prehranska dediščina v kombinaciji z inovacijami ključna prvina za preživetje malih kmetij. Ključne besede: geografija prehrane, sredozemska prehranska dediščina, trajnostnost, inovacije v prehrani, prehranski turizem, mala turistična kmetija, Turistična kmetija Butul, Domacija Belajevi

The article presents two good practices in culinary boutique tourism from the Slovenian Mediterranean hinterland. The authors believe that they stand out in terms of content, innovation, organization, and personalized approach. The two tourist farms covered are very successful in networking and cooperation with other local producers and food suppliers. They have received a lot of media attention due to their activities and character. They have also received significant recognition at the national level. They educate visitors in search of unique culinary experiences, in their view, promote the cultural heritage, and increase the visibility of their region. As the authors note, culinary heritage, combined with innovation, is a vital element for the survival of small farms. Keywords: geography of food, Mediterranean food heritage, sustainability, food innovation, food tourism, small tourist farm, Tourist farm Butul, Homestead Belajevi

UVOD

Število predmetov, krajev in praks, ki so opredeljeni kot dediščina, hitro raste (Harrison 2013: 13), še posebej pa s kreptivijo globalizacije dediščina postaja eden od pomembnejših razločevalnih dejavnikov med regijami. Če je naš namen, da poudarimo posebnost zaledja sredozemskih turističnih ciljev in da to privabi čim več turistov, ki si želijo spoznati območje, se moramo vprašati, kako ga predstaviti, da bo v potencialnih obiskovalcih zbudilo željo, da za svoj obisk izberejo prav to. Ker sta posebnost regije in s tem želja obiskovalcev, da jo spoznajo, povezani z njenimi dediščino, tradicijo in sposobnostjo nadgraditve tradicionalnih vrednot ali inovativnostjo ponudnikov, uvodoma predstavljamo pojmovanja teh terminov.

Janez Bogataj in Vito Hazler (2004) sta dediščino definirala kot »dosežke preteklih dob s področij materialne, družbene in duhovne kulture, ki so temelj za ohranjanje kulturne identitete neke skupnosti in se neposredno vključujejo v sodobno življenje«. Jasna Fakin Bajec poudarja, da »dediščina ni nekaj zamrznjenega v materialni obliki, ampak gre pri njej za vrsto aktivnosti, ki vključujejo spominjanje, komemoracije, medgeneracijske komunikacije, utrjevanje in izražanje identitete, spreminjanje pomenov in kulturnih vrednot« (Fakin Bajec 2011: 288). Pomena dediščine ne vidi »v materialnosti oziroma nematerialnosti

kulturnih prvin, temveč v kulturnem in socialnem procesu, ki je prepleten z vrsto praks, pri čemer je ključen spoj med preteklostjo in sedanostjo za namene razumevanja in delovanja prihodnosti« (nav. delo: 289). Tudi Máiréad Nic Craith (2012: 11) dediščino opredeljuje kot pojem, zlahka »prilagodljiv trenutnim tokovom, ki se opira na preteklost, a se oblikuje v sedanosti in se selektivno uporablja za sodobne namene«. V različnih kontekstih si jo prilagajajo različni akterji. Podrobno o različnih pomenih dediščine razpravlja Ingrid Slavec Gradišnik, najprej o dediščini kot kompetitivni globalni *paradigmi*, nato o dediščini kot viru: »Prva privilegira reprezentacije izbranih vidikov pretekle kulture in specifična razmerja (predvsem občudovanja). Ta dediščino razvršča v različne sezname in registre. Drug pogled pa dediščino vidi predvsem kot življenjski vir oz. orodje sodobnih življenjskih strategij, ki temeljijo na sintezi tradicijskega tkiva dediščine (prostor, gradiva, veščine, znanje...) in sodobnih inovacij (tehnoloških, komunikacijskih, distribucijskih, estetskih)« (Slavec Gradišnik 2014: 19). Gonilo te sinteze so »predvsem človeška ustvarjalnost, a tudi habitualne emocije, utelešene prakse in reflektiran dialog« (prav tam). Razumevanja dediščine so odvisna od njenih rab oz. dediščinskih praks, ki so vedno motivirana v sedanosti, v procesu izbire produktov in praks, pomembnih za sedanost in prihodnost. Zaradi tega je, po mnenju Laurajane Smith (2006), dediščina poseben diskurz – sama kot taka sploh ne obstaja. Ustvarja se z govorom o njej, ta pa »se hrani s procesi opomenjanja, spominjanja, pozabljanja, graditve in vzdrževanja identitete, oblikovanja in uravnavanja vrednot in razumevanj« (Slavec Gradišnik 2014: 16). Sledeč Smithovi (2006) opredelitvi avtoriziranega diskurza dediščine Rodney Harrison poudarja obstoj dveh dediščin, in sicer »uradne« in »neuradne«; nekatere oblike dediščine priznavajo uradne institucije, druge ne (Harrison 2013: 18–20). V zadnjih štirih desetletjih smo pričeli procesom »dematerializacije« dediščine oz. vse opaznejšemu poudarku na nematerialnih vidikih dediščine.

Prehranska dediščina, na katero se opirajo v tem prispevku obravnavane prakse med tradicionalnim in inovativnim, lahko pomembno prispeva ne le h krepitvi lokalne identitete, pač pa tudi h gospodarskemu razvoju območja, še zlasti v gostinstvu in turizmu (Godina Golija 2012; Richards 2012; Šrimpf Vendramin 2019). V tem pogledu ima termin kulinarčna dediščina bolj ekonomski in politični kakor kulturni pomen (Tschofen 2012: 35).

Ob množici opredelitev dediščine ob obravnavanih primerih vidimo, da so dediščinske prakse vpete v tradicijo kot proces prenosa znanja in praks, usmerjenih v bodoče rabe: kar se prenaša, se nujno preoblikuje in prilagaja novim razmeram (Kockel 2007: 20). Ne gre torej za prenos domnevno avtentičnih in stabilnih preteklih znanj, pomenov in izkušenj, temveč za prakse, ki se s sodobnimi potrebami nenehno dopolnjujejo in spreminjajo.

V novejšem času so viri, ki so bili tradicionalno osnova primarni dejavnosti, kmetijstvu, v rabi za drugačne gospodarske cilje, posebej v turizmu. Tak primer je npr. gojenje vrtnic v Bolgariji, kjer je ob kmetijski dejavnosti za potrebe kozmetike in medicine vse pomembnejše tudi dediščinjenje celotnega procesa produkcije rožnega olja za turistične namene (Loulanski in Loulanski 2014). Ohranjanje tradicije ne dokumentira le ohranjanja izročila prednikov, temveč vse pogosteje omogoča tudi izboljšanje ekonomskega položaja posameznikov in

splošni razvoj kraja ali širšega območja (prim. Poljak Istenič 2012). David Bole, Mateja Šmid Hribar in Primož Pipan (2017) pa navajajo, tudi pozitivne socialne učinke produktov kulturnega turizma, kot so opolnomočenje lokalne skupnosti, povezovanje sodelujočih, ohranitev in prenos znanj in medgeneracijski dialog.

KULINARIČNI TURIZEM

Del kulturnega turizma je tudi kulinarični turizem, ki prinaša raziskovanje skritih zakladov v tujih oz. nenavadnih kuhinjah (Jagyasi 2020). Kot fenomen pretekle in sedanje kulture je nišo v splošnem razvoju turizma zapolnil dokaj pozno. In kako se je razvijal v Sloveniji, Evropi in v svetu?

Nekateri kulinarični dogodki v Sloveniji imajo že večdesetletno tradicijo (npr. *Praznik terana in pršuta* na Krasu organizirajo že od leta 1970), vendar so bili taki dogodki do konca prejšnjega stoletja dokaj redki. Z osamosvojitvijo Slovenije leta 1991 so se njene družbeno-politične, ekonomske in kulturne razmere močno spremenile; med drugim so se pokazale potrebe po novih identitetnih opredelitvah, po utrjevanju najprej nacionalne, pozneje pa še regionalne in lokalne identitete (Fakin Bajec 2011). Po vstopu Slovenije v Evropsko unijo leta 2004 so ob pospešenih globalizacijskih učinkih postali vse opaznejši tudi glocalizacijski procesi, ki poudarjajo enkratnost lokalnega. Turistični tokovi in želje po spoznavanju nepoznanih okolij in kultur so se krepili, vzporedno pa tudi povpraševanje po tradicionalnih in inovativnih lokalnih kulinaričnih produktih (Bole, Pipan in Komac 2013). Slovenija je leta 2006 dobila *Strategijo razvoja gastronomije Slovenije* (Lebe idr. 2006), ozaveščanje o pomenu tradicije pa so spodbujali tudi evropski projekti.¹

Med lokalnim prebivalstvom so se že pred tem pojavila prizadevanja za poudarjanje lokalnega, tako, na primer, prireditev *Okusi Krasa* sega v leto 2001. Sčasoma se je preoblikovala v *Mesec kraške kuhinje* in je bila v letu 2020 je organizirana že dvajsetič. Vsakoletnemu jesenskemu dogodku sledijo izdaje publikacij z naslovom *Sapori del Carso – Okusi Krasa*, ki so vsakič posvečene drugi lokalni prehranski sestavini. Leta 2016 so *Okusi Krasa* postali v Evropski uniji zaščitena blagovna znamka, katere cilj je okrepiti prepoznavnost kraškega območja in kulinarike. Na eni strani se utrjuje zavest turistov o enovitem in enkratnem Krasu, na drugi strani pa Kras kot privlačna turistična znamka prispeva k višji vrednosti kraških izdelkov, pridelkov in storitev.²

¹ Prim. npr. projekt *Heritaste: Poti okusov in doživetij* (Programa čezmejnega sodelovanja Slovenija-Italija 2007–2013), ki je spodbujal razmišljanje potencialnih kulinaričnih raziskovalcev in ponudnikov o tradicionalnih sestavinah kot vrednotah (<http://www.heritaste-project.eu/index.php?c=content&id=6&itemid=7>, 20. 10. 2020). Na tej podlagi se je pozneje razvila še blagovna znamka Heritaste-Label (<http://heritaste.com/en/das-heritaste-label/>, 20. 10. 2020).

² Okusi Krasa. 2016 (<https://www.sdgz.it/okusi-krasa-sdgz-zascitilo-blagovno-znamko-na-evropski-ravni/>, 15. 10. 2020).

Zaradi splošnega zanimanja in rastočega števila gostov, ki so iskali kulinarčne izkušnje, se je tudi drugod po Sloveniji zavest o pomenu lokalnih prehranskih tradicij močno krepila. To je zlasti po letu 2010 sprožilo nastanek številnih novih kulinarčnih dogodkov oziroma blagovnih znamk, pa tudi izdaje različnih publikacij z recepti regionalnih tradicionalnih jedi. Danes poznamo Okuse Slovenije, Okuse Mediterana, Okuse Radol'ce, Ljubljane, Bleda, Kranja, Okuse loškega podeželja oz. Škofjeloškega, Izolske okuse, Okuse Posavja, Slovenj Gradca, Vipavske, Dolenjske, Bele krajine, Ptuja, Pomurja, Pekmurja in še mnoge druge.

Razvoj kulinarčnega turizma v svetu in v Sloveniji je časovno vzporeden. Popularnost je začela rasti v letu 2001, ko je Erik Wolf, predsednik Mednarodnega kulinarčnega turističnega združenja (*International Culinary Tourism Association*, ICTA), predstavil t. i. *Beli list o kulinarčnem turizmu* in ga definiral kot »[s]ledenje in uživanje v enkratni in nepozabni izkušnji, povezani s hrano in pijačo, ki je lahko blizu ali oddaljena«. ICTA se je pozneje preimenovala v Svetovno združenje za prehransko popotništvo (*The World Food Travel Association* – WFTA).³ To je leta 2012 termin kulinarčni turizem nadomestilo s prehranskim turizmom (*food tourism*), ker je želelo preprečiti vtis, da gre pri pojavu za elitizem (Jagyasi 2020). Vendar se je vzporedno termin kulinarčni turizem kljub temu obdržal. V tem okviru posebej omenjamo butični kulinarčni turizem.⁴ Ponudniki, ki se prištevajo k tej kategoriji, lahko pričakujejo določene koristi, npr. prodajo svojih izdelkov in storitev po višji ceni, pa tudi simbolne koristi, npr. razločevanje od drugih ponudnikov.

Leta 2004 je bil kulinarčni raziskovalec poimenovan z nazivom *foodie*⁵ (tudi sladokusec, gastronom). Takšnih sladokuscev je več vrst (Kline idr. 2015), a za vse je značilno, da so pripravljani premagati velike razdalje, da zadostijo svojim željam po okušanju hrane in odkrivanju slastnih jedi vrhunske kakovosti.⁶ Želijo slediti zadnjim smerem v zvezi s hrano, iščejo specialitete in kakovostne, naravne sestavine. Zanje niso zanimive le drage restavracije in trgovine s specialitetami, temveč tudi ulična ponudba, tovarnjaki s prehransko ponudbo, manjša zakotna gostišča, kavarne, bistroji itn. Ni pomembno le uživanje hrane, temveč celostna izkušnja. Uživajo v jedi, razmišljajo o vseh njenih odtenkih, tudi o tem,

³ World Food Travel Association, 2020 (<https://worldfoodtravel.org/>, 16. 10. 2020).

⁴ Butičnost Slovenska turistična organizacija opredeljuje kot nekaj, kar se ujema s trajnostno filozofijo, ki nasprotuje množičnemu turizmu. Uveljavlja individualni pristop, zaradi česar je gost bolj zadovoljen, se vrača in porabi več. Za butičnost so značilni visoka kakovost, ekskluzivnost, poudarjanje lokalnega in enkratnega, stik z naravo, višja cena oziroma višja dodana vrednost. Gl. Butični turizem, Slovenska turistična organizacija (<https://www.slovenia.info/buticni-turizem>, 25. 9. 2020).

⁵ Izraz *foodie* je sicer nastal v 80. letih 20. stoletja. Ločeno so ga uporabili Gael Geen, Ann Barr in Paul Levy (<https://www.theguardian.com/lifeandstyle/wordofmouth/2007/jun/14/whatisafoodie>, 20. 10. 2020), v začetku 21. stoletja pa se je njegova raba močno razširila.

⁶ Anketiranci, ki so se udeležili kulinarčnih dogodkov na Krasu v sezoni 2018, so jasno opredelili kakovostno ponudbo kot ponudbo takšnih jedi, pijač in živil, ki so pridelani na ekološki način, tj. brez fitofarmaceutskih sredstev in mineralnih gnojil, in ustrezajo sodobnim načelom zdrave prehrane. Sestavine so ročno in z občutkom pobrane oz. obrane in niso izpostavljene oksidaciji, svetlobi, toplotni obdelavi, niso deležne daljšega transporta, so sveže in lokalnega izvora.

kakšne so sestavine, kje in kako so bile pridelane, o tehnologijah priprave jedi, o tem, kdo jo je pripravljaj in kakšna je njegova zgodba. Jed deluje na vse čute uživalca; pomembni so okus, tekstura, aroma, videz in navsezadnje psihično občutje. *Foodiji* želijo spoznati prehranske navade pripadnikov različnih skupin in kultur; možnosti raziskovanja so neomejene. Tako je v dobi globalnega raziskovanja hrana postala eden najmočnejših motivacijskih dejavnikov turističnih potovanj. O tem pišeta npr. Sylvia Smith (2007) in Donald Getz (2012) ter ugotavljata, da organizator kulinaričnega dogodka obiskovalce, ki pridejo od daleč, očara s kulinarično ponudbo, značilno za območje, s prizoriščem, kakršnega ni mogoče najti drugje, in z večplastnostjo dogodka. Pomembna prvina je tudi zdrava, sveža in pristna, lokalno pridelana hrana. To se ujema z današnjo splošno težnjo povečanega zanimanja za zdrav način življenja, za naravovarstvo in višjo kakovost preživljanja prostega časa (Godina Golija 2012).

Po 16-ih letih rabe naziva *foodie* za kulinarične raziskovalce je število samooklicanih *foodijev* dobilo neslutene razsežnosti; danes je to prevladujoča skupina porabnikov (Nielsen 2020). T. i. *foodie* revolucija je bistveno vplivala na spreminjanje vsakdanjih navad. Številni sodobni porabniki so postali pri izbiri hrane zahtevnejši, četudi se ne razglašajo za *foodije* (Yuzukmaz, Bekar in Kiliç 2017). Prehrambna industrija, gostinci, kmetje in trgovci z živili morajo upoštevati naraščajoče povpraševanje po visoki kakovosti, enkratni in okusni hrani, pa tudi po doživljajskih izkušnjah. Porabniki širijo svoja obzorja in se podajajo na bolj specializirana področja. Izražajo potrebo po zdravih, naravnih produktih, po nespornih blagovnih znamkah, kjer sta izvir in sestava produkta jasno označena. Učinki so povsod v razvitem svetu že očitni, tudi v EU in Sloveniji.⁷

Ponudnika, ki sta predmet naše raziskave, sta prepoznala nekatere tradicionalne prehranske sestavine, ki so jih uporabljali predniki (npr. grozdje, olive, šetraj ali druga zelišča), skupaj z veččinami pridelave, priprave in predelave kot vrednote. To je toliko lažje, če so sestavine tudi danes pridelane na sonaraven način in če se njihove lastnosti ujemajo s sodobnimi načeli zdravega prehranjevanja. Začutila sta, da jih je vredno ohranjati in prenašati na mlajšo generacijo ter jih posredovati obiskovalcem, ki so željni spoznavanja prej nepoznanih jedi in novih kombinacij prehranskih sestavin. To je eden od vidikov dediščinjenja prehrane.

Na obeh obravnavanih, danes pa tudi na drugih turističnih kmetijah iščejo primerne lokalne vire za temelj svoje dejavnosti, hkrati pa razmišljajo, kako tradicionalnemu produktu dati novo vrednost, kako najti nove namene in možnosti njegove uporabe. Vse to je inovativnost. K podobnemu je spodbujal Janez Bogataj (1992: 27–29), ko je opozoril, da »dediščine kulinarike v gostilni ne bi smeli razumeti kot nekakšen živi muzej, ampak le kot motiv za oblikovanje novih kulinaričnih rešitev, posebnosti, doživetij«.

⁷ V ZDA npr. zaradi zdravstvenih koristi skoraj polovica gospodinjstev pri nakupovanju že išče razvidno označene izdelke, 69 % jih tudi trdi, da branje nalepke s sestavinami vpliva na njihovo odločitev o nakupu izdelka. Gl. Nielsen 2020.

Do inovacij v prehrani je v preteklosti prihajalo predvsem zaradi sprememb načina življenja ob zgodovinskih in družbenih spremembah, tudi ob stikih z drugimi kulturami, zaradi tehnološkega razvoja, razvoja živilske industrije, uporabe novih vrst energije, uvajanja električnih štedilnikov, hladilnikov, zamrzovalnikov. Med inovacije štejejo novi kulinarični produkti – živilo, pijača, izdelek, storitev, postopek, nove tehnologije. Jacinthe Bessière (2013), tudi v soavtorstvu z Laurencem Tibèrejem (Bessière in Tibère 2011), je poudarila, da se inovativnost kaže v različnih oblikah: kot proizvod, tehnologija ali proces, marketinški in prodajni pristop, funkcija, organizacija ter kot družbena inovacija. Inovacije pa sežejo tudi k medsebojnim odnosom; govorimo o t. i. socialni inovativnosti (Bessière 1998; Fernández Fernández 2016), o novih oblikah mreženja in obveščanja, pobudah za trajnostno mobilnost, o novih oblikah sodelovanja in dopolnjevanja med povezanimi udeleženci (kmeti, obrtniki, drugimi malimi ponudniki, zadrugami, društvi, upravljavci zaščitene območij, turističnimi organizacijami, lokalnimi akcijskimi skupinami, občinami).

V središču zanimanja tega članka so kulinarični dogodki,⁸ ki jih organizirajo na dveh turističnih kmetijah v Istri in na Krasu. Kulinarični dogodki nasploh se sicer med seboj najbolj razlikujejo po osrednji sestavini ali temi (npr. vino, oljno olje, šetraj, sladice), tradiciji izvajanja (imajo dolgo zgodovino ali so novejši), namenu (izobraževanje, okušanje, prehranjevanje, prodaja), obsegu (množična, butična ponudba) (Topole idr. 2021). Tudi motivi za obisk organiziranih kulinaričnih dogodkov so zelo različni. Jacinthe Bessière (2001) je ugotovila, da obiskovalce pogosto v prvi vrsti vodi želja, da spoznajo manj poznano kulturo, manj poznano ali nepoznano območje in da območje z več posebnostmi privablja bolj oddaljene in zahtevnejše obiskovalce. Pri kulinaričnih dogodkih pa so motivi za obisk povezani še z njihovo tematiko ter so odvisni tudi od socialno-ekonomskih značilnosti obiskovalcev, ciljnega območja in lokacije dogodka (Crompton in McKay 1997). Kwang-Soo Park, Yvette Reisinger in Hyun-Jung Kang (2008) so na primeru festivala vin in hrane v Miami Beachu (*South Beach Wine and Food Festival*) ugotovili, da je najpomembnejši motiv za obiskovalce, ki kulinarični dogodek obišejo prvič, okušanje vina in hrane, za povratnike pa je pomembnejše poglobljanje znanja o hrani in prehranjevanju. Tako kakor nekdo izbere kak kraj, da bi obiskal muzeje in si ogledal spomenike, se lahko kdo drug na svojem potovanju osredini na lokalno kuhinjo (Hahn 2019).

Do nedavnega so bili turistični tokovi v slovenski Južni Primorski razvojni regiji usmerjeni predvsem k turističnim središčem ob morju, na ozek obalni pas. Pri mednarodnem aplikativnem projektu *MEDFEST – Doživljanje kulturne dediščine: Kako ustvarjati trajnostne turistične destinacije (Culinary Heritage Experiences: How To Create Sustainable Tourist Destination)*⁹ smo se vprašali, s čim pritegniti obiskovalce v robna območja oz. kako

⁸ Kulinarični dogodki so dogodki, ki jih organizirajo regionalne turistične organizacije, združenja ali zasebna podjetja in so povezani z okušanjem in uživanjem hrane, prodajo, izobraževanjem o hrani, njeno pripravo in shranjevanjem (Topole idr. 2021).

⁹ Projekt je del programa Interreg Mediteran, ki si prizadeva za trajnostni razvoj, krepitev inovacijskih zmožnosti in praks, za odgovorno rabo naravnih in kulturnih virov ter oblikovanje nizkoogljične

okrepiti prepoznavnost tamkajšnje kulturne dediščine. Možnosti sta promocija kulinarične dediščine zaledja in spodbujanje trajnosti.¹⁰ Na petih območjih Primorske oz. slovenskega dela Sredozemlja (Vipavska dolina, Brkini in Čičarija, Goriška Brda in spodnja Soška dolina, Kras, Koprsko gričevje) smo tako leta 2017 evidentirali 213 primerov kulinaričnih praks. Poleg gostinskih obratov so bili upoštevani še akterji, širše povezani s kulinariko, npr. muzeji, turistične poti, kmetije, kmetijske zadruge, živilski sejmi, tržnice, festivali ipd., torej vse dejavnosti, ki vključujejo uživanje in okušanje hrane, izobraževanje o njej in prodajo hrane. Podrobneje pa smo preučili praksi v jugozahodnem, submediteranskem delu Slovenije, najopaznejši po vsebini, organizaciji, sodelovanju akterjev v lokalnem okolju, vpetosti v lokalno skupnost, inovativnosti pristopov, načinu implementacije in pozitivnih vplivih na okolje, in ju predstavljamo v tem prispevku.

Prva se uveljavlja v Koprskem gričevju, druga na Krasu. Obe območji sta zaradi posebnih naravnih in družbenih okoliščin bogati s številnimi naravnimi in kulturnimi vrednotami, vključno z različnimi znanji tradicionalnih veščin v kulturi prehrane. K temu prispevajo strateški položaj obeh regij, zakraselost kraške planote in bližnji stik alpskega in sredozemskega sveta. Poleg tega prek Krasa vodijo tisočletne tranzitne poti do Tržaškega zaliva, ki so dodatno vplivale na raznovrstnost prehranske kulture obravnavanega območja.

Gradivo za predstavitev in analizo omenjenih praks oz. dejavnosti kmetij smo pridobili z osebno udeležbo ob več različnih dogodkih v obeh krajih v sezonah 2017, 2018 in 2019 ter s primerjavo z drugimi kraji in dogodki v Južni Primorski razvojni regiji. Analizirali smo tudi podatke, pridobljene z anketiranjem udeležencev dogodkov, poglobljenimi intervjuji nosilcev obravnavanih praks in anketiranjem njihovih sponudnikov.

V prispevku želimo odgovoriti na vprašanje, na katere tradicionalne vrednote sta domačiji oprli svojo gospodarsko dejavnost, kako sta v razvoju nadgradili tradicionalne produkte, postopke, znanje in medsebojne odnose ter kakšne inovacije sta vpeljali pri svojem delu.

TURISTIČNA KMETIJA BUTUL V KOPRSKEM GRIČEVJU

Turistična kmetija Butul v Koprskem gričevju je družinska didaktična kmetija, namenjena izobraževanju gostov o hrani in kulinariki. Vodita jo Tatjana in Mitja Butul s sinom Črtom, kulinaričnem raziskovalcem, ki pridobiva izkušnje v mnogih restavracijah doma in v tujini.

družbe (Interreg Mediterranean/The Interreg MED Programme 2014-2020 (<https://interreg-med.eu/about-us/what-is-interreg-med/>, 12. 5. 2020).

¹⁰ Trajnostni razvoj razumemo skladno z najbolj razširjeno definicijo, podano v dokumentu OZN leta 1987: »razvoj, ki bo zagotavljal kakovostno življenjsko okolje tako za sedanje kot za prihodnje rodove.« Uresničevanje takega cilja ima tri vzajemno uravnotežene stebre: okoljskega, gospodarskega in socialnega. Gl. Sustainable development. International Institute for Sustainable Development (<https://www.iisd.org/about-iisd/sustainable-development>, 15. 7. 2020) in Our Common Future. Brundtland Report (<http://www.un-documents.net/our-common-future.pdf>, 1. 10. 2020).

Njihovo kulinarično delovanje na Manžanu blizu Kopra sega v leto 1997, ko so organizirali prve delavnice. Od leta 1999 se s to dejavnostjo preživljajo, njihova služba je postala način življenja. Kot majhna kmetija so usmerjeni v kakovostno butično pridelavo v omejenih količinah, ki jim z inovativnim pristopom višajo vrednost.

Butulovi poudarjajo, da niso restavracija, ampak turistična kmetija, ki goste na kulinarične dogodke sprejema po predhodnem dogovoru. Njihova ciljna skupina so ljudje, ki si želijo vedeti, kakšno hrano jedo in kako je bila pridelana. Večina, kar 95 % obiskovalcev, so tuji gostje.¹¹ Naenkrat sprejmejo največ 25 oseb. V ateljeju za hrano (ang. *Food Atelier*) oz. kulinaričnem studiu ponujajo različne degustacijske menije, individualne kulinarične delavnice in butični catering. Vrtnine, sadno drevje, vinska trta in oljke rastejo na šestih hektarih kmetijskih zemljišč. Največji delež zavzemajo oljčniki in vinogradi, večinoma zasajeni s t. i. domačimi avtohtonimi vrstami oljke istrska belica ter trt refošk in malvazija.

Družina Butul upošteva standarde in priporočila različnih certifikatov (npr. ekološko kmetovanje, biološko dinamično kmetovanje), vendar teh, kakor pravi, zaradi pretirane birokracije ne pridobiva. Sodeluje z okoli 40 majhnimi lokalnimi proizvajalci in kmeti ter drugimi, a le s tistimi, ki po njenem mnenju razumejo pomen trajnostnega odnosa do narave (Pogačar 2019) in hrano prideluje po istih standardih kot sama. Načela sonaravnosti se pri Butulovih uveljavljajo tako v pridelavi sadja, zelenjave, oljk in zelišč kot v predelavi teh sestavin.

Zanimivo je, da po tradicionalnih postopkih pridelano vino lahko pripomore k zapolnitvi tržne niše. Danes so trendovsko imenovana oranžna ali jantarna vina za vinsko tržišče tudi modna muha – Simon Woolf (2018) govori npr. o revoluciji jantarnih vin, za družino Butul pa je pridelava maceriranih¹² belih vin tradicija oz. praksa, ki se pri njih, kot pravijo, »prenaša iz roda v rod« in ima enak obseg kot nekoč. Njihova vina so se uvrstila v prestižni vinski vodič združenja Slow Food z naslovom *Slow Wine* (leti 2019 in 2020).

Stara znanja sonaravne pridelave brez prekinitve uporabljajo tudi v oljkarstvu. Popolnoma zavračajo uporabo fitofarmaceutskih sredstev in mehanizacijo pri obiranju. Sicer so časi, ko so oljke ročno pobirali v *balih* ali *bisago*, minili, saj danes po tleh razprostrejo mrežo. Še vedno pa oljke pobirajo ročno, brez pomoči pnevmatskih ali baterijskih

¹¹ Predstavljajo se na spletni strani Domačija Butul (<https://butul.net/>, 1. 10. 2020), izključno v angleščini, saj je slovensko tržišče premajhno za butični kulinarični turizem višjega cenovnega razreda. Poleg oglaševanja na spletni strani se tržijo tudi »od ust do ust«, po socialnih omrežjih Facebook, Twitter in Instagram in prek novinarskih člankov.

¹² Macerirana vina so pridelana iz popolnoma zdravega grozdja, po naravnih postopkih, s spontano fermentacijo, brez dodajanja kvasovk, brez hlajenja v času fermentacije in s poznejšim dolgim zorenjem na drožeh v lesenih sodih (Butul 2018). Pred stekleničenjem takih vin ne filtrirajo. Ko se vino zbistri, ga pretočijo v steklenice; pri tem upoštevajo lunin položaj. Po izkušnjah biodinamičnih pridelovalcev imajo taka vina veliko sposobnost samozaščite, zato ne potrebujejo dodatkov. Za stabilnost zadostuje že nizka količina žvepla. Sonaravna pridelava vina zahteva veliko ročnega dela, skrbnosti in pozornosti na kakovost in zorenje pridelka. Z vztrajanjem pri takšnem načinu dela, temelječem na spoštovanju preteklega vinarskega znanja, so na kmetiji Butul dali prednost kakovosti pred količinsko rastjo pridelka in uporabo fitofarmaceutskih sredstev.

grabljic na teleskopskih palicah. Tako preprečijo mehanske poškodbe lupin in posledično oksidacijo plodov pred stiskanjem v oljarni ter tako dosežejo višjo kakovost olja. Izogibajo se celo manjšim ročnim plastičnim grabljicam ter pobiranju oljk v rokavicah. Oljke z vejic osmukajo z golimi rokami.

Turistična kmetija Butul je od nekdaj iskala možnosti uveljavljanja z novimi produkti. Od 2012 sodeluje s sirarjem s planine Matajur v Julijskih Alpah, ki je po njihovi recepturi začel izdelovati sire z dodatki sivke, štraja, rožmarina, bazilike, vinskega kamna in celo črnega čaja s Šrilanke. Kmetija oskrbuje planino z zelišči iz svojega mediteranskega zeliščnega vrta in z morsko soljo iz Sečoveljskih solin. Sir, narejen v planini, potem zori v Butulovi kleti. Z eksperimentalnim učenjem so oboji prišli do novega znanja; dodajanje zelišč in drugih dodatkov pri izdelavi sira je namreč zahteven izziv. Butulovi sodelujejo tudi s pridelovalci hmelja s kmetije Rojnik v Savinjski dolini, in sicer v mikropivovarskem projektu »Birca«. Skupni produkt je pivo iz avtohtonega istrskega ječmena in ajde z dodanimi Butulovimi zelišči.

Pozimi se družina Butul preseli na Šrilanko, kjer imajo svojo drugo turistično kmetijo. Tam gojijo tropske kulturne rastline, katerih plodove v evropski kuhinji že več stoletij uvažamo in uporabljamo (npr. cimet, muškadni orešček), in jih nato vnašajo v slovensko in sredozemsko kuhinjo in nasprotno. Tega ne razumejo kot inovacijo, ker je raba uvoženih začimb že uveljavljena. Inovativnost se kaže v razvijanju novih produktov, npr. sira z omejenimi dodatki, čaja iz oljčnih listov, cvetličnega medu z dodatkom ingverja ali cvetom muškatega oreščka, marmelade in sirupa iz divje limone, piva z zelišči, v kis vlagajo zelenjavo in navadni tolščak ali portulak (*Portulaca oleracea*), ki sicer velja za plevel, sušijo zelenjavo in izdelujejo destilate in kozmetične pripravke. Vse to je naprodaj v hišni trgovini. Hrano pripravljajo po načelih združenja *Slow Food* (Petrini 2007, Schneider 2008). Pri tem načinu ponudbe je poudarek na dobrem, čistem in poštenem.¹³ Tatjana Butul od leta 2009 vodi omizje *Slow Food Primorska*. Slogan turistične kmetije Butul, ki se osredinja, kot sami pravijo, na tradicionalne istrske jedi,¹⁴ je: *Tradition is our mission (Tradicija je naše poslanstvo)*.

Delavnice o sredozemski kulinariki, ki jih prirejajo na kmetiji, so namenjene širokemu krogu ljudi – popolnim začetnikom, pa tudi izkušenim kuharjem. Organizirajo jih v sodelovanju z Zavodom za razvoj in raziskovanje gostinskih in kmetijskih dejavnosti SloVino iz Maribora, s katerimi imajo v kulinariki podobne vrednote. Obiskovalci se ob razlagi sprehodijo po njihovih oljčnikih, vinogradih, travnikih, mimo čebelnjaka do zelenjavnega in sredozemskega zeliščnega vrta. Pri ponudbi sledijo letnim časom, tako je mesec april posvečen špargljem, poletje zelenjavi in sadju, njihovemu gojenju, pripravi, vlaganju in

¹³ Načela so podrobneje predstavljena na uradni spletni strani združenja *Slow Food*, gl. Good, Clean and Fair: The *Slow Food* Manifesto for Quality (https://slowfood.com/filemanager/Convivium%20Leader%20Area/Manifesto_Quality_ENG.pdfhttps://slowfood.com/filemanager/Convivium%20Leader%20Area/Manifesto_Quality_ENG.pdf, 25. 9. 2020).

¹⁴ Npr. različne *minestre*, *bobiči*, *bakala na šugo* s polento, *fritaja* z divjo *šparago*, *sardoni*, brodet, jote iz repe ali pese, *njoki* z različnimi golaži, fige z medom.

vkuhavanju, jesenski meseci pa oljkam. Obiskovalci lahko sodelujejo pri pobiranju plodov in pridobijo t. i. kreativno turistično izkušnjo, ki dodatno razširi ponudbo. Butolovi menijo, da znajo njihovi gostje, potem ko se seznanijo z lokacijo, postopkom pridelave, pobiranja in predelave sestavin, ob degustiranju hrano drugače ceniti. Pri postrežbi in ponudbi jih seznanjajo s tradicionalnimi jedmi, postreženimi na sodoben način. Za obiskovalce je privlačno, da spoznajo pridelovalca hrane, so postreženi s hrano tam, kjer je bila pridelana, npr. ob mizi sredi vinograda, degustirajo oljčno olje pod oljkami, obišejo planino in vidijo, kako nastane sir, kravo, ki je dala mleko zanj, spišejo kozarec mleka, iz katerega bo nastal sir, spotoma pa izvedo še, kako je ime kravi. V želji, da gostom predstavijo materiale iz neposredne okolice, so iz kamna in lesa ročno izdelali unikatne krožnike, lesene pladnje, mize in klopi. Za svoje izdelke tudi sami oblikujejo embalažo in etikete. Tudi to je del ustvarjalne turistične izkušnje na Turistični kmetiji Butul.

Pomemben vidik delovanja kmetije je, kot je že bilo nakazano, tudi prenos znanj; tako za študente mednarodnega programa Student Diplomacy Corps iz ZDA od leta 2015 organizirajo predstavitev gastronomije obdobja Beneške republike, s poudarkom na oljčnem olju, vinu in soli. Od leta 2014 je Turistična kmetija Butul učni center Univerze gastronomskih ved Pollenzo (Italija), ki jo je ustanovilo združenje *Slow Food*, kar je rezultat njihovega uspešnega, dolgotrajnega in kontinuiranega družinskega dela.

Za študente dvakrat letno organizirajo tedensko kulinarično ekskurzijo po Sloveniji in delovno prakso (Kumer idr. 2019). Študenti pomagajo v kuhinji, pri okopavanju, pripravljanju zastirke, žetvi in destilaciji sivke, pripravi sadnih sirupov, stekleničenju vina in mnogih drugih delih. Na praksi intervjuvani študent iz Milana je poudaril, da se je za prakso na Turistični kmetiji Butul odločil, ker je na njihovi ekskurziji v treh dneh videl le drobec vsega, s čimer se ukvarjajo, in si je želel to znanje poglobiti.

Svojim gostom nudijo vse kot sebi. Resnično verjamejo v vse svoje prakse in izdelke. Izdelki so zdravi in naravni, postopki pa enostavni, brez kakršnih koli vprašljivih sestavin. Vse je zelo naravno, naj bo to vrt, vino, marmelada, olje ali sredstvo proti mrčesu. O tem smo popolnoma prepričani, saj smo lastnoročno zmešali vse sestavine. Družina Butul gosta obravnava kot člana družine, počuti se dobrodošel. Hrana je čudovita, to se odraža v počutju. Če ješ, kar ti nudijo oni, se počutiš bolje kot ob mestni prehrani, saj je v mestu težko dobiti tako kakovostno hrano. Vidiš, kako težko je izdelati enostavne stvari. Morda se zdi, da so ekološke marmelade predrage, ne pomisliš pa, da je moral nekdo sadje najprej na soncu pri 40 °C pobrati, ga oprati, olupiti, vkuhati, napolniti in zapreti kozarce, jih položiti v škatlo in jo prestaviti. Postoriti je treba marsikaj, kar v kozarcu marmelade ni vidno, a vse to delo je potrebno, mora biti plačano in priznано. (TZ Pipan, 8. 8. 2019) ¹⁵

¹⁵ Terenski zapisi in intervjuji so navedeni v oklepaju s kratico TZ, sledita priimek zapisovalca in čas nastanka.



Študenti z Univerze gastronomskih ved Pollenzo iz Italije si na Turistični kmetiji Butul ogledujejo sredozemski zeliščni vrt (foto: Turistična kmetija Butul, 2014).



Delavnica v naravnem okolju oljčnika (foto: Turistična kmetija Butul, 2014).

Potrebno je priznati, da tu ne gre za tekoči trak v živilski tovarni, ampak za ročno delo in trud, ki si zaslužita ustrezno plačilo.

Drugi študent iz Milana v Italiji je o Turistični kmetiji Butul in pridelavi hrane menil:

Zame je bistveno videti postopke dela na tej kmetiji, saj se potem počutiš bolj povezanega z naravo in s hrano. Vidiš, da je hrana res pomemben življenjski vir, s katerim razpolagamo, a o njem včasih sploh ne razmišljamo. Na hrano gledamo kot na blago, pred njo je denar, so videoigre, odnosi in še mnogo drugih stvari, potem šele pride hrana. (TZ Pipan, 8. 8. 2019)

Zanimivo je, da je intervjuvanec bolj kot o dediščini govoril o zdravi hrani, odnosu do hrane in narave in podcenjenosti tovrstne hrane, ki zahteva skrb in dolgotrajnejše postopke, ter:

V velikih mestih smo vajeni iti v supermarket, kjer dobimo, kar koli si zaželimo tisti dan. In vemo, da bomo naslednji dan z lahkoto dobili kar koli drugega. Ampak to ni narava. Narava ne deluje na tak način. V naravi vzameš, kar je trenutno na razpolago, in to moraš znati uporabiti. (TZ Pipan, 8. 8. 2019)

Mnenje prvega študenta o prenosu znanja: *Mislím, da je prednost v tem, da ti oni posredujejo znanje brez dajanja lekcij – na resnično sproščen način, med obrokom, ko imaš na krožniku nekaj, česar še nikoli nisi videl, kakšen dan pozneje pa boš to pripravljaj sam. (TZ Pipan, 8. 8. 2019)*

Drugi študent je o Turistični kmetiji Butul povedal:

Oni so res pravi ljudje! Če se želiš ukvarjati s takim poslom, moraš biti zares dober v stikih s strankami oz. z ljudmi, ki prihajajo. Mislím, da bi bil to lahko zgled drugim kmetom. Obstajajo še druge kmetije. To ni edina kmetija na svetu, a mislím, da bi moralo biti takih kmetij več. To ni navaden primer. Vprašal sem jih, koliko podobnih kmetij je v tej regiji, pa so odgovorili, da dve ali tri. A niso tako znane oz. slavne. Lahko si samo predstavljaj, koliko takšnih kmetij je bilo na tem območju pred 500 leti, morda 100?! Zato bi tak model načina življenja morali ohraniti. Vključiti bi ga morali tudi v mestni način življenja. Ne vem, zakaj nimamo skupnostnih vrtov v mestih. Morda je odgovor onesnaženost. Ljudje bi morali videti, kako se prideluje hrana in kako nastajajo izdelki. Tak način življenja bi morali širiti. (TZ Pipan, 8. 8. 2019)

Študentje, ki prihajajo na študijsko prakso na Turistično kmetijo Butul z vsega sveta, dediščine niso posebej omenjali. Poudarili so odnos do hrane in narave, pozitivno vrednotili

njihov prenos znanja, govorili o podcenjenosti tovrstnih izdelkov na tržišču, poudarili uporabo njim nepoznanih rastlin v kulinariki ipd. Poleg tega sta se jim zdela pomembna tudi poznavanje izvora sestavin in uživanje lokalno pridelane hrane.

Pomemben vidik inovacij je tudi sodelovanje in dopolnjevanje z bližnjimi ponudniki. Mateja Šmid Hribar, Nika Razpotnik Viskovič in David Bole (2021) so v raziskavi opozorili na tri načine sodelovanja soudeleženi v kulinaričnih turističnih izkušnjah na sredozemskem podeželju, in sicer: sodelovanje pri kulinaričnih dogodkih, sodelovanje pri storitvah in neposredno sodelovanje med obiskovalci in lokalno skupnostjo. Turistična kmetija Butul je pomemben akter, vpleten v medsebojna razmerja na vse tri načine. Sodelujejo z lokalnimi proizvajalci, občinami, turističnimi organizacijami, izobraževalnimi in raziskovalnimi ustanovami, zaščitenimi območji, nastopajo na kulinaričnih prireditvah in sejmih. Letno se udeležijo približno 100 kulinaričnih dogodkih in mnogih mednarodnih kulinaričnih prireditev.¹⁶ Na takšnih dogodkih in prek mreže sodelavcev turistično kmetijo spoznajo potencialni gostje, uporabniki nočitvenih zmogljivosti, udeleženci delavnic in kulinaričnih dogodkov ter kupci njihovih izdelkov z dodano vrednostjo.

Sodelovanje se je še posebej dobro pokazalo leta 2020 ob gospodarski krizi zaradi epidemije koronavirusne bolezni. Zaradi mnogovrstne ponudbe jih ni prizadela tako hudo kot restavracije. S kulinarike so se takoj preusmerili k neposrednemu oskrbovanju porabnikov z zabojčki živil.

Turistična kmetija Butul je sodelovala pri oblikovanju mnogih kulinaričnih dogodkov, ki so prerasli lokalne okvire in jih lahko štejemo za pomembne soustvarjalce kulinarične dediščine območja. Največji med njimi je mednarodni festival sladk in sladkih izdelkov v Kopru *Sladka Istra*, drugi največji turistični dogodek v občini Koper (Jerman in Vodeb 2018) in največji te vrste v Sloveniji. V zadnjem času organizirajo manjše kulinarične prireditve v domači vasi, npr. kakijev pohod (do 200 obiskovalcev) in *Šagra fižoletov* (do 40 obiskovalcev), kjer s kulinaričnimi delavnicami izobražujejo obiskovalce.

Inovativni pristop kmetije Butul je spoznala širša javnost. Leta 2010, ko so uredili Sredozemski zeliščni vrt v Slovenski Istri, je bil ta še istega leta razglašen za najboljši turistični produkt v občini Koper. Leto pozneje so se z njim uvrstili v polfinale izbora Slovenske turistične organizacije za nagrado Sejalac. Deležni so bili tudi drugih nagrad; tako je kmetija za pripravo dvodnevne kulinarične poti *Mediterranean flavours of Slovenian Istria (Sredozemski okusi Slovenske Istre)* leta 2018 prejela nagrado Slovenia's hidden gems 2018 (Skriti zakladi Slovenije 2018) (Kumer idr. 2019). V izboru najboljše slovenske restavracije 2020 (The Slovenia Restaurant Awards 2020) se je Turistična kmetija Butul uvrstila med prvo deseterico na območju sredozemske in kraške Slovenije.

¹⁶ Med njimi so: *Slowfish* (Genova), *Cheese* (Bra) in *Terra Madre Salone del Gusto* (Torino) v Italiji, *Berlin Cheese Days*, *Raw Wine Berlin in Stadt Land Food* (Berlin) v Nemčiji, *Vino Alpi* (Celovec) in *Orange Wine Festival* (Dunaj) v Avstriji, *Orange Wine Festival* (Izola), *Praznik Kozjanskega jabolka* (Podsreda), *Festival Malvazije* (Portorož), *Sladka Istra* (Koper) in *Dnevi kmetijstva slovenske Istre* (Koper) v Sloveniji.



Študenti z Univerze gastronomskih ved Pollenzo iz Italije na študijskem obisku na Turistični kmetiji Butul si med jedjo zapisujejo kulinarično razlago Črta Butula (foto: Turistična kmetija Butul, 2014).



Turistična kmetija Butul je več let edini predstavnik Slovenije na mednarodnem kulinaričnem dogodku »Cheese« v mestu Bra v italijanskem Piemontu (foto: Turistična kmetija Butul, 2017).



Na Turistični kmetiji Butul pridelujejo sivko za uporabo v prehrani in kozmetiki (foto: Turistična kmetija Butul, 2014).



Turistična kmetija Butul izdeluje sire z dodatki sivke, šetraja, rožmarina, bazilike, vinskega kamna in celo črnega čaja s Šrilanke (foto: Turistična kmetija Butul, 2017).

Poudarek Kmetije Butul je torej na prenosu znanja o hrani in kulinariki ter na inovacijah. Obdržali so star, tradicionalen postopek pobiranja oljk in pridelave vina. Niso se modernizirali na način kot večina drugih kmetov – niso začeli uporabljati fitofarmaceutskih sredstev. A včasih je inovativno tudi vztrajanje pri tradicionalnem postopku, pri preteklem lokalnem znanju in praksah. Po mnenju naših sogovornikov so te mnogo bolj trajnostno naravnane od visoko tehnologiziranih sodobnih načinov, so manj agresivne z vidika kemije, pa tudi erozije. Posrečilo se jim je tudi obdržati raznovrstnost kmetijske pridelave v skladu s tradicijo sredozemske mešane kmetijske kulture.

DOMAČIJA BELAJEVI NA KRASU

Domačija Belajevih na planoti Kras se ukvarja s pridelavo in predelavo zelišč, še posebej kraškega šetraja (*Satureja montana*).¹⁷ V primerjavi z bolj razširjenim vrtnim šetrajem (*Satureja hortensis*) raste kraška začimbica in zdravilna rastlina v Sloveniji predvsem na Krasu oziroma na Primorskem.

Še v 60. in 70. letih 20. stoletja je nabiranje samoniklih zelišč, med drugimi tudi kraškega šetraja, spodbujala Droga Portorož, takrat najsodobnejše podjetje za predelavo in pakiranje začimb v Jugoslaviji. Odkupne postaje za samonikla zelišča je imela po vsej državi.¹⁸ V zadnji četrtini 20. stoletja se je nabiralništvo opuščalo. Kraški travniki so se zaraščali s kraško gmajno, kar je ogrozilo biodiverzitetu in tudi rastišča kraškega šetraja. Hkrati se je opuščala raba šetraja v prehrani in ljudski medicini.

Leta 2013 je v naselju Kačiče-Pared, na stiku Krasa in Brkinov, v neposredni bližini Škocjanskih jam, Unescove svetovne dediščine, odprla vrata zeliščno-etnološka Domačija Belajevi. To je domačija nekdanjega največjega kmeta v vasi. V preteklosti se je ukvarjala s kičmarstvom, vinarstvom, sadjarstvom, osmičarstvom, ledarstvom in prodajo pridelkov v Trst, tedaj najpomembnejšo luko v Avstro-Ogrski. Leta 1898 je za napredno kmetovanje prejela celo plaketo Cesarskega kraljevskega kmetijskega društva in denarno nagrado v

¹⁷ Za kraški šetraj je značilna poprasta aroma, zato je nekoč veljal za poper revnih slojev. Pravi poper iz eksotičnih dežel je bil dosegljiv le premožnim. Šetraj so uporabljali že pred 2000 leti, v 9. stoletju je bil po Evropi že močno razširjen in je rasel tudi v samostanskih vrtovih. Zaradi vsebnosti različnih spojin, eteričnih olj, grenčin, česlovin in flavonoidov je bil cenjen v ljudski medicini in prehrani. Bil je nepogrešljiva začimba v jedeh s stročnicami, v krompirjevih, mesnih, mlečnih, zelenjavnih in gobjih jedeh. Rabili so ga kot digestiv, saj spodbuja prebavo in preprečuje napihovanje. Služil je kot zdravilo proti bakterijam, virusom, glivam in plesnim, ima protivnetni učinek, zmanjšuje občutek za bolečino in je diuretik. Uporabljali so ga pri težavah s sečili, prebavili, dihalni, kot afrodisiak, ob parodontozni, za čiščenje telesa pri putiki, revmi, sečnih kamnih in zajedalcih (Lončar idr. 2014; Grilc 2015; Hajdari idr. 2016). Ohranjeno je tudi izročilo, da so šetraj skupaj z rožmarinom, lovrom, timijanom in žajbljem uporabljali za razkuževanje oziroma dimljenje očiščenih in posušenih vinskih sodov. Gl. Katja Željan, Sode zadimijo z zelišči, šele nato pride vino. *Spletno Delo*, 13. 10. 2013 (<https://old.delo.si/zgodbe/nedeljskobranje/sode-zadimijo-z-zelisci-sele-nato-pride-vino.html>, 27. 1. 2020).

¹⁸ MAESTRO, 60 let poti uspeha (<https://maestro.si/60-let-poti-uspeha/>, 10. 9. 2020).



Domačija Belajevi na stiku Krasa in flišnih Brkinov. Nekdanja največja kmetija v vasi Kačiče je danes večkrat prizorišče glasbeno-kulinaričnih dogodkov (foto: Maja Topole, 2018).



Belajev nasad kraškega šetraja v naselju Kačiče-Pared. Folija štiti pred izhlapevanjem in omogoča čistost pridelave (foto: Maja Topole, 2017).

višini 50 kron.¹⁹ Danes pa se pripadnica šeste generacije Belajevih, Andrejka Cerkvėnik, pri svoji dejavnosti opira na bogato lokalno izročilo uporabe dišećih in aromatićnih zaćimbnic ter zdravnih rastlin, ki uspevajo v okolici, še posebej šetraj. Zaradi specifićnih naravnih razmer²⁰ je planota Kras po številu rastlinskih vrst med najbogatejšimi obmoći Evrope in ena od »vroćih« toćk biotske raznovrstnosti na svetu (Babij idr. 2008). To omogoća usmerjenost kmetije in njeno široko zeliščarsko dejavnost.

Andrejki Cerkvėnik so pomembni tako oživljanje tradicionalne rabe šetraj kot njegova promocija in inovativna raba. Leta 2014 je pridobila projekt Revita Belaj²¹ in od tedaj domaćija ponuja doživljajske ogledė zeliščnega vrta, za katerega bi lahko rekli, da je Kras v malem. Je zakladnica okrog 130 vrst gojenih in divjih rastlin, med vsemi rastlinami pa zavzema osrednje mesto kraški šetraj. V isto leto sega tudi Zeliščni festival na stiku Krasa in Brkinov. Združuje različne pomladanske, poletne in jesenske dogodke oziroma dogodke letnega ćasa. Vrt se namreć nenehno spreminja in dogodki se med seboj zelo razlikujejo. Nekatere rastline so najučinkovitejše v ćasu najdaljšega dne (t. i. rastline svetlega dne), druge je treba uporabiti pred cvetenjem, tretje so z učinkovinami najbogatejše jeseni. Pri nekaterih je uporaben list, pri drugih cvet, pri tretjih plod, pri ćetrth korenina/ka ali gomolj ali pa kar cela rastlina. Izvedba posamićnih delavnic je tako mogoća zelo kratek ćas.

Kulinarićni dogodki na kmetiji so butićnega znaćaja. Medtem, ko nekateri tradicionalni dogodki na Krasu gostijo po več tisoć obiskovalcev, se na posamićnem kulinarićnem dogodku na Domaćiji Belajevih prek celega dne zvrsti najveć 300 obiskovalcev, pogosto pa le nekaj deset. Njihova organizacija temelji na pomoći družine in prijateljev ter na sodelovanju z lokalnimi ponudniki. To so okoliške kmetije oz. mali pridelovalci – vinarji, ćebelarji, sadjarji, sirarji, pršutarji, istrski oljarji in solinarji – ter vinska zadruga. Dogovore z njimi sklėne lastnica vsako leto sproti.

Na Krasu poteka vzporedno tudi festival Kraška gmajna, ki je del širše pobude.²² Vanjo se Belajevi ne vkljućujejo, većkrat pa se povežejo s Pršutarno Šepulje in zadrugo oz. vinsko

¹⁹ Domaćija Belajevi, Zgodovina (https://www.belajevi.si/domacija/nasa_zgodba/zgodovina/, 15. 10. 2019).

²⁰ To je bližina alpsko-dinarske gorske pregrade, mešanje alpskih in sredozemskih zraćnih mas, kontaktni kras oz. stik prepustnih karbonatnih in neprepustnih flišnih kamnin.

²¹ Cilj projekta Revita Belaj – Trajnostna revitalizacija krajine na stiku Krasa in Brkinov – Sonaravna oživitev Belajevė domaćije, ki ga je sofinanciral Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja, je bil »oživljanje, ohranjanje, varovanje in promocija lokalnega podeželskega okolja na spoštljiv in naravi prijazen naćin.« V njem je sodelovalo već partnerjev iz zasebnega in javnega sektorja. V ćasu projekta so uredili ogledno-doživljajski zeliščni vrt, obnovili kmećki travniški sadovnjak in kraški suhi zid, v sodelovanju s pivovarno in pivnico iz Kozine so pripravili nov produkt, zeliščno pivo. V soavtorstvu je bila izdana knjižica receptov tradicionalnih jedi na podlagi šetraj, materine dušice in žajblja (Cerkvėnik idr. 2014). Gl. tudi Domaćija Belajevi, Zakljućek projekta Revita Belaj (<https://www.belajevi.si/novice/2015010715171777/Uspe%C5%A1en%20zaklju%C4%8Dek%20projekta%20Revita%20Belaj%20/>, 15. 1. 2020).

²² Organizira ga Turistićnoinformacijski center Sežana. To je t. i. »edinstven festival naravoslovnega in dedišćinskega turizma, ki obiskovalcem skozi različne aktivnost ponudi doživetje narave in kulturne dedišćine, posebnega rastlinskega in živalskega sveta gmajne, pa tudi ljudskih modrosti in znanj. Posebej zanimivo je spoznavanje prepletanja lokalne kulinarike z letnimi ćasi.« Gl. Festival kraška gmajna (<https://www.visitkras.info/nacrtuj-obisk/dogodki/festival-kraska-gmajna>, 15. 9. 2020).

kletjo Vinakras, npr. na tradicionalnem Prazniku terana in pršuta v Dutovljah. Skupaj pripravijo vodeno degustacijo s kombinacijo pršuta, vrhunskega kraškega terana in zelišč, kar je posrečena obogatitev kraške enogastronske ponudbe.

Vrsta dogodkov, ki jih pripravlja Andrejka Cerkvenik, je namenjenih zaključenim družbam in so zasnovani modularno. Udeleženci poljubno izbirajo in sestavljajo aktivnosti; dogovorijo se lahko za degustacijo, kraško *marendo* (malico), kraško kosilo ali večerjo, tudi za različna vodenja, čaj ostrenja nožev, aromaterapijo, fitoterapijo, fitofitness z botaničnim sprehodom in doživljajsko-motivacijski sprehod. Na drugi strani Cerkvenikova organizira delavnice, razne kulinarčne dogodke, tečaje, predavanja in seminarje, na katere se zainteresirani prijavljajo do zapolnitve števila mest. Ob teh priložnostih spoznavajo začimbnice, zdravilna in divja zelišča, različne vonje in okuse, pridelavo, načine priprave in predelave šetraja. Zvedo o njegovi uporabi v prigrizkih, namazih, napitkih in namokih. Poučijo se o uporabi v sodobni fitoterapiji, kulinariki in celo v gradbeništvu. Prizorišča dogodkov, ki jih prireja Andrejka Cerkvenik, so posebna. Obiskovalce gosti v zeliščnem vrtu, v nasadu kraškega šetraja ali sivke, na bližnjem suhem kraškem travniku, v domačem borjaču, ograjenim s suhim zidom, ali pa v muzejsko obnovljeni stari hiši z letnico 1839. Seznam na domačiji organiziranih dogodkov je shranjen na spletni strani domačije.²³ Večjega števila smo se udeležili tudi sami.²⁴

Osrednja letna prireditev domačije, ki poteka v zgodnji jeseni, je *Praznik kraškega šetraja*,²⁵ ki je zamisel lastnice. Praznik še nima dolge zgodovine,²⁶ saj je kmetija odprta šele od leta 2013. Na celodnevem dogodku sodelujejo različni strokovnjaki; vsak s svojega vidika obiskovalcem približa šetraj. Predstavijo se tudi lokalni ponudniki živil in pijač. Udeleženci lahko na stojnicah kupijo različne sadike, okušajo in kupijo jedi, pijače, pripravke oz. shranke, v katerih ima šetraj poudarjeno vlogo. Vrhunec praznika je kulinarčni dogodek, ki ga vodijo znani slovenski kulinarčni šefi. V več hodih predstavijo šetrajeve jedi. Pripravijo jih premierno, posebej za to priložnost.

Posebno doživetje je žetev kraškega šetraja, ki poteka dvakrat letno – spomladi in jeseni. Kljub obsežnemu nasadu ga pobirajo ročno in, tako kot nekdaj pri nabiralništvu, upoštevajo lunin položaj. Tako ohranijo optimalne lastnosti rastline, namenjene shranjevanju in predelavi. Šetrajeva žetev je novodobni družabni dogodek, a je zaradi zahtevnosti in občutljivosti del zaprtega tipa. Z rastlinami je treba rokovati izredno nežno, ker drugače zaradi oksidacije ne bi dosegle zelene kakovosti. Žetev se sklene s pogostitvijo žanjcev; tam ne manjka tradicionalnih in novih šetrajevih jedi in pijač.

²³ Domačija Belajevi, Novice (<https://www.belajevi.si/novice/>, 15. 1. 2020).

²⁴ TZ Topole, 31. 5. 2017, 3. 6. 2017, 10. 6. 2017, 1. 7. 2017, 1. 9. 2017, 2. 6. 2018, 12. 6. 2018, 9. 9. 2018, 18. 11. 2018, 12. 6. 2019, 6. 7. 2019

²⁵ Domačija Belajevi, Praznik kraškega šetraja 2018, video reportaža dogodka (<https://www.youtube.com/watch?v=xE1NRHn3XRM>, 10. 1. 2020).

²⁶ Prvič je bil organiziran leta 2015, doslej je potekal štirikrat. Leta 2019 je odpadel zaradi slabega vremena, leta 2020 pa zaradi epidemije koronavirusa.



Vodenje po hišnem zeliščnem vrtu Domačije Belajevih in degustacija vinskih pripravkov (foto: Maja Topole, 2017).



Chef Janez Bratovž (Restavracija JB, Ljubljana) predstavlja šetrajeve jedi na 4. prazniku kraškega šetraja 9. 9. 2018 (foto: Maja Topole, 2018).



Glasbeno-kulinarični poletni »Začinjeni kraški večer« v borjaču Domačije Belajevih (foto; Maja Topole, 2017).



Žetev kraškega šetraja v nasadu Domačije Belajevih, julij 2019 (foto: Maja Topole, 2019).

Nasadov gojenega šetraja v preteklosti ni bilo, nabiranje divjega šetraja pa ni zahtevalo posebne organizacije. Izjema so bila kvečjemu druženja nabiralcev šetraja, najpogosteje otrok, ki so ga v drugi polovici 20. stoletja nabirali za potrebe Droge Portorož in ga oddajali lokalni odkupni postaji.

Andrejka Cerkvénik torej na dogodkih, organiziranih na domačiji, in s publiciranjem²⁷ posreduje tradicionalno in novopridobljeno znanje. Tradicionalno znanje o šetraju je pridobila najprej v družini. Tudi navdih za usmeritev v zeliščarstvo je našla pri sorodnici, veliki poznavalki užitnih kraških divjih rastlin. Znanje je dodatno izpopolnjevala s prebiranjem strokovne literature, v sodelovanju z različnimi strokovnjaki – fitoterapevti, farmacevti, biologi, zeliščarji in agronomi – ter z eksperimentiranjem in pridobivanjem lastnih izkušenj.

Andrejka Cerkvénik se trudi obiskovalcu približati celovito kulturo kraškega območja. Sicer družboslovka in usposobljena tudi kot turistična vodnica razlaga pomen območja v prazgodovini, predstavi tudi družinsko zgodovino,²⁸ kraško stavbarstvo, vključno s kamnitimi detajli, razne obrtne izdelke, pesemsko, glasbeno in plesno izročilo, značilnosti kraške noše, znanja o vodni oskrbi na krasu, uporabi zelišč v ljudskem verovanju in o predkrščanskem verovanjskem izročilu. Vseh tém ne predstavlja sama, temveč gosti tudi druge predavatelje, npr. farmacevta, biologa, strokovnjake s področja zeliščarstva, botanike, suhozidne graditelje.

Spoznavanje povsem novih jedi in pijač, manj znane kulture in regije ter druženje so po podatkih anketiranja obiskovalcev med glavnimi motivi, ki jih privlačijo, posebej tiste iz bolj oddaljenih slovenskih regij. Izjemnost dogodka se kaže tako, da se dotakne vseh čutov obiskovalca; deluje na njegove brbončice, ima vizualni, slušni, doživljajski učinek ter pušča v njem nepozabne spomine (Topole idr. 2021). Prav takšna doživetja omogočajo kulinarčni dogodki na Domačiji Belajevih. Udeleženci dogodkov, kakršna sta Začinjeni kraški večer ali kulinarčni dogodek ob Prazniku kraškega šetraja, imajo priložnost spoznati območje na stiku Krasa in Brkinov. Slišijo pesmi o Kraševcih v izvedbi organizatorke. Med kulinarčnim dogodkom dobijo navodilo, kdaj zaužiti šetrajevo sladico in srkniti vino, da se oboje zlije z glasbo in se vse skupaj neizbrisno usidra v njihov spomin. Kot pravijo obiskovalci, v njih zaživi povezava med kulturo, pokrajino in hrano (TZ Topole, 9. 9. 2018).

Domačija Belajevih je tako danes v Sloveniji glavna promotorka gojenja šetraja in njegove inovativne uporabe. Kraški šetraj je bil nekoč na Krasu in drugod poznan le kot samonikla rastlina, na posestvu Belajevih pa je prvič dobil prostor v gojenem nasadu.

²⁷ V soavtorstvu je izdala knjižico receptov tradicionalnih jedi na podlagi šetraja, materine dušice in žajblja (Cerkvénik idr. 2014; gl. tudi oddaja Okusi dišečega Krasa, 2. 1. 2015 (<https://4d.rtvsllo.si/arhiv/dopoldan-in-pol/174315094>, 1.10. 2020).

²⁸ Stavbni kompleks Domačije Belajevih je pod evidenčno številko 23.923 vpisan v Register nepremične kulturne dediščine Slovenije in je bil obnovljen s sredstvi Evropske unije. Sestavljajo ga: hiša (1894), stara hiša (1839), gospodarsko poslopje s hlevom in skednjem (1884) in vodnjak (1817). Iz obzidanega dvorišča, borjača, lahko stopimo v obnovljeno kuhinjo z odprtim ognjiščem in dimnikom, t. i. spahnjenico, in si ogledamo etnološko zbirko gospodinjskih predmetov, ki izvirajo s kmetije in so jih uporabljali njeni predniki pri vsakdanjih opravilih. Pričajo o nekdanjem načinu življenja Kraševcev (Topole 2020: 71–74).

Njegovo udomačenje lahko štejemo za največjo inovacijo. Ukoreninjena šetrajeva sadika ne potrebuje zalivanja, ampak ji ustrezajo sušna kraška tla. Nasad ima eksperimentalni značaj. Lastnica raziskuje tehnologije sajenja in pridelave šetraja in pri tem sodeluje z območnim kmetijsko-gozdarskim zavodom. Ker želi ugotoviti, kakšna bo kakovost začimbne po desetih letih na istem rastišču brez dodajanja hranil, vode ali škropiv – gre torej za približek divji rastlini – je v letu 2020 posadila že sedmo generacijo oz. letnik kraškega šetraja. Deseti generaciji bo sledil tehnološki elaborat.

Inovativen je tudi način oskrbe grmičkov; potrebni so pravočasno in ustrezno obrezovanje, upoštevanje luninega položaja, pravilno oblikovanje rastline in sprotno čiščenje talne prekrivne folije. Na vse to, razen na lunin položaj, se v času nabiralništva ni bilo treba ozirati. Z gojenjem šetraja na opisan način so se začeli ukvarjati tudi že nekateri drugi posamezniki na Krasu, vendar v manjšem obsegu.

Inovativni značaj imajo tudi živila, ki jih obiskovalci poskusijo na domačiji, in izdelki, ki jih prodajajo na domačiji. Bližnje kmetije oz. mali ponudniki domačijo oskrbujejo z lokalnimi prehrabnimi proizvodi – albuminsko skuto, ovčjim in kozjim sirom, pršutom, panceto in zašinkom, pekovskimi izdelki, teranom in medom s Krasa, brinjevcem in slivovcem z Brkinov ter oljčnim oljem in soljo iz slovenske Istre. Lastnica jih ponuja oplemenitene s šetrajem, v doslej neobičajni obliki. Izdelki, nastali v procesu njenega eksperimentiranja, so s tem pridobili dodano vrednost. Posebej nenavadna je občasna hišna ponudba alkoholnih pijač (šetrajevo pivo,²⁹ šetrajevo vino, šetrajevo žganje) in celo sladice s šetrajem. Andrejka Cerkvénik je šetraj uporabila tudi v nekulinarične namene, v kozmetiki in gradbeništvu, npr. v apnenem ometu, kjer šetraj deluje proti zidnim plesnim.

Inovacijo lahko vidimo tudi v šetrajevi žetvi, saj gre za nov družabni dogodek. Žetvi sledi naravno sušenje šetrajevih vršičkov, njihova predelava, vnos v različne končne izdelke in pakiranje s pečatom hišne blagovne znamke Satureja. Ta del opravi lastnica sama, kvečjemu ob pomoči ožjih družinskih članov. Hišna butična trgovina ponuja šetrajevo eterično olje, hidrolat, šetrajev krepični napitek Karstmatchi, macerat in tinkturo ter različne solne, medene, sadne, vinske, pivske in druge izdelke s šetrajem, dosegljive tudi v spletni prodaji.³⁰

Nazadnje je inovativna tudi pobuda Andrejke Cerkvénik, da Slovenija v desetih letih postane vodilna evropska zeliščna gastroregija Evrope. Zavzema se, da bi v kulinariki uporabili divjerasle užitne rastline ali pa gojena, ročno oskrbovana, na ekološki in biodinamični način pridelana zelišča. Na tem področju naj bi Slovenija postala učno in raziskovalno območje in evropski primer dobre prakse.

Domačija se torej preživlja na eni strani s prirejanjem različnih dogodkov, ki so del Zeliščnega festivala na stiku Krasa in Brkinov, potekajočega na kmetiji v letni sezoni, s spletno prodajo izdelkov hišne blagovne znamke Satureja, v zadnjem času pa še s ponudbo

²⁹ Andrejka Cerkvénik je šetrajevo pivo kot nov produkt prvič zvarila v sodelovanju s pivovarno in pivnico Flora iz Kozine v času projekta Revita Belaj leta 2014.

³⁰ Belajevi, Satureja, kraška divjinka, spletna ponudba 2020 (<https://www.belajevi.si/mma/katalog%20izdelkov%202020/2019112618003108/>, 15. 1. 2020).

nadstandardnega šotorjenja v soseščini zeliščnega vrta in t. i. žive kuhinje,³¹ kjer udeleženci spoznajo celoten postopek od nabiranja sestavin v naravi – na zeliščnem vrtu, kraškem travniku ali v gozdu – do priprave jedi, na koncu pa jed zaužijejo v družbi lastnice. Po Andrejkinih besedah je njena kuhinja raznovrstna: »Malo divja, malo domača, sodobno urbana in tudi tradicionalna. Nič gostilniška, zelo osebna, a popolnoma odprta za druženje.«³²

Domačija ima pregledno in likovno dodelano spletno stran,³³ na kateri oglašuje svoje delovanje in dogodke, vsebuje pa tudi arhiv preteklega dogajanja na domačiji.³⁴ K njeni prepoznavnosti med drugimi prispevajo časopisi in drugi mediji,³⁵ največ pa širjenje vesti in priporočil med prijatelji in znanci, ki so na domačiji pridobili dobre izkušnje.

Andrejka Cerkvenc želi spodbudno vplivati na obiskovalce in sponzorje, tako pri medsebojnih odnosih (npr. sodelovanje pri projektu Revita Belaj) kot pri odnosu do narave (zamisli o trajnostni mobilnosti, uporabi trajnostnih materialov pri posrežbi, ravnanju z odpadki). Med obiskovalci se posebej veseli otroških in šolskih skupin, saj ima možnost odločilno vplivati na njihovo zanimanje za zelišča, pa tudi na vzgojo za trajnostno vedenje, kot sama pravi. Pomembna sta ji tudi lastno preživetje in ekonomska korist za območje. V postopke certifikacije izdelkov se ne podaja; zanjo so stroški visoki in zaradi količinsko omejene proizvodnje ne pridejo v poštev. Poudarja vlogo mreženja oz. povezovanja ponudnikov, katerih skupni cilj je kakovost, kakršno navsezadnje tudi pričakujejo obiskovalci (prim. rezultati ankete). Zanj je odločilno prepričanje o zanesljivosti sodelujočih; zanaša se na lastne izkušnje ter izkušnje in priporočila prijateljev. S svojim delovanjem prispeva k razvoju in prepoznavnosti domačega kraja, občine Divača in širše kraške regije.

SKLEP

Butični kulinarčni turizem se navdihuje v tradiciji, s čimer ustvarja dediščino in se vpenja v dediščinske diskurze. Njegova osnova je kultura prehranjevanja (od pridelave živil do

³¹ Živa kuhinja velja po mnenju piscev s področja gostinstva za enega najzanimivejših, poštenih in vzemirljivih sodobnih konceptov v gostinstvu, pomeni resnično kulinarčno doživetje. Kuharji zapustijo svoje kuhinje, sveže jedi pripravljajo pred očmi gostov. Največja prednost je neposredni stik, interakcija med kuharskim mojstrom in gosti. Čuti udeležencev so tako še bolj vzdruženi, priprava jedi razvidnejša, vse skrivnosti kuharjev odpadejo. To vpliva na spreminjanje načina delovanja restavracij in drugih ponudnikov gostinskih storitev (Maansi Sharma, 2012. Live Kitchen: Advantages in the Limitations. Hospitality Professional, <http://www.hospitalitybizindia.com/detailNews.aspx?aid=13326&sid=5>, 23. 10. 2020).

³² Domačija Belajevi, Živa kuhinja prihodnosti (https://www.belajevi.si/ziva_kuhinja_prihodnosti/o_vrtu_pokusin/, 10. 10. 2020).

³³ Domačija Belajevi (<https://www.belajevi.si/>, 10. 1. 2020).

³⁴ Domačija Belajevi, Novice (<https://www.belajevi.si/novice/>, 15. 1. 2020).

³⁵ Andreja Čokl, Dišeče, zdravo, v sožitju s tradicijo in z naravo. RTV SLO, Prvi na obisku, 12. 8. 2020 (<https://radioprvi.rtvsl.si/2020/07/prvi-na-obisku-245/>, 12. 8. 2020).

njihovih raznovrstnih rab), ki sodi med najpopularnejše prvine tradicije (Poljak Istenič 2012). Tradicija je pri tem strategija za doseganje ugodnih ekonomskih in socialnih razmer, kar potrjuje tudi obravnavana primera turističnih kmetij.

Obe butični kmetiji sta sedanjio gospodarsko dejavnost oprli predvsem na lokalne tradicionalne prehranske sestavine – grozdje, oljke, začimbnice in zdravilne rastline, posebej kraški šetraj. Njuna posebnost je tudi vključenost divjeraslih rastlin v kulinariko. V prehranski ponudbi dodatno uporabljata tradicionalno piransko sol in lokalne mlečne, mesne, pekavske in sadne izdelke ter med; vse to plemenitijo predvsem s sredozemskimi, pa tudi nekaterimi uvoženimi začimbami, ki so že uveljavljene v slovenski kuhinji (cimet, nageljnovc žbice, muškati orešček, ingver).

V nekem trenutku so določene prvine tradicionalnih načinov pridelave hrane in njene priprave prepoznali kot posebno vrednoto in jim namenili posebno skrb. To velja posebej za tiste, ki so danes cenjene zaradi trajnostnih načinov pridelave, predelave in ustrezajo sodobnim spoznanjem o zdravi prehrani in zdravem načinu življenja. Obe kmetiji sta zavezani ekološkemu načinu obdelave zemlje – to pomeni brez fitofarmaceutskih sredstev in mineralnih gnojil, z velikim deležem ročnega dela pri obdelavi in pobiranju sadov ter z lastnim kompostiranjem – in ohranjanju mozaične pestrosti v pokrajini. Poleg večjih nasadov, vinograda, oljčnika, šetrajevega nasada, imata obe kmetiji na vrtu in njivah tudi številne druge rastlinske vrste, ki prispevajo k biodiverziteti območja. V širšem okolju že opuščeni tradicionalni postopki so se danes nenadoma izkazali za inovativne. Kmetje so v njih prepoznali dediščino, vredno ohranjanja. Vračanje k tradiciji spodbuja tudi stalno naraščanje povpraševanja po ekološko pridelanih prehranskih sestavinah.

Na obeh predstavljenih kmetijah se zavedajo, da so za njihovo preživetje, doseganje sodobnih življenjskih standardov in uspešno konkuriranje potrebni dodatni vložki. Zato so tradicionalna znanja in sestavine nadgradili in jih uporabili na povsem nove načine in v kombinaciji z novimi sestavinami. Uvedli so številne novosti, ki prinašajo produktom dodatno vrednost, kar se kaže na več področjih, npr. z novimi produkti. Družina Butul je npr. razvila sire z dodanimi zelišči, vinskim kamnom in črnim čajem, čaj iz oljčnih listov, cvetlični med z ingverjem ali cvetovi muškatega oreščka, marmelado in sirup iz divje limone, pivo z zelišči, v kis vloženi navadni tolščak ali portulak. Andrejka Cerkvenik pa na dogodkih z vključenim okušanjem na Domačiji Belajevih ponuja kraške produkte – albuminsko skuto, ovčji in kozji sir, prigrizke, namaze, napitke in namoke, celo sladice – vse oplemenitenne s kraškim šetrajem. Trajnejši prodajni izdelki so šetrajevo eterično olje, hidrolat, macerat, tinktura ter različni solni, medeni, sadni, vinski, pivski in drugi izdelki s šetrajem. Zanimiva inovacija je šetraj v apnenem ometu, kjer štiti proti zidnim plesnim. Vsi omenjeni izdelki obeh ponudnikov niso bili sestavni del tradicionalne rabe, ampak so jih razvili vsak v svojem razvojnem procesu.

Posebno doživetje je okušanje ali uživanje hrane v okolju, kjer je bila pridelana, ali v neposredni bližini, tj. sredi vinograda, pod oljkami ali na pašni planini, v zeliščnem vrtu, v nasadu šetraja ali sivke, na kraškem travniku, v borjaču ali v muzejsko obnovljeni stari

hiši. Kajti naravno okolje, kjer jo gost zaužije, omogoča enkratno doživetje. Uživa v okusih, vonjih in razgledih po pokrajini, ob posebnih priložnostih tudi ob zvokih izbrane glasbe.

Obe kmetiji imata didaktični značaj. Znanje posredujeta na različnih dogodkih – delavnicah, seminarjih, tečajih, timbildingih, kulinarčnih dogodkih in ekskurzijah, ki jih organizirata v okviru svoje dejavnosti. Poučujeta o tradicionalnem, trajnostnem načinu pridelave in predelave lokalne hrane – ena istrske, druga kraške, pa tudi o povsem novih rabah in kombinacijah tradicionalnih sestavin. Spodbujata k premisleku o načinu prehranjevanja, usmerjata v zdrav način življenja ter odgovoren odnos do tradicije, narave in sočloveka. Udeleženci so študentje, otroci iz vrtcev in šol, razne zaključene skupine in posamezniki, ki želijo spoznati način življenja lokalnega prebivalstva. To jim najbolj uspe, če aktivno sodelujejo pri obiranju, pobiranju, žetvi in predelavi in se tako seznanijo s celotnim procesom nastajanja jedi, dobro spoznajo lastnike, njihova načela in filozofijo in končno v njihovi družbi zaužijejo jed. Ta koncept je poznan kot t. i. živa kuhinja in je v današnjih turističnih usmeritvah zelo popularna.

Na posestvu Belajevih je največja inovacija udomačitev kraškega šetraja oz. ureditev njegovega večjega nasada, ki je eksperimentalne narave. Med drugim je namenjen primerjavi gojenega in divjega šetraja. Z gojenim šetrajem je povezan tudi povsem nov dogodek – žetev kraškega šetraja, ki poteka dvakrat letno. V preteklosti je namreč obstajalo le nabiralništvo divjega šetraja, vezano na suhe kraške travnike.

Zadnje področje inovacij, kjer sta obe domačiji zelo uspešni, je skrb za medsebojne odnose. Vključujejo načine druženja, mreženja, sodelovanja med ponudniki, sodelovanja z izobraževalnimi institucijami, s turističnimi organizacijami, agencijami, društvi in mediji.

Akterji butičnega kulinarčnega turizma upoštevajo standarde in priporočila, ki veljajo za pridobivanje certifikatov in tako zagotavljajo visoko kakovost pridelkov in izdelkov. Vendar pa jih certifikati ne zanimajo, saj je po njihovem mnenju njihovo pridobivanje povezano s previsokimi birokratskimi ovirami in stroški.³⁶

Hrana in kulinarika nista statični kategoriji; skozi čas se stalno razvijata in prilagajata (Kavrečič 2014). Podobno kot je bučno olje, regionalni produkt severovzhodne Slovenije, postalo širše sprejeto v prehrani (Godina Golija 2017, 2019), lahko tudi kraški šetraj preseže meje Krasa. V severnem Jadranu pa se je nekdanja tradicionalna tuna poslovila in danes vznika nova tradicija gojenega piranskega brancina (Rogelja in Janko Spreizer 2017; Rogelja Caf, Janko Speizer in Bofulin 2020). V nekaterih primerih se lahko določena praksa s kakega oddaljenega območja prenese drugam in se tam modifikira. Pred stoletji so tako npr. v Sredozemlju posvojili polenovko iz severnega morja. Pripravljena z oljčnim oljem je sčasoma postala tradicionalna jed, poznana pod imenom *bakalà*. Morda imajo inovativni primeri, npr. sir z dodatkom črnega čaja s Šrilanke, med z dodanim šetrajem, šetrajevo vino, šetrajevo pivo idr. podobne možnosti, da bodo v prihodnosti postali širše razširjeni in tudi dediščina.

³⁶ Podobno nenaklonjenost certificiranju je za izdelovalca tolminskega sira ugotovila tudi Špela Ledinek Lozej (2016, 2020).

Michela C. Mason in Adriano Paggiaro (2012) ter Maria I. Simeon in Piera Buonincontri (2011) trdijo, da kulinarični dogodki krepijo kulinarični turizem kraja ali območja in imajo osrednjo vlogo pri promociji in prepoznavnosti neke regije. Ankete obiskovalcev na kulinaričnih dogodkih v različnih primorskih krajih kažejo, da je njihova prepoznavnost odvisna predvsem od ponudbe sveže in ekološko pridelane lokalne hrane. Zato je ponudba splošno priljubljenih jedi oz. jedi, ki so značilne za druge regije (npr. blejska kremna rezina, čevapčiči), v teh krajih, ki želijo poudariti svojo identiteto, po njihovih besedah povsem odveč.

Primeri turističnih kmetij Butul in Belajevih dokazujeta uspešnost majhnih lokalnih kulinaričnih dogodkov z inovativno vsebino. Ekonomski vidik njune dejavnosti je sicer za oba nosilca bistven, saj se z njo preživljata, vendar vidita pomembno poslanstvo tudi v ohranjanju prehranske dediščine, prenašanju znanja in veščin, razvijanju inovativnosti, skrbi za trajnostni razvoj na več področjih, v povezovanju in sodelovanju s širšo skupnostjo ter negovanju človeških vrlin, kot so odgovornost, zanesljivost in poštenost. Vse to vnaša v lokalno okolje optimizem, zagotavlja krepitev regionalne identitete in ohranjanje kmetijstva ter prispeva k uspešnemu razvoju podeželja.

REFERENCE

- Babij, Valerija idr. 2008. Narava – Raziskovanje biodiverzitete – flore, favne in vegetacije kraškega sveta. V: Oto Luthar idr. (ur.). *Kras*. Ljubljana: Založba ZRC, 97–122.
- Bessière, Jacinthe. 1998. Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *Sociologia Ruralis* 38 (1): 21–34. DOI: <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>.
- Bessière, Jacinthe. 2001. The Role of Rural Gastronomy in Tourism. V: Lesley Roberts in Derek R. Hall (ur.), *Rural Tourism and Recreation: Principles to Practices*. New York: ABI Publishing, 115–118.
- Bessière, Jacinthe. 2013. 'Heritagisation', a Challenge for Tourism Promotion and Regional Development: An Example of Food Heritage. *Journal of Heritage Tourism* 8 (4): 275–291. DOI: <https://doi.org/10.1080/1743873X.2013.770861>.
- Bessière, Jacinthe in Laurence Tibère. 2011. Innovation et patrimoine alimentaire en Midi-Pyrénées: Formes d'innovation et lien au territoire. *Anthropology of Food* 8. DOI: <https://doi.org/10.4000/aof.6759>.
- Bogataj, Janez. 1992. *Sto srečanj z dediščino na Slovenskem*. Ljubljana: Prešernova družba.
- Bogataj, Janez in Vito Hazler. 2004. Kulturna dediščina. V: Angelos Baš idr. (ur.), *Slovenski etnološki leksikon*. Ljubljana: Mladinska knjiga, 266–267.
- Bole, David, Primož Pipan in Blaž Komac. 2013. Cultural Values and Sustainable Rural Development: A Brief Introduction. *Acta Geographica Slovenica* 53 (2): 367–370. DOI: <https://doi.org/10.3986/AGS53401>.
- Bole, David, Mateja Šmid Hribar in Primož Pipan. 2017. Participatory Research in Community Development: A Case Study of Creating Cultural Tourism Products. *Acta Universitatis Carolinae Geographica* 52 (2): 164–173. DOI: <https://doi.org/10.14712/23361980.2017.13>.
- Butul, Mitja. 2018. Macerirana bela vina so naša tradicija. *SloVino: Vinsko kulinarični trendi*: 32–34. Dostopno na: <https://sloVino.si/macerirana-bela-vina-so-nasa-tradicija/>.
- Cerkvenik, Andrejka idr. 2014. *Okusi dišečega Krasa*. Kačiče-Pared: Društvo kmetič sežanske regije.

- Crompton, John, L. in Stacey L. McKay. 1997. Motives of Visitors Attending Festival Events. *Annals of Tourism Research* 24 (2): 425–439. DOI: [https://doi.org/10.1016/S0160-7383\(97\)80010-2](https://doi.org/10.1016/S0160-7383(97)80010-2).
- Fakin Bajec, Jasna. 2011. *Procesi ustvarjanja kulturne dediščine: Kraševci med tradicijo in izživi sodobne družbe*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU.
- Fernández Fernández, Jesús. 2016. Social Innovation in Cultural Heritage: An Unsought but Found Concept. Hesiod Project Papers. Dostopno na: <http://hesiod.eu/wp-content/uploads/2019/01/si-concept.pdf>.
- Getz, Donald. 2012. *Event Studies: Theory, Research and Policy for Planned Events*. London, New York: Routledge.
- Godina Golija, Maja. 2012. Contemporary Appropriations of Culinary Tradition in Slovenia. *Traditiones* 41 (2): 91–104. DOI: <https://doi.org/10.3986/Traditio2012410207>.
- Godina Golija, Maja. 2017. The Growing Importance of Local Pumpkin Seed Oil Production in Slovenia. *Acta Ethnographica Hungarica* 62 (2): 373–388. DOI: <https://doi.org/10.1556/022.2017.62.2.6>.
- Godina Golija, Maja. 2019. Production and Consumption of Pumpkin Seed Oil in Goričko: Traditional and Contemporary Practices. *Traditiones* 48 (1): 117–135. DOI: <https://doi.org/10.3986/Traditio2019480105>.
- Grilc, Mirjam. 2015. *Zelišča z gore*. Ljubljana: Kmečki glas.
- Hahn, Laura K. 2019. Food Tourism and Culinary Slumming. V: Paul B. Thompson in David M. Kaplan (ur.), *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*. Dordrecht: Springer, 1291–1297. DOI: https://doi.org/10.1007/978-94-024-1179-9_517.
- Hajdari, Avni idr. 2016. Chemical Composition of the Essential Oil, Total Phenolics, Total Flavonoids and Antioxidant Activity of Methanolic Extracts of *Satureja montana* L. *Records of Natural Products* 10 (6): 750–760.
- Harrison, Rodney. 2013. *Heritage: Critical Approaches*. London: Routledge.
- Jagyasi, Prem. 2020. Guide to the History of Culinary Tourism, its Planning and Countries Promoting Culinary tourism. *Travel & Tourism: A Dr Prem Web Magazine Network Website*. Dostopno na: <https://drprem.com/travel/culinary-tourism-guide/>, 15. 10. 2020.
- Jerman, Kristina in Ksenija Vodeb. 2018. Družbeni vpliv prireditev v Mestni občini Koper. *Geografski vestnik* 90 (1): 29–43. DOI: <https://doi.org/10.3986/GV90102>.
- Kavrečič, Petra. 2014. Interpretacija istrske hrane: Od osnovne življenjske potrebe do dediščine. *Glasnik Slovenskega etnološkega društva* 54 (4): 37–42.
- Kline, Carol, Jerusha Greenwood in Leah Joyner. 2015. Exploring Foodie Segmentation. *Journal of Tourism Insights* 6 (1): 1–35. DOI: <https://doi.org/10.9707/2328-0824.1049>.
- Kockel, Ullrich. 2007. Reflexive Traditions and Heritage Production. V: Ullrich Kockel in Mairead Nic Craith (ur.), *Cultural Heritages as Reflexive Traditions*. New York: Palgrave Macmillan, 19–33.
- Kumer, Peter idr. 2019. Pomen sodelovanja akterjev, vpetost v lokalno okolje in inovativnost pri ustvarjanju kulinarčnih turističnih izkušenj na ruralnem slovenskem Sredozemlju. *Geografski vestnik* 91 (2): 9–38. DOI: <https://doi.org/10.3986/GV91201>.
- Lebe, Sonja Sibila idr. 2006. *Strategija razvoja gastronomije Slovenije: Priročnik za ponudnike*. Dostopno na: https://www.slovenia.info/uploads/dokumenti/turisticni-produkti/Strategija_gastronomije-31.8.2006_4277_11649.pdf.
- Ledinek Lozej, Špela. 2016. Dairying in the Mountain Pastures in the Julian Alps: Heritages, Utopias and Realities. *Studia Ethnologica Croatica* 28 (1): 91–111. DOI: <https://doi.org/10.17234/SEC.27.1>.

- Ledinek Lozej, Špela. 2020: Tolminski sir in sirarstvo med divjim možem in znamčenjem. *Traditiones* 49 (3): 53–80. DOI: <https://doi.org/10.3986/Traditio2020490304>.
- Lončar, Sanja idr. Nadja. 2014. *Ščepec rešitve: Zamolčane zdravilne moči začimb*. Ljubljana: Jasno in glasno, 222–227.
- Loulanski, Vesselin in Tolina Loulanski. 2014: The Heritization of Bulgarian Rose. *Acta Geographica Slovenica* 54 (2): 401–410. DOI: <https://doi.org/10.3986/AGS54408>.
- Mason, Michela C. in Adriano Paggiaro, 2012. Investigating the Role of Festivalscape in Culinary Tourism: The Case of Food and Wine Events. *Tourism management* 33 (6): 1329–1336. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2011.12.016>.
- Nic Craith, Máiréad. 2012. Europe's (Un)Common Heritage(s). *Traditiones* 41 (2): 11–28. DOI: <https://doi.org/10.3986/Traditio2012410201>.
- Nielsen, Brad. 2020. Foodie Trends: Attracting the Growing Foodie Segment. Dostopno na: <https://www.grandecig.com/blog/the-foodie-revolution-attracting-and-appealing-to-the-growing-foodie-segment>, 20. 10. 2020.
- Park, Kwang-Soo, Yvette Reisinger in Hyun-Jung Kang, 2008. Visitors' Motivation for Attending the South Beach Wine and Food Festival, Miami Beach, Florida. *Journal of Travel and Tourism Marketing* 25 (2): 161–181. DOI: <https://doi.org/10.1080/10548400802402883>.
- Petrini, Carlo. 2007. *Slow Food Nation: Why our Food should be Good, Clean, and Fair*. New York: Rizzoli Ex Libris.
- Pogačar, Kaja. 2019. *Medeni vodnik: Kulinarični priročnik*. Žirovnica: Zavod za turizem in kulturo, Medium.
- Poljak Istenič, Saša. 2012. Apects of Tradition. *Traditiones* 41 (2): 77–89. DOI: <https://doi.org/10.3986/traditio2012410206>.
- Richards, Greg. 2012. An overview of Food and Tourism Trends and Policies. V: OECD, *Food and the Tourism Experience: The OECD-Korea Workshop*. Paris: OECD, 13–46. DOI: <https://doi.org/10.1787/9789264171923-en>, dostopno na: https://www.mlit.gov.jp/kankochonaratourism-statisticsweek/statistical/pdf/2012_Food_and_the.pdf.
- Rogelja, Nataša in Alenka Janko Spreizer. 2017. *Fish on the Move*. Amsterdam: Springer.
- Rogelja Caf, Nataša, Alenka Janko Spreizer in Martina Bofulin. 2020. Morje mnogih rib: Odbiranje preteklosti v severovzhodnem Jadranu. *Traditiones* 49 (3): 17–34. DOI: <https://doi.org/10.3986/Traditio2020490302>.
- Schneider, Stephen. 2008. Good, Clean, Fair: The Rhetoric of the Slow Food Movement. *College English* 70 (4): 384–402. DOI: <https://doi.org/110.2307/25472277>.
- Simeon, Maria I. in Piera Buonincontri. 2011. Cultural Event as a Territorial Marketing Tool: The case of the Ravello Festival on the Italian Amalfi Coast. *Journal of Hospitality Marketing: Management* 20 (3-4): 385–406. DOI: <https://doi.org/10.1080/19368623.2011.562425>.
- Slavec Gradišnik, Ingrid. 2014. V objemih dediščin. V: Tatjana Dolžan Eržen, Ingrid Slavec Gradišnik in Nadja Valentinič Furlan (ur.), *Interpretacije dediščine*. Ljubljana: Slovensko etnološko društvo, 8–24.
- Smith, Laurajane. 2006. *Uses of Heritage*. Abingdon in New York: Routledge.
- Smith, Sylvia. 2007. *Analysis of Tourists Attending a Culinary Event. Motivations, Satisfaction, and Behavioral Outcomes*. Doktorska disertacija. University of Tennessee. Knoxville. Dostopno na: https://trace.tennessee.edu/utk_graddiss/307.
- Šmid Hribar, Mateja, Nika Razpotnik Viskovič in David Bole. 2021 [v tisku]. Models of Stakeholder Collaboration in Food Tourism Experiences. *Acta Geographica Slovenica* 61 (1). DOI: <https://doi.org/10.3986/AGS.8756>.

- ŠrimpfVendramin, Katarina. 2019. Sodobna raba pripovednega izročila v občini Rogaška Slatina in okolici. *Traditiones* 48 (3), 93–111. DOI: <https://doi.org/10.3986/Traditio2019480305>.
- Topole, Maja. 2020. Regijski park Škocjanske jame in okolica. V: Drago Kladnik (ur.), *Slovenija IX: Ekskurzije Ljubljanskega geografskega društva*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU, 65–99.
- Topole, Maja idr. 2021 [v tisku]. Culinary Events in the Slovenian Countryside: Visitors' Motives, Satisfaction, and Views on Sustainability. *Acta Geographica Slovenica* 61 (1). DOI: <https://doi.org/10.3986/AGS.7617>.
- Tschofen, Bernhard. 2012. Heritage – Contemporary Uses of Culture Beyond the Everyday? Challenging Ethnography and Cultural Analysis. *Traditiones* 41 (2): 29–40. DOI: <https://doi.org/10.3986/Traditio2012410202>.
- Woolf, Simon J. 2018. *Amber Revolution – How the World Learned to Love Orange Wine*. Northampton, Amsterdam: Morning Claret Productions, Interlink Books.
- Yozukmaz, Nisan, Aydan Bekar in Burhan Kiliç. 2017. A Conceptual Review of “Foodies” in Tourism. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5 (4):170–179. DOI: <https://doi.org/10.21325/jotags.2017.144>.

BETWEEN TRADITIONS AND INNOVATIONS: CULINARY BOUTIQUE TOURISM IN THE HINTERLAND OF MEDITERRANEAN TOURIST DESTINATIONS

With the strengthening of globalization, cultural heritage is becoming an increasingly important distinguishing factor between regions. Food, one of its manifestations, is one of the most decisive motivating factors for tourist travel. In 2012, the World Food Travel Association (WFTA) replaced the term culinary tourism with food tourism, thus avoiding possible implications of elitism. However, the term culinary tourism has nonetheless remained in use as a parallel term.

Due to the general interest and an increase in the number of guests looking for culinary experience, the awareness of the importance of local food traditions has increased considerably. This has triggered the emergence of numerous new culinary events, brands, as well as various publications with recipes of traditional regional dishes.

Culinary boutique tourism draws inspiration from tradition, thus creating heritage and engaging in contemporary heritage discourses. It relies on the culture of food (from food production to its various uses), which is one of the most popular elements of tradition. The importance of tradition as a strategy for the achievement of economic and social goals has also demonstrated in the case of culinary boutique tourism.

The providers who are the subject of our research have identified some traditional ingredients used by their ancestors (e.g., grapes, olives, savory, and other Mediterranean herbs), along with the skills of production, preparation and processing of food or food products, as values they are proud of. This is all the easier if the ingredients are still grown in a sustainable way today, and if their properties are in line with modern principles of healthy eating and lifestyle. They felt they are worth preserving and passing on to the younger generation, and introducing them to

the visitors eager to learn about the previously unknown cultures, dishes, and new combinations of ingredients. This is one of the aspects of preserving food heritage.

The examples of the Tourist farm Butul and the Homestead Belajevi prove the success of small local culinary events with innovative content. The economic aspect of their activity is essential for both players as they make a living from it. However, they also recognize an important vocation in the preservation of food heritage, the transfer of knowledge and skills about it, the development of innovation, the ensuring of sustainability, in the connecting and cooperating with the stakeholders within the community, as well as the nurturing of human virtues such as responsibility, reliability, and honesty. All this brings optimism into the local environment, reinforcing regional identity, preserving agriculture, and ensuring a successful regional development of rural areas.

Dr. Maja Topole, znanstvena sodelavka
ZRC SAZU, Geografski inštitut Antona Melika
Novi trg 2, SI – 1000 Ljubljana, maja.topole@zrc-sazu.si

Dr. Primož Pipan, znanstveni sodelavec
ZRC SAZU, Geografski inštitut Antona Melika
Novi trg 2, SI – 1000 Ljubljana, primoz.pipan@zrc-sazu.si

Prispevek je nastal v okviru raziskovalnih programov *Dediščina na obrobjih* (P5-0408) in *Geografija Slovenije* (P6-0101), ki ju sofinancira Javna agencija za raziskovalno dejavnost Republike Slovenije iz državnega proračuna ter projekta MEDFEST (Interreg Vb), ki ga je sofinanciral Evropski sklad za regionalni razvoj.