

Obedi ter obredi na ribniškem

Akronim projekta: **OTO**

Vlagatelj projekta (vodilni partner): **Coknpok, Zavod za okolje in kulturo**

Partnerji:

Javni zavod Rokodelski center Ribnica, Zavod za rokodelstvo, muzejsko in galerijsko dejavnost Riko Invest d.o.o., podružnica Škrabčeva domačija

Vrednost projekta: **76.865,73 EUR**

Vrednost sofinanciranja (EKSRP): **39.834,86 EUR**

Terminska izvedba operacije: **avgust 2022**

Kratek opis operacije:

Povzetek

Lokalne in tradicionalne jedi v sodobni preobleki, povezane z doživljajskim aspektom tradicionalnih obredov, dajejo razlikovalno prednost vsakemu kraju. Raziskava teh dveh so-povezanih dediščin je ključnega pomena za njihovo ohranitev in ponovno oživitev ponudbe, kar bo našo regijo obogatilo z razvojnimi spodbudami, kot je izboljšana kulinarična oziroma gastronomska ponudba, turistična ponudba v kraju, izboljšanje identitete regije, negovanje kulturne krajine in promocija trajnostnega ravnanja (raba lokalne hrane).

Cilji operacije:

Cilj je tradicionalne jedi, ki bodo prilagojene novim okusom uporabnikov, oblikovati v nov turistični produkt »ribniški meni za 4 letne čase« : Meniji bodo poimenovani po letnih časih in sestavljeni iz lokalno pridelanih sestavin ter značilnih za tisti čas. Eden od ciljev je tudi povezati gostince in pridelovalce ter tako zagotoviti krajše dobavne verige, lokalno pridelano hrano in ohranjanje avtohtonih poljščin. Z mladimi sestaviti meni za šolsko malico in kosilo in tako mlade ozavestiti o naših tradicionalnih poljščinah in prehranjevalnih navadah. Oblikovati nov turistični produkt, sestavljen iz tradicionalnega posodja ali suhe robe ter povezan z receptom iz menija. V brošuri predstaviti vse 4 menije v povezavi s tradicionalnimi obredi, jo obogatiti s slikovnim gradivom ter dodati idejo za šolsko malico in kosilo. Izsledke projekta promovirati na kulinaričnih delavnicah, kjer bomo širili znanje, kako tradicionalno jed oblikovati v sodobno kuharsko mojstrovino. Projekt sovпада z dejstvom, da Slovenija v letu 2021 postaja Evropska gastronomska regija.

Glavne aktivnosti:

Raziskava terena v občinah Ribnica, Sodražica in Loški potok, popis tradicionalnih jedi in obredov ter primerjava med njimi, izbor jedi za pripravo 4 menijev (pomladni, poletni, jesenski in zimski), izbor jedi za pripravo šolske malice in kosila, izvedba in priprava 4 menijev in šolske malice ter kosila, izvedba 4 kulinaričnih delavnic: za gostinske ponudnike, pridelovalce hrane in turistični sektor, za starejše, za ženske in za mlade, oblikovanje uvoda in drugega besedila za potrebe brošure, prevod v angleščino, izdaja brošure, oblikovanje novega turističnega izdelka, ki bo vseboval recept iz enega od menijev in predstavljen v kombinaciji z lokalnim tradicionalnim posodjem ali suho robo, predstavitev v vseh 8 občinah LAS.

Rezultati:

Oblikovanje štirih menijev, za vsak letni čas edinstvenega, ki bodo temeljili na izsledkih raziskave kulinarčne dediščine ter tradicionalne jedi posodobiti za okus sodobnega človeka. Menije povezati z lokalnimi obredi, značilnimi za tisti čas. Z mladimi ustvariti njim prijazen meni za šolsko malico in kosilo, ki bo temeljil na tradicionalnih sestavinah in lokalno pridelani hrani. Vse to zbrati in zapisati v brošuri, ki bo slikovno bogata in atraktivnega videza. Z aktivnostmi promovirati rabo lokalnih sestavin in sodelovanje med ponudniki gostinskih, turističnih in kmetijskih subjektov. Vključiti v projekt ranljive skupine, ki bodo na eni strani sodelovale kot zakladnica znanja in prenosa tradicije na mlajšo generacijo in na drugi strani kot tisti, ki bodo pridobivali nova znanja in izkušnje za razvoj osebnosti, nove spretnosti in nabor možnih potencialov za nadaljnjo zaposlitev.

Kazalniki:

Raziskava terena na področju kulinarčne in obredne dediščine v občinah Ribnica, Sodražica in Loški Potok, izbor gostinskih ponudnikov in pridelovalcev hrane, oblikovanje in izvedba štirih ribniških menijev, oblikovanje in izvedba šolske malice ter šolskega kosila, fotografiranje za brošuro, kulinarčne delavnice, izdaja brošure, predstavitev projekta, promocija projekta