

TRAJNOSTNI RAZVOJ SKOZI PONUDBO TRADICIONALNIH ZGORNJESAVINJSKIH JEDI

SUSTAINABLE DEVELOPMENT THROUGH OFFER OF TRADITIONAL FOOD FROM UPPER SAVINJA VALLEY

Katja Gobec

Šolski center Šentjur, Višja strokovna šola, Slovenija

katja.gobec@guest.arnes.si

Povzetek

Trajnostni razvoj predstavlja vedno bolj izstopajoče področje na različnih segmentih gospodarstva. Tudi turizem, kot najhitreje razvijajoča se panoga tega stoletja se lahko obogati s trajnostno ponudbo, ki lahko dvigne potencial lokalnega turizma. Obiskovalci si namreč želijo doživeti avtentičnost regije, ki jo obišejo tudi skozi kulinarično ponudbo.

V prispevku predstavljamo tradicionalne postopke priprave zgornjesavinjskega želodca in nekaterih značilnih mlečnih izdelkov tega dela Slovenije. Predstavili bomo tudi ostale značilne zgornjesavinjske mlečne, močnate, testeninske jedi in juhe ter razširjenost njihove ponudbe na turističnih kmetijah. Ugotovili smo, da vse turistične kmetije zajete v raziskavo ponujajo zgornjesavinjski želodec, domače testenine, domač kruh in sladice. Večina jih ponuja tudi močnate in mlečne jedi. Nekaj turističnih kmetij pa ponuja tudi domač sir, marmelado in kis.

Ključne besede: trajnostni razvoj, tradicionalne jedi, turistične kmetije, zgornjesavinjska dolina

Abstract

Sustainable development is an increasingly prominent sector of the various segments of the economy. Tourism as the fastest growing sector of this century can be enriched with sustainable supply, which can increase the potential of local tourism. Visitors in fact want to experience the authenticity of the region also through the local cuisine.

The paper presents the traditional preparation procedures of traditional dried meat and dairy products of this part of Slovenia. Other typical food from Upper Savinja Valley as dairy, starchy food, pasta and soups will be presented, as well as their offering on tourist farms in the region. We found out that all tourist farms included in our study offer traditional dried meat product, homemade pasta, bread and deserts. Most of them also offer starch and dairy dishes. Some tourist farms also offer homemade cheese, jam and vinegar.

Keywords: Sustainable development, Traditional dishes, Tourist Farms, Upper Savinja Valley

1 UVOD

Trajnostno naravnani turizem ima danes široke možnosti. Obiskovalci od blizu in daleč želijo v svoji izkušnji obiska posameznih krajev in regij doživeti čim več avtentičnosti med drugim tudi na področju ponudbe tradicionalnih jedi. Tako bomo v prispevku med drugim predstavili tudi postopke pri pripravi tradicionalnih jedi zgornjesavinjske doline, predvsem zgornjesavinjskega želodca, sirneka in solčavskih sirov. Predstavili bomo tudi druge avtohtone jedi tega dela Slovenije in njihovo ponudbo na turističnih kmetijah zgornjesavinjske doline.

2 TRAJNOSTNI RAZVOJ IN TURIZEM

Trajnostni razvoj v okviru turizma danes močno pridobiva na pomenu. Uveljavlja se skozi tako imenovani trajnostni turizem. Povpraševanje gostov narašča, ponudniki v turizmu pa razvijajo nove programe. Trajnostni turizem zadovoljuje potrebe turistov in ponudnikov v destilaciji gostiteljice. Na ta način se zadovoljujejo gospodarske, družbene in okoljske potrebe. Ohranja se kulturna avtentičnost, okolje in biološka diverziteteta destinacije.

Trajnostni razvoj skozi turizem mora zagotavljati nekaj ciljev:

SPOSOBNOST EKONOMSKEGA PREŽIVETJA: Zagotoviti konkurenčnost in sposobnost preživetja turističnih destinacij in podjetij, da se bodo lahko še naprej razvijala in prinašala koristi na dolgi rok.

LOKALNA BLAGINJA: Maksimizirati doprinos turizma k krepitevi blaginje destinacije gostiteljice.

KAKOVOST ZAPOSLOTITVE: Krepi število in kakovost delovnih mest, ki jih v kraju ustvarja in podpira turizem, vključno z zagotavljanjem primerne višine plačila in ustreznih pogojev za delo, brez diskriminacije na osnovi spola, rase, invalidnosti ali česa drugega.

SOCIALNA PRAVICNOST: Prizadevati si za široko in pošteno razdelitev ekonomskih in socialnih koristi turizma po vsej skupnosti, kjer se turizem odvija, vključno s krepitevijo priložnosti, prihodkov in storitev, namenjenim socialno ogroženim skupinam.

ZADOVOLJSTVO OBISKOVALCEV: Obiskovalcem zagotoviti varne in izpopolnjujoče izkušnje, ki so na voljo vsem, brez diskriminacije na osnovi spola, rase, invalidnosti ali česa drugega.

LOKALNI NADZOR: Vključevanje in krepitev vloge lokalnih skupnosti v načrtovanje, upravljanje in odločanje o nadaljnjem upravljanju in razvoju turizma v njihovem okolju; v partnerskem dogovarjanju vseh ključnih deležnikov.

BLAGOSTANJE SKUPNOSTI: Ohranjati in izboljševati kakovost življenja v lokalnih skupnostih, krepi socialne strukture in dostop do virov, storitev in sistemov življenjskega pomena, izogibati se vsaki obliki izkoriščanja ali slabšanja socialnih razmer.

KULTURNO BOGASTVO: Spoštovati in krepiti kulturno in zgodovinsko dediščino, tradicijo in različnosti skupnosti gostiteljice.

FIZIČNA INTEGRITETA: Ohraniti in krepiti kakovost in značilnosti krajinske krajine, tako mestne kot podeželske, ter preprečevati fizično in vizualno slabšanje okolja.

BIOTSKA RAZNOVRSTNOST: Zavarovati in ohranjati naravna območja, habitate in prosto živeče rastline in živali ter čim bolj zmanjšati negativne vplive na njih.

UČINKOVITOST VIROV: Minimilirati porabo redkih in neobnovljivih virov pri razvoju in delovanju turističnih zmogljivosti in storitev.

OKOLJSKA ČISTOST: Čim bolj zmanjšati onesnaženost zraka, vode in zemlje ter količine odpadkov, ki jih ustvarjajo turistična podjetja in obiskovalci. (Making Tourism More Sustainable, 2005)

Trajnostni turizem mora zagotavljati tudi naslednje okoliščine:

Optimizirati uporabo okoljskih virov, ki predstavljajo ključni dejavnik v turističnem razvoju, ohraniti ključne ekološke procese in pomagati ohraniti naravno dediščino in biodiverziteti.

Spoštovati družbeno kulturno avtentičnost lokalne destinacije, ohraniti njihovo izgrajeno in nesnovno kulturno dediščino in tradicionalne vrednote ter prispevati k medkulturnemu razumevanju in strpnosti.

Zagotavljati dolgoročno gospodarjenje in družbeno-ekonomske koristi, pravično porazdeljene med vse deležnike, stabilno zaposljivost in priložnosti zaslužka ter družbene koristi za lokalne skupnosti ter prispevati k zmanjšanju revščine.

Razvoj trajnostnega turizma zahteva udeležbo vseh ključnih deležnikov ter močno politično vodenje, da zagotovi široko vključenost in grajenje konsenza. Doseganje trajnostnega turizma je nenehen proces, ki zahteva stalno spremljanje vplivov in ukrepe, kjer je potrebno.

Trajnostni turizem mora ohraniti visoko stopnjo zadovoljstva turistov in zagotoviti pomembno izkušnjo turistom, dvigovati njihovo zavest glede trajnostnega razvoja in promovirati dobre prakse med njimi.

Trajnostni turizem z vključenimi vsemi tremi stebri razvoja (okolje, gospodarstvo, družba in kultura) je prioriteta razvojna usmeritev tako evropskega turizma (Evropska Unija, EU) kot mednarodne skupnosti na tem področju (UNWTO) ter mednarodnih organizacij, katerim se Slovenija pridružuje (OECD) (MG, Politika 2009).

3 TRADICIONALNE JEDI ZGORNJE SAVINJSKE DOLINE

Zgornja Savinjska dolina ima nekaj značilnih avtohtonih jedi, ki jih lahko razvrstimo v nekaj kategorij.

Suhomesnati izdelki, kjer zavzema izjemno pomembno mesto verjetno najbolj prepoznaven zgornjesavinjski izdelek, to je zgornjesavinjski želodec.

Mlečni izdelki, kamor uvrščamo sirnek, mohant (ali mohovt) in solčavski sir.

Testeninske jedi so štruklji in žlinkrofi.

Močnate jedi, kot so masovnik, ubrnjenik, žganci. V to skupino bi lahko uvrstili tudi zloženo pogačo imenovano ajdnek.

Od juh so za to območje značilne predvsem rnačeva župa, oženjena župa, firuš in zdrkanka. Zanimiva pa so tudi tako imenovana zabeljena jabolka.

3.1 SUHOMESNATI IZDELKI – ZGORNJESAVINJSKI ŽELODEC

Zgornjesavinjski želodec je sušena mesnina, narejena iz kakovostnega svinjskega mesa (stegno, pleče) in trde hrbtne slanine mesnatih pasem prašičev in njihovih križancev. Mesni nadev z dodatkom trde slanine, soli in začimb se polni v naravne ovitke, v preteklosti predvsem v svinjske mehurje ali želodce, po katerih ima izdelek tudi svoje ime. Danes mesni nadev polnijo v naravne ovitke, kot so: prašičji mehur, slepo goveje črevo ali pa v umetne ovitke, ki prepuščajo vodne hlape. Za zgornjesavinjski želodec je značilen tradicionalen postopek izdelave in zorenja oziroma sušenja v svojstveni predalpski klimi. Zaradi izjemnih senzoričnih lastnosti, zunanjšega izgleda ter gastronomskih lastnosti se razlikuje od drugih suhomesnatih izdelkov. Za Zgornjo Savinjsko dolino je značilna svojstvena mikroklima, ki ima izrazit vpliv na sušenje in zorenje želodcev ter na njihov okus in vonj. Posebnost zgornjesavinjskega želodca je prav gotovo v njegovi tradiciji izdelave, ki je že od nekdaj značilna samo za Zgornjo Savinjsko dolino. (Renčelj, 2007)

Starejši izdelovalci želodcev trdijo, da ima izdelava želodcev več kot 100-letno tradicijo. Izdelovali so ga že, odkar pomnijo njihove prababice. Domnevamo, da sodi izdelava želodca v 19. stoletje. Domačinom je pomenil želodec poleg kruha drugo največjo hišno dobroto. Pripravi želodca so namenjali posebno pozornost. Na mizah se je znašel le ob največjih praznikih in slavnostnih priložnostih. Za pripravo želodca so uporabili kakovostno meso - stegno, pleče in hrbtno slanino. Uporabljali so tudi meso govedí (do 20%) in meso divjadi. Meso so narezali ročno, zato so bili koščki veliki od 11 do 13 mm. Tudi slanino so narezali ročno. Koščki so bili veliki okrog 10 mm. Za rezanje so rabili dvokrake nože. Še danes daje ročno narezana slanina rezinam želodca poseben čar. Meso je pokvarljivo, zato so ga naši predniki morali konzervirati, mu podaljšati obstojnost in si s tem ustvariti zalogo. To so počeli s postopki sušenja, dimljenja in soljenja. Na redkih kmetijah (predvsem na Solčavskem) so želodec pred sušenjem zelo rahlo dimili. Po končanem sušenju in zorenju so želodce hranili zavite v časopisni papir v kletih s primerno klimo ali zložene v skrinje med žito ali čisti bukov pepel, v poletnem času, ko se ne kuri, pa so jih hranili tudi v peči. (Renčelj, 2007)

Slika 1: Zgornjesavinjski želodec



Vir: www.mkgp.gov.si

3.2 MLEČNI IZDELKI

3.2.1 Solčavski sir

Sir pripravljajo iz svežega, še toplega mleka. Mleko segrejejo na 35 °C in dodajo sirišče. Mleko se usiri v 30 do 60 minutah, najkasneje pa v dveh urah. Usirjeno maso razrežejo na zrna grahove velikosti in dogrejejo na 40 do 42 °C. Zrna poberejo in odcedijo v sirarskem prtú ali na cedilu ter solijo. Včasih posolijo že mleko, solijo pa ga tudi v slanica. Z

ožemanjem dosežejo, da sirotka dobro odteče. Sirno maso dajo v model za 24 ur. Med tem tudi sir obračajo. Sir zorijo 4 do 6 tednov. Uživajo pa ga tudi že po desetih dneh. (Renčelj in Bezovšek, 2007)

3.2.2 Sirnek

Sirnek je alpska posebnost Zgornje Savinjske doline, Solčavskega, in zasluži enako pozornost kot savinjski želodec. V dolini, ki letno pridela 6 milijonov litrov mleka, se ponuja odlična možnost za izdelavo sira. Sirnek je najstarejša oblika sira. Izdelovali so ga pastirji in majerice na planinah. Je rezultat klasičnega mehkega sirarstva s kislinsko koagulacijo, izdelovali so ga iz posnetega mleka. Iz pridobljene smetane so pripravili surovo maslo (puter) in ga skuhalo v topljeno maslo. Posneto mleko so dali v latvice. Na toplem pri 42 °C se je mleko zakisalo po naravni poti – brez sirišča. Zakisanje so povzročili mlečnokislinski mikroorganizmi (naravna mikroflora). Zakisano mleko so precedili ter sirno maslo stlačili v modelčke. Sir so 2 do 3 dni obtežili s kamni, obračali in nato 2 do 3 mesece sušili na policah. Planšarije so imele ognjišča, zato so hlebce, težke 1 do 3 kg, na policah dimili do 3 mesece in nato sušili, da so postali trdi kot kamen in so jih komaj žvečili. Jeseni so jih v vrečkah prinesli v dolino. Očistili so površino hlebcev. Nato so jih nasekali, zdrobili na drobne koščke ter jih v nečkah zmehčali z vodo. Sledilo je mletje na mesoreznici. Tako pripravljeno sirno maso so dobro stlačili v deže in shranili na hladno. Med zorenjem je sirnek postal zelo pikanten. Ob uživanju so pikantnost sprti ublažili z dodajanjem sveže skute. Jemali so ga iz deže z žlico in ga jedli s kruhom, zraven pa so pili tokec. Tak način priprave se je ohranil vse do leta 1970. Danes se sirnek pripravlja malo drugače. Pripravijo ga iz svežega polnomastnega, lahko pa tudi iz posnetega mleka. Mleko segrevajo pri sobni temperaturi (22 °C do 25 °C) 16 do 18 ur. Latvice z mlekom segrevajo na štedilniku. S pomikanjem latvic uravnavajo temperaturo. Pri višji temperaturi je sir kašast. Mleko se zakisa po naravni poti z naravno mikrofloro. S kuhalnico razrežejo koagulum in omogočajo izstopanje sirotke. Nastopi sinereza. To je pojav, ko se pod vplivom mlečne kisline začne koagulum krčiti. Med krčenjem ali skrajševanjem polipeptidnih verig kazein dehidrira in pri tem se iztiska sirotka. Sirnek najprej odcejajo 24 ur s pomočjo cedila in sirarskega prta. Po odcejanju dodajo sol in kumino, dobro premešajo in stlačijo v lesene, plastične ali pa emajlirane deže in pokrijejo s prtom. Če sirnek ni dobro stlačen, se v zračnih prostorih pojavi plesen. Na toplem se skisa in postane tekoč z neprijetnim vonjem. Deže se dajo v klet, kjer zori 3 do 4 mesece pri temperaturi od 5 do 8 °C. Poleti pa je potrebno hlajenje na 3 °C do 4 °C. Na površini se naredi tanka skorjica. Čim dlje zori, bolj pikanten je. (Vršnik, lastnica tega recepta, 2012)

Sirnek je za obiskovalce nekaj novega in izvrstnega. Uporaba sirneka je zelo široka. Glede na količine proizvedenega mleka, je velika priložnost za posodobitev izdelave sirneka do tržno zanimivih količin. Sirnek je posebnost tradicionalnega alpskega sirarstva, zato je smotrno sprožiti postopek za zaščito geografskega porekla. Sirnek lahko namesto v deže stlačimo v majhne modelčke. Pred tlačenjem mu dodamo smetano, kumino, sol in dobro premešamo. Lahko dodamo tudi poper, zdrobljene orehe, zelišča, začimbe. Hlebec po sedmih dneh sušenja in obračanja že uživamo. V hladilniku jih lahko hranimo do 30 dni. Sirnek ponudimo ob želodcu, vratovini, salamah. Lahko ga mažemo na črn kruh. V navadi je bilo, da so ob sirneku ponudili tudi med. (Renčelj in Bezovšek, 2007)

3.2.3 Mohant

Mohant narečno imenovan mohot je vrsta poltrajne, soljene in začinjene skute, ki ji dodamo smetano, kumino, drobnjak, čebulo, ter dobro premešamo. Pri dodajanju moramo upoštevati

stopnje njene maščobnosti in paziti, da je zelo enakomerno umešana v celotni količini skute. Jed poznajo v vsem alpskem svetu Slovenije, seveda z različnimi narečnimi imeni (mohont, mohat), načini priprave in predvsem tudi dolžino trajanja živila. Mohant je svež in okusen skutni namaz ali priloga k lokalnim Zgornjesavinjskim mesninam. (Bezovšek, 2006)

Slika 2: Solčavski sir



Vir: www.letsgoslovenia.com

Slika 3: Sirnek



Vir: www.slovenia.info

Slika 4: Mohant



Vir: www.slovenia.info

3.3 TESTENINSKE JEDI

3.3.1 Štruklji

Najiminitnejša močnata jed so bili Štruklji. Gospodinje, ki so pripravile dobre mastne štruklje, so bile zelo cenjene in so z lahkoto dobile delavce, in tudi hlapce ter deklice so raje izbrali tako hišo. Največkrat so naredile mehkejšo rezančno testo, le redko vlečeno. Cenjeni so bili ajdovi štruklji z orehi. Postregle so jih s kuhlalnimi platički, s štrukljevko ali krompirjevo juho. Pšenične so namazale z najrazličnejšimi nadevi: cvrčo, smetano in peteršiljem, smetano in pehtranom, skuto, maslom in podobno. Štruklji so bili vedno za glavno jed. Pogosto so jih postregli z zeleno ali krompirjevo solato. Danes jih največkrat postrežemo kot prilogo k mesnim omakam. (Bezovšek, 2006)

3.3.2 Žlinkrofi

Ko govorimo o značilnih zgornjesavinjskih jedi ne moremo mimo žlinkrofov. Pri njih se pokaže vsa iznajdljivost naših babic. Lahko bi rekli, da ima vsaka vas svoj značilen nadev. Z njimi so postregli predvsem ob pomembnejših delih in tudi ob slovesnih priložnostih. S pripravo je res nekoliko več dela, zato jih lahko danes naredimo za več obrokov, ker jih lahko zamrznemo. (Bezovšek, 2006)

Slika 5: Štruklji



Vir: www.prodnik.com

Slika 6: Žlinkrofi



Vir: www.prodnik.com

3.4 MOČNATE JEDI

3.4.1 Msovnik

Masovnik spada med posebnosti Zgornje Savinjske doline. Najbolj so na masovnik ponosni v Solčavi. Za pravi solčavski masovnik rabimo preproste sestavine, kot so maslo oz. sladka ali kislja smetana, pšenična moka, mleko in sol. Človek ne more verjeti, da je v teh preprostih izvornih jedeh tolikšna kulinarična barvitost. Privabi nas tudi njegov izgled. Masovnik se postreže z belo kavo in domačim kruhom. S takšnim zajtrkom se lahko odpravimo na najbližje vrhove. Jed je zelo kalorična in nasitna. (Renčelj in Bezovšek, 2006)

3.4.2 Skipneki

Skipneki so tradicionalna jed v Zgornji Savinjski dolini. Najbolj znani so v Lučah. So preprosta jed iz sestavin, ki so jih imeli naši predniki vedno pri roki. Pripravijo se iz kvašenega testa iz pšenične in ajdove moke. Svaljki iz tega testa se skuhamo v vreli vodi in kuhani narežejo. Jedo se lahko posuti z orehi ob kompotu ali s krompirjevo juho. (Bezovšek, 2006)

3.4.3 Ubrnjenik

Je še ena posebnost Zgornje Savinjske doline. Imenujemo jo tudi ubrnjenk, obrnek ali obrnenk. To je močnata jed v obliki cmoka pripravljena iz pražene pšenične, ajdove in koruzne moke, ki jo zalijejo s slanim vrelim mlekom, v katerega pred tem vmešajo sladko smetano in maslo. Iz nastale mase oblikujejo kroglice in jih zabelijo z maslom. Ubrnjenik je nasitna jed za zajtrk, ki se uživa s kislim mlekom, čajem ali kavo, in sicer topla ali hladna. Jed je podobna masovniku. (Bogataj, 2007)

Slika 7: Masovnik



Vir: www.delo.si

Slika 8: Skipneki



Vir: www.delo.si

Slika 9: Ubrnjenik



Vir: www.slovenia.info

3.4.4 Žganci

Žgance najdemo v vseh slovenskih pokrajinah. Pri nas so bili in so še najbolj priljubljeni ajdovi žganci. Pripravimo povojene ali kuhane. Postrežemo jih s kislim zeljem ali repo, pogosto pa tudi s presno repo. Nekaterim so bolj všeč z mlekom, kislim ali kuhanim, lahko pa tudi z belo kavo. V turistični ponudbi jih največkrat srečamo s kisljo juho ali obaro. Poleg ajdovih najdemo še oženjene, kašne, orehove in koruzne. (Bezovšek, 2006)

3.4.5 Ajdnek

To je neke vrste potice, bolje povedano zložena pogača. Ajdnek velja za najboljšo in sočno sladico Zgornjesavinjske doline. Ajdovo testo se odlično aromatično ujame z nadevom iz orehov, medu vaniljinega sladkorja in cimeta. (Bogataj, 2007)

Slika 10: Ajdovi žganci



Vir: www.slovenskenovicesi

Slika 11: Ajdnek



Vir: www.slovenia.info

3.5 JUHE

3.5.1 Češpljeva ali rnačeva juha (župa)

V vodi skuhamo sveže ali suhe češplje. Ko so kuhane, zakuhamo močnik in zabelimo z ocvirki. Na koncu dodamo kislo smetano. (Bezovšek, 2006)

3.5.2 Oženjena juha (župa)

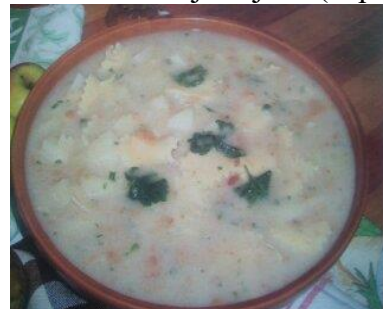
Na konce narezan krompir skuhamo in mu dodamo ročno oblikovane štrukeljce. Kuhano juho zabelimo z ocvirki in okisamo.

Slika 12: Češpljeva ali rnačeva juha (župa)



Vir: www.m.slovenia.info

Slika 13: Oženjena juha (župa)

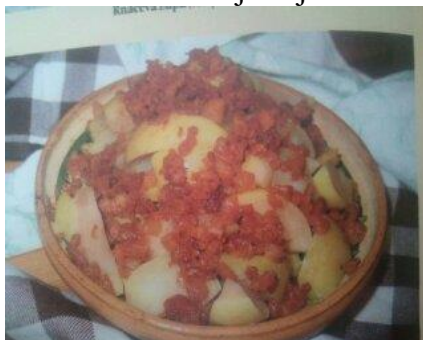


Vir: www.kulinarika.net

3.6 ZABELJENA JABOLKA

Za to jed vzamemo jabolka, ki se ne razkuhajo. Očiščena narežemo na četrtine. Jabolka ne lupimo. Kuhamo jih v mali količini vode približno 10 minut. Nato jih odcedimo in zabelimo z bolj suhimi ocvirki. To je zanimiva jed, ki se lahko je samostojna sli s krompirjem v kosih.

Slika 14: Zabeljena jabolka

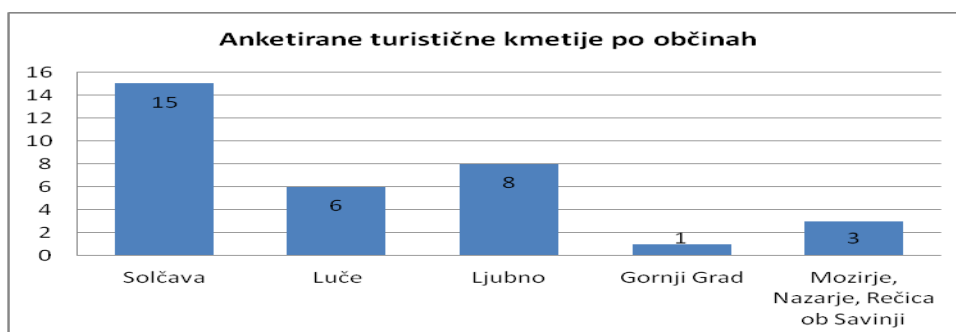


Vir: www.delo.si

4 PONUDBA TRADICIONALNIH ZGORNJESAVINJSKIH JEDI NA TURISTIČNIH KMETIJAH

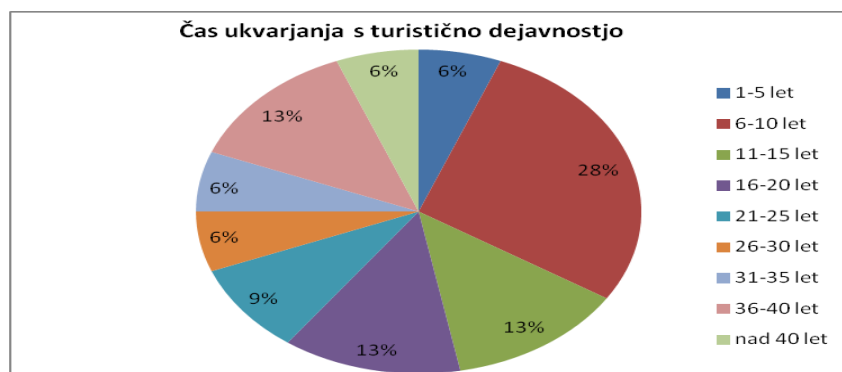
4.1 PREDSTAVITEV TURISTIČNIH KMETIJ V ZGORNJI SAVINJSKI DOLINI

Analiziralo smo ponudbo tradicionalnih zgornjesavinjskih jedi na 33 turističnih kmetijah. Kot je razvidno iz grafa 1 smo v raziskavo vključili 15 turističnih kmetij iz občine Solčava, 6 turističnih kmetij iz občine Luče, 8 turističnih kmetij iz občine Ljubno, eno turistično kmetijo iz občine Gornji Grad in 3 turistične kmetije iz območja, ki jih pokrivajo občine Mozirje, Nazarje in rečica ob Savinji.



Graf 1: Anketirane turistične kmetije po občinah

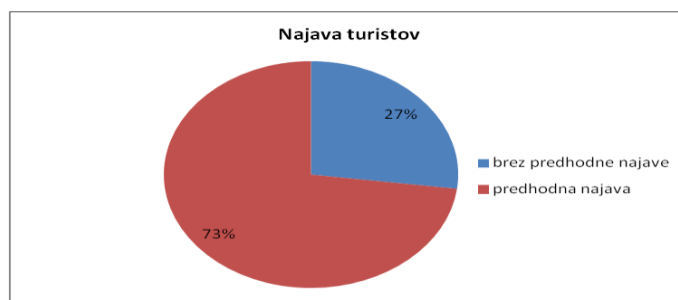
Ugotavljali smo tudi kako dolga je tradicija ukvarjanja s turizmom na posameznih turističnih kmetijah. Graf 2 predstavlja delež kmetij in njihovo časovno obdobje ukvarjanja s turizmom.



Graf 2: Čas ukvarjanja s turistično dejavnostjo

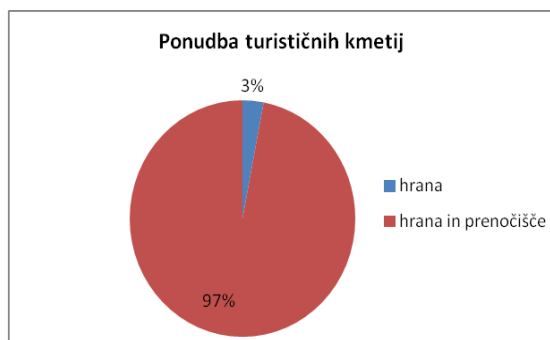
V povprečju se s turizmom kmetije ukvarjajo največ od 6 – 10 let, to je 9 kmetij ali 28 %. V kategorije od 11 – 15 let, 16 – 20 let in 36 – 40 let spadajo po 4 kmetije, kar predstavlja za vsako kategorijo 13 %. Tri izbrane kmetije se s turizmom ukvarjajo od 21 – 25 let. Najmanjše število kmetij se s turistično dejavnostjo ukvarja v kategorijah od 1 – 5 let, 26 – 30 let, 31 – 35 let in nad 41 let. V teh kategorijah sta po dve kmetiji. Zanimiv je podatek, da se najdlje s turizmom ukvarja turistična kmetija Stoglej, in sicer kar 77 let.

Za turiste, ki obiskujejo neko regijo je pomemben tudi podatek ali se morajo za obisk predhodno najaviti. Ugotovili smo, da se morajo na 24 kmetijah (73 %) gostje predhodno najaviti, na ostalih 9 kmetijah (27 %) pa so dobrodošli tudi brez predhodne najave.

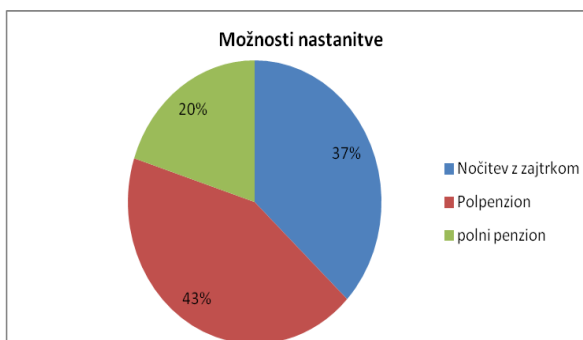


Graf 3. Najava turistov

Pri turističnih kmetijah nas je zanimala tudi ponudba nastanitve.



Graf 4: Ponudba turističnih kmetij



Graf 5: Možnost nastanitve

Od vseh 33 izprašenih kmetij ima le ena kmetija (3%) v ponudbi samo hrano, vse ostale pa nudijo tudi prenočišča.

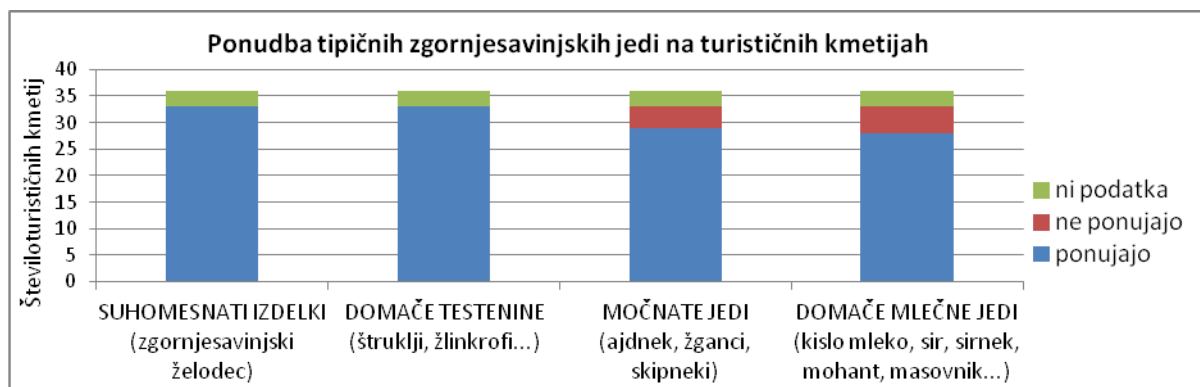
Največji delež turističnih kmetij nudi polpenzion (43 %), sledi nočitev z zajtrkom to je 37 % in 20 % ima v ponudbi polni penzion.

4.2 PONUDBA TIPIČNIH ZGORNJESAVINJSKIH JEDI NA TURISTIČNIH KMETIJAH

Tabela 1: Ponudba tipičnih zgornjesavinjskih jedi na turističnih kmetijah

	Suhomesnati izdelki (zgornjesavinjski želodec)	Domače testenine (štruklji, žlinkrofi...)	Močnate jedi (ajdnek, žganci, skipneki...)	Domače mlečne jedi (sir, sirnek, mohant, masovnik...)
ponujajo	33	33	29	28
ne ponujajo	0	0	4	5
ni podatka	3	3	3	3

Vir: Lastni izračun, 2016



Graf 6: Ponudba tipičnih zgornjesavinjskih jedi na turističnih kmetijah

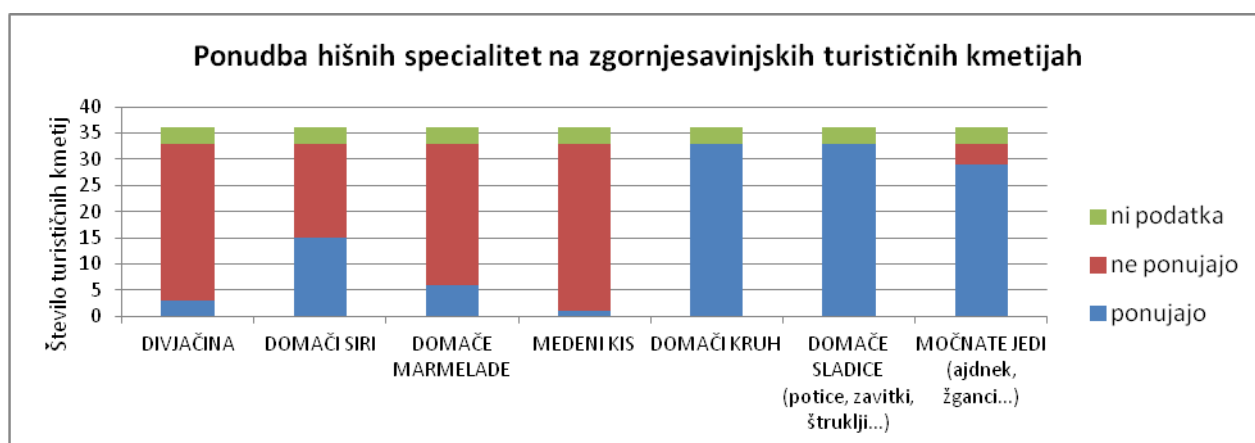
Kot je razvidno iz tabele 1 in Grafa 6 lahko razberemo, da vse turistične kmetije v Zgornji Savinjski dolini, ki so sodelovale v raziskavi, ponujajo značilen zgornjesavinjski želodec in domače testenine. Štiri turistične kmetije ne ponujajo močnihate jedi, pet turističnih kmetij pa ne ponuja mlečnih jedi.

4.3 PONUDBA HIŠNIH SPECIALITET NA ZGORNJESAVINJSKIH TURISTIČNIH KMETIJAH

Tabela 2: Ponudba hišnih specialitet na zgornjesavinjskih turističnih kmetijah

	Divjačina	Domači sir	Domače marmelade	Medeni kis	Domači kruh	Domače sladice (potice, zavitki, štruklji...)	Močnate jedi (ajdnek, žganci...)
ponujajo	3	15	6	1	33	33	29
ne ponujajo	30	18	27	32	0	0	4
ni podatka	3	3	3	3	3	3	3

Vir: Lastni izračun, 2016



Graf 7: Ponudba hišnih specialitet na zgornjesavinjskih turističnih kmetijah

Vse zgornjesavinjske turistične kmetije ponujajo domači kruh in domače sladice. Skoraj vse ponujajo močnate jedi. Malo manj kot polovica vseh vprašanih kmetij izdeluje domači sir. Na šestih kmetijah ponujajo tudi domače marmelade. Divjačino imajo na jedilniku le tri turistične kmetije.

5 ZAKLJUČEK

Turistične kmetije, ki smo jih analizirali se predvsem po velikosti precej razlikujejo, tudi po več deset hektarjev. Na teh turističnih kmetijah prednjačijo gozdne površine, manj je obdelovalne zemlje, travnikov, pašnikov in sadovnjakov. Glavni vir za preživljanje tukajšnjih kmetij je poleg turizma gozd, sledi živinoreja, zlasti govedo in drobnica, pa tudi konji. Kar se tiče drugih živali, so te bolj za hobi. Družinski člani na kmetiji se v veliki meri preživljajo z delom doma, le majhen delež jih hodi v službo. To sicer ni nič nenavadnega za to območje. Ugotovili smo, da nove turistične kmetije ne nastajajo. Tiste, ki so bile ustanovljene pred desetletji se nekako prebijajo iz roda v rod. Turistične kmetije so glede ponudbe med seboj precej podobne saj praktično vsaka od njih ponuja hrano in prenočišče. Tudi v sami izbiri hrane so dokaj enotne. Gospodinje nam najraje postrežejo z savinjskim želodcem, ki je tudi edina geografsko zaščiten jed v teh krajih. Ponosno pa dajo v pokušino tudi mohant, (na solčavskem sirnek), žlinkrofe in še bi se kaj našlo. Vse jedi pa so v glavnem pridelane doma. Kupujejo le sladkor, sol, olje, skratka tisto, kar ni mogoče pridelati na kmetiji. Mogoče lahko izpostavimo, da nobena kmetija ni imela svoje hišne specialitete, kar bi si turisti vsekakor želeli. Tudi to, da je na večini turističnih kmetijah potrebna predhodna najava, je za obiskovalce lahko moteče. S strani ponudnikov je to seveda razumljivo, saj težko planirajo koliko gostov lahko na določen dan pričakujejo brez predhodne najave. Morda bi lahko na turističnih kmetijah razmišljali o neki omejeni ponudbi, ki bi jo lahko obiskovalci dobili brez predhodne najave. Kmetije pa se razlikujejo v dodatni ponudbi, kot so sodelovanje pri kmečkih opravilih, tu in tam tudi kakšen bazen, razni rekviziti za otroke in podobno. Pri ocenjevanju okolice lahko rečemo, da je pri vseh turističnih kmetijah lepo urejena, brez odvečnega materiala in navlake, kar je vzorno in si zasluži visoko oceno. Če bodo turisti kmeta vprašali za kako znamenitost tega kraja, jih bo napotil na ogled Snežne jame, Potočke zijalke, Robanovega kota, Matkovega kota in še kaj. V tem primeru gre predvsem za zgornji, gorati del doline, če pa bo vprašanje naslovljeno na nižje ležeči del doline jih bodo napotili v Savinjski gaj, na Golte in podobno. Z zanimivo stalno ponudbo in občasnimi prireditvami ter dogodki bomo lahko govorili o trajnostnem turizmu v zgornjesavinjski regiji.

6 LITERATURA IN VIRI

1. Badovinac, B., Lenarčič, M., Ramovš, A., Strahovnik, V. (1990). Zgornja Savinjska dolina. Nazarje: EPSI.
2. Berčič, T. (2006). Senzorični prehranski parametri kakovosti sušene klobase z dodatkom prebiotika in probiotika. Magistrsko delo. Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo.
3. Bezovšek, F. (2008). Pašniška zadruga Gornji Grad. Gornji Grad: Pašna skupnost Gospodnje – Globače.
4. Bezovšek, M. (2006). Od sirnice do ajdneka. Gornji grad: Samozaložba
5. Bogataj, J. (2007). Okusiti Slovenijo. Kranj, Založba Rokus.
6. Dobrovč Pridobljeno 25.3.2016 iz <http://www.turisticna-kmetija-dobrovc.com>.
7. Geografska označba porekla. Pridobljeno 13.7.2012 iz <http://www.google.si>.
8. Gornji Grad Pridobljeno 24.4.2015 iz http://www.sl.wikipedia.org/wiki/Gornji_Grad.
9. Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije. (2008). Predelava kmetijskih pridelkov in storitev na kmetiji
10. Renčelj, S. (2007). Želodec in jedi Zgornje Savinjske doline.

11. Renčelj, S. (2008). Suhe mesnine na Slovenskem. Ljubljana, Kmečki glas
12. Satler, M. , Žlender, B. (2001). Suhe klobase, Meso in mesnine.
13. Slovenska tradicionalna živila (www.epc.si/sl/broure-in.../166-slovenska-tradicionalna-ivila)
14. Solčavsko. (b.d.). Pridobljeno 13.9.2015 iz <http://www.logarska-dolina.si>.
15. Stahovnik, V. (2005). Strategija razvoja krajinskega parka Logarska dolina. Nazarje: Založba EPSI.
16. Tic Info center Luče (2012)
17. Videčnik, A. (1978). Po Zgornji Savinjski dolini. Mozirje: Savinjska Turistična Zveza
18. Vider, A. (2004). Solčava, Zapiski o Solčavi in njeni okolici. Solčava: Občina Solčava.
19. Vršnik, J. (2005). Preproste zgodbe s solčavskih planin. Celje: Mohorjeva družba.
20. Zajamčena tradicionalne jedi. Pridobljeno 13.9.2015 iz <http://www.google.si>
21. Making Tourism More Sustainable: A Guide for Policy Makers. UNWTO, 2005.