

# Gastronomске regije odkrivajmo z Mercatorjem

Četudi so gostilne zaprte, lahko uživamo v lokalni gastronomiji iz domače kuhinje; vsak mesec bo Mercator promoviral drugo gastronomsko regijo in tamkajšnje manjše dobavitelje, ki jih v svojih trgovinah predstavlja v ponudbi Radi imamo domače

REDAKCIJA AGROBIZNIS  
finance@finance.si

**Slovenija je izbrana za evropsko gastronomsko regijo leta 2021. Če ne bi bilo korone, bi to bil pravi magnet za privabljanje foodijev - ljubiteljev izvrstne lokalne hrane in drugih tujih gostov, da ob krožniku in kozarcu okusijo, kako odlično se pri nas je in pije. Medtem ko čakamo, da gostilne odprejo svoja vrata, je pravi čas, da sami spoznamo svojo gastronomijo.**

»Četudi so gostilne zaprte, lahko uživamo v lokalni gastronomiji iz domače kuhinje. To bo glavno sporočilo nove promocijske kampanje Slovenske turistične organizacije, ki se bo začela februarja. Domače goste bomo nagovarjali, da se obrnejo na kmetije in druge lokalne ponudnike hrane. S tem želimo spodbuditi ljudi, da spremenijo svoj odnos do hrane in dajo večji poudarek lokalno pridelani, sezonski in domači. Poleg tega smo pripravili že kup orodij za promocijo slovenske gastronomije v tujini, tudi prek kuharskih chefov z Michelinovo zvezdico, čakamo pa na pravi trenutek,« napoveduje Barbara Zmrzlikar iz Slovenske turistične organizacije. Ob gastronomiji večina pomisli na značilne in prepoznavne jedi in pijače, ki so se na nekem prostoru obdržale skozi desetletja. Gastronomija označuje tudi kulturo prehranjevanja, pa vlogo in pomen jedi in pijače v življenju vsakega od nas, družin, prebivalcev krajev, regij, države.

## V Sloveniji je 24 gastronomskih regij

Veliko gastronomsko pestrost Slovenije kaže to, da razlikujemo 24 gastronomskih regij s kar 365 značilnimi ali prepoznavnimi jedmi in pijačami. Gastronomske regije so Ljubljana z okolico, pa Dolenjska s Kočevsko, Notranjska, Bela krajina, Kozjansko, šesta regija obsega Haloze, svet pod Donačko goro in Bočem ter Ptujsko polje. Sledijo gastronomske regije Posavje z Bizeljskim, Prlekija, Prekmurje, Slovenske Gorice, posebna regija se razteza od Maribora, Pohorja in Dravske doline do Kozjaka. Nova regija

24

gastronomskih regij razlikujemo v Sloveniji.

365

značilnih in prepoznavnih jedi in pijač prihaja iz vseh teh regij.

obsega Celje, Spodnjo Savinjsko in Šaleško dolino ter Laško, sledijo Koroška, Zgornja Savinjska dolina, Zasavje, Gorenjska, posebna regija vključuje Rovtarsko, Idrijsko in Cerkljansko. Na zahodu imamo še sedem gastronomskih regij - dolino Soče, Goriška brda, Goriško, Vipavsko dolino, Kras, slovensko Istro in kot zadnjo regijo še Brkine s Kraškimi robom.

## Vsak dan v letu druga značilna slovenska jed in pijača

»Kdor bi hotel spoznati najbolj prepoznavne jedi in pijače vseh gastronomskih regij, bi lahko 365 dni okušal vsak dan nekaj drugega,« povzemamo iz knjige Okusiti Slovenijo, ki jo je uredil etnolog Janez Bogataj. Potica, kranjska klobasa in štruklji so značilne slovenske jedi, ki so postale mednarodno prepoznavne. Značilna dolenjska jed so štruklji s sladkimi in slanimi nadevi. Bele krajine se spominimo po pečenih jagenjčkih in odojkih ter zaščiteni pogachi, belokranjski povitici. Prekmurje med drugim slovi po bograču, prekmurški šunki in prekmurški gibanici. Na Koroškem poznajo mežerle, toplo predjed iz svinjskih pljuč in drobovine, na Gorenjskem ajdove krape in masounik, ki ga pripravijo iz zabeleljene sladke in kisle smetane ter moke. Na Krasu spomladi ne gre brez frtalje, omlete z zelišči, lahko tudi z divjimi šparglji. Od jedi na žlico so za Primorsko značilne šelinka, mineštra in jota.

## Mercator bo vsak mesec promoviral eno gastronomsko regijo

Za te značilne jedi je najbolje imeti tudi sestavine iz iste regije. Veliko vrst živil lokalnih

dobaviteljev najdemo tudi na Mercatorjevih policah v posebni ponudbi Radi imamo domače. Tako predstavljajo od kruha, moke, slaščic, suhega sadja, čajev, vložnin do mlečnih in mesnih izdelkov, sokov, olj, marmelad in drugih dobrot s podeželja. Ponudba Radi imamo domače je vsako leto večja, obsega že več kot 1.400 izdelkov 160 lokalnih dobaviteljev.

Tako nam bo Mercator pomagal pri spoznavanju lokalne gastronomije vse leto. Vsak mesec bo promoviral drugo gastronomsko regijo in tamkajšnje manjše lokalne dobavitelje. Januarja začenejo s Kočevsko in Dolenjsko, od koder so ekološka kmetija Kukenberger in regijska živila pod skupno znamko Dobrote Dolenjske.

## Ekološka kmetija Kukenberger širi zorilnico in napoveduje staran sir

»Skoraj štiri leta dobavljamo Mercatorju jogurte, skuto, sveže in poltrde sire, v njihovih trgovinah pa prodamo največ jogurtov in poltrdih sirov. Tako so naši mlečni izdelki dosegli v vseh Sloveniji brez zapletene logistike, saj jih pripeljemo v centralno skladišče, od tod pa jih z drugimi dostavami razvozijo po trgovinah. Ko smo začeli sodelovati z Mercatorjem, smo se morali kar reorganizirati, a to je bil samo izziv, ki smo ga hitro usvojili,« pravi Toni Kukenberger, mladi gospodar na kmetiji, ki se je med prvimi usmerila v prirejo senenega mleka. To pomeni, da se krave pasejo, ko to vreme dopušča, drugače pa jih krmijo s senom, ne pa s koruzno silažo. Seneno mleko je bolj cenjeno zlasti v sirarstvu.

Ekološka kmetija Kukenberger iz okolice Trebnjega vsak dan predela od 400 do 500 litrov mleka, prodajo imajo precej razvejeno. Poleg Mercatorja oskrbujejo še druge trgovine, na kmetiji imajo svojo prodajalno, od lani tudi spletno trgovino, prek katere uspešno prodajajo tudi sveže telečje in goveje meso. Pred korono so mleko in mlečne izdelke dobavljali tudi v šole in vrtce ter več gostilnam.

»Korona nam je lani povzročila čisto anarhijo. Čez noč smo ostali brez šol in gostiln, tudi v Mercatorju je prodaja v prvem valu epidemije upadla na samo 20 odstotkov siceršnje. Do-

ma se je prodaja povečala, prav tako v manjših trgovinah, ki jih oskrbujemo v Ljubljani. Spomladi smo dva meseca delali res ogromno, da smo se prilagodili in nam gre kar dobro,« ocenjuje Kukenberger. Veseli se nove naložbe v sirarni, kjer bodo jeseni razširili zorilne in skladiščne zmogljivosti. Tako bodo lahko končno začeli delati tudi starani sir, za katerega se zanimajo boljše gostilne in ljubitelji sirov.

## Novi v Dobrotah Dolenjske so jabolka, sveža živila in sveže mlete moke

Vse, kar Dolenjska dobrega ponuja v gastronomiji, gostinstvu in turizmu, pod skupno regijsko znamko Dobrote Dolenjske trži Zavod za trajnostni razvoj Mirnske in Temeniške doline iz Trebnjega. Tam in v Ljubljani imajo svojo trgovino, Mercatorjev dobavitelj pa so od maja 2016. »Trenutno v Mercatorjevih trgovinah ponujamo več vrst piškotov, marmelad, sirupov, kisa in olja, čajev ... Nabor naših živil se iz leta v leto spreminja, pri tem sledimo povpraševanju kupcev. Največ zanimanja je trenutno za piškote in čaje,« pravi Špela Smuk z Zavoda za trajnostni razvoj Mirnske in Temeniške doline.

Korona se jih lani pri prodaji na veliko ni močno dotaknila, oslabila pa je njihovo prodajo na drobno. »Pokazalo se je, kako zelo odvisni smo od turistov. V Trebnjem smo skupinam domačih gostov predstavljali dolenjsko gastronomijo, pripravili kosilo iz sezonskih lokalnih sestavin, v naši trgovini pa kupili še kaj za domov. Naša trgovina v Stari Ljubljani pa je živela od tujih turistov, ki jih lani ni bilo. V obeh trgovinah prilagajamo ponudbo tako, da je bolj pisana na kožo domačim kupcem. Približati se jim poskušamo z več svežimi izdelki in večjim pakiranjem, denimo s kilogramom ali dvema sveže mlete moke. Po novem v Trebnjem ponujamo tudi jabolka z okoliških kmetij, kmalu pa bomo ponudili tudi kašo, olje in kis v rinfuzi, da si bodo kupci sami napolnili svojo embalažo,« razlaga Špela Smuk.

## Zdravi čips, sadje v čokoladi, novi čaji in cvičkova sol

Čeprav prodaja zaradi korone



»Korona nam je lani povzročila čisto anarhijo. Čez noč smo ostali brez šol in gostiln, tudi v Mercatorju je prodaja v prvem valu epidemije upadla na samo 20 odstotkov siceršnje. Doma se je prodaja povečala, prav tako v manjših trgovinah, ki jih oskrbujemo v Ljubljani. Prilagodili in navadili smo se, pred poletjem pa vpeljali spletno prodajo. Mislim, da nam gre kar dobro,« pravi Toni Kukenberger, mladi gospodar z ekološke kmetije blizu Trebnjega.



Mercator bo vsak mesec promoviral drugo gastronomsko regijo, v januarju začenejo z Dolenjsko in Kočevsko. Od tam prihaja tudi več vrst piškotov, marmelad, čajev, sirupov, kisa in olja pod skupno znamko Dobrote Dolenjske, ki jih najdete na Mercatorjevih policah, pa tudi po spletu.



Širok nabor živil pod znamko Dobrote Dolenjske poskušajo še bolj približati domačim kupcem, ena od novosti je tudi sveže mleta moka.



Kisi in olja Dobrot Dolenjske bodo v njihovi trgovini v Trebnjem kmalu na voljo tudi v rinfuzi. Kupec si jih bo nalil v svojo steklenico in jo večkrat uporabil.

ne raste po načrtih, niso upočasnili razvoja. Lanske novosti so prigrizki s podeželja, ki obsegajo koruzni, ajdov in pirin čips, pa lokalno pridelano sadje v čokoladi, več čajnih mešanic, cvičkova in čemaževa sol ter sol z modro frankinjo. Bolj se usmerjajo tudi v spletno prodajo, obseg naročil počasi raste.

Vsebinsko je omogočil Mercator.



Jogurti in poltrdi siri z ekološke kmetije Kukenberger se v Mercatorju najbolje prodajajo. Po razširitvi zorilnice bodo začeli delati tudi starane sire.