

## Mojstrovine na stičišču Alp, Sredozemlja in Panonske nižine

**Ustvarjalna Slovenija,  
Janez Bogataj, Darila Rokus,  
Ljubljana, 2005**

Redko se zgodi, da v naši reviji predstavljamo knjigo »za potnike, raziskovalce, privržence slovenske ustvarjalnosti ter ljubitelje vrhunske kulinarike in vin«. Vendar, mar niso vsi ljubitelji gora in narave tudi popotniki po slovenski deželi, mar niso vsi planinci tudi ljubitelji ustvarjalne umetnosti, mar se, konec koncav, po uspešni turi ne priležejo kakšne kulinarične dobrote? In zato bo knjiga dr. Janeza Bogataja **Ustvarjalna Slovenija** (iz zbirke Mojstrovine Slovenije) prišla prav tudi vsem, ki zahajajo v gore, ki hodijo v naravo in jim človekova ustvarjalnost kaj pomeni. Avtor nas iz Ljubljane in njene okolice povede še na dvaindvajset drugih območj Slovenia oziroma njenih pokrajin. Preko Notranjske, Kočevske in Dolenjske se približamo Beli krajini, potem pa Slovenijo »obhodimo« v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler ne »pristanemo« na obali, v Slovenski Istri. Kot avtor pravi, je knjiga prikaz sodobne ustvarjalne Slovenije z razsežnostjo dediščine. Vsako območje je najprej predstavljeno s kratkim uvodnim opisom, zatem pa se pred nami zvrste številni vrhunski rokodelci, predstavniki domačih in umetnostnih obrti. Ponekod jih je več, ponekod manj, vsepovsod pa vidimo izjemne ideje, prepletanje sodobnosti z večstoletno dediščino kultur na stičišču treh prostorov: Alp, Sredozemlja in Panonske nižine. Mnogi od opisanih izdelkov (nekateri tudi industrijski) so danes zaščiteni po geografskem poreklu, tradicionalnem poimenovanju ali po kakšnem drugem merilu. Zagotovo se v knjigi niso znašli vsi, ki kaj ustvarjajo, vendar je že po obsegu (blizu 300 strani) tako celovita, da ponu-

ja dober pregled, pa tudi pogled – saj je fotografsko gradivo res bogato. V knjigi poleg res znanih slovenskih izdelkov, kot so denimo potica, prekmurska gibanica, kranjska medica, idrijske čipke, bloške in Elanove smuči, najdemo tudi bolj »planinske izdelke«, denimo trniče (sirčke z Velike planine), mohant (bohinjski mehki sir), kambo (ovčjo ovratnico za zvonec), solčavske ovce in podobno. Avtor je dal velik podudarek tudi kulinarični in vinski umetnosti, zato tisti, ki bo knjigo vzel v roke, po dobri turi zagotovo ne bo imel težav z izbiro pristnih slovenskih jedi v kakovostnih gostrinah, kakor tudi ne z izbranimi vini. Vse, rokodelski izdelki kakor tudi kulinarične dobrote, je predstavljeni z občutkom in spoštovanjem do ustvarjalcev, saj je nenačadnje vse, kar delajo, umetnost – marsikje tudi zaradi sodelova-



nja vrhunskih umetnikov, arhitektov, slikarjev. Iz knjige jasno odseva prav to – da le soustvarjanje vodi do vrhunskih izdelkov, ki so v ponos avtorjem in Sloveniji. Ko bomo torej pohajali po Sloveniji, pa naj bodo to gričevja ob Sotli, slemenja Istre ali grebeni Julijcev, bomo povsod našli sledove velike in izjemne ustvarjalnosti človeka, ki se je naselil na tem malem stičišču treh svetov.

Marjan Bradeško

Iz Mladinske knjige trgovine,

**KNJIGARNE  
KONZORCIJ,**



**Slovenska 29, Ljubljana**



Paul Parker  
**FREE-HEEL SKIING**  
Telemark & Parallel Techniques for all Conditions  
The Mountaineers Books, oktober 2001  
(208 strani, mehka vezava, barvne in črno-bele fotografije, cena 5.030,00 SIT)  
Odličen priročnik za turno smučanja.



Will Gadd  
**ICE & MIXED CLIMBING:  
MODERN TECHNIQUE**  
The Mountaineers Books, november 2003  
(208 strani, mehka vezava, barvne ilustracije in fotografije, cena 5.244,00 SIT)  
Vsestranski vodnik za tiste, ki želijo več pri osvajajanju večin lednegá in kombiniranega plezanja.