

Gurmani na poti

Kulinarični turizem je odkrivanje kulture določene dežele ali destinacije s spoznavanjem lokalne hrane in pijače oziroma kuharskih tradicij – Do leta 2032 naj bi doživel kar 16,6-odstotno rast, vreden bo več kot 122 milijard evrov

Tekst: Polona Frelih

»**P**redlagam zdravico za pogumne mlade ljudi, ki so prišli k nam, četudi v medijih o nas pišejo kot o nevarni državi, v kateri neprestano prihaja do terorističnih napadov,« je za bogato obloženo mizo že desetič v enem dnevu ponovil gostitelj Murat Han, ki mu je ob slavu pripadla vloga *tamada* oziroma predsedujočega omizju.

Gostija na prostem nekje v gorovju Dagestana, ruske republike na Severnem Kavkazu, je bila zame daleč najbolj nenavadna kulinarična dogodivščina doslej. Za bogato obloženo mizo sva v družbi z visokimi dagestanskimi politikami in policijskimi uradniki sedeli tudi dekleti, kar v tistih krajih ni običajno. Ženskam je pač mesto za štedilnikom, a za tuji novinarki so naredili izjemo.

Kolesarske ture, ki kolesarje popeljejo med vinograde ter v vinske kleti, poznamo tudi v slovenskih vinorodnih regijah.





Aplikacija Eatwith je nastala leta 2012 kot platforma za ljubitelje hrane, ki se zbirajo v gostiteljevi hiši in preizkušajo vrhunske domače jedi.

Gost na Kavkazu pomeni največjo čast in vsaj začasno postane najpomembnejši človek v hiši. Tudi mi smo takoj ob prihodu postali ujetniki kavkaške gostoljubnosti. Od jutra do večera smo posedali za bolj ali manj prijetnimi omizji, obloženimi s pečeno ovčetine, *čudom*, nekakšnim burekom, polnjenim bodisi s koprivami, divjim česnom ali mletu jagnjetino, in najbolj znano jedjo iz dagestanske kuhinje, *hinkalom*, pusto kuhano govedino, postreženo s sveže pripravljenimi testeninami, namažom iz orehov in česna in izjemno mastno govejo juho nič kaj vabljivega videza.

Po grlu sem jo spravila s težavo, zaradi vljudnosti, kar se je v Dagestanu ponovilo še nekajkrat. Denimo med obedom v Derbentu, kjer so me silili s »kraljevim šašlikom«, nekakšnimi ražnjiči iz smrdljivih ovčjih jeter, zaradi katerih sem med kosilom skoraj bruhala.

Da vsa kavkaška kuhinja ni najbolj po mojem okusu, sem se pozneje prepričala še v Gruziji, kjer me je med rusko-gruzijsko vojno »posvojila« nadvse gostoljubna gruzijska družina. Skorajda mesec dni so me gostili na svojem domu, kjer sem med drugim spoznavala tudi okuse gruzijske kuhinje; *hačapuri*, nekakšen gruzijski sirov burek, izjemno okusne jajčevce z orehi in največjo specialiteto gruzijske kuhinje – *hinkali*, z mesom polnjene cmočke, ki tako kot dagestanski *hinkal* ni ravno po mojem okusu. Le s težavo sem ga spravila po grlu, zame nič kaj prijeten okus pa sem poplaknila s kozarčkom gruzijskega vina, ki je izjemno tako po okusu kot načinu pridelave, zaradi česar je gruzijska tradicija pridelovanja vina pristala med tridesetimi s hrano povezanimi obredi oziroma rituali prestižnega Unescovega seznama nesnovne kulturne dediščine.

Kulinarični turizem

Moje kulinarične dogodivščine na Kavkazu so lep primer kulinaričnega oziroma gastronomskega turizma, ki je ena od novejših oblik turizma. Ne glede na svojo »mladost« je bil leta 2019 oziroma zadnje leto pred epidemijo kovida tretja najbolj priljubljena oblika turizma, ki je v sve-

tovne blagajne prinesla kar 43 milijard evrov. Kulinaričnemu oziroma gastronomskemu turizmu se tudi v skladu s pokovidnimi turističnimi napovedmi obeta razcvet, saj naj bi do leta 2032 doživel kar 16,6-odstotno rast in bo vreden več kot 122 milijard evrov.

Kulinarični turizem je odkrivanje kulture določene dežele ali destinacije s spoznavanjem lokalne hrane in pijače oziroma kuharskih tradicij. »Gre za kakršnokoli turistično izkušnjo, pri kateri oseba spoznava, ceni, zaužije ali si privoščijo hrano in pijačo, ki odraža lokalno kuhinjo, dediščino ali kulturo kraja,« so za uradno definicijo poskrbeli pri Zvezi za gastronomski turizem v Ontariu (OCTA).

Dlje ko potujete, bolj pestra je ponudba kulinaričnih doživetij. Ne gre toliko za hrano, ki jo jeste, pač pa bolj za doživetje oziroma pristno izkušnjo. Poleg tega pri kulinaričnem turizmu ne gre nujno za razkošno obedovanje, ampak bolj za pustolovsko prehranjevanje oziroma iskanje novih kulinaričnih dogodivščin.

Države pogosto povezujemo z določeno hrano; Italijo s pico in testeninami, Japonsko z ramnom in sušijem, Indijo z dišečim karijem ... Ljudje iz različnih kulturnih okolij jedo različno hrano, kar gurmane žene v raziskovanje različnih kultur in njihove kuhinje.

Ne glede na to, ali se popotniki usedejo in obedujejo v restavraciji z družbo ali se sprehodijo po ulici in uživajo v lokalni ulični hrani, se vedno trudijo v fotografski objektiv oziroma pametni telefon ujeti trenutke, ki jih bodo spominjali na počitnice ter nepozabno hrano. Med potovanjem in počitnicami postane hrana za ljudi družabna priložnost, trenutek, ko se povežejo z družino in prijatelji, kar je neprecenljivo. Raziskava Univerze v Oxfordu je namreč pokazala, da večkrat ko z bližnjimi uživamo v hrani, bolj zadovoljni smo s svojim življenjem.

Ian Yeoman, izredni profesor na Univerzi Victoria School of Management, je prepričan, da potrošniki čedalje bolj hrepenijo po »pristnih« izkušnjah, pristnost v hrani pa pomeni hrano, ki je »preprosta, zakoreninjena v regiji, naravna, etična, lepa in človeška – vse to je osnova za destinacijo gastronomskega turizma«.

Pri kulinarinem turizmu ne gre nujno za razkošno obedovanje, ampak bolj za pustolovsko prehranjevanje oziroma iskanje novih kulinarčnih dogodivščin.

Airbnb za hrano

Na rast kulinarčnega turizma je nedvomno vplivala vloga kuharskih zvezd, ki jih imamo tudi v Sloveniji. Ljudi privlači hrana, ki jo vidijo na družbenih omrežjih in televizijskih zaslonih, kar pomeni, da so splet in družbeni mediji pomemben dejavnik in verjetno najvplivnejša metoda trženja. Zato so se pojavile aplikacije, na katerih se lahko lokalnim prebivalcem pridružiš na obedu. Aplikacija Eatwith je nastala leta 2012 kot platforma za ljubitelje hrane, ki se zbirajo v gostiteljevi hiši in preizkušajo vrhunske domače jedi, zato bi jo lahko imenovali kar »Airbnb za hrano«. Gre za večerjo popolnih tujcev pri gostitelju doma, ki si delijo eno stvar – ljubezen do hrane. Obstaja tudi aplikacija Feastly, ki gurmanom omogoča odkrivanje specialitet, ki jih oglašujejo domači kuharji s svojimi slastnimi meniji in konkurenčnimi cenami. Kulinarčni turisti na ta način vstopajo v drugačno kulturo in doživljajo lokalno kuhinjo z novimi znanci.

Primeri kulinarčnega turizma so obiski vrhunskih restavracij, kuharski tečaji, kakršne ponujajo na Tajskem, v Kambodži in drugje v Aziji in so obvezno povezani z izletom na lokalno tržnico, kolesarske ture, ki kolesarje popeljejo med vinograde ter v vinske kleti, kar poznamo tudi v slovenskih vinorodnih regijah, ter kolesarjenje po pivnicah v Belgiji, po novem pa tudi pri nas v Kamniku. Potem so tukaj še lokalni festivali, ki spodbujajo kulinarčni turizem, od festivalov vina, piva ter takšnih in drugačnih lokalnih jedi, med katerimi je bil eden od prvih Oktoberfest v Münchnu, zdaj pa ima že skoraj vsaka vas svojega.



Vonj po hrani, ki smo jo uživali kot otroci, nas popelje nazaj v otroštvo.



Lokalni festivali spodbujajo kulinarčni turizem: od festivalov vina, piva ter takšnih in drugačnih lokalnih jedi, med katerimi je bil eden od prvih Oktoberfest v Münchnu.

**Pomemben del
kulinaričnega
turizma so tudi
kuharski tečaji,
pa naj bodo z
zvezdniškimi kuharji
ali gospodinjami na
kmečkem turizmu.**



Da bi Slovenijo spremenili v vrhunsko gastronomsko destinacijo, imamo pri nas iz leta v leto več chefov z Michelinovimi zvezdicami ter vrhunskih restavracij, Odprto kuhinjo, Okuse Slovenije, Teden restavracij, novembra pa smo gostili celo Evropski simpozij hrane, ki je v Ljubljano pripeljal

svetovne kuharske zvezde. »Hrana je vse, kar smo. Je podaljšek nacionalističnih občutkov, etnične pripadnosti, vaše osebne zgodovine, vaše province, vaše regije, vašega plemena, vaše babice. Neločljiva je od tistega, kar je bilo povsem na začetku,« je o univerzalnosti hrane povedal pokojni kuharski zvezdnik Anthony Bourdain.

Hrana za vse generacije

Hrana in kultura sta prepleteni. Priprava, postrežba in skupno uživanje določene hrane in pijače se morda zdijo preprosti, vendar imajo pogosto pomemben družbeni in kulturni pomen. Recepti in prehranske prakse se lahko uporabljajo za prenos znanja iz ene generacije v drugo.

Vonj po hrani, ki smo jo uživali kot otroci, nas popelje nazaj v otroštvo. Morda je to juha, ki jo je skuhala vaša mama, ko ste bili bolni, ali posebna sladica, s katero ste se sladkali med prazniki. Hrana vzbuja grenko-sladek občutek nostalgije ter tople občutke udobja in pripadnosti.

Hrana je tista sila, ki nas z vonjem povezuje z našo dediščino in našimi kulturnimi tradicijami. Znotraj družine in ožje skupnosti je hrana pomemben del etnične in nacionalne kulture. Tradicionalni recepti, ki se prenašajo iz generacije v generacijo, pomagajo ohranjati zgodovino in navade ljudi, ki so jih pripravljali.

Tradicije, povezane s hrano, so še toliko bolj pomembne za izseljence, saj so zlahka prenosljiv košček domovine, ki so jo zapustili. Še zdaj se spominjam prijetnih občutkov ob rezanju domače salame, s katero me je med bivanjem v Chicagu za praznike presenetila sestra, ali vonja slovenske potice med novoletnimi prazniki v Moskvi.

Priseljenci nosijo običaje in recepte svoje domovine s seboj, kamorkoli gredo, kar jim pomaga pri spopadanju z domotožjem in prenašanju njihove kulture na naslednje generacije. Recepti morda niso vedno popolnoma enaki, odvisni so od razpoložljivosti sestavin, vendar hrana, ki jo pripravljajo, ostaja pomemben opomnik njihove skupne zgodovine, prepričanj in vrednot. ■

**Na rast kulinaričnega
turizma je nedvomno
vplivala vloga
kuharskih zvezd.**



Kulinarične tradicije na Unescovem seznamu

Unesco je prepoznal pomen s hrano povezanih tradicij in je na svoj seznam nematerialne kulturne dediščine uvrstil vsega skupaj 30 tradicionalnih kulinaričnih tradicij. Lani je na prestižnem seznamu pristal ukrajinski boršč, juha iz rdeče pese, ki je priljubljena tudi v Rusiji ter v nekaterih drugih vzhodnoevropskih državah. Na seznamu je pristal prav v letu, v katerem se je Ukrajina znašla v vojni vihri, zato ima seznam nedvomno tudi politično konotacijo.

Istega leta je bila nanj uvrščena tudi kitajska kultura pitja čaja, od tehnik nabiranja čajnih lističev do družbenih vezi, stkanih v kitajskih čajnicah. Čaj je na Kitajskem način življenja, saj sodijo Kitajci med najstarejše narode, ki pijejo čaj. Po podatkih Unesca se na Kitajskem proizvaja več kot 2000 različnih čajev iz različnih kategorij listov ter določenih cvetov in zelišč.

Zadnji vnos lani pripada jordanski jedi z imenom *mansaf* ali *al-mansaf*, ki je sestavljena iz jagnjetine ali piščanca, kuhanega v bogati omaki iz fermentiranega jogurta z belim rižem ali pšenico bulgur. Ime jedi pomeni »velik pladenj«, saj se streže na sredini mize in je namenjena vsem. Tradicionalno se pripravlja za posebne priložnosti, za poroke in verske praznike. Gre za jed, ki izvira iz beduinske kulture, v kateri je konec medplemenskih sporov nastopil šele, ko so voditelji žrtvovali žival, da bi skupaj pripravili in pojedli mansaf.

Haiti je na seznamu prisoten s tradicionalno juho *joumou*, ki jo v tej karibski državi uživajo 1. januarja, ko praznujejo dan neodvisnosti. Za Haitijce je značilna posebna juha iz *giraumona*, lokalne buče, simbola svobode in osvoboditve. Bila je priljubljena med francoskimi lastniki plantaž, sužnji pa je niso smeli uživati. Ko so se Haitijci uprli suženjstvu in izvedli edini uspešni upor sužnjev na svetu, so prevzeli tudi juho, ki jo njihovi nasledniki še zdaj pripravljajo svojim družinam.

Italijanski aduti

Italija je na seznamu zastopana z lovom na tartufe, ki so pomembna sestavina italijanske kuhinje. Leta 2021 je Unesco priznal pomen italijanske tradicije lova na tartufe, ki se ustno prenaša iz generacije v generacijo. Vključuje dva postopka: lov na tartufe, vključno z možnostjo prepoznavanja območij, kjer raste goba, in nabiranje tartufov, ki poteka s posebno lopato. Kot pomembno regijo izpostavljajo Toskano, Hrvaška in Slovenija pa nista omenjeni, čeprav tartufi rastejo tudi pri nas.

Italija se omenja tudi v povezavi z mediteransko prehrano v sredozemski regiji, kjer omenjajo še Portugalsko, Maroko, Hrvaško, Ciper in Grčijo, kot ključna pa je navedena Španija, saj je mediteranska prehrana pomemben del španske kulture. Izpostavljajo *tapase* oziroma uživanje majhnih obrokov v družbi ter tržnice, ki so prav tako pomemben del



Lani je na prestižnem seznamu pristal ukrajinski boršč, juha iz rdeče pese, ki je priljubljena tudi v Rusiji ter v nekaterih drugih vzhodnoevropskih državah.

Čaj je na Kitajskem način življenja, saj sodijo Kitajci med najstarejše narode, ki pijejo čaj.



španske identitete. Slovenija ni omenjena, čeprav je mediteranska prehrana tudi pomemben del primorske kuhinje.

Italija na seznamu sodeluje tudi z neapeljskim *pizzaiuolom* oziroma peko neapeljskih pic. Umetnost izdelave neapeljske pice je kulinarčna praksa, ki obsega oblikovanje kroglic iz testa (*ti staglio*), širjenje testa (*ammaccatura*), ko s spretnim gibom, znanim kot *schiaffo*, oblikujejo slavni dvignjeni rob, imenovan *cornicione*.

Tudi Turčija s tremi vpisi

S tremi vpisi je na seznamu tudi Turčija, od vseh pa je najbolj znana turška kava, ki je v Osmanskem cesarstvu prvič zadišala v 15. stoletju. Postala je takojšnja uspešnica. Od takrat naprej so Osmani nadzorovali trgovske poti s kavo in bili odgovorni za širjenje kave po cesarstvu, zato imajo države in ozemlja, ki so jih pred tem osvojili Osmani, vključno z Bosno in Hercegovino, lastno kavno tradicijo. Za pripravo turške kave pražena zrna zmeljemo in počasi kuhamo z vodo in sladkorjem, dokler se na vrhu ne oblikuje pena. Običajno zraven postrežejo kocke sladkorja in kocko lokuma. Turška džezva je sestavni del obreda.

■ Tradicionalna haitijska juha



Tradicionalni turški *keşkek* je enolončnica iz ovčjega mesa ali piščanca, ki jo najdemo v turški, iranski in grški kuhinji. Ob verskih in drugih ceremonijah jo na odprtem ognju pripravljajo skupine moških ali žensk. Najprej pšenico ali ječmen operejo in nad njim zmolijo molitev, nato pa med spremljavo bobnov in piščali zrna stresejo v velik kotel. Zmes nato stepajo z lesenimi kladivi, dokler ne dosežejo fine konsistence.

Turčija je omenjena tudi v povezavi z lepino, ploščatim kruhom, ki ga poznajo tudi v Iranu, Azerbajdžanu ter v Srednji Aziji. Ponekod je znana pod imenom lavaš, katirma, jupko in jufko, gospodinjstva in člani skupnosti pa jo pripravljajo vsak dan sproti. Poleg tega, da se uživa kot osnovna hrana, ima pomembno vlogo na porokah, rojstvih, pogrebih in verskih srečanjih. Peče se v kamnitem ali v zemljo skopanem ognjišču, na kovinski plošči ali v kotlu. Testo je vedno pripravljeno iz preprostih sestavin: pšenične moke, vode in soli. Ko testo zamesijo, ga pustijo počivati, preden ga razvaljajo ter skuhamo/spečejo. Nekatere vasi še vedno uporabljajo peč za celotno skupnost, kamor lahko vsako gospodinjstvo prinese svoje krušno testo.

Bogato zastopan kruh oz. njegove izpeljanke

Čeprav sodi v skupino ploščatih kruhov, je na seznamu posebej omenjen armenski lavaš, ki zaseda posebno mesto v prehranski kulturi in družbenem življenju države. Testo za lavaš je preprosta mešanica pšenične moke in vode. Ko ga zgnetejo in zvaljajo, ga raztegnejo čez posebno blazino, ki je polnjena s senom ali volno. Kruh na blazini prenesejo v stožčasto glineno peč (imenovano tonir) in čez 30 do 60 sekund je pečen. Od kruha so na seznamu tudi hlebci malteškega *il-ftira*, sploščenega kruha iz kislega testa, ki se od drugih na seznamu razlikuje po tem, da je bolj podoben štruci z debelo skorjo in rahlo, puhasto notranjostjo. Ime ftira izvira iz arabske besede za nekvašen kruh in kaže na kulturno izmenjavo, ki je zaznamovala zgodovino Malte. Kruh je ročno oblikovan in postopka ni mogoče posnemati s strojem, zato je še toliko bolj poseben. Regionalni in sezonski recepti za ftiro uporabljajo različne sestavine za aromatiziranje kruha, kot so olive ali kapre.

Na seznamu je tudi dobra stara francoska bageta, dolga tanka palica belega kruha, ki je v Franciji priljubljena vse od vladavine Ludvika XIV., ki je uvedel tudi t. i. *grand couvert*, ritual, med katerim sta se kralj in kraljica javno mastila pred svojimi podložniki.

Obed po francosko

Francija je na seznamu zastopana tudi z gastronomskim obrokom Francozov na tisoč in en način. Za velika družinska praznovanja, kot so rojstni dnevi, poroke ali obletnice, v Franciji pripravijo obilen družinski obrok. Razlikuje se od hiše do hiše, odvisno od sezone, tradicionalnih družinskih receptov, ki se prenašajo iz generacije v generacijo, ter regije. V Normandiji postrežejo sir in jabolčnik, v sredozemskem delu Francije pa je bolj cenjen *ratatouille*.

V Srednji Aziji ne gre brez *plova*. V Uzbekistanu ga strežejo ob vseh priložnostih in je na voljo v vsakem mestu in vsaki majhni vasi, zato se je na seznamu znašel prav uzbeški *pulao*, ki ga pripravljajo iz riža, začimb, zelenjave, mesa, rozin in jagod. Včasih je kuhan v tako veliki ponvi, da na pogrebih in porokah lahko nahrani na stotine ljudi. Še zdaj se mi cedijo sline, ko se spomnim na okusen plov, ki so ga stregli v moskovski verigi srednjeazijskih restavracij Čajhana, kar pomeni čajnica.

Iste leta so na seznam vpisali tudi tadžiški *oshi palav*, ki je seveda bližnji sorodnik uzbeškega plova. V Tadžikistanu je znan kot »jed miru« zaradi vloge, ki jo ima pri združevanju ljudi iz različnih okolij. Obstaja 200 vrst plova, najosnovnejši pa vključuje jagnjetino, riž, čebulo in korenje. Ne glede na to, ali je pripravljen doma ali v čajnicah, kuhanje običajno spremljata druženje in petje, kar jedi dodaja kulturno komponento. Jesti plov z rokami iz skupnega lonca je simbol sorodstva in skupnosti. Tehnike izdelave oshi palava se prenašajo iz generacije v generacijo. Tadžiški in uzbeški plov sta seveda sorodnika tudi z indijskim pilavom, perzijskim polowom in celo špansko paello.



■ Azerbajdžanska dolma

S postsovjetskega prostranstva je na seznamu tudi azerbajdžanska *dolma*, kuhan list vinske trte, polnjen z mletim mesom, rižem, čebulo in včasih drugimi sestavinami, kot je grah. Beseda »dolma« je turškega izvora in je skrajšana različica *doldurma*, kar pomeni »polnjen«. Tudi recepti in načini izdelave dolme se prenašajo iz roda v rod.

Bogato zastopana Sovjetska zveza

Sprehod po nekdanji Sovjetski zvezi, ki je na seznamu bogato zastopana, nadaljujemo z mongolskim *airagom* (znanim tudi kot *kumis*); to je fermentiran mlečni izdelek, ki ga izdelujejo in uživajo v srednjeazijskih stepah. V Mongoliji *airag* izdelujejo s penjenjem svežega kobiljega mleka v *khokhuurju*, posebni posodi, izdelani iz kravjega usnja. Poleg tega, da je ključni vir prehrane za nomadske skupnosti (je bogat z vitamini in minerali ter dokazano ubija škodljive bakterije in ohranja zdravje črevesja), je prepojen z zgodovino in tradicijo. Izdelava *airaga* je počasen, energetsko intenziven proces, med katerim se uporablja vrsto orodij, vključno s pose-



■ Za pripravo turške kave pražena zrna zmeljemo in počasi kuhamo z vodo in sladkorjem, dokler se na vrhu ne oblikuje pena.



V Mongoliji izdelujejo *airag* s penjenjem svežega kobiljega mleka v *khokhuurju*, posebni posodi, izdelani iz kravjega usnja.

bej oblikovanim veslom, znanim kot *buluur*. Mleko je treba stepsti več kot 500-krat, preden se doda kvas in se začne proces fermentacije.

Postsovjetski prostor je zastopan tudi s tradicijo pridelave vina v Gruziji, ki je pravzaprav sinonim za vino, kar ni presenetljivo, saj je Kavkaz (Gruzija, Azerbajdžan in Armenija) rojstni kraj vinogradništva. V gruzijski rodovitni dolini Alazani v regiji Kaheti in drugod gojijo grozdje že več ti-

sočletij (prvi dokazi o pridelavi vina v Gruziji segajo v 6. tisočletje pred našim štetjem). Številne gruzijske družine, menihi in nune ter poklicni vinarji še danes uporabljajo enake metode priprave vina kot njihovi predniki pred tisočletji, in sicer za fermentacijo grozdja uporabljajo kvevri, ogromne glinene posode v obliki amfore, ki so zakopane pod zemljo, da vino ohranja stalno temperaturo.



Iz azijskih gastronomskih tradicij je na seznamu japonski *washoku*, kot s skupnim imenom pravimo japonski hrani.



Dobra stara francoska bageta, dolga tanka palica belega kruha, je v Franciji priljubljena vse od vladavine Ludvika XIV.

Afriška tura

Preselimo se v Severno Afriko, natančneje v Alžirijo, Mavretanijo, Maroko in Tunizijo, kjer skorajda ni obroka brez severnoafriškega kuskusa, žita, ki ga drobijo ročno in oblikujejo v majhne kroglice in kuhajo na pari. Vsaka od štirih naštetih držav ima nekoliko drugačen način priprave in uživanja kuskusa, vendar je vsem skupna ceremonialnost procesov, ki se z opazovanjem prenašajo s staršev na otroke. Za pripravo kuskusa uporabljajo tudi posebno orodje, vključno z glinenimi in lesenimi instrumenti, ki jih izdelujejo specializirani obrtniki. Kuskus, ki si ga družinski člani in prijatelji tradicionalno delijo iz velikega lonca, je simbol povezanosti.

Gastronomsko turnejo nadaljujemo v Afriki, natančneje v Malaviju, kjer jedo malavijsko *nsimo*, gosto kašo, pripravljeno med mešanjem belega koruznega zdroba z vodo. Gre za podoben zapleten postopek kot kuhanje žgancev, saj vključuje vlečenje paste ob steno lonca z leseno žlico, medtem ko vre. *Nsimo* jedo v mnogih delih Afrike, le da je znana pod drugačnimi imeni. V Malaviju jo običajno jedo z dvema prilogama: z beljakovinsko in z zelenjavno jedjo. Beljakovinska jed je lahko mesna, ribja ali fižolova, medtem ko je zelenjavna jed običajno vrsta temnolistne zelenjave. Majhne otroke že od malega učijo robkati koruzo in sejati moko za pripravo *nsime*, uživanje skupnih obrokov *nsime* pa je pomemben način krepitve družinskih vezi.

Iz afriške kuhinje je na seznamu tudi senegalski *ceebu jën*, nacionalna jed Senegala, ki je sestavljena iz ribe, zdrobljenega riža, paradižnika, čebule in druge sezonske zelenjave. Doma jed postrežejo v veliki skledi (*bolus*) in jedo z rokami ali s kosom kruha, s katerim zajamejo riž. *Ceebu jën* na splošno velja za simbol senegalske »*terrange*« oziroma gostoljubnosti. Recept izvira iz ribiških vasi na otoku Saint-Louis in se danes uživa v širši regiji, vključno z Gvinejo Bissauom, Malijem, Mavretanijo in Gambijo.

Tradicionalno mehiško

Mesto na seznamu si je prislužila tudi tradicionalna mehiška kuhinja, ki je simbioza kuhinje španskih konkvistadorjev in azteške kulture. Večina mehiške hrane, ki jo jemo danes, je okusna kombinacija starodavnih tradicij, azteške, majevske in španske, svojo vlogo pa so odigrali tudi Francozi, ki so dodali pekovske izdelke, kot sta sladki kruh in *bolillo*. Hrana je ena glavnih sestavin mehiške kulture in je bistvena za vsako družabno srečanje. Iz južnoameriških tradicij je na seznamu še paragvajski *tereré*, tradicionalna pijača, ki je podobna tradiciji pitja urugvajskega yerba mateja, osvežujočega čaja. *Tereré* je pripravljen s posebno mešanico *poha nana* (zdravilnih zelišč), zdrobljenih in zmešanih s hladno vodo. Vsako zelišče ima edinstvene zdravilne lastnosti, način njihovega kombiniranja pa je del tradicije vsake družine v Paragvaju.



Čeprav sodi v skupino ploščatih kruhov, je na seznamu posebej omenjen armenski lavaš, ki zaseda posebno mesto v prehranski kulturi in družbenem življenju države.

Mediterranska prehrana je tudi pomemben del španske kulture. Izpostavljajo tapase oziroma uživanje majhnih obrokov v družbi, kar je pomemben del španske identitete.



na prestižnem seznamu znašlo po zaslugi belgijske kulture piva, ki ga v Belgiji varijo že stoletja. Pivo, ki vsebuje vodo, ječmen, hmelj in kvas, so prvotno pripravljali menihi in nune v srednjem veku kot nadomestek za vodo. Pitna voda je bila pogosto nečista in je ljudem povzročala bolezni, zato je bilo bolje zvariti šibko pivo, tudi za otroke. Postopek varjenja je uničil vse klice, dodatek hmelja pa je deloval kot konzervans. Danes obstaja več kot 1500 različnih vrst belgijskega piva z različnimi okusi,

barvami in odstotki alkohola, pivo pa ima po vsem svetu pomembno vlogo tako v vsakdanjem življenju kot tudi ob prazničnih priložnostih. Prišli smo na konec dolgega seznama, na katerem ni ene same slovenske kulinarčne tradicije, pa četudi je slovenska gastronomija nadvse raznolika. V tolažbo nam je, da sta konec letošnjega leta na Unescovem reprezentativnem seznamu nesnovne kulturne dediščine človeštva pristala slovenska tradicija čebelarstva in reja lipancev. ■

Posebno mesto so si prislužile odprte prehranjevalne tržnice oziroma t. i. *hawker* centri v Singapurju. Takšni kraji niso samo priložnost za cenovno ugoden obrok, pač pa so tudi »skupinske jedilnice«, v katerih se družijo ljudje iz različnih okolij.





Mansaf



Kvevri za gruzijsko vino



Italijanski tartufi



Turški keşkek



Uzbeški pulao



Paragvajski tereré



Kuskus iz skupne skledé



Medenjaki po hrvaško



Priprava korejskega kimčija



Malavijski nsimo