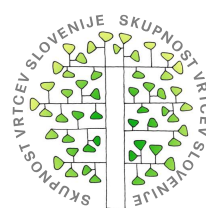




**Turistična zveza
Slovenije**



Ljubljana, 1. september 2023



VABILO K SODELOVANJU



Spoštovani!

V šolskem letu 2023/2024 vas že devetnajsto leto zapored vabimo k sodelovanju v vseslovenskem gibanju **Turizem in vrtec** na temo **Z igro do prvih turističnih korakov**. Letošnja rdeča nit projekta je **OKUSNI ZAKLADI: Lokalni kulinarčni spominki s trajnostnim pridihom!**



Kulinarčni oziroma gastronomski turizem je ena od sodobnih oblik turizma. Ne glede na njegovo »mladost« je leta 2019 oziroma zadnje leto pred epidemijo kovida, predstavljal tretjo najbolj priljubljeno obliko turizma, ki je v svetovne blagajne prinesla kar 43 milijard evrov. Kulinarčnemu 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.



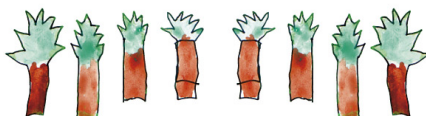
Povedano po domače je kulinarčni turizem odkrivanje kulture določene dežele ali destinacije preko lokalne hrane in pijače oziroma kuharskih tradicij. »Gre za kakršnokoli turistično izkušnjo, pri kateri oseba spoznava, ceni, zaužije ali si privošči hrano in pijačo, ki odraža lokalno kuhinjo, dediščino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



Ne gre samo za hrano, ki jo jeste, pač pa tudi za doživetje oziroma pristno izkušnjo. Poleg tega pri kulinarčnem turizmu ne gre nujno za razkošno obedovanje, ampak bolj za pustolovsko prehranjevanje oziroma iskanje novih kulinarčnih dogodivščin.



Države so pogosto povezane z določeno hrano; Italija s pico in testeninami, Japonska z ramenom, Indija z dišečim karijem itd. Ljudje iz različnih kulturnih okolij jedo različno hrano, kar gurmane žene v raziskovanje različnih kultur in njihove kuhinje. Med potovanjem in počitnicami postane hrana za ljudi družabna priložnost, trenutek, ko se povežejo z družino in prijatelji, kar je neprecenljivo. Raziskava Oxfordske Univerze je namreč pokazala, da večkrat kot z bližnjimi uživamo v hrani, bolj zadovoljni smo s svojimi življenji.





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 gastronskega turizma«.



Ker postaja kulinarčni turizem čedalje pomembnejši segment turističnega sektorja tudi v Sloveniji, smo se odločili, da bo naslov letošnje teme **Ustvarite okusne zaklade: Lokalni kulinarčni spominki s trajnostnim pridihom!**, s čimer želimo udeležence spodbuditi, da z oblikovanjem slastnega spominka pripomorejo k večji prepoznavnosti določene destinacije. Naš cilj je, da ustvarite kulinarčni spominek, ki bi ga lahko lokalna turistična društva in TIC-i vključili v del svoje ponudbe, zato mora odražati bistvo kraja in njegove kulinarčne tradicije.



Z izdelavo lokalnega kulinarčnega spominka boste pripomogli k večji prepoznavnosti določene destinacije, obiskovalcem pa omogočili, da domov odnesejo okus določenega kraja ali regije. Hkrati boste podprli trajnostne prakse, ki revolucionarno spreminjajo naše razmišljanje o pridelavi in uživanju hrane.

Pri ustvarjanju lokalnega kulinarčnega spominka uporabite lokalno pridelane sestavine ter tradicionalne kulinarčne prakse in recepte. S tem želimo podpreti kmete in proizvajalce, ki so zavezani trajnostnim praksam.



Za tradicionalne postopke in recepte smo zainteresirani tudi kot podpisniki zaveze o zmanjševanju količine odpadne hrane. Včasih so namreč kuhali tako, da ni šlo nič v smeti. Še več, porabili so čisto vse, kar so pridelali, tudi prezrelo sadje.

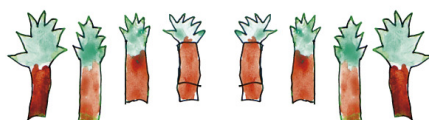
Ustvarite trajni in trajnostni kulinarčni spominek (hrana in pijača), s katerim boste proslavili raznolikost slovenske kulinarčne tradicije. Izpostavite bogate in živahne okuse, ki jih najdete tik pred svojim pragom!

Projekt je namenjen otrokom, ki so **stari tri leta in več**. Sodelujejo lahko posamezni oddelki, enote ali celi vrtci, glede na vaše in zanimanje krajevnega okolja ter letni delovni načrt. Sodelovanje v projektu vam lahko koristi pri promociji vašega vrtca, turizma in kraja, v katerem živite. Sodelujočim vrtcem bomo ob zaključku podelili priznanja.

Bistveno je, da pri projektu otroci dejavno sodelujejo in raziskujejo. Vodilo naj vam bo vprašanje: »Kaj bo otrok ob tem novega doživel, spoznal, naredil, pridobil?«

Edini pogoj sodelujočih je, da svoje delo oziroma projekt ali projekte primerno predstavijo širši javnosti (prireditev v kraju, predstavitev v turističnem podjetju ali društvu, razstava za krajanje, brošure, lokalne TV oddaje, spletne strani ...) ali drugemu vrtcu v Sloveniji. Predstavitev pa je treba dokumentirati v obliki fotokronike in poročila.

Do 14. junija 2024 vrtci oddajo poročila o izvajanju projekta. Obrazec poročila je objavljen na spletni strani Turistične zveze Slovenije <https://turisticna-zveza.si/projekti>.





Mentor (vzgojiteljica, pomočnica vzgojiteljice) naj bi načrtoval, vodil skupino otrok pri izvedbi, pripravil zaključek projekta ter sodeloval pri zapisu poročila. Za to delo izdamo mentorjem potrdilo za izvedbo projekta. Izdali ga bomo na podlagi poimenskega seznama mentorjev, ki ga napiše in potrdi ravnateljica vrtca in je sestavni del poročila.



Rok za oddajo **prijav za sodelovanje v projektu je 11. oktober 2023**. Priloženo prijavnico pošljite na e-naslov info@turisticna-zveza.si ali na naslov Turistična zveza Slovenije, Miklošičeva 38, 1000 Ljubljana.



Poročilo s seznamom mentorjev pošljite **do 14. junija 2024** na naslov: Turistična zveza Slovenije, Miklošičeva 38, 1000 Ljubljana.



Vsa dodatna pojasnila dobite na Turistični zvezi Slovenije pri Petri Pistotnik, tel. 01/43 41 670 ali e-pošta petra.pistotnik@turisticna-zveza.si.

Vabljeni k sodelovanju!

Turistična zveza Slovenije
predsednik:
Dominik S. Černjak

Skupnost vrtcev Slovenije:
predsednica:
Silvija Komočar

