

2011

UNIVERZA NA PRIMORSKEM  
FAKULTETA ZA MANAGEMENT KOPER

ZAKLJUČNA PROJEKTNA NALOGA

ZAKLJUČNA PROJEKTNA NALOGA

KAJA BERGINC

KAJA BERGINC

KOPER, 2011



UNIVERZA NA PRIMORSKEM  
FAKULTETA ZA MANAGEMENT KOPER

Zaključna projektna naloga

ANALIZA TRADICIONALNIH BOVŠKIH JEDI V  
TURISTIČNI PONUDBI

Kaja Berginc

Koper, 2011

Mentor: viš. pred. mag. Armand Faganel



## **POVZETEK**

Zaključna projektna naloga obravnava pomembnost vključevanja lokalne kulinarike v turistično ponudbo. Lokalna kulinarika predstavlja pomemben delček kulturne dediščine določenega kraja in po izvedeni raziskavi sodeč presenetljivo veliko obiskovalcev obiskuje določen kraj prav z namenom spoznavanja lokalne kulinarike, večina pa vedno uživa v tradicionalnih jedeh, ki jih določen kraj ponuja. Glede na opravljeno raziskavo mnogi gostinci obiskovalcem ponujajo tovrstno hrano, ne zavedajo pa se najboljše pomembnosti tega za razvoj turističnega kraja. Zato je zelo pomembno ponujati in predstavljati tradicionalne jedi kot del svoje kulture in se s tem hkrati zavedati, da je tako mogoče učinkovito pristopiti k razvoju kraja.

*Ključne besede:* kulturna dediščina, kulinarika, tradicionalna kulinarika, obiskovalci, tradicionalne bovške jedi, razvijanje turizma.

## **SUMMARY**

This bachelor thesis deals with the importance of involving local cuisine in offers made to tourists. Local cuisine is an important part of cultural heritage of a particular place and my research showed many visitors go to a specific place in order to learn about local cuisine, while the majority always enjoys traditional dishes of the place. According to the survey many restaurants offer local food, but are not aware of the impact the cuisine has on the development of the place as far as tourism is concerned. Therefore I have learned that offering and presenting traditional food is very important as part of the culture of the place, and at the same time being aware that it is effectively helping to develop the area.

*Keywords:* cultural heritage, cuisine, traditional cuisine, visitors, traditional Bovec dishes, the development of tourism.

**UDK:** 338.48(043.2)



## VSEBINA

<b>1</b>	<b>Uvod</b>	<b>1</b>
1.1	Opredelitev obravnavanega problema in teoretičnih izhodišč	1
1.2	Namen in cilji zaključne projektne naloge	1
1.3	Metode za doseganje ciljev	2
1.4	Predpostavke in omejitve pri obravnavanju problema	2
<b>2</b>	<b>Prostor in pogoji za razvoj turizma</b>	<b>3</b>
2.1	Predstavitev Bovške doline	3
2.2	Zgodovina	3
2.3	Kulturna dediščina	5
<b>3</b>	<b>Kulinarika na Bovškem skozi čas</b>	<b>7</b>
3.1	Kmetijstvo	7
3.1.1	Poljedelstvo	7
3.1.2	Živinoreja	7
3.1.3	Lovstvo	8
3.1.4	Čebelarstvo, sadjarstvo in sviloprejestvo	9
3.2	Najbolj značilne posoške jedi	9
3.3	Kulinarika v turizmu	13
3.4	Kako navdušiti obiskovalce za lokalno kulinariko	14
<b>4</b>	<b>Analiza turistične ponudbe tradicionalnih jedi</b>	<b>15</b>
4.1	Intervjuji z gostinci	15
4.2	Anketa med turisti	15
<b>5</b>	<b>Rezultati raziskav</b>	<b>16</b>
5.1	Rezultati ankete o priljubljenosti tradicionalnih jedi med slovenskimi in tujimi obiskovalci	16
5.2	Rezultati raziskave o obsegu ponudbe tradicionalnih jedi v gostinstvu	20
<b>6</b>	<b>Sklep</b>	<b>24</b>
	<b>Literatura</b>	<b>25</b>
	<b>Priloge</b>	<b>27</b>

## PONAZORILA

Preglednica 1:	Nematerialna kulturna dediščina.....	5
Preglednica 2:	Materialna kulturna dediščina.....	6
Preglednica 3:	Ali anketiranci ob obisku določenega kraja vedno uživajo v tipičnih tradicionalnih jedeh? .....	16
Preglednica 4:	Struktura anketirancev glede na seznanjenost z bovškimi tradicionalnimi jedmi .....	16
Preglednica 5:	Katera bovška tradicionalna jed je anketirancem ostala najbolj ostala v spominu.....	17
Preglednica 6:	Spoznavanje lokalne kulinarike je glavni razlog obiska določenega kraja.....	17
Preglednica 7:	Tradicionalne bovške jedi so okusne in edinstvene .....	18
Preglednica 8:	Ponudba tradicionalnih bovških jedi v gostinstvu je pestra in zanimiva.....	18
Preglednica 9:	Bovški gostinci mi vedno ponudijo, priporočijo in predstavijo njihove tradicionalne jedi.....	19
Preglednica 10:	Želel bi biti bolj seznanjen s kulinaričnimi prireditvami v Bovški dolini, da bi lahko načrtoval tudi svoj obisk, ko se odvijajo prireditve.....	19
Preglednica 11:	Struktura anketirancev glede na »spol« .....	19
Preglednica 12:	Struktura anketirancev glede na »starost« .....	20
Preglednica 13:	Struktura anketirancev glede na »status«.....	20
Slika 1:	Bovški ovčji sir .....	10
Slika 2:	Čompe in skuta.....	10
Slika 3:	Soška postrv .....	11
Slika 4:	Frika .....	11
Slika 5:	Bovški krafi.....	12
Slika 6:	Prikaz sirjenja na Bovškem dnevu .....	13



# 1 UVOD

## 1.1 Opredelitev obravnavanega problema in teoretičnih izhodišč

Na razvoj slovenske kulinarike, ki jo poznamo danes, so najbolj vplivale tedanja oblast in sosednje države. Tisti prebivalci, ki so živeli ob mejah, so prevzeli nekatere sosednje jedi in njihovo kulturo, medtem ko se je na deželi razvijala pristna slovenska kuhinja, ki ji danes pravimo narodna kuhinja. Ta nam ogromno pove, kako so se včasih prehranjevali naši predhodniki in kakšna je kulinarčna kultura Slovencev. Tradicionalna hrana je danes izredno cenjena. Vedno znova jo pripravljamo, tako na tradicionalen kot na sodoben način. Ponosno jo ponujamo obiskovalcem, ki prihajajo k nam (Zalar in drugi 2008, 18). Kulinarika pa ima zelo velik pomen pri razvoju turizma na določenem področju.

Naravne in kulturne znamenitosti že od nekdaj privabljajo številne obiskovalce iz vseh krajev. Turizem je hitro postal zelo pomembna poslovna priložnost za mnoge države in je danes najverjetneje ena izmed najpomembnejših gospodarskih dejavnosti, ki prinaša mnoge pozitivne učinke, tako da povečuje gospodarski in družbeni razvoj. Tudi marsikje pri nas je turizem izjemnega pomena, saj spodbuja razvoj določenega kraja (Sirk 2007).

Turizem in gostinstvo sta med seboj tesno povezana. Težko si je namreč predstavljati potovanja in odkrivanje novih dežel in kultur brez dobre kuhinje. Kakovostne turistične ponudbe si nikakor ne moremo predstavljati brez dobre kulinarčne ponudbe. Slovenci se lahko ponašamo s pestro izbiro kulinarčnih dobrot, znani pa smo tudi kot cenjena vinorodna dežela. Poleg vseh kulturnih in naravnih znamenitosti je za vsakega obiskovalca okusen, lepo dekoriran in spoštljivo postrežen obrok prav gotovo tisto, kar mu ostane v lepem spominu. Vsak gostinec si mora prizadevati, da s kakovostno hrano in prijaznim odnosom goste privablja in jih tudi obdrži. Zato želimo preučiti povezave in morebitne medsebojne vplive med kulinarčno ponudbo in turizmom v Bovški dolini.

## 1.2 Namen in cilji zaključne projektne naloge

Namen zaključne projektne naloge je bil analizirati vpliv kulinarčne ponudbe na bovški turizem.

Cilji teoretičnega dela naloge so:

- preučiti vpliv lokalne kulinarike na turizem,
- analizirati tradicionalne, najbolj tipične jedi Bovške doline.

Cilji empiričnega dela naloge so:

- analizirati ponudbo tradicionalnih jedi v gostinstvu,
- ugotoviti, ali je ponudba tradicionalnih jedi na Bovškem dovolj pestra in zanimiva,

- ugotoviti zanimanje turistov za lokalno kulinariko.

### **1.3 Metode za doseganje ciljev**

V teoretičnem delu naloge so bile uporabljene metode analize za razčlenjevanje, sinteze za združevanje miselnih stvaritev različnih avtorjev ter kompilacije dostopne literature na temo turizem in turistične ponudbe tradicionalne kulinarike.

V empiričnem delu naloge so bile uporabljene metode pisnega anketiranja slovenskih in tujih obiskovalcev Bovške doline. Anketiranih je bilo 245 obiskovalcev, ki so iskali informacije na turističnih agencijah v Bovcu. Uporabljena je bila tudi metoda osebnega pol strukturiranega intervjuja. Intervjuvanih je bilo enajst gostincev v Bovški dolini z namenom analize vključevanja tradicionalnih jedi v gostinsko ponudbo. Ugotovitve so nadalje v nalogi tudi predstavljene v pisni, tabelarični in grafični obliki.

### **1.4 Predpostavke in omejitve pri obravnavanju problema**

Predpostavljamo, da smo zadovoljivo analizirali turistično ponudbo tradicionalnih jedi na Bovškem in pojasnili njeno pomembnost pri razvoju turizma v tem koncu Slovenije ter gostincem tudi predlagali, kako ponudbo še dodatno obogatiti. Pri iskanju literature in pridobivanju podatkov za pisanje zaključne projektne naloge ni bilo večjih težav.

Pri pisanju zaključne projektne naloge se niso pojavile omejitve niti pri iskanju literature in niti pri izvajanju raziskav.

## **2 PROSTOR IN POGOJI ZA RAZVOJ TURIZMA**

Privlačnost in kakovost turističnega kraja sta definitivno glavni pogoj za omogočanje turizma. Pri tem so zelo pomembne naravne in družbene dobrine, ki jih določeni turistični kraj lahko nudi obiskovalcem. Med naravne dobrine sodijo predvsem klima kraja, površje, rastlinstvo, živalstvo ... Družbene dobrine pa predstavljajo tiste dobrine, ki jih za določen kraj ustvari človek sam. To so predvsem razne kulturne vrednosti, muzeji, spomeniki in razne druge kulturne ustanove (Zorko 1999, 30). Bovška dolina že od nekdaj velja za prostor, ki ga obiskovalci radi obiskujejo in spoznavajo mnoge njegove naravne in kulturne znamenitosti. Soča, reka na kateri se izvajajo mnoge športne aktivnosti, kot so spust z raftom, kajakaštvo, soteskanje, je med glavnimi privlačnostmi za obiskovalce. Za obiskovalce je privlačna tudi gora Kanin, saj jo pridejo obiskati poleti in pozimi. Smučišče Kanin je tudi edino pravo visokogorsko smučišče v Sloveniji. Seveda pa so še druge zanimivosti, ki obiskovalce privabljajo v Bovško dolino, kot na primer spust s padalom s Stola, pohodništvo po neokrnjeni naravi, plezanje, povzpetje na različne gore.

### **2.1 Predstavitev Bovške doline**

Bovška dolina leži na skrajnem severnem delu Zgornje Soške doline. Oblikovala jo je reka Soča. Soča je znamenita alpska reka, ki se iz doline Trente spusti v Bovško dolino. Bovška dolina se začne ob sotočju Soče in Koritnice. Dolino obdaja veliko visokih gora: najvišji vrh doseže Visoki Kanin (2587 m), temu pa sledita še Prestreljenik (2499 m) ter Rombon (2208 m). Na jugu dolino zapirata hriba Polovnik in Golobar, na vzhodu pa Svinjak. Osrednje mesto kotline je Bovec, ki je bil nekoč središče glavarstva, ob njem pa so nastale še vasi Kal-Koritnica, Plužna in Čezsoča. Preko Predela poteka po kotlini stara cesta, ki vodi na Koroško. Zaradi ugodne in strateško pomembne lege je v kotlini mogoče zaslediti tudi ostanke ilirske in staroslovanske poselitve. Dolina se čez nekaj kilometrov spet skrči in preide v Srpeniško-Žagarsko kotanjo z dolino, ki jo je oblikovala reka Učja. Zaradi svoje lege ima Bovška dolina posebne podnebne pogoje. Mediteranski vpliv, ki od morja po dolini Soče sega v Bovško dolino, zelo vpliva na podnebne razmere v kotlini. Tako je za rastlinstvo značilno mešanje alpskega rastja z, za alpski svet, netipičnimi rastlinskimi vrstami. Bovška dolina ima v osrednjem delu dokaj obsežne in ravne površine primerne za obdelovanje. Prst je peščena in je kot taka najbolj primerna le za živinorejo in pridelovanje krompirja (Wikipedia b. l.).

### **2.2 Zgodovina**

Bovška dolina je še danes zelo znana po svoji pestri in zanimivi zgodovini. Gornje Posočje je definitivno eno izmed najstarejših slovenskih pokrajin, katerih usoda je bila odvisna predvsem od prometnih tokov, rudninskih bogastev ter od radodarnosti zemlje. Prebivalci Bovške doline so bili predvsem kmetje, gozdarji, ovčarji in pastirji. Cestne povezave so nastale nekje v

16. stoletju, ko so se začeli pojavljati tudi prvi prevozniki, ki so z vozovi začeli odhajati v svet. Istočasno so se začele odpirati tudi prve gostilne, ki so prevoznikom poleg hrane nudile tudi prenočišča. Dolina se je počasi razvijala in z razvojem so začeli nastajati tudi razni obrtniki, kot so kovači, krojači, čevljarji in druge specializirane trgovine. Prst za pridelovanje pridelkov je bila izredno tanka in zelo peščena, kar sicer ugodno vpliva na pridelovanje krompirja, fižola in koruze, vendar vseeno to ni bilo dovolj, da bi nasitilo celotno prebivalstvo, zato so mnogi začeli zapuščati dolino in odšli kruh služiti v tujino. Bili pa so tudi časi, ko je bila dolina polna tujih ljudi, kar je bilo mnogokrat pogojeno s kakšnimi političnimi, vojaškimi ali gospodarskimi spremembami (Sedmak 2004, 145). Bovško dolino pa je najverjetneje najbolj zaznamovala prva svetovna vojna, ki se je začela 1914. Soška fronta, ki se je v zgornjem Posočju začela 1915, je bila devetdeset kilometrov dolgo bojišče, ki je potekalo ob reki Soči vse od Rombona do Tržaškega zaliva. Na tem območju je bilo kar dvanajst bitk. Prvih enajst so izvedli Italijani, zadnjo, dvanajsto pa so izvedli vojaki Avstro-Ogrske in Nemčije. Soška bitka je iz svojih domov pregnala prestrašene domačine, ki so kot begunci zavetje šli iskat v druge dežele. Po odhodu domačinov je v Bovško dolino prišlo približno deset tisoč vojakov, ki so si morali ustvariti bivališča. Tako so na glavnih poteh nastale vojaške baze. Skrbno obdelana polja in travniki so hitro postali strelski jarki, v pobočjih so nastajale kaverne, gradili so ogromna skladišča, raznovrstne delavnice, bolnišnice in pokopališča. Prebivalstvo se je iz begunstva začelo vračati šele leta 1918, ko se je vojna umirila. Ob vrnitvi so jih čakali oropani, porušeni in prazni domovi. Razdejanju po prvi vojni je kmalu sledila tudi obnova. Za obnovo porušениh domov je poskrbel takrat poseben urad italijanske vojske (Komac 2002, 34). V soški fronti je umrlo na tisoče slovenskih vojakov in še danes je Soška fronta znana kot največji spopad v človeštvu Slovenije in je zato globoko ukoreninjena v zgodovino Slovenije. Ostanke prve vojne si danes lahko ogledamo v Kobariškem muzeju, ki je znan po vsej Evropi.

Kmalu je leta 1939 sledila še druga svetovna vojna, ki pa na srečo ni pustila tako globokih in vidnih sledi. Tudi v tej vojni so sicer bili težki boji, trpljenje in tudi izdaje, končala pa se je tako, da se je Primorska pridružila matični domovini (Kajzelj 2011, 36).

Življenje v Bovški dolini se je po vojnah začelo vračati na stare tire. Prebivalci so si prizadevali izboljšati življenje in se nazaj postaviti na noge. To jim je več kot uspelo. Nam pa so zapustili mnoge spomine na dogodke, ki so močno vplivali na življenje nekoč in vplivajo na življenje danes.

## 2.3 Kulturna dediščina

Turističen razvoj kraja je prav gotovo odvisen od kulturne dediščine, ki jo določen kraj ponuja.

Kulturna dediščina so viri in dokazi človeške zgodovine in kulture, ne glede na njihov izvor, razvoj in ohranjenost, kar imenujemo materialna dediščina, ter s tem povezane kulturne dobrine, kar imenujemo nematerialna dediščina. Zaradi njihove kulturne, znanstvene in splošne človeške vrednosti sta varovanje kulture in ohranjanje kulturne dediščine v interesu vsakega kraja kot tudi v interesu države. Funkcija kulture je predvsem ta, da se neposredno vključuje v prostor in v življenje v njem, predvsem na področju vzgoje in učenja. Zelo pomembno je namreč, da se kultura prenaša naprej na prihodnje rodove in se s tem ohranja. Kultura dediščina je zelo pomembna za vsak kraj, saj se tako krepi narodna pripadnost in kulturna istovetnost.

Kulturno dediščino delimo na (Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije 2009):

- Materialno dediščino. To so razne stavbe, predmeti, zbirke različnih predmetov ... Pod materialno kulturno dediščino sodijo:
  - stavbna dediščina,
  - arheološka dediščina,
  - dediščinska kulturna krajina,
  - integralna dediščina,
  - območja nacionalne prepoznavnosti,
  - premična dediščina in zbirke,
  - narodno bogastvo.
- Nematerialna dediščina. To so razna znanja, spretnosti, kulinarika, ustna izročila, šege in navade ...

### Preglednica 1: Nematerialna kulturna dediščina

Ime	Kratek opis
Trentarski sejem	Večdnevna prireditev, na kateri je možno okusiti in kupiti domače jedi
Kmečke igre	Igre, ki se odvijajo v vasi Čezsoča, na katerih predstavijo nekdanja kmečka opravila in strežejo domačo hrano
Čomparska noč	Po slovensko krompirjeva noč. Prireditev, na kateri obiskovalci lahko poskusijo tipične bovške jedi (čompe in skuto, friko, krafe ...)
Bovški dan	Na stojnicah v centru Bovca obiskovalci lahko kupijo pristne domače pridelke in izdelke ter okušajo domače jedi
Festival Kluže	Je prireditev v trdnjavi Kluže, kjer nastopajo glasbene skupine

Vir: Gams 2008, 25–47.

Bovška dolina obiskovalcem ponuja bogato kulturno dediščino tako materialno kot nematerialno in v nadaljevanju naloge je ta v tabelarični obliki tudi predstavljena.

## **Preglednica 2: Materialna kulturna dediščina**

Ime	Kratek opis
Bovško-trentarski tip hiše	Samosvoja in edinstvena oblika slovenskega stavbarstva, ki se širi od Trente do Žage
Tradicionalni in enostavni kmetijski objekti na Bovškem	To so predvsem preproste pastirske kočice in hlevi, zgrajeni predvsem iz kamna in lesa
Rogarjeva žaga Venecijanka	Najbolje ohranjena žaga v Bovški dolini
Tovorna žičnica na Golobar	Krožna žičnica (Tolminka) je ena redkih objektov take vrste
Rudniški rovi v Trenti	Rudniški rovi, kjer se je kopala in predelovala železova ruda
Loški Štoln	4.860 m dolg, v skalo vklesan vodni rov
Mlini	Mlini, kjer so mleli koruzo, pšenico in fižol
Cerkve	Zgrajene so v vasi Soča, Bovec, Log pod Mangartom, Trenta, Srpenica
Trentarski muzej	Predstavlja zgodovinsko in bivalno kulturo vasi Trenta
Trdnjava Kluže	Kamnita trdnjava je bila zgrajena leta 1613 in varovala vojake pred udori tuje vojske. Danes privablja obiskovalce z organiziranjem kulturnih prireditev
Vojaška pokopališča	Ležijo v Trenti, Soči, Logu pod Mangartom, Bovecu
Spomeniki na padle v vojski	Postavljeni so v Strmcu, Kal-Koritnici, Logu pod Mangartom
Spomenik dr. Juliusu Kugyju	Spomenik ob cesti proti prelazu Vršič

Vir: Gams 2008, 25–47.

### **3 KULINARIKA NA BOVŠKEM SKOZI ČAS**

Hrana na Bovškem je bila v preteklosti zelo skromna, preprosta in enolična. Ljudje so jedli le tisto, kar so lahko pridelali sami. Prebivalci bolj odročnih krajev, kot so Log pod Mangartom, Strmec, Trenta in Soča, so še posebej občutili pičel pridelek, ki jim ga je dajala zemlja. Polenta je bila prisotna skoraj v vseh obrokih. Za kosilo so običajno pripravljali polento, ki so jo zabelili z zaseko, ali s skutnico, za večerjo pa so pripravili koruzni močnik, temu pa dodali kuhan fižol. Pozimi so pogosto poleg polente skuhalo še zelje ali kislo repo. Za prilogo pri kosilu so največkrat imeli solato ali radič z domačega vrta. Meso so jedli le ob nedeljah in še to v majhnih količinah. Boljše jedi so si privoščili le ob praznikih. Pred Veliko nočjo so se mnogi kar peš odpravili čez prelaz Vršič v Kranjsko Goro po belo pšenično moko, da so lahko spekli kruh, na sveti večer so kuhali še danes znamenite krafe, na pustni torek so naredili fancelne (krofe) (Komac 2002, 59). Tako se je skozi čas na Bovškem razvijala kulinarika, ki jo poznamo še danes. Je zelo cenjena in ljudje jo še danes pripravljajo in ponujajo obiskovalcem iz drugih krajev.

#### **3.1 Kmetijstvo**

Kmetijstvo v Bovški dolini je že od nekdaj predstavljalo glavni vir preživetja za domačine. Na svoji zemlji so pridelovali vse, kar so v tako slabo rodovitni prsti lahko pridelali. In prav zaradi slabe zemlje so se bili primorani bolj ukvarjati z živinorejo, ki jim je zagotavljala glavni vir hrane. Poleg tega so sadili tudi drevesnice, ki so obrodile sadje, ki je bilo v tistih časih še kako cenjeno.

##### **3.1.1 Poljedelstvo**

Na Bovškem že od nekdaj tla za poljedelstvo niso dovolj rodovitna, da bi si ljudje lahko pridelali dovolj hrane za preživetje, saj so pokrita z majhno količino zemlje ornice, pomešane z drobnim prodrom. Samo na določenih področjih je zemlja pokrita z debelejšim slojem črnice, ki je ugodna za gojenje pridelkov. Na Bovškem so prav zaradi slabe prsti že od nekdaj prevladovale majhne njive, na katerih so domačini pridelovali zgolj krompir, fižol in koruzo. Poleg tega so posadili tudi nekaj žitaric, kot so npr. pšenica ajda in lan. Ta neugodna zemlja pa je dajala krompirju edinstven okus in zaradi tega so njegovo seme hodili kupovat tudi iz drugih dežel (Komac 2002, 139).

##### **3.1.2 Živinoreja**

Ker je bilo poljedelstvo bolj skromno, se je moralo veliko domačinov raje ukvarjati z živinorejo. V dolini so tako redili krave, v višje ležečih legah pa so redili ovce in koze, da so se lahko same pasle po skalnatih pobočjih in so tako lahko prihranili krmila. Živino so redili

predvsem za mlečne izdelke, meso in volno. Nekaj od tega so obdržali za svoje potrebe, ostalo so prodali trgovcem in tako prišli do zaslužka.

Otroci so se morali že v rani mladosti naučiti pasti živino. To je bilo videti tako, da so zgodaj zjutraj vstali, pojedli zajtrk, ki sta ga običajno sestavljala polenta in skuta za moč in odšli past ovce in koze v skalnata pobočja. Nanje so morali skrbno gledati in paziti, da ne bi kakšna žival zgrmela v prepad ali da se ne bi izgubila. Pastirji so med pašo zakurili ogenj in na njem pekli krompir in koruzo.

Domačini so na planinah počasi začeli graditi planinske kočice za pastirje in sirarje. Tako so pastirji lahko zvečer živino pregnali spat v stan, kjer so jo pomolzli, sirarji pa so tako lahko delali sir in skuto. Sirar je bil upravnik planinske kočice, delal je mlečne izdelke in skrbel za dobro kakovost teh. Pastirji so bili v pomoč sirarju, saj so pasli in tudi molzli živino. Poleg tega so prinašali vodo, pospravljali in pomivali.

Pripomočki za sirarstvo so bili zelo preprosti. Cedilo je bilo narejeno iz smrekovega lubja, vanj so natlačili bukove liste in mah in tako preprečili, da bi skozenj šla nesnaga pomolzenega mleka. Ker niso imeli termometra, so temperaturo mleka določali kar s prstom oz. komolcem.

Sir je bil spravljen v planini do konca paše in šele takrat so ga spravili v dolino. Skuto in maslo pa so sproti nosili v dolino. Mlečne izdelke so tako prodajali trgovcem in za mnoge je bil to edini način preživetja. Bovški sir je bil zelo znan od Trsta do Celovca, saj je bil zaradi svoje visoke kakovosti zelo cenjen (Komac 2002, 139–146). Tako nas je zgodovina sirarstva pripeljala do tako znanega bovškega sira, ki je po svoji kakovosti in edinstvenem okusu danes znan po celi Sloveniji. Obiskovalci ga množično kupujejo in hvalijo, saj je zaradi današnje hrane domača hrana še kako cenjena.

### **3.1.3 Lovstvo**

Lovstvo je v starih časih imelo pomembno vlogo pri preživetju. Skoraj vsi moški so se odločili za to dejavnost, saj je bilo za razliko od danes v tistem času lovstvo bolj svobodno. Lovci so lahko svobodno lovili vse živali, tudi tiste, ki so danes zaščitene. Plen, ki so ga dobili je za nekatere predstavljal glavni vir preživetja, nekateri pa so lovili preprosto za zabavo. S plenom je bilo mogoče tudi dobro kupčevati. Lovili so divje koze, gamse, srne, divje peteline, zajce in drugo divjad. Pa tudi medvedi in volkovi niso bili redki v tistih časih. In prav te zverjadi so bile velik sovražnik za ovce in drugo drobnico. Velikokrat se je namreč zgodilo, da je zver odnesla marsikatero ovco, zato so domačini nastavljali pasti, v katere so se zveri ujele. Lovci so včasih več dni preživeli v gorah in oprezali za divjadjo. S seboj so imeli malo polente in skute, kar jim je omogočalo preživetje v mrzlih in včasih vihnih dneh (Komac 2002, 127).



### **3.1.4 Čebelarstvo, sadjarstvo in sviloprejestvo**

Marija Terezija je leta 1769 z namenom izboljšanja gospodarstva namenila denar za pomoč čebelarstvu tako, da se nabavi nove panje. S čebelarstvom so se takrat ukvarjali predvsem duhovniki, veliki kmetje in učitelji. Konec 19. stoletja je tako čebelarstvo postala pomembna panoga v zgornjem Posočju, kasneje pa so začeli prevladovati manjši čebelarji, ki so imeli od pet do največ deset panjev. Ti so se ukvarjali s čebelarstvom predvsem za družinske potrebe in za občasno prodajo medu.

Domačini pa so gojili tudi sadno drevje, predvsem jabolane, hruške in slive. Huber je s Koroške prinesel za to okolje primerne sadike drevesnic, da so te bolje obrodile. Zelo pomembno je bila tudi gojitev sviloprejke, zato so množično sadili murve. Največji nasad murve je bil v Čezsoči. Liste teh rastlin so uporabljali za hrano sviloprejk in tako začeli ukvarjati tudi z izdelavo kakovostnih svilnatih izdelkov, ki bi jih prodajali po celi Evropi. Ko je Evropa postala bolj dosegljiva drugim prekomorskim deželam in so jo preplavili cenejši svileni izdelki, je ta obrt propadla (Komac 2002, 170).

## **3.2 Najbolj značilne posoške jedi**

Na posoški kuhinji, kot jo poznamo danes, se pozna velik vpliv beneške in furlanske kuhinje. Po jedeh lahko razberemo, da je prevladovala revščina, saj so jedi zelo preproste, vendar kljub temu zelo okusne (Posocje.net. 2008).

Najbolj poznane in cenjene tradicionalne bovške jedi:

### *Bovški ovčji sir*

To je sir, izdelan iz surovega ovčjega polnomastnega mleka, ki mu nekateri lahko dodajo tudi majhen odstotek kozjega in kravjega mleka.

Bovški ovčji sir sodi med trde polnomastne sire. Kolut sira tehta nekje do največ pet kilogramov. Po okusu spominja na parmezan, saj je ostro pikantnega okusa.

Delimo ga na ovčji sir za rezanje in ovčji sir za strganje. Predelava tega sira je zaradi zgodovinskih zapisov in ohranjenega načina predelave geografsko omejena zgolj na obseg občin Bovec in Kobarid (Fischione 1998).



**Slika 1: Bovški ovčji sir**

Vir: Sirarstvo Igor Mlekuž b. 1.

### *Čompe in skuta (krompir in skuta)*

Čompe v bovškem narečju pomenijo krompir. Kot že omenjeno, so bile čompe glavna vsakdanja jed. Da bi obogatili okus, so jim dodali skuta. Tako so kuhane čompe v oblicah in skuta postale ena izmed najbolj prepoznavnih tradicionalnih bovških jedi, ki je med ljudmi še danes zelo priljubljena.



**Slika 2: Čompe in skuta**

Vir: Slovenska turistična organizacija 2010b.

### *Soška postrv*

So avtohtone ribe reke Soče. Zaradi edinstvenega okusa privabljajo ribiče iz vseh krajev, obiskovalci pa množično hvalijo njen okus.



**Slika 3: Soška postrv**

Vir: Slovenska turistična organizacija 2010c.

### *Frika*

Na zaseki popečen sir in jajca. Frika je danes zelo priljubljena. Kot prilogo se postreže tudi koruzna polenta (Komac 2002, 61).



**Slika 4: Frika**

Vir: Dobrodošli v Sloveniji 2007.

### *Bovški krafi*

Ta jed je med sladicami zagotovo najbolj priljubljena. Včasih so to jed pripravljali zgolj na božični večer. To so neke vrste štruklji, polnjeni s suhimi hruškami ali suhimi figami, lahko pa tudi z orehi. Kuhane se zabeli z na maslu popraženimi drobtinami (Komac 2002, 170).



**Slika 5: Bovški krafi**

Vir: Slovenska turistična organizacija 2010a.

Nekatere manj poznane bovške tradicionalne jedi so (Komac 2002, 61–62):

- *Kalja*  
To je na slano ovčjo skuto vlito sveže ovčje mleko. Najboljše je jeseni, ko je mleko najbolj gosto. Vse to se zamesi v gosto maso in se pusti stati dva dni. To jed se je kot priloga h krompirju.
- *Puwer'nca (koruzni žganci)*  
Na maslu popražena koruzna moka, ki se je zraven mleka.
- *Krompirjeva polenta*  
To je polenta iz kuhanega krompirja in koruzne moka, ki se kuha na odprtem ognju kar tri do štiri ure. To je priloga k zabeli, skutni juhi, joti.
- *Skutna župa (skutna juha)*  
V slanem kropu zakuhana slana skuta in koruzna moka. Je samostojna jed, ki pa danes ni več tako priljubljena.
- *Skut'nca*  
To je močna skuta dodana slanemu kropu. Je zelo zdravilna.
- *Pretlačeno stročje*  
To je na majhne koščke narezan stročji fižol in krompir, skuhan v slani vodi. Ko je kuhano, se vse pretlači in zabeli z zaseko in česnom.
- *Prtp'enca*  
Sladica, pripravljena iz mehke koruzne polente, ki se ji doda suhe hruške ali pa suhe fige.

### 3.3 Kulinarika v turizmu

Kulinarika zagotovo predstavlja pomembno vlogo u turizmu. Obiskovalci med spoznavanjem kraja zagotovo radi spoznavajo tudi kulinarične posebnosti in po našem mnenju se prava posebnost Bovške doline prav gotovo skriva v njeni tradicionalni kuhinji.

Ovce in krave, ki se pasejo v dolini in v planinah nad dolino, in privabljajo obiskovalčeve poglede, dajejo mleko za edinstven bovški sir, ki ga obiskovalci preprosto obožujejo in vedno bolj kupujejo. To so nam povedali domači kmetje, ki še posebej poleti, ko je turizem na višku, prodajo veliko bovškega sira.

Soške postrvi, avtohtone ribe reke Soče, privabijo k ribolovu ribiče iz mnogih dežel, tiste, ki pa radi uživajo v edinstvenem okusu soške ribe, privabijo v lokalne restavracije in gostilne. Po naši raziskavi sodeč namreč v skoraj vseh restavracijah strežejo soško postrv kot avtohtono specialiteto. Po pripovedi gostincev obiskovalci zelo hvalijo in cenijo njen okus.



**Slika 6: Prikaz sirjenja na Bovškem dnevu**

Vir: Primorskainfo 2008.

Krompir nima nikjer drugje takšnega okusa, kot ga imajo Bovške čompe. Obiskovalcem je ta nenavaden in nekoliko smešen izraz za krompir zelo všeč in mnogi ga vedno znova ponavljajo in želijo vtisniti v spomin. Čomparska noč, poimenovana prav po najbolj vsakdanji bovški jedi, je prireditve, ki poteka vsako leto poleti in njen namen je predstaviti najbolj značilno bovško jed čompe s skuto obiskovalcem. Na prireditvi se zbere mnogo ljudi, ki uživajo v edinstvenem okusu bovških čomp in tudi drugih bovških jedeh. To pa ni edina prireditve na bovškem, na kateri domačini predstavljajo svoje tradicionalne jedi. Tu so še

kmečke igre, bovški dan in trentarski sejem. Na vseh teh prireditvah se zbere mnogo ljudi, ki jim domačini predstavijo in ponujajo domače jedi.

### **3.4 Kako navdušiti obiskovalce za lokalno kulinariko**

Tradicionalna kulinarika je prav gotovo nekaj, na kar smo lahko ponosni in jo predstavljamo tudi drugim. Še posebej tisti, ki se s kulinariko tudi ukvarjajo, bi morali obiskovalcem predstaviti in priporočiti tradicionalne jedi in jih z njimi tudi navdušiti. Oglaševanje tradicionalnih jedi ima pri tem veliko in pomembno vlogo. Na turističnih agencijah bi zato lahko imeli posebne prospekte s slikami, ki bi obiskovalce pritegnili k pokušanju lokalne hrane. Tudi v vsaki restavraciji in gostilni bi lahko imeli slike teh jedi. Tako bi lahko obiskovalce še bolj pritegnili za naročilo tradicionalnih bovških jedi. Po mojem mnenju bi v turističnem kraju, kjer turizem vsako leto narašča, lahko še večjo pozornost namenili oglaševanju lokalne kulinarike.

## **4 ANALIZA TURISTIČNE PONUDBE TRADICIONALNIH JEDI**

### **4.1 Intervjuji z gostinci**

Za pridobivanje informacij o tem, koliko tradicionalnih bovških jedi bovške gostilne in restavracije dejansko obiskovalcem ponujajo in kolikšno je v resnici povpraševanje po teh jedeh s strani obiskovalcev samih, smo v obdobju od 18. 8. 2011 do 21. 8. 2011 izvajali osebne pol strukturirane intervjuje z zaposlenimi v enajstih različnih gostilnah in restavracijah od vasi Srpenica do vasi Trenta. Izveden je bil osebni intervju z lastniki ali z zaposlenimi in kljub temu, da so v tem času lokali večinoma polni, so si ti prijazno vzeli čas za pomoč pri pisanju naloge. Tri vprašanja smo imeli vnaprej zasnovana. In sicer, spraševali smo jih, kakšna je njihova ponudba tradicionalnih jedi, kakšno je povpraševanje po teh jedeh s strani obiskovalcev in o morebitni razširitvi ponudbe tradicionalnih jedi. Nadalje pa smo se pogovarjali še o drugih tradicionalnih jedeh in vsakemu smo tudi predlagali morebitno vključitev teh jedi v njihovo ponudbo. Zanimalo nas je tudi, kdo največ sprašuje po domačih jedeh, ali so to predvsem slovenski obiskovalci ali tudi tuji. Z izvedbo intervjuja smo bili zadovoljni, saj smo dobili vse potrebne informacije za raziskavo. Rezultati so v nadaljevanju naloge tudi prikazani v pisni obliki.

### **4.2 Anketa med turisti**

Za pridobivanje informacij o tem, kaj obiskovalci Bovške doline menijo o pristnih domačih jedeh in kaj menijo o širini ponudbe teh jedi v lokalnih gostilnah in restavracijah, smo se odločili anketirati slovenske in tuje obiskovalce. Ker se največ obiskovalcev hkrati nahaja prav v turističnih agencijah, kjer pridobivajo različne informacije o samem kraju, o raznih aktivnosti in nočitvah, smo se odločili, da anketiranje izvedemo prav tam. Anketiranje smo izvedli v dveh turističnih agencijah v centru Bovca, in sicer v ATC Kanin in TIC Bovec. Anketa je bila napisana v slovenskem in angleškem jeziku. Sestavljena pa je bila iz 10 vprašanj zaprtega tipa in enega vprašanja odprtega tipa, pri katerem so obiskovalci lahko svobodno napisali, katera jed jim je bila najbolj všeč. Od vseh enajstih vprašanj so bila tri vprašanja splošna, ki so se nanašala na spol, starost in status anketirancev. Starostna meja anketirancev pa je bila nad dvajset let.

Anketiranih je bilo natanko 245 obiskovalcev. V nadaljevanju naloge pa so rezultati anket prikazani v tabelarični obliki.

## 5 REZULTATI RAZISKAV

V nadaljevanju naloge so prikazani analizirani rezultati anket, ki so jih reševali obiskovalci Bovške doline. Vsako vprašanje je obrazloženo in prikazano v tabelarni obliki, nekatera pa tudi v grafični obliki.

### 5.1 Rezultati ankete o priljubljenosti tradicionalnih jedi med slovenskimi in tujimi obiskovalci

Preglednica 3 prikazuje rezultate na vprašanje 1: »Ali pri obisku določenega kraja vedno uživete v tipičnih tradicionalnih jedeh?« Odgovoriti je bilo treba z da ali ne. Iz preglednice je razvidno, da je anketo reševalo vseh 245 obiskovalce. Od tega jih kar 171, to je 70 % vseh anketiranih, vedno uživa v tipičnih tradicionalnih jedeh določenega kraja, le 74, to je 30 % vseh anketiranih pa ne.

**Preglednica 3: Ali anketiranci ob obisku določenega kraja vedno uživajo v tipičnih tradicionalnih jedeh?**

	Število	Delež
Da	171	70 %
Ne	74	30 %
Skupaj	245	100 %

Preglednica 4 prikazuje odgovore na vprašanje 2: »Ali ste že poskusili bovške tradicionalne jedi?« Odgovoriti je bilo treba z da ali ne. Na to vprašanje je odgovorilo vseh 245 anketiranih in kar 216 oz. 88 % vseh anketiranih je že poskusilo bovške tradicionalne jedi in samo 29 oz. 12 % vseh anketiranih ni še poskusilo nobene tradicionalne bovške jedi.

**Preglednica 4: Struktura anketirancev glede na seznanjenost z bovškimi tradicionalnimi jedmi**

	Število	Delež
Da	216	88 %
Ne	29	12 %
Skupaj	245	100 %

Preglednica 5 prikazuje odgovore na vprašanje 3: »Katera Bovška tradicionalna jed vam je najbolj ostala v spominu?« Anketirani so lahko poljubno navedli, katera bovška jed jim je najbolj ostala v spominu oz. katera jed jim je najbolj všeč. Iz preglednice je razvidno, da večina anketiranih najbolj pozna domačo jed »čompe« in skuto, saj je to jed navedlo kar 67 oz. 27 % vseh anketiranih. Sledijo še ostale jedi, in sicer bovški ovčji sir je navedlo 46 oz. 19 % vseh anketiranih, soško postrv je navedlo 37 oz. 15 % vseh anketiranih, krafe je navedlo



31oz. 13 % vseh anketiranih, friko in polento je navedlo 29 oz. 12 % vseh anketiranih in prav tako 29 oz 12 % vseh anketiranih ni odgovorilo na to vprašanje. Ostalih 6 oz. 2 % vseh anketiranih pa je navedlo druge jedi.

**Preglednica 5: Katera bovška tradicionalna jed je anketirancem ostala najbolj ostala v spominu**

Tradicionalne jedi	Število	Delež
Čompe in skuta	67	27 %
Bovški ovčji sir	46	19 %
Soška postrv	37	15 %
Krafi	31	13 %
Frika in polenta	29	12 %
Ni odgovorilo	29	12 %
Drugo	6	2 %
Skupaj	245	100 %

Preglednica 6 prikazuje rezultate na trditvev 1: »Spoznavanje lokalne kulinarike je glavni razlog za moj obisk določenega kraja.« Anketirani so lahko obkrožili številko od 1 do 5. Ocena 1 pri tem pomeni sploh se ne strinjam, ocena 5 pa pomeni popolnoma se strinjam. Pri tej trditvi je največ anketiranih, kar 92, obkrožilo oceno 3, 46 je obkrožilo oceno 4, 44 od vseh anketiranih je obkrožilo oceno 2, 37 od vseh anketiranih je obkrožilo oceno 1 in 26 od vseh anketiranih je obkrožilo oceno 5. Povprečna stopnja strinjanja s to trditvijo je 2,92. Standardni odklon pri tej trditvi je 47,78.

**Preglednica 6: Spoznavanje lokalne kulinarike je glavni razlog obiska določenega kraja**

Ocena	Število	Delež
1	37	15 %
2	44	18 %
3	92	38 %
4	46	19 %
5	26	10 %
Skupaj	245	100 %

Preglednica 7 prikazuje rezultate na trditvev 2: »Tradicionalne bovške jedi so zelo okusne in edinstvene.« Anketirani so lahko obkrožili oceno od 1 do 5. Ocena 1 pri tem pomeni sploh se ne strinjam, ocena 5 pa pomeni popolnoma se strinjam. Iz preglednice je mogoče ugotoviti, da je večina anketiranih, kar 84, obkrožilo oceno 4, 69 anketiranih je obkrožilo oceno 3, 37 anketiranih je obkrožilo oceno 5, 22 anketiranih je obkrožilo oceno 2, 4 anketirani so obkrožili oceno 1. 29 od vseh anketiranih pa na to trditvev ni podalo odgovora. Povprečna stopnja strinjanja s to trditvijo je 3,59. Standardni odklon pri tej trditvi je 67,25.

**Preglednica 7: Tradicionalne bovške jedi so okusne in edinstvene**

Ocena	Število	Delež
1	4	2 %
2	22	9 %
3	69	28 %
4	84	34 %
5	37	15 %
Ni odgovorilo	29	12 %
Skupaj	245	100 %

Preglednica 8 prikazuje rezultate na trditev 3: »Ponudba tradicionalnih bovških jedi v gostinstvu je zelo pestra in zanimiva.« Anketirani so lahko obkrožili oceno od 1 do 5. Ocena 1 pri tem pomeni sploh se ne strinjam, ocena 5 pa pomeni popolnoma se strinjam. Iz preglednice je razvidno, da se večina anketiranih s to trditvijo strinja, saj je kar 94 vseh anketiranih obkrožilo oceno 4, 18 anketiranih pa je obkrožilo oceno 5. 75 anketiranih je obkrožilo oceno 3, 36 anketiranih je obkrožilo oceno 2 in le 22 anketiranih je obkrožilo oceno 1. Povprečna stopnja strinjanja s to trditvijo je 3,20. Standardni odklon pri tej trditvi je 67,53.

**Preglednica 8: Ponudba tradicionalnih bovških jedi v gostinstvu je pestra in zanimiva**

Ocena	Število	Delež
1	22	9 %
2	36	15 %
3	75	31 %
4	94	38 %
5	18	7 %
Skupaj	245	100 %

Preglednica 9 prikazuje rezultate na trditev 4: »Bovški gostinci mi vedno ponudijo, priporočijo in predstavijo njihove tradicionalne jedi.« Anketiranci so lahko obkrožili oceno od 1 do 5. Iz preglednice je razvidno, da je največ anketiranih, kar 103, obkrožilo oceno 3, 56 anketiranih je obkrožilo oceno 2, 49 anketiranih je obkrožilo oceno 4, 29 anketiranih je obkrožilo oceno 1 in le 8 anketiranih je obkrožilo oceno 5. Povprečna stopnja strinjanja s trditvijo je 2,92. Standardni odklon pri tej trditvi je 71,04.

**Preglednica 9: Bovški gostinci mi vedno ponudijo, priporočijo in predstavijo njihove tradicionalne jedi**

Ocena	Število	Delež
1	29	12 %
2	56	23 %
3	103	42 %
4	49	20 %
5	8	3 %
Skupaj	245	100 %

Preglednica 10 prikazuje rezultate trditve 5: »Želel bi biti boljše seznanjen s kulinaricnimi prireditvami v Bovški dolini, da bi lahko načrtoval tudi svoj obisk, ko se odvijajo prireditve.« Iz preglednice lahko razberemo, da se kar več kot polovica vseh anketiranih popolnoma strinja s to trditvijo, saj je kar 136 anketiranih obkrožilo oceno 5. 71 anketiranih je obkrožilo oceno 4. 27 anketiranih je obkrožilo oceno 3, 9 anketiranih je obkrožilo oceno 2 in zgolj 2 od anketiranih sta obkrožila oceno 1. Povprečna stopnja strinjanja s to trditvijo je 4,35. Standardni odklon pri tej trditvi je 111,11.

**Preglednica 10: Želel bi biti boljše seznanjen s kulinaricnimi prireditvami v Bovški dolini, da bi lahko načrtoval tudi svoj obisk, ko se odvijajo prireditve**

Ocena	Število	Delež
1	2	1 %
2	9	4 %
3	27	11 %
4	71	29 %
5	136	55 %
Skupaj	245	100 %

Preglednica 11 prikazuje odgovore na vprašanje 4: »Spol« Pri tem vprašanju so anketirani lahko obkrožili moški ali ženski spol. Na to vprašanje je odgovorilo vseh 245 anketiranih. Kot je razvidno iz preglednice, je kar 133 oz. 54 % vseh anketiranih ženskega spola in 112 oz. 46 % vseh anketiranih je moškega spola.

**Preglednica 11: Struktura anketirancev glede na »spol«**

Spol	Število	Delež
Moški	112	46 %
Ženski	133	54 %
Skupaj	245	100

Preglednica 12 prikazuje odgovore na vprašanje 5: »Starost«. Starostna omejitev ankete je bila nad 20 let. Anketirani so lahko obkrožili starosti od 20–80 let. Iz preglednice je razvidno, da je anketo reševalo 79 obiskovalcev starih od 35–50 let in 78 obiskovalcev starih od 50–65 let. 67 anketiranih obiskovalcev je starih od 20–35 let in le 21 anketiranih obiskovalcev je starih od 65–80 let.

**Preglednica 12: Struktura anketirancev glede na »starost«**

Starost	Število	Delež
20–35	67	27 %
35–50	79	32 %
50–65	78	32 %
65–80	21	9 %
Skupaj	245	100 %

Preglednica 13 prikazuje odgovore na vprašanje 6: »Status«. Vseh 245 anketiranih je obkrožilo svoj status. Iz preglednice je razvidno, da je na anketo največ, kar 152 anketiranih, odgovarjalo zaposlenih, 56 anketiranih ima status študenta, 24 anketiranih je brezposelnih, 8 je podjetnikov in zgolj 5 anketiranih ima status kmeta.

**Preglednica 13: Struktura anketirancev glede na »status«**

Status	Število	Delež
Zaposlen	152	62 %
Brezposeln	24	10 %
Študent	56	23 %
Podjetnik	8	3 %
Kmet	5	2 %
Skupaj	245	100 %

## 5.2 Rezultati raziskave o obsegu ponudbe tradicionalnih jedi v gostinstvu

Intervju smo izvedli, da bi ugotovili, če lokalni gostinci ponujajo tradicionalne jedi in predvsem, katere tradicionalne jedi ponujajo obiskovalcem. Hkrati pa smo vsakemu omenili pomembnost vključevanja tradicionalne kulinarike v njihovo ponudbo. Sodeč po raziskavi, ki smo jo izvedli med obiskovalci, smo namreč ugotovili, da večina obiskovalcev rada uživa v tradicionalnih jedeh določenega kraja.

Rezultati intervjuja so pozitivno presenetili. Ugotovili smo namreč, da le ena gostilna od enajstih ne ponuja tradicionalne hrane, mnoge izmed njih pa imajo na izbiro raznovrstno domačo hrano. Gostinci kot domačo hrano največ ponujajo »čompe« in skuto, soško postrv, bovški ovčji sir in bovške krafe. Malo manj pa ponujajo friko, kaljo in bovško juho. Po

pogovoru z gostinci smo ugotovili, da se za tradicionalne jedi zanimajo predvsem slovenski obiskovalci, tujci pa malo manj, ter da se zanimanje za domače jedi iz leta v leto povečuje.

V nadaljevanju so rezultati intervjujev tudi opisani za vsako gostilno posebej.

#### *Gostilna Radovič*

Gostilno Radovič v Srpenici smo obiskali dne 18. 8. 2011 in izvedli osebni intervju z gospo, ki dela v tej gostilni. Gospa mi je povedala, da imajo v svoji ponudbi vključeno domačo hrano, ki jo predstavljajo čompe in skuta, frika, soška postrv, bovške krafe, bovški ovčji sir. Gospa, s katero smo se pogovarjali, pa mi je povedala, da obiskovalci ne pokažejo prevelikega zanimanja za domačo hrano, še posebej ne tujci.

#### *Gostilna Inessa*

Gostilna Inessa na Žagi je bila odprta šele letos poleti. Gostilno smo obiskali dne 18. 8. 2011 in osebno intervjuvali lastnika, ki nam je povedal, da trenutno še ne ponuja nobene tradicionalne jedi, bo pa te zagotovo uvedel v svojo ponudbo v bližnji prihodnosti, saj se mu zdi pomembno, da obiskovalci okusijo tipične bovške jedi, nekateri obiskovalci pa so po njih tudi že spraševali.

#### *Gostilna pri Mostu*

Gostilna stoji v vasi Žaga. Po intervjuju, ki smo ga izvedli z lastnico gostilne dne 18. 8. 2011, smo ugotovili, da v tej gostilni z izjemo soške postrvi ne ponujajo drugih tradicionalnih bovških jedi. Kot nam je povedala lastnica, tudi pretiranega zanimanja za to hrano ni in zato za enkrat še ne razmišlja o razširitvi ponudbe. Povedla pa nam je, da strežejo soško postrv kot specialiteto tega kraja in da jo obiskovalci zelo radi naročajo.

#### *Gostilna Pod lipco*

Gostilna Pod lipco je gostilna v Bovcu. Dne 19. 8. 2011 smo izvedli osebni intervju z lastnikom, ki nam je prijazno povedal, da je tudi v tej gostilni mogoče okusiti mnoge pristne domače jedi, kot so ovčja skuta in bovške čompe, bovški krafi in soška postrv. Lastnik nam pove, da je tudi zanj zelo pomembno, da se predstavi domačo hrano, vendar po njegovih izkušnjah obiskovalci ne sprašujejo veliko po tej hrani. Domača hrana je bolj privlačna za novinarje, ki v svojih člankih pišejo o domačih dobrotah in tako predstavljajo kraj.

### *Restavracija Letni vrt*

Restavracija v centru Bovca se prav gotovo lahko pohvali z veliko ponudbo tradicionalnih dobrot, nam je povedal zaposlen v tej restavraciji, s katerim smo izvedli intervju dne 19. 8. 2011. V tej restavraciji ponujajo vse od čomp in skute do domačih bovških krafov. Obiskovalci so s ponudbo teh jedi zelo zadovoljni in po njih vedno več sprašujejo.

### *Restavracija Martinov hram*

V tej restavraciji, ki stoji v samem centru Bovca, že mnogo let ponosno strežejo tradicionalno domačo hrano. Po osebnim intervjuju z zaposleno v tej gostilni smo zopet ugotovili, da je v njihovi ponudbi veliko število domačih jedi. Strežejo čompe s skuto, bovške krafe, friko, soško postrv, bovško juho (skutnco), bovški ovčji sir. Kot nam je povedala zaposlena, v tej restavraciji obiskovalci radi okušajo in naročajo domačo hrano.

### *Restavracija Boka*

Ta restavracija stoji tik pred vasjo Log Čezsoški, čisto v bližini slapa Boka. Restavracija je nova, vendar je kljub temu v njihovi ponudbi že mogoče najti tradicionalno hrano. Še več, ponujanje tradicionalne hrane obiskovalcem se jim zdi zelo pomembno in se skozi to tudi predstavljajo, nam je povedala zaposlena v tej restavraciji, s katero smo imeli osebni intervju dne 18. 8. 2001. V njihovi ponudbi lahko najdemo: čompe in skuto, bovške krafe, znamenito soško postrv, bovški ovčji sir in friko.

### *Gostilna Hedvika*

Gostilna stoji v vasi Kal Koritnica. Osebni intervju smo izvedli z zaposleno v tej gostilni dne 19. 8. 2011. Dekle nam prijazno pove, katere tradicionalne jedi ponujajo. V njihovi ponudbi je mogoče najti: bovški ovčji sir, bovške krafe, čompe s skuto in soško postrv. Povedala nam je tudi, da obiskovalci vedno bolj sprašujejo po domači hrani in da jo tudi sama gostom vedno ponudi in predlaga.

### *Izletniška kmetija Jelinčič*

Tudi na kmetiji Jelinčič v vasi Soča najdemo veliko tradicionalnih jedi. Tu prevladujejo predvsem domači siri, njihova specialiteta soška postrv z ovčjim sirom ter bovški krafi. Ker je to kmetija, mnogi obiskovalci najraje jedo prav domačo hrano in mnogi kmetijo obiščejo prav s tem namenom, nam pove zaposlena na tej kmetiji, s katero smo izvedli osebni intervju dne 21. 8. 2011.

### *Gostilna Mtoja*

Gostilna Mtoja v Trenti prav tako ponuja domačo hrano, kot smo ugotovili iz osebnega intervjuja z lastnikom dne 21. 8. 2011. Čompe in domača ovčja skuta, trentarski krafi, soška postrv, domač ovčji sir privabljajo obiskovalce, ki pridejo čez prelaz Vršič. Lastnik nam pove tudi, da veliko obiskovalcev sprašuje po tradicionalnih jedeh.

### *Gostilna Vančar*

Gostilna stoji v vasi Čezsoča. Dne 20. 8. 2011 smo osebno intervjuvali lastnico. Ta nam je ponosno naštel vse tradicionalne jedi, ki jih ponujajo in po naši raziskavi sodeč, ta gostilna ponuja največ tradicionalnih jedi. V ponudbi lahko najdemo čompe in domačo ovčjo skuto, ovčji sir, friko, bovške krafe, soško postrv. Ponujajo pa tudi kaljo, ki je v drugih gostilnah ne.

## 6 SKLEP

Turizem postaja vedno pomembnejša gospodarska panoga. Ljudje radi potujejo po svetu in spoznavajo druge dežele in njihove kulture. Med spoznavanjem kulture se vsak obiskovalec sreča tudi z lokalno kulinariko posameznega kraja, ki je prav gotovo eden od načinov spoznavanja kulture. Da bi določen kraj lahko obdržal zeleno stopnjo turizma ali jo celo presegel, mora poskrbeti, da obogati turistično ponudbo in jo vedno znova inovira in razširja. Na trgu se je treba pokazati v najboljši luči in pokazati vse prednosti, ki jih kraj ponuja. Inovacije so v današnjem času zelo pomembne, saj nas naredijo drugačne od drugih in zato tudi bolj privlačne. Bovška dolina ima vse attribute, da privablja obiskovalce iz drugih krajev. Primerna je za tiste obiskovalce, ki si želijo le miren oddih in za tiste, ki si želijo bolj adrenalinsko doživetje. Tradicionalna kulinarika prav tako predstavlja konkurenčno prednost, saj predstavlja način spoznavanja kraja na malce drugačen način.

Cilji zaključne projektne naloge so bili ugotoviti, kakšna je ponudba tradicionalnih bovških jedi v gostilnah in restavracijah, ugotoviti, kakšno je zanimanje obiskovalcev za to hrano, ugotoviti, katere bovške jedi obiskovalci poznajo in kaj o njej menijo. Namen naloge je bil namreč ugotoviti povezavo lokalne kulinarike z bovškim turizmom. Da bi dobili zelene odgovore za našo raziskavo, smo izvedli osebne intervjuje z enajstimi gostinci v celotni Bovški dolini, in tako ugotovili, da mnogo gostincev v Bovški dolini ponuja tradicionalne bovške jedi in mnogi izmed intervjuvanih se lahko pohvalijo z bogato ponudbo domačih jedi. Izvedena pa je bila tudi metoda anketiranja slovenskih in tujih obiskovalcev Bovške doline, kjer smo dobili odgovore, katere tradicionalne bovške jedi obiskovalci najbolj poznajo, kaj o njih menijo. Ugotovili smo tudi, da se mnogi obiskovalci zanimajo za razne prireditve, kjer bi lahko uživali v spoznavanju lokalne kulinarike. Menim, da se lokalni gostinci premalo zavedajo pomembnosti vpliva lokalne kulinarike na razvoj turizma. Obogatitev jedilnika z domačimi jedmi preprosto ni dovolj, če se teh jedi ne predstavi, priporoča in predlaga obiskovalcem.

Z raziskavo, ki smo jo opravili, smo bili zadovoljni, saj smo dobili vse zelene informacije za pisanje naloge. Tradicionalne bovške jedi so edinstvene in zelo okusne in zato je zelo pomembno, da se te jedi predstavlja in ponuja. Menim, da bi bilo dobro v prihodnosti dati še večji poudarek na lokalno kulinariko s strani turističnih organizacij in s strani samih gostiln in restavracij. Obiskovalce bi bilo treba bolj obveščati o kulinaričnih prireditvah, ki potekajo, da bi se jih obiskovalci lažje udeležili.



## LITERATURA

- Dobrodošli v Sloveniji. 2007. *Primorska kuhinja*. [Http://www.welcome-to-slovenia.com/datoteke/slike/af25aff15d2ff7c8ce54d3880cd6e95c.7191791.jpg](http://www.welcome-to-slovenia.com/datoteke/slike/af25aff15d2ff7c8ce54d3880cd6e95c.7191791.jpg) (10. 8. 2011).
- Fischione, Alfonz. 1998. *Sirarstvo na Tolminskem, Kobariškem in Bovškem*. Ljubljana: ČZD Kmečki glas.
- Gams, Staša. 2008. *Vloga kulturne dediščine pri razvoju turizma v občinah Bovec in Kobarid*. Diplomatska naloga, Univerza v Ljubljani, Filozofska fakulteta, Oddelek za geografijo. [Http://geo2.ff.uni-lj.si/pisnadela/pdfs/dipl\\_200807\\_stasa\\_gams.pdf](http://geo2.ff.uni-lj.si/pisnadela/pdfs/dipl_200807_stasa_gams.pdf) (25. 7. 2011).
- Kajzelj, Miroslav. 2011. *Od doline do planine*. Ljubljana: Debora.
- Komac, Vlasta Terezija. 2002. *Zakladnica bovške preteklosti*. Idrija: Bogataj.
- Posocje.net. 2008. *Posoška kuhinja*. [Http://www.posocje.net/novica/2008/10/pososka-kuhinja](http://www.posocje.net/novica/2008/10/pososka-kuhinja) (30. 5. 2011).
- Primorskainfo. 2008. *Čomparska noč*. [Http://www.primorska.info/novice/905/comparska\\_noc](http://www.primorska.info/novice/905/comparska_noc) (10. 8. 2011).
- Sedmak, Drago. 2004. Bovško in njegovi ljudje. V *Bovški zbornik*, ur. Karla Kofol, 143–163. Tolmin: Tolminski muzej.
- Sirarstvo Igor Mlekuž. B. I. *Original ovčji bovški sir*. [Http://sirarstvomlekuz.blogspot.com/](http://sirarstvomlekuz.blogspot.com/) (10. 8. 2011).
- Sirk, Irena. 2007. *Promocija tipične briške kulinarike*. Diplomatska naloga, Univerza na Primorskem, Fakulteta za management Koper. [Http://www.ediplome.fm-kp.si/Sirk\\_Irena\\_20070918.pdf](http://www.ediplome.fm-kp.si/Sirk_Irena_20070918.pdf) (18. 6. 2011).
- Slovenska turistična organizacija. 2010a. *Bovški krafi*. [Http://www.slovenia.info/?recepti=9462&lng=1](http://www.slovenia.info/?recepti=9462&lng=1) (10. 8. 2011).
- Slovenska turistična organizacija. 2010b. *Poskusite »čompe« in »trentarske« krafe pri Jelinčičevih*. [Http://www.slovenia.info/?kulinaricno\\_dozivetje=4635&lng=1](http://www.slovenia.info/?kulinaricno_dozivetje=4635&lng=1) (10. 8. 2011).
- Slovenska turistična organizacija. 2010c. *Soška postrv v ajdovi ali koruzni moki*. [Http://www.slovenia.info/?recepti=9437&lng=1](http://www.slovenia.info/?recepti=9437&lng=1) (10. 8. 2011).
- Zalar, Jože, Jure Vrandečič, Alenka Hrovatin in Milena Suwa Stanojević. 2008. *Kuharstvo*. Ljubljana: DZS.
- Zorko, Daniela. 1999. *Uvod v turizem*. Ljubljana: Zavod Republike Slovenije za šolstvo.
- Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije. 2009. *Kaj je kulturna dediščina?* [Http://www.zvkds.si/sl/varstvo-kulturne-dediscine/o-kulturni-dediscini/kaj-je-kulturna-dediscina/](http://www.zvkds.si/sl/varstvo-kulturne-dediscine/o-kulturni-dediscini/kaj-je-kulturna-dediscina/) (25. 7. 2011).
- Wikipedia. B. I. *Bovška kotlina*. [Http://sl.wikipedia.org/wiki/Bov%C5%A1ka\\_kotlina](http://sl.wikipedia.org/wiki/Bov%C5%A1ka_kotlina) (25. 7. 2011).



## **PRILOGE**

Priloga 1 Vprašalnik v slovenskem jeziku

Priloga 2 Vprašalnik v angleškem jeziku



## VPRAŠALNIK ZA OBISKOVALCE BOVŠKE DOLINE

Sem Kaja Berginc, študentka na Fakulteti za management v Kopru. Za diplomsko nalogo sem se odločila analizirati, kakšna je ponudba tradicionalnih bovških jedi v gostinstvu in kaj obiskovalci Bovške doline menijo o pristnih tradicionalnih jedeh. Prosim vas za sodelovanje, saj mi boste s tem v veliko pomoč pri pisanju naloge. Najlepša hvala!

**1. Ali pri obisku določenega kraja vedno uživate v tipičnih tradicionalnih jedeh?**

Da

Ne

**2. Ali ste že poskusili bovške tradicionalne jedi?**

DA

NE

**3. Katera bovška tradicionalna jed vam je najbolj ostala v spominu?**

---

---

---

Pri naslednjih trditvah prosim obkrožite številko s katero se najbolj strinjate. Pri tem pomeni: 1 – sploh se ne strinjam, do 5 – povsem se strinjam.

**4. Spoznavanje lokalne kulinarike je glavni razlog za moj obisk določenega kraja.**

1

2

3

4

5

**5. Tradicionalne bovške jedi so zelo okusne in edinstvene.**

1

2

3

4

5

**6. Ponudba tradicionalnih bovških jedi v gostinstvu je zelo pestra in zanimiva.**

1

2

3

4

5

**7. Bovški gostinci mi vedno ponudijo, priporočijo in predstavijo njihove tradicionalne jedi.**

1

2

3

4

5

*Priloga 1*

**8. Želel bi biti bolj seznanjen s kulinaričnimi prireditvami v Bovški dolini, da bi lahko načrtoval tudi svoj obisk ko se prireditve odvijajo.**

1

2

3

4

5

**9. Spol (obkroži)**

Ženska

Moški

**10. Starost (obkroži)**

20–35 let

35–50 let

50–65 let

65–80 let

**11. Status (obkroži)**

Zaposlen

Brezposeln

Podjetnik

Študent

Upokojenec

Kmet

## QUESTIONNAIRE FOR VISITORS TO BOVEC VALLEY

My name is Kaja Berginc. I'm a student at the Faculty of Management in Koper. For my project work I have decided to analyze the offer of the traditional dishes of Bovec in restaurants. I've would appreciate your helping me. You will make my work a lot easier. Thank you very much indeed.

**1. When visiting a certain place, do you always enjoy typical traditional food?**

Yes

No

**2. Have you tried the traditional dishes of Bovec yet?**

Yes

No

**3. What traditional dish of Bovec have you liked best?**

---

---

---

Look at the following statements and circle the number you agree most. (1= I totally disagree, 5= I totally agree)

**4. Getting to know the local culinary is the main reason for visiting a certain place.**

1

2

3

4

5

**5. Traditional dishes in Bovec Valley are delicious and unique.**

1

2

3

4

5

**6. There's a variety of interesting traditional food to choose from in the restaurants in Bovec.**

1

2

3

4

5

**7. The restaurants in Bovec Valley always offer, recommend and present their traditional dishes.**

1

2

3

4

5

*Priloga 2*

**8. I would like to be better informed about the culinary events in Bovec Valley in order to plan better my visit when they are taking place.**

1

2

3

4

5

**9. Gender (circle)**

Female

Male

**10. Age (circle)**

20–35 years

35–50 years

50–65 years

65–80 years

**11. Status (circle)**

Employed

Unemployed

Self-Employed

Student

Retired

Farmer