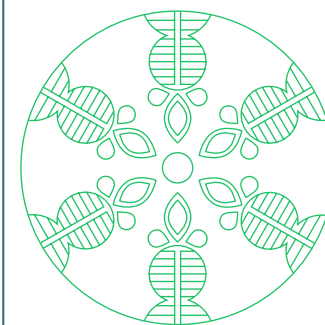
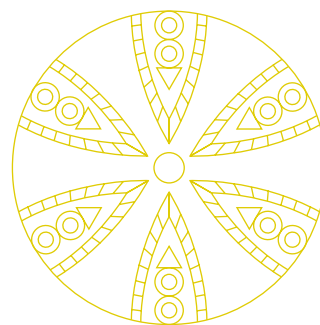
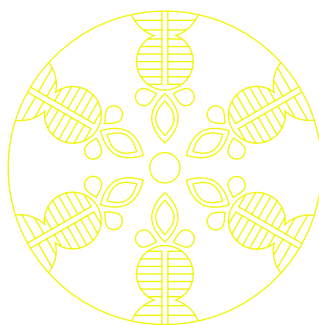
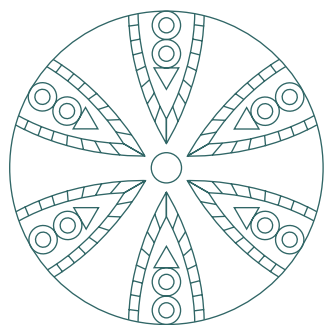


KREKAM

KREATIVNI POTENCIAL MESTA KAMNIK



Naslov publikacije:

KREKAM: Kreativni potencial mesta Kamnik (elektronska izdaja)

Avtorji:

Jure Požgan, Boštjan Jerman, Tine Dobnik, Marko Grgurič,
Ana Klemen, Žiga Kovač, Lina Jerina Ljubojevič in Tadej Uršič

Copyright © po delih in v celoti FDV 2020, Ljubljana.

Fotokopiranje in razmnoževanje po delih in v celoti je prepovedano.

Vse pravice pridržane.

Jezikovni pregled: dr. Jure Požgan

Oblikovanje: Sara Kante, Eva Jakomin

Ljubljana, 2020

Naložbo sofinancirata Republika Slovenija in Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada

Univerza v Ljubljani



Univerza v Ljubljani
Fakulteta za družbene vede



Javni štipendijski, razvojni,
invalidski in preživninski
sklad Republike Slovenije



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI
SOCIALNI SKLAD



Društvo za Združene narode za Slovenijo
United Nations Association of Slovenia



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT

KAZALO

01 UVODNIK 05

02 PREDSTAVITEV UNESCO MREŽE KREATIVNIH MEST 08

01 Zakaj MESTA? Zakaj KREATIVNOST? 09

02 POSLANSTVO, CILJI in PREDNOSTI vključitve v UNESCO mrežo kreativnih mest 10

03 UNESCO mreža kreativnih mest in uresničevanje ciljev trajnostnega razvoja 11

04 Predstavitev posameznih UNESCO kreativnih področij 12

01 FILM 12

02 GASTRONOMIJA 13

03 GLASBA 14

04 LITERATURA 15

05 LJUDSKA UMETNOST in OBRTNIŠTVO 16

06 MEDIJSKA UMETNOST 17

07 OBLIKOVANJE 18

03 KREATIVNI POTENCIAL MESTA KAMNIK 21

01 Zakaj KAMNIK? 22

01 OPIS MESTA 22

02 DEMOGRAFSKI PODATKI 23

03 GOSPODARSTVO 23

04 ZGODOVINA 24

05 TURISTIČNI POTENCIAL 25

02 Kreativni potencial mesta KAMNIK 26

01 GLASBA 26

02 FILM 26

03 GASTRONOMIJA 27

04 LJUDSKA UMETNOST in OBRTNIŠTVO 28

05 OBLIKOVANJE 29

06 IZBOR PODROČIJ 29

04 KAMNIK KOT MESTO GASTRONOMIJE 31

01 Predstavitev kreativnega področja - GASTRONOMIJE V KAMNIKU 35

01 KLJUČNI DOGODKI in AKTIVNOSTI 35

02 KLJUČNI DELEŽNIKI 40

02			
01	PRISPEVEK POSAMEZNEGA PODROČJA K URESNIČEVNJU CILJEV TRAJNOSTNEGA RAZVOJA	42	02
02	VKLJUČEVANJE RANLJIVIH SKUPIN V DEJAVNOSTI NA POSAMEZNEM KREATIVNEM PODROČJU	45	01
03	POVEZOVANJE DEJAVNOSTI NA PODROČJU GASTRONOMIJE Z DRUGIMI KREATIVNIMI PODROČJI	47	02
03	ANALIZA KRITERIJEV, ki jih mora Kamnik izpolnjevati za prijavo v UCCN na področju GASTRONOMIJE	50	03
04	Ocena smiselnosti: analiza PREDNOSTI – SLABOSTI – PRILOŽNOSTI – IZZIVI	59	01
			02
			03
			04

05 KAMNIK KOT MESTO LJUDSKE UMETNOSTI IN OBRTNIŠTVA 65

01	Predstavitev kreativnega področja - LJUDSKE UMETNOSTI in OBRTNIŠTVA v KAMNIKU	69
01	KLJUČNI DOGODKI in AKTIVNOSTI	69
02	KLJUČNI DELEŽNIKI	74

06 KAKO NAPREJ? 99

01	KORAKI PRED PRIJAVO	100
01	ZAPOREDJE ZA PRIPRAVO VLOGE	100
01	TEHNIČNI VIDIK PRIJAVE	103
01	IZPOLNJEVANJE IN PREDLOŽITEV PRIJAVE	103
02	PRIJAVNICA	104



01 UVODNIK

Drage bralke, dragi bralci.

Z namenom vključevanja študentov pri naslavljanju družbenih vprašanj in izzivov, s katerimi se soočamo v globaliziranem svetu, in povezovanja z negospodarskim in neprofitnim sektorjem, smo v okviru razpisa Študentski inovativni projekti za družbeno korist, ki ga sofinancirata Republika Slovenija in Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada, uspeli s prijavo projekta "Kreativni potencial mesta Kamnik (KREKAM)". Prijava je rezultat dolgoletnega sodelovanja med Katedro za mednarodne odnose na Fakulteti za družbene vede Univerze v Ljubljani in Društvom za Združene narode za Slovenijo, v katerega so kot prostovoljci vključeni tudi številni študenti programov Mednarodni odnosi in Evropske študije.

Projekt KREKAM je logično nadaljevanje projekta "Mreža kreativnih mest UNESCO: Mestna občina Ljubljana (študija primera)" iz leta 2019, ki se je osredotočal na izjemen pomen uresničevanja ciljev trajnostnega razvoja (CTR) do leta 2030 skozi UNESCO mrežo kreativnih mest (UCCN). Kreativna področja – film, gastronomija, glasba, književnost, ljudska umetnost in obrtništvo, medijska umetnost in oblikovanje – so v mreži prepoznana kot strateški dejavnik pri spodbujanju trajnostnega razvoja, lokalne skupnosti, zlasti mesta, pa kot ključni akter pri doseganju globalnih trajnostnih zavez. S pomočjo študije primera Mestne občine Ljubljana (MOL), ki je od leta 2015 edino slovensko mesto v mreži UCCN, in sicer na področju literature, smo oblikovali

smo priročnik za vključitev v mrežo UCCN, s katerim bi lahko ostala slovenska mesta sledila zgledu Ljubljane. Projektna ekipa je namreč prepoznala kreativni potencial tudi drugih slovenskih mest, zlasti občine Kamnik na kreativnih področjih gastronomije ter ljudske umetnosti in obrtništva. In tako se je porodila ideja nadaljevanju.

Projekt KREKAM predstavlja nadgradnjo naših prizadevanj v smeri aktivacije kreativnih potencialov slovenskih mest pri uresničevanju CTR do 2030 na lokalni ravni. Ponuja poglobljeno analizo kreativnega potenciala Kamnika za vključitev v UCCN in za lažje ter hitrejše doseganje CTR na ekonomskem, družbenem, kulturnem in okoljskem področju. V ospredju analize





sta dve kreativni področji, gastronomija in ljudska umetnost ter obrtništvo, ki glede na predhodne ugotovitve, razvojno strategijo občine Kamnik in posvetovanje s ključnimi akterji na lokalni ravni (še posebej z Zavodom za turizem, šport in kulturo Kamnik), predstavljata primerjalno prednost mesta kot turistične destinacije. Končni rezultat je projektna naloga, ki ni le analiza kreativnega potenciala mesta, ampak vsebuje tudi priporočilo, katero kreativno področje Kamniku omogoča največji potencial za prijavo v mrežo UCCN in kako to prijavo izpeljati.

Publikacijo je pripravila in oblikovala skupina osmih študentov iz treh različnih fakultet Univerze v Ljubljani (Tine Dobnik, Marko Grgurič, Ana Klemen, Lina Jerina Ljubojevič in Tadej Uršič iz Fakultete za družbene vede, Žiga Kovač iz Filozofske fakultete, Eva Jakomin in Sara Kante iz Naravoslovnotehniške fakultete) pod

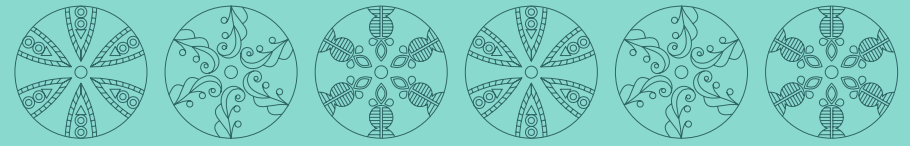
mentorstvom dr. Jureta Požgana (Fakulteta za družbene vede) in Boštjana Jermana (Društvo za Združene narode za Slovenijo). Projekta naloga najprej na kratko povzame smisel mreže UCCN (2. poglavje) in v nadaljevanju (3. poglavje) celostno analizira kreativni potencial občine Kamnik. V 4. in 5. poglavju se naloga osredotoči na področji gastronomije ter ljudske umetnosti in obrtništva, kot dveh izmed sedmih kreativnih področij delovanja mreže UCCN. Za obe področji opredeli prednosti, slabosti, priložnosti in izzive, ki jih mora mesto upoštevati pri razmisleku in odločitvi za prijavo v mrežo UCCN. Analiza smiselno sledi formalnemu postopku prijave in se osredotoča na tiste elemente, ki so ključni za uspešno prijavo v mrežo UCCN, kot so tradicija in izkušnje, naslavljanje CTR, možnost vključevanja ranljivih skupin in povezovanje med kreativnimi področji na lokalni in mednarodni ravni. Analizo zaključuje priporočilo projektne skupine mestu

Kamnik (6. poglavje), ki ga lahko razumemo kot opredelitev najbolj kreativnega področja mesta oziroma kot spodbudo za prijavo v mrežo UCCN. V zadnjem poglavju je nato podrobneje predstavljen postopek prijave, ki ima pomenljiv naslov - Kako naprej?

Odgovor na to vprašanje zagotovo ni in ne more biti enoznačen. V idealnem scenariju bi si kot projektna skupina seveda želeli, da se mesto Kamnik odloči za članstvo v mreži UCCN in da smo k temu s projektom KREKAM prispevali tudi sami. Zadovoljni pa bomo že s tem, da si v teh negotovih, koronskih časih, ki so precej otežili in podaljšali tudi trajanje našega projekta, mesto in občina vzameta čas za premislek o tem, kako bi lahko mesto s članstvom v UCCN bolje uresničevalo CTR in prispevalo k boljši informiranosti o CTR v Sloveniji.

Boštjan Jerman in dr. Jure Požgan





PREDSTAVITEV
UNESCO MREŽE
KREATIVNIH MEST

Zakaj MESTA?

Zakaj KREATIVNOST?



Urbana območja so danes glavni akter pri razvoju novih strategij, politik in pobud, katerih cilj je, da kultura in ustvarjalnost postaneta gonilni sili za trajnostni razvoj in prenavo mest s spodbujanjem rasti in inovacij ter s podpiranjem družbene kohezije, blaginje državljanov in medkulturnega dialoga. Na ta način se mesta odzivajo na velike izzive, s katerimi se spopadajo, na primer na gospodarske krize, degradacijo okolja, naraščanje prebivalstva in družbene napetosti. V mestih živi več kot polovica svetovnega prebivalstva, v njih pa poteka več kot tri četrtine svetovne gospodarske dejavnosti, kjer imajo velik delež prav kreativne industrije (UNESCO Creative Cities Network, b. d.)

Ključna vloga mest pri spodbujanju trajnostnega razvoja, ki se osredotoča na ljudi in spoštovanje človekovih pravic, je prepoznana in posebej poudarjena v Agendi

za trajnostni razvoj do leta 2030 (Agenda 2030). Ta med svojimi sedemnajstimi cilji vključuje tudi cilj številka 11, ki se osredotoča na to, da bi mesta in naselja postala vključujoča, varna, odporna in trajnostno naravnana. Podcilj 11.4 prepoznava prav kulturo in ustvarjalnost kot osrednja vzvoda za delovanje in uspeh pri uresničevanju trajnostnega razvoja (UNESCO Creative Cities Network, b. d.).

Na lokalni ravni kulturo živimo in jo ustvarjamo vsakodnevno. Javni organi lahko v sodelovanju z zasebnim sektorjem in civilno družbo, s spodbujanjem kulturnih industrij, podpiranjem ustvarjalnosti ter spodbujanjem državljanske in kulturne participacije zagotavljajo trajnostni razvoj mest, ki je prilagojen dejanskim potrebam lokalnega prebivalstva. V tem kontekstu sta sodelovanje in izmenjava izkušenj ter znanja ključnega pomena za postavitev

kreativnosti kot vzvoda za razvoj mest in zasnovi novih rešitev za reševanje skupnih izzivov. Mreža UCCN ponuja edinstvene priložnosti za to, da mesta izkoristijo procese vzajemnega učenja in skupne projekte, da bi tako v celoti izkoristila svoja ustvarjalna sredstva in jih uporabila kot podlago za gradnjo trajnostnega, vključujočega in uravnoteženega razvoja v gospodarskem, kulturnem, okoljskem in družbenem smislu (UNESCO Creative Cities Network, b. d.).



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization

**Creative Cities
Network**



02 POSLANSTVO, CILJI in PREDNOSTI vključitve v UNESCO mrežo kreativnih mest

Mreža UCCN je bila ustanovljena leta 2004 za spodbujanje sodelovanja z in med mesti, ki so ustvarjalnost opredelila kot strateški dejavnik trajnostnega urbanega razvoja. 246 mest, ki trenutno sestavljajo to mrežo, si prizadeva za skupni cilj – postaviti ustvarjalnost in različne kulturne industrije v središče svojih razvojnih načrtov na lokalni ravni in aktivno sodelovanje na mednarodni ravni.

Mreža UCCN ima dva osrednja cilja. Prvi je spodbuditi mesta, da v svoje razvojne načrte na lokalni ravni vse bolj vključujejo kulturne industrije in ustvarjalnost, pri tem pa vključujejo in povezujejo tako javni kot zasebni sektor. Drugi cilj je stalno krepiti aktivno mednarodno sodelovanje med vključenimi mesti, zlasti preko izmenjave dobrih praks pri spodbujanju ustvarjalnosti, sodelovanja v kulturnem življenju in mednarodnih izmenjav. Rezultat tovrstnega sodelovanja je povečana veriga vrednosti lokalnih kreativnih industrij in traj-

nostni razvoj urbanih območij na globalni ravni (Požgan in dr., 2020, str. 8).

Z vključitvijo v mrežo se mesta zavezujejo, da bodo delila svoje najboljše prakse in razvijala partnerstva, ki vključujejo javni in zasebni sektor ter civilno družbo. Na ta način lahko mesta: (1) okrepijo ustvarjanje, proizvodnjo, distribucijo in razširjanje kulturnih dejavnosti, dobrin in storitev; (2) razvijajo središča ustvarjalnosti in inovativnosti ter širijo priložnosti za ustvarjalce in strokovnjake v kulturnem sektorju; (3) izboljšajo dostop do in participacijo v kulturnem življenju, zlasti za marginalizirane ali ranljive skupine in posameznike; (4) v celoti vključijo kulturo in ustvarjalnost v svoje načrte za trajnostni razvoj (UNESCO Creative Cities Network, 2020).

Mreža UCCN zajema sedem ustvarjalnih področij, in sicer ljudsko umetnost in obrtništvo, medijsko umetnost, film, oblikovanje, gastronomijo, literaturo in glasbo.

Članstvo v mreži UCCN mestom omogoča razvoj pobud za vključevanje kreativnosti v razvojne strategije ter krepitev mednarodnega sodelovanja, hkrati pa spodbuja razvoj, produkcijo in diseminacijo dejavnosti, dobrin in storitev na področju kulture. Prav tako omogoča nastanek kreativnih in inovacijskih središč ter novih možnosti za ustvarjalce ter zaposlene v kulturnem sektorju. Mreža UCCN spodbuja dejavnosti mest na lokalni in mednarodni ravni, ki jim omogočajo izmenjavo znanja, izkušenj in dobrih praks, izmenjavo in sodelovanje umetniških in strokovnih delavcev ter izvajanje pilotnih projektov, partnerstev in pobud, ki vključujejo javni in zasebni sektor ter civilno družbo. Vključena mesta imajo dostop do raziskav, študij, politik, analiz in ukrepov za načrtovanje urbanega trajnostnega razvoja, hkrati pa imajo možnost obveščanja in ozaveščanja javnosti o dejavnostih na tem področju. Vse to so prednosti članstva v mreži in razlogi za vključitev mest (Požgan in dr., 2020, str. 8).



03 UNESCO mreža kreativnih mest in uresničevanje ciljev trajnostnega razvoja

Kultura in kreativnost v mreži UCCN nista prepoznana le kot dejavnika razvoja na področjih izobraževanja, okolja, družbene vključenosti in gospodarske rasti, temveč tudi kot osrednji orodji za uresničevanje Agende 2030 na lokalni ravni. Temeljno vlogo pri tem igrajo prav kreativna mesta, ki so kot laboratoriji za razvoj inovativnih in učinkovitih rešitev za uresničevanje CTR.

Urbana središča so namreč tista, ki razvijajo kreativna delovna mesta na področju kulture, oblikujejo kulturno ponudbo in omogočajo družbeno raznolikost, medkulturni dialog ter blaginjo prebivalcev (Požgan in drugi, 2020, str. 11).

Zadnje poročilo z letne konference mreže UCCN, ki je potekalo junija 2019 v italijan-

skem mestu Fabriano, navaja, da so kreativna področja močno povezana z uresničevanjem CTR. Mesta gastronomije se zavzemajo za odgovornejšo proizvodnjo hrane (CTR 8) in odgovornejše vzorce porabe (CTR 12), mesta literature za večjo pismenost, svobodo izražanja in večjezično okolje (CTR 4), mesta glasbe in filma za spoštovanje človekovih pravic (CTR 6), enakosti (CTR 10) in solidarnosti (CTR 16). Mesta obrti in ljudske umetnosti si prizadevajo za večjo raznolikost, ohranjanje lokalnih praks in dediščine (CTR 11), mesta oblikovanja pa za družbene inovacije (CTR 4) in globalno državljanstvo (CTR 11). Mesta medijske umetnosti stremijo k povezovanju kulturnega prostora z novimi tehnologijami (CTR 11). Odločitev mest, da se vključijo v mrežo UCCN, je tako moč razumeti kot aktivno in strateško izpolnjevanje zavezanosti k uresničevanju CTR (UNESCO Creative Cities Network, 2019).



Predstavitev posameznih UNESCO kreativnih področij



FILM

UNESCO je sinonim za ohranjanje kulture in spoštovanje kulturne dediščine na najvišji ravni, zato se mesta, ki pridobijo oznako UNESCO kreativnega mesta filma, uveljavijo kot mednarodno priznana mesta kulture. Designacija na področju filma lahko postane vsako mesto, ki ima razvito filmsko tradicijo ter jo namerava aktivno razvijati tudi v prihodnosti, tako na nacionalnem nivoju kot tudi v sodelovanju z drugimi svetovnimi mesti. Filmska tradicija obsega kulturno filmsko dediščino, tradicionalne dogodke in dejavnosti na področju filma, kot so filmski festivali, ter mesta kot regionalna ali državna središča filmske umetnosti. Sodelujoča mesta designacijo filma uporabljajo predvsem za promocijo svoje filmske tradicije, privabljanje gledalcev v kinematografe, na filmske festivale in



druge dogodke, povezane s filmom, ter za izobraževanje in podporo filmskim umetnikom. Hkrati mesta designacijo UNESCO kreativnega mesta aktivno uporabljajo za promocijo mesta kot lokacije za snemanje in produkcijo filmov, kar spodbuja vključevanje lokalnih umetnikov in strokovnjakov s področja filma v mednarodno okolje ter kot enega izmed turističnih specifik, ki

mesto razlikuje od drugih mest. Pomemben vidik sodelovanja v mreži UCCN je tudi mednarodno sodelovanje in povezovanje z ostalimi kreativnimi mesti na specifičnem področju, pa tudi z UNESCO kreativnimi mesti na splošno. V Sloveniji trenutno ni mesta, ki bi imelo naziv UNESCO kreativnega mesta filma (UNESCO, 2018, str. 81–95).



02 GASTRONOMIJA

Številna mesta skušajo okrepiti svoj gospodarski položaj z vlaganjem v znamenje ter na ta način doseči večjo prepoznavnost na nacionalni in mednarodni ravni. Pri uspešnosti mest imata ključno vlogo dva tipa dejavnikov. Prvi so dejavniki, kot sta npr. ustrezna infrastruktura in možnosti za zagon nove oziroma širitev obstoječe industrijske panoge. To so dejavniki, ki lahko privabijo nove investitorje in tako prispevajo k rasti gospodarstva in povečanju prihodkov. Drugi tip dejavnikov so tisti, ki privabljajo turiste, npr. varnost in pestra ponudba turistom privlačnih aktivnosti, kot so na primer organizirani kulinarčni izleti (Hankinson, 2001; Hankinson 2007). Med najpogostejše razloge, zaradi katerih se mesta odločijo za znamenje na področju gastronomije, lahko uvrstimo: (1) utrjevanje lastne živilske industrije s predstavitvijo ostalemu svetu; (2) promocijo lokalne kulinarčne tradicije in njeno ohranjanje prek različnih gastronomskih prireditev in turizma; (3) varovanje, ohranjanje in negovanje identitete posameznega geografskega

prostora; in (4) željo po predrugačenju podobe mesta (Berg in Guje, 2014; Güler in dr., 2016).

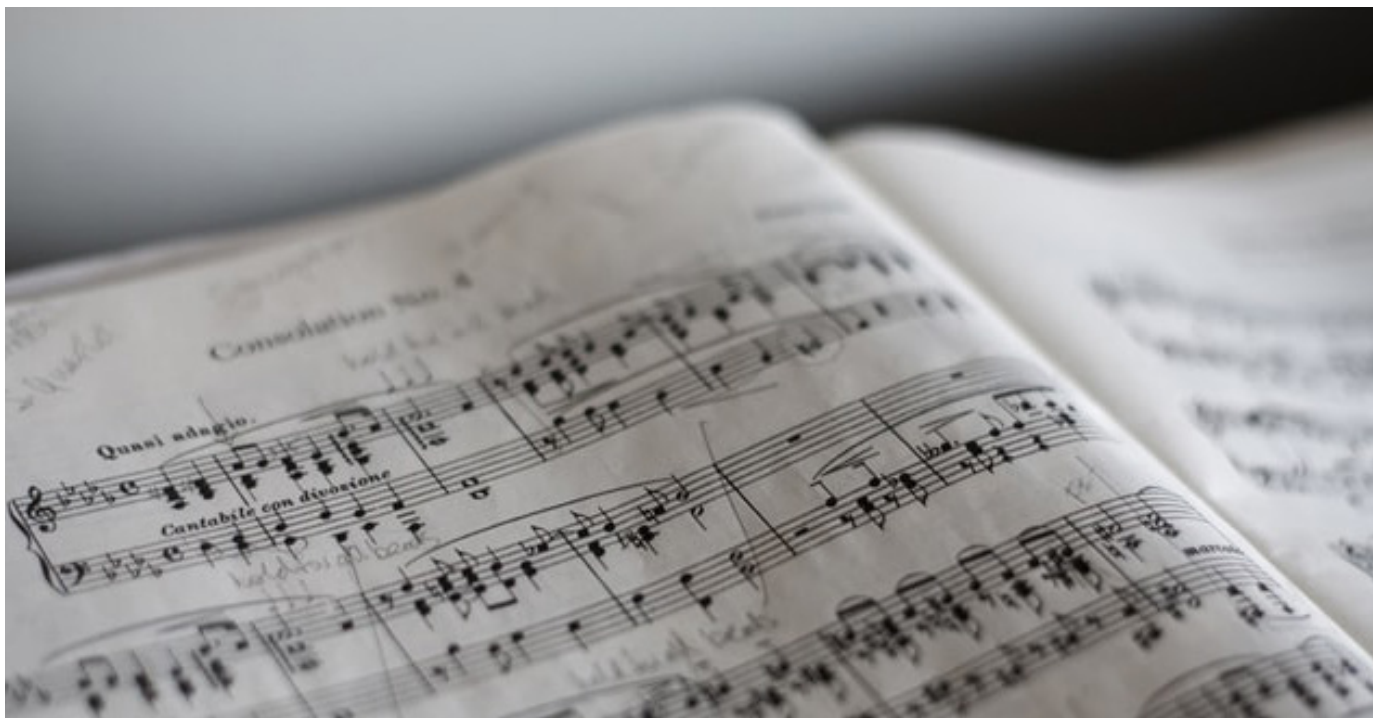
Čeprav v Sloveniji še ni mesta, ki bi bilo del mreže na kreativnem področju gastronomije, potencial obstaja. Mnoge slovenske regije in posamezni kraji imajo razvito svojevrstno kulinariko, ki je pogosto pripravljena na tradicionalen način. Med te regije spada tudi osrednjeslovenska regija in Kamnik s svojo edinstveno kulinariko. Poleg tega je Slovenija nedavno pridobila naziv »Evropska gastronomska regija 2021«, ki ga bo Slovenija skušala izkoristiti predvsem za promocijo nacionalne kulinarike in gastronomije. Hkrati bodo ozaveščali javnost o pomenu zdrave prehrane v povezavi s trajnostnim razvojem, spodbujali prakse trajnostnega turizma in lokalne samooskrbe, povezovali podeželska in urbana področja ter spodbujali mala in srednja podjetja (Požgan in dr., 2020, str. 41). To so prednosti, ki jih lahko izkoristijo tudi posamezna mesta na čelu s Kamnikom.



03 GLASBA

Mesta se na kreativnem področju glasbe prijavljajo, ker jim članstvo v mreži omogoča, da predstavljajo svoje projekte na mednarodni ravni. Hkrati jim članstvo daje edinstveno priložnost za izmenjavo znanj in izkušenj po svetu, poleg tega pa je to tudi priložnost za spodbujanje najrazličnejših glasbenih produktov na nacionalnih in mednarodnih trgih. Mesta so motivirana za prijavo v mrežo tudi zato, ker lahko nadgradijo svoje lokalne zmogljivosti in usposablajo lokalne glasbene akterje in razvijajo inovacije na podlagi. Pri tem si mesta od članstva obetajo povečanje prepoznavnosti, ki bi lahko spodbudila novo obliko kreativnega turizma in nastanek novih delovnih mest (UNESCO Culture Sector, b. d.).

Taka oblika turizma je pomembna, ker glasbenikom poveča domet iz domačega v mednarodno okolje. Članstvo v mreži UCCN omogoča odločevalcem v mestih možnost boljšega informiranja in zagotavljanja sredstev za učinkovito delovanje glasbe na vseh ravneh. Poleg tega član-



stvo ozavešča odločevalce ter turiste o pomembnosti in vplivu kreativnih področij na trajnostni razvoj mest. Mesta so vedno bolj motivirana za prijavo tudi zaradi dejstva, da glasba prispeva k njihovemu družbeno-gospodarskemu razvoju. Glavna prednost mesta glasbe je prispevek živahnega glasbenega trga k splošni kakovosti življenja v mestu, kar privablja turiste, zaposluje delavce in prispeva k splošni prepoznavnosti in razvoju mesta (UNESCO Culture Sector, b. d.).

Čeprav ima slovenska glasbena scena raznolike projekte ter dobro infrastrukturo, ki je sicer večinoma osredotočena na Ljubljano, mnogi strokovnjaki menijo, da so ostala kulturna področja veliko bolj razvita. Vendar bi lahko slovenska mesta, ki imajo željo in potencial postati UNESCO mesto glasbe, s članstvom vidno prispevala k napredku in prepoznavnosti slovenske glasbene scene tudi na mednarodni ravni (Požgan in dr., 2020, str. 55).



04 LITERATURA

Literatura je zrcalo raznolikosti in bogastva svetovnih jezikov ter zgodovine. Spodbuja tudi vrednote dialoga, svobode govora in izražanja. S sodelovanjem v mreži mest literature se krepijo vezi med kreativnimi mesti, povečujejo pa se tudi mednarodne priložnosti za razvoj sektorja literature in njegove povezave z drugimi področji. Na ta način se razvija odnos do branja in literature, kar doprinese k izgradnji odprte, izobražene in pismene skupnosti. Izmenjava informacij, dobrih praks, globalnih partnerstev in ustvarjalnosti izboljšuje pogoje za prisotnost literature v javnem prostoru in dostop do del, povezanih z literarno kulturo na lokalni in mednarodni ravni (Krakow, 2017, str. 39; Edinburgh, 2018; str. 5).

Slovenija ima v mreži UCCN zgolj eno članico, in sicer Ljubljano z designacijo kreativnega mesta literature. Pridobila jo je leta 2015, pri čemer se je v kandidaturi za pridobitev tega naslova zavezala, da bo tudi v prihodnje spodbujala bogato literarno dogajanje v mestu (kot so na primer Slovenski dnevi knjige, Knjižnica pod krošnjami,

Vodnikova domačija, Mestna knjižnica Ljubljana in Slovenski knjižni sejem), omogočala varen dom literarnim ustvarjalcem z vsega sveta v okviru sodelovanja v mreži ICORN, promovirala branje in dostopnost knjig za vse starostne skupine ter podpirala nadaljnji razvoj knjižne infrastrukture (Mestna občina Ljubljana, 2015). Slovenija

je po številu objavljenih knjig na prebivalca ena najbolj produktivnih držav, vendar ima še veliko ne izkoriščenega ekonomskega potenciala na področjih založništva, prodaje knjig in trženja, tiskanja ter grafičnih storitev (Pišek, 2016).



05 LJUDSKA UMETNOST in OBRTNIŠTVO

V zadnjih letih prihaja do vse večjega napredka na področju informacijskih in komunikacijskih tehnologij, zato so se mesta začela zavedati pomena ter unikatnosti lastne zgodovine in kreativnosti. Pridobitev designacije mesta ljudske umetnosti in obrtnišva za prebivalce, zlasti tiste, delujejo na področjih kulture in umetnosti, predstavlja mednarodno priznanje kul-

turnega potenciala mesta. Prijava v mrežo UCCN na področju ljudske umetnosti in obrtnišva ponuja priložnost deliti napredne politike in vstopiti v stik s različnimi kulturami mest iz celega sveta. Mesta, ki se prijavljajo za pridobitev designacije kreativnega mesta na tem področju, se želijo razviti v mesta, ki kulturo živijo, kar jim pomaga pri trženju in privabljanju turi-

stov. Številna mesta se prijavijo tudi zaradi možnosti povezovanja z drugimi mesti, saj razumejo mrežo kot mehanizem za izmenjavo znanja in informacij med sodelujočimi mesti in za privabljanje pozornosti širše, mednarodne javnosti. Mesto lahko z uspešno prijavo postane znamka na področju kulture, kar mu lahko pomaga pri različnih dejavnostih, na primer pri zaposlovanju novih kadrov, gospodarski rasti in mednarodni prepoznavnosti (UNESCO, 2019).

Slovenija designacije na področju ljudske umetnosti in obrtnišva še nima, kljub temu pa so številna slovenska mesta znana po tradicionalni izdelavi izdelkov, ki so prepoznavni tudi po celem svetu. Kot primer lahko navedemo Idrijo, kjer že od nekdaj izdelujejo visoko kakovostno čipko in izpolnjuje veliko kriterijev za uspešno kandidaturo (Marinko, 2013, str. 63–67), ali pa Ptuj, kjer že več desetletij poteka organizirano tradicionalno kurentovanje, ki je sicer že na seznamu Unescove nesnovne kulturne dediščine.



Medijska umetnost se nanaša na umetniška dela, ki so pri svojem delovanju odvisna od določene tehnološke komponente. Izraz medij se nanaša na katero koli komunikacijsko napravo, ki se uporablja za prenos in shranjevanje informacij. Z vključevanjem nastajajočih tehnologij v svoja umetniška dela umetniki, ki uporabljajo nove medije, nenehno redefiniirajo tradicionalne kategorije umetnosti (Media Arts, b. d.). Mesta, ki so v mrežo UCCN vključena s na področju, poročajo, da se je po pridružitvi okrepila njihova podoba in mednarodna prepoznavnost kot mednarodnega središča medijske umetnosti. To je spodbudilo ozaveščenost in prepoznavnost medijsko-umetnostne kreativnosti kot pomembnega strateškega dejavnika trajnostnega urbanega razvoja (Linz, 2018).

Vključitev v mrežo UCCN omogoča mestom nov zagon in uveljavitev mesta kot središča ustvarjalnega gospodarstva skozi: 1) razvoj kulturnih in ustvarjalnih industrij digitalne tehnologije; 2) uspešno povezovanje medijskih umetnosti, kar vodi

k izboljšanju urbanega življenja; 3) razvoj in rast elektronskih umetniških oblik, ki spodbujajo vključevanje civilne družbe; 4) širši dostop do kulture prek razvoja digitalne tehnologije; 5) stalne programe in študijske prostore za medijske umetnike. V Sloveniji trenutno nobeno mesto ne

nosi naziva UNESCO kreativnega mesta na področju medijskih umetnosti. Število UNESCO designacij za področje medijskih umetnosti je med najnižjimi, kar ponuja veliko možnosti za prijave drugih mest, potencialno tudi kakšnega slovenskega mesta (UNESCO Culture Sector, b. d.).



OBLIKOVANJE

Oblikovanje postaja strateški element v poslovnih, inovacijskih in številnih družbeno-razvojnih procesih na lokalni, nacionalni in mednarodni ravni. Države zato vedno več sredstev namenjajo spodbujanju oblikovanja in posledično razvijanju ter utrjevanju svoje podobe. Oblikovanje in kakovost izdelkov sta pomembna tudi za lokalne ponudnike in industrije, ki designacijo UNESCO kreativnega mesta na področju oblikovanja lahko izkoristijo za izboljšanje svojih storitev in poslovne uspešnosti. Mesta se vse bolj zavedajo, da oblikovanje igra pomembno vlogo tudi pri izboljšanju produktivnosti in družbene kohezije (European urban knowledge network, 2012). Industrija kreativnega oblikovanja je namreč znatno pripomogla k obnovi mest, preoblikovanju industrije in njeni nadgradnji, izboljšanju življenjskih razmer državljanov, mednarodnim izmenjavah in sodelovanju ter spodbujanju trajnostnega razvoja (Požgan in dr., 2020, str. 102).



Sodelovanje z drugimi kreativnimi mesti članicam pomaga pri razvijanju sektorja preko izmenjave znanja, nudenja podpore in krepljenja skupnega trga. Sodelovanje olajšuje tudi povezovanje oblikovalcev, izdelkov, proizvajalcev in distributerjev. Slednje omogoča izmenjavo idej in najboljših praks, kar je temeljnega pomena tako za uporabo ustvarjalnosti kot vzvoda za razvoj mest kot tudi za oblikovanje novih rešitev za reševanje skupnih izzivov. V Sloveniji mesta z designacijo oblikovanja še nimamo. Vendar je razvoj na področju

očiten skozi številne izobraževalne možnosti (na Akademiji za likovno umetnost in oblikovanje, Fakulteti za dizajn ter Naravoslovno-tehniški fakulteti), obstoju alternativnih kulturnih centrov, kot sta Rog in Metelkova, obstoju Muzeja za arhitekturo in oblikovanje (MAO) ter obstoju razstavnih možnosti in številčnosti dogodkov (na primer vsakoletni bienale oblikovanja, stalne in začasne razstave v MAO), ki pa so sicer večinoma skoncentrirani v prestolnici (Požgan in dr., 2020, str. 102).



Viri

Berg, P. O. in Guje, S. (2014). Food-branding places – A sensory perspective. *Place Branding and Public Diplomacy*, 10(4), 289–304.

Edinburgh. (2017). *Monitoring report*. Dostopno prek https://fr.unesco.org/creative-cities/sites/creative-cities/files/monitoring_reports/krakow_unesco_city_of_literature_monitoring_report_2013-2017_0.pdf

European urban knowledge network. (2012). *Urban design*. Dostopno prek https://www.eukn.eu/feadmin/Files/Presidencies/2012_Denmark/Topical_paper_Urban_Design.pdf

Güler, O., Sanchez-Canizares, S. M. in Çakıcı, C. (2016). UNESCO Creative Cities of Gastronomy: A Glimpse on Unesco Creative Gastronomy Cities of Turkey and Spain. V ITHMC, *2nd International Tourism and Hospitality Management Conference: Book of Proceedings* (str. 134–150). Sarajevo: ITHMC.

Hankinson, G. (2001). Location Branding: A Study of the Branding Practices of 12 English Cities. *Journal of Brand Management*, 9(2), 127–142.

Hankinson, G. (2007). The Management of Destination Brands: Five Guiding Principles Based On Recent Developments in Corporate Branding Theory. *Journal of Brand Management*, 14(3), 240–254.

Linz. (2018). *Unesco Creative Cities Network: Monitoring Report 2014–2018*. Dostopno prek https://www.linz.at/images/files/Unesco_Report_Linz_26_11_2018.pdf

Marinko, A. (2013). Zaščita geografskega imena »idrijska čipka«. *Tekstilec* 56(1), 63–71.

Media Arts. (b. d.) *What is media arts?* Dostopno prek <https://mediaartcameron.weebly.com/what-is-media-arts.html#>

Mestna občina Ljubljana. (2015). *Unescovo mesto literature*. Dostopno prek <https://www.ljubljana.si/sl/moja-ljubljana/kultura-v-ljubljani/unescovo-mesto-literature/>

Pišek, M. (2016). Število izdanih knjig na prebivalca: prehitevajo nas le Britanci. *Dnevnik*, 21. januar. Dostopno prek <https://www.dnevnik.si/1042728806>

Požgan, J., Jerman, B., Jurkota-Rebrovič, I., Miladinović, M., Rakovec, M., Šömen, I., Zidarič, I. in Grubar, M. (2020). *Priročnik UCCN*. Ljubljana: Založba FDV.

UNESCO Creative Cities Network. (2019). *UNESCO Creative Cities Mayors Invest in Culture for Sustainable Development*. Dostopno prek <https://en.unesco.org/creative-cities/events/unesco-creative-cities-mayors-invest-culture-sustainable-development>

UNESCO Creative Cities Network. (2020). *About us: What is the Creative Cities Network?* Dostopno prek <https://en.unesco.org/creative-cities/content/about-us>

UNESCO Creative Cities Network. (b. d.). *Why Creativity? Why Cities?* Dostopno prek <https://en.unesco.org/creative-cities/content/why-creativity-why-cities>



UNESCO Culture Sector. (b.d.). *The Creative Cities Network: A Global Platform for Local Endeavour*. Dostopno prek http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/HQ/CLT/pdf/Creative_cities_brochure_en.pdf

UNESCO. (2018). *UNESCO creative cities programme for sustainable development*. Dostopno prek <http://unesdoc.unesco.org/images/0026/002642/264238e.pdf>

UNESCO. (2019). *Creative Cities Network*. Dostopno prek <https://en.unesco.org/creative-cities/creative-cities-map>

Viri slik

str.09

Dostopno na <https://en.unesco.org/creative-cities/content/use-logo>

str. 11

Požgan, J., Jerman, B., Jurkota-Rebrovič, I., Miladinović, M., Rakovec, M., Šömen, I., Zidarič, I. in Grubar, M. (2020). *Priročnik UCCN*. Ljubljana: Založba FDV.

str. 12

Dostopno na <https://unsplash.com/photos/Lq6rcifGjOU>

str 13

Dostopno na <https://unsplash.com/photos/-YHSwy6uqvk>

str. 14

Dostopno na <https://unsplash.com/photos/rPOmLGwai2w>

str. 15

Dostopno na https://unsplash.com/photos/Oaqk7qqNh_c

str. 16

Dostopno na <https://unsplash.com/photos/w46tRF64qNc>

str. 17

Dostopno na <https://unsplash.com/photos/2L-0vnCnzcU>

str. 18

Dostopno na <https://www.pexels.com/photo/jewelry-designer-designs-jewelries-on-paper-1050312/>





KREATIVNI POTENCIAL MESTA KAMNIK

01 Zakaj KAMNIK?

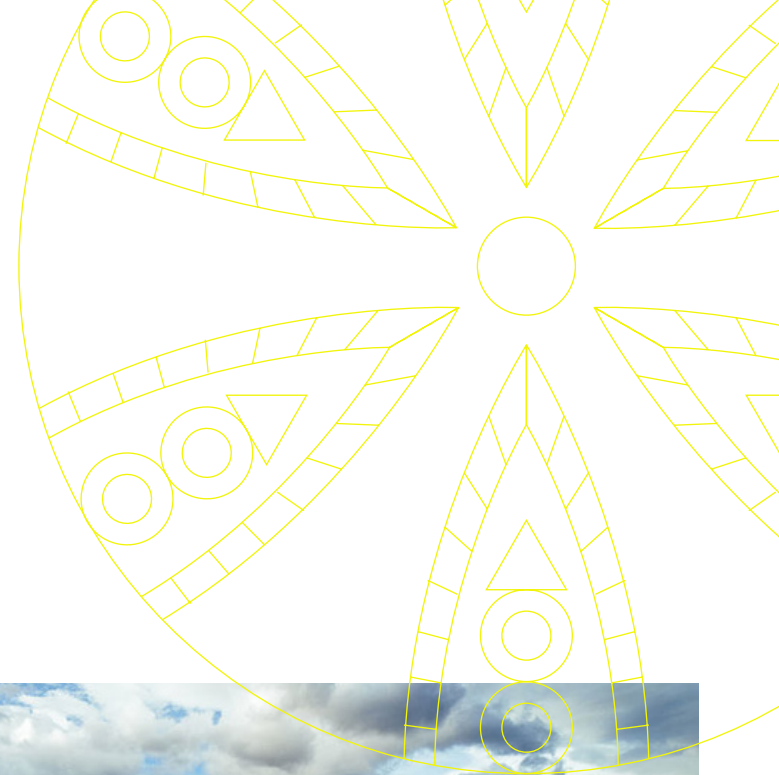
01 OPIS MESTA

Občina Kamnik leži v severnem delu osrednje Slovenije, na prehodu med Gorenjsko ravnjo in Celjsko kotlino, ob vznožju Kamniško-Savinjskih Alp in nedaleč od prestolnice Ljubljane in Letališča Jožeta Pučnika Ljubljana (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, 2016).

Kamnik je s 13 500 prebivalci deseto največje mesto v Sloveniji in leži na bregovih Kamniške Bistrice. Mesto se razprostira na slabih desetih kvadratnih kilometrih in se deli na staro mestno jedro, ki je zaprto za promet, in novejše dele mesta. Kamnik velja za eno najbolj perspektivnih občin na področju razvoja turizma in kvalitete življenja občanov (Kraji – Slovenija, b. d.).

Občina Kamnik velja za eno večjih občin v Sloveniji. S površino 266 kvadratnih kilometrov se uvršča na petnajsto mesto med slovenskimi občinami. V občini Kamnik živi 29 250 prebivalcev, kar jo med slovenskimi

občinami uvršča na deseto mesto. S 110 prebivalci na kvadratni kilometer spada Občina Kamnik med nadpovprečno gosto naseljene občine v Sloveniji (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, 2016).



02 DEMOGRAFSKI PODATKI

Tudi demografski kazalniki za občino Kamnik so zelo ugodni in med boljšimi v Sloveniji. Občina se lahko pohvali z visokim naravnim prirastom (4,2 na 1000 prebivalcev) in pozitivnim selitvenim prirastom (0,2 na 1000 prebivalcev). Povprečna starost občanov znaša 41,6 leta in je tako nižja od povprečja starosti prebivalcev Slovenije (43,3 leta) (Statistični urad Republike Slo-

venije, b. d.). V 16 vrtcev, ki obratujejo v občini, je bilo vključenih 1287 otrok oziroma 71 % starih od 1. do 5. let, kar je nekoliko manj od nacionalnega povprečja (75 %). V šolskem letu se je v kamniških osnovnih šolah izobraževalo 2460 učencev, v srednjih šolah pa 1130 dijakov. Na 1000 prebivalcev je v Kamniku okoli 40 študentov in 9 diplomantov (Zavod za turizem in šport

v občini Kamnik, 2016). Ker v občini ni fakultete ali raziskovalnega centra, je mlade z visoko izobrazbo težko zadržati v občini (Interreg Central Europe, 2020). Prav zato je potrebno v Kamniku razvijati dodatne programe in projekte, ki bodo spodbudili mlade, da ostanejo v domačem kraju in ga s pomočjo pridobljenega znanja razvijajo.

03 GOSPODARSTVO

Občina Kamnik se nadpovprečno razvija tudi na gospodarskem področju. Od leta 2014 se delež zaposlenih in samozaposlenih postopoma, a vztrajno zvišuje. Leta 2018 je znašal že 68 % populacije stare med 20. in 64. letom, kar je 4 % višje od nacionalnega povprečja. Občina Kamnik je tudi občina z eno najnižjih brezposelnosti v Sloveniji. Leta 2016 je ta znašala 7,9 %, medtem, ko je bilo v Sloveniji brezpo-

selnih 10,5 % delavno aktivnih prebivalcev (Interreg Central Europe, 2020). Najbolj pa izstopa podatek o brezposelnosti mladih v starostni skupini med 14 in 25 let, ki je bila leta 2016 9,4 % nižja od nacionalnega povprečja. Temu podatku prispeva predvsem rast števila podjetij v občini, z njimi pa tudi število delovnih mest. Od leta 2010 do 2017 se je število podjetij povečalo iz 2154 na 2600 (Kamnik.info, 2017). Kljub temu pa

ostaja v občini Kamnik povprečna plača pod nacionalnim povprečjem, leta 2018 je z 991 EUR za slovenskim povprečjem zaostajala za 101 EUR (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, 2016). To razliko je mogoče zmanjšati z izobraževanjem, dodatno kvalifikacijo zaposlenih ali večjo dodatno vrednostjo izdelkov in ponudbe, kar bi Kamnik dosegel s prijavo v mrežo UCCN.



04 ZGODOVINA



Kamnik s svojo bogato zgodovino in kulturno dediščino privablja tudi vse več turistov. Kamnik je prvič omenjen leta 1061, leta 1229 pa je že postal mesto. V srednjem veku se je Kamnik razvil v trgovsko središče in za nekaj časa postal tudi glavno mesto dežele Kranjske. Skozi bogato srednjeveško zgodovino se je v Kamniku z okolico oblikovalo več zgodovinskih znamenitosti med katere se uvrščajo: Mali grad, Rojstna hiša Rudolfa Majstra, Muzej pritlikavega nosoroga v Motniku, Cerkev Marijinega brezmadežnega spočetja, Frančiškanski samostan in knjižnica in Srednjeveško mestoce Kamnik (ki nudi odkrivanje starega mestnega jedra z bogato arhitekturo). Na zgodovino je vezana tudi kulturna dediščina, ki je prisotna v občini Kamnik. Med glavne zanimivosti sodijo: Kapela na Malem Gradu, Budnarjeva muzejska hiša, Preskarjeva bajta, Arboretum Volčji potok, Lectarjeva hiša in Smoletov gradič (Krušič, M., 2009). Poleg tega v Kamniku organizirajo tudi tradicionalne festivale, ki privabljajo dnevne turiste. To so Dnevi narodnih noš in oblačilne dediščine, Kamfest,



Spomladanska razstava cvetja, Etnološki dnevi – Tuhinjska dolina nekoč in danes ter športne prireditve kot so Maraton Alpe,

Tek na Grintovec, Plavalni miting Veronika (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, 2016).



05 TURISTIČNI POTENCIAL



V zadnjih letih je občina napredovala kot turistična destinacija in nadgradila obstoječo ponudbo z dodatnimi dejavnostmi, kar je povečalo tudi prihodke iz naslova turizma in število nočitev. Število nočitev se je od leta 2015 do 2018 povzpelo iz 40 096 na 97 230. To je tudi rezultat povečanja nastanitvenih kapacitet v istem obdobju za 32 %, in sicer od leta 2008 na 1540 ležišč (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, 2016). Od tega 10 % nastanitve predstavljajo hoteli, 35 % kampi in 55 % ostali nastanitveni objekti (večinoma turistič-

ne kmetije, planinski domovi in kočje). 56 % turistov predstavljajo tuji gostje, ki v povprečju bivajo v občini dlje kot domači, saj ustvarijo 65 % vseh nočitev. Domači gostje bivajo v Občini Kamnik v povprečju 2,14 dni, medtem ko tuji gostje ostanejo 3 dni (prav tam). Osrednja Slovenija je turistično vezana predvsem na Ljubljano, ki vsako leto privablja več turistov, okoliške občine, med katere spada tudi Kamnik, pa so bolj odvisne od izletov turistov. Kamnik si prizadeva privabiti te turiste s specifično, uni- katno in butično ponudbo. Skozi razisko-

vanje in analizo ponudbe smo ugotovili, da pri tem izstopata zlasti področji gastronomije ter ljudske umetnosti in obrtništva. V zadnjih letih se je občina Kamnik namreč usmerila v načrtno promocijo gastronomske ponudbe in v povezovanje turizma ter gastronomije, na primer v projektu Okusi Kamnika, kjer je zbrala tradicionalne jedi, ki so značilne za Kamnik. Prav tako so se začela razvijati nekatera središča ljudske umetnosti in obrtništva, kot sta Velika planina in Arboretum Volčji potok.



02 Kreativni potencial mesta KAMNIK

01 GLASBA

Kamnik ima dve pglavitni ustanovi. To sta Kamniška javna glasbena šola in dve zasebni glasbeni šoli. Kamnik se lahko pohvali tudi z godbo in simfoničnim orkestrom, ki si ga delita Kamnik in Domžale. Čeprav je največ glasbenih aktivnosti na prostovoljni ravni, je ne glede na to zelo opazna in bogata tradicija v Kamniku. V občini je na področju glasbe veliko zborov, profesionalnih glasbenikov, ki igrajo v raz-

ličnih okrestrih in glasbenih skupin, ki igrajo ljudsko glasbo. Bolj znana skupina, ki je tudi uspešna izven Kamnika, je skupina Matter, saj redno igra v Kino Šiški ali pa na Metelkovi (Interreg Central Europe, 2020, str. 9). Osrednja glasbena prireditev v Kamniku je Kamfest - osemdnevni glasbeni festival, ki gosti tako domače kot mednarodne glasbene izvajalce pa tudi izvajalce na področju vizualne umetnost, plesa in

filma (Kamfest, 2020). Glasbene dogodke organizira tudi Samostan Mekinje in Dnevi narodnih noš in oblačilne dediščine. Glasba je v Kamniku prisotna predvsem na ravni hobijev in je razpršena. Če pa želi glasbenik ustvarjati na profesionalni ravni pa mora dobiti regionalno ali pa globalno priznanje in pričeti z ustvarjanjem v Ljubljani (prav tam).

02 FILM

Na področju filma v Kamniku ne deluje veliko ljudi. Večina dogodkov in služb, ki so povezane s filmom, se nahaja v Ljubljani. V preteklosti je obstajal lokalni televizijski program Impulz TV, vendar je zaradi prevelike konkurence prenehal delovati. Kamnik se lahko pohvali z nekaj dobrimi producenti in igralci, vendar zelo redko delajo

v Kamniku (Interreg Central Europe, 2020, str. 11). Mesto se, zaradi srednjeveške scenografije, uporablja v ne malo različnih filmskih produkcijah. Potencial ima tudi Dom Kulture Kamnik, ki redno predvaja filme in razne predstave ustvarjalcev (Dom kulture Kamnik, b. d.) ter festival Kamfest, kjer se lahko predvajajo filmi mladih ustvarjalcev.

V Kamniku se tudi nahaja Mladinski center Kotlovnica Kamnik, ki mlade spodbuja h kvalitetnemu in ustvarjalnemu preživljanju prostega časa. V njihovih prostorih potekajo različne delavnice kot npr. foto, video in gledališke delavnice (Dom Kulture Kamnik, b. d.b).



03 GASTRONOMIJA



Področje gastronomije v občini Kamnik se lahko pohvali z izjemno dobrim sodelovanjem z lokalnimi ponudniki. Eno takšnih je Eko tržnica, kjer lokalni kmetje prodajo svoje izdelke. Prav tako se v Kamniku odvija festival Okusi Kamnika, kjer se predstavljajo ponudniki različne lokalno pridelane in tradicionalne hrane. Obiskovalci lahko tudi poskusijo tradicionalne jedi kot so Tuhinjska postrv, Trnič, Kloštrska kremšnita, Tuhinjska fila in druge, ki so

značilne za občino Kamnik (TIC Kamnik, b. d.). Tradicionalne jedi ponujajo tudi številne restavracije, ki temeljijo na kupovanju lokalne hrane. Med temi restavracijami je lahko omenimo Gostilno Repnik, Gostilno Pri planinskem orlu, Vratarnico in Gositnico in kavarnico Pri podkvi (TIC Kamnik, b. d.b). Posebno vlogov okviru gastronomske ponudbe ima sir Trnič. Zaradi svojega posebnega okusa, naribani trnič popestri različne jedi, tudi sladice. Svež ima nežen

okus, z zorjenjem pa postane oster in bolj žlahten (TIC Kamnik, b. d.c). Festival Okusi Kamnika predstavlja izjemen potencial, da Kamnik postane eno izmed gastronomskih središč v Osrednjeslovenski regiji, zlasti na področju tradicionalnih jedi, ki imajo bogato zgodovino in so neposredno povezane tudi s planšarsko dediščino mesta z okolico.



04 LJUDSKA UMETNOST in OBRTNIŠTVO



Tudi na področju ljudske umetnosti in obrtnišva se lahko Kamnik pohvali z dolgoletno tradicijo v obliki narodnih noš in oblačilne dediščine ter seveda planšarske kulture. Arboretum Volčji potok kot osrednji slovenski arboretum združuje zgodovino in tradicijo urejanja parkov s sodobnim obdelovanjem cvetlic ter letno

prireja razstave. Arboretum izvaja tudi izobraževanja, bodisi v okviru srednješolskih programov oziroma vodenih ogledov in delavnic za izdelavo herbarijev. V sklopu občinske strategije Turizem KAMnik 2025 je področje ljudske umetnosti in obrtnišva prepoznano kot razvojna priložnost mesta, saj ima Kamnik kar 560 enot kulturne

dediščine in ostalo primerno infrastrukturo. Poudarek razvoja tega kreativnega področja naj bi bil na planšarski kulturi in dediščini Velike planine, na parku Arboretumom in Dnevh narodnih noš in oblačilne dediščine (Zavod za turizem, šport in kulturo Kamnik, 2020).



05 OBLIKOVANJE

Na področju oblikovanja, ima Kamnik dolgoletno tradicijo. V Kamniku se je nahajala tovarna pohištva Stol. Danes se največ poklicnih oblikovalcev nahaja na področju grafičnega oblikovanja, ki so ponavadi »freelancerji« in mikro podjetja. Zelo malo podjetij v tesarstvu zaposluje svoje oblikovalce in notranje arhitekta. V Kamniku so še vedno aktivni oblikovalci internetnih strani, ki združujejo to s klasičnim grafičnim oblikovanjem (Interreg Central Europe,

2020, str. 13). Poleg grafičnega oblikovanja, obstaja v Kamniku tudi arhitekturno oblikovanje. V Kamniku se nahaja nekaj pisarn, ki se ukvarjajo z arhitekturo in samozaposlenih arhitektov, ki nudijo svoje storitve na lokalnem in regionalnem trgu (Interreg Central Europe, 2020, str. 13). Prav ti ponudniki lahko spodbujajo lokalni razvoj in sodelujejo pri izvajanju projektov. Gradbena podjetja, ki so gonilna sila pri uresničevanju arhitekturnem oblikovanju, kasneje an-

gažirajo lokalne arhitekta in jim pomagajo pri pridobivanju prepoznavnosti na lokalni in regionalni ravni (Interreg Central Europe, 2020, str. 13). V Kamniku deluje tudi Ivan Mitrevski, ki je mlad ilustrator, risalec stripov in oblikovalec. V MC Kotlovnici ima svoj atelje, kjer ustvarja ilustracije in stripe, svoje oblikovalske veščine pa deli z mladimi (Dom Kulture Kamnik, b. d.b).

06 IZBOR PODROČIJ

Izmed vseh področij smo največ potenciala prepoznali v ljudski umetnosti in obrtništvu ter gastronomiji. Za področje gastronomije je potencial Kamnika predvsem v (1) dobro razviti infrastrukturi (veliko številu restavracij, gostilnskih lokalov in ostalih ponudnikov hrane) in (2) projekt Okusa Kamnika, ki združuje ponudnike

tradicionalne hrane, ki bi lahko v mesto privabili še več obiskovalcev in turistov. Podobno na področju ljudske umetnosti in obrtništvu osrednjo primerjano prednost predstavljajo tri lokacije oziroma dogodki: planšarska kultura in dediščina Velike planine, park Arboretum in Dnevi narodnih noš. Vsi trije v Kamnik in okolico privabijo

največ obiskovalcev. Z razširitvijo sezone in nabora dogodkov, pa bi lahko v mesto privabili še več ljudi. Pri tem je pomembno tudi, da vse tri lokacije presegajo zgolj področje ljudske umetnosti in obrtništvu in se povezujejo tudi z ostalimi kreativnimi področji, kot so na primer gastronomija, oblikovanje in glasba.



Viri

Dom Kulture Kamnik. (b. d.). *Abonmaji*. Dostopno prek <https://www.domkulture.org/slo/abonmaji>

Dom Kulture Kamnik. (b. d.b.). *Organizacije v Domu Kulture Kamnik*. Dostopno prek <https://www.domkulture.org/slo/organizacije-v-dkk>

Interreg Central Europe (2020). *GAP Analysis for Cultural-led Development of Small and Medium Sized Cities – Kamnik*.

Memoria Scripta Sloveniae. (b. d.). *Knjižnica Frančiškanskega samostana Kamnik*. Dostopno prek <https://memoriascripta.nuk.uni-lj.si/zbirke/index.php?id=g1>

Kamfest. (2020). *Program festivala*. Dostopno prek <https://www.kamfest.org/kamfest-2020/slo/program>

Knjižnica Franceta Balantiča Kamnik. (2020). *Napovednik*. Dostopno prek <https://www.kam.sik.si/Napovednik/ArtMID/4521/ArticleID/8844/Nina-Osredkar-Utrinki-%7c-Predstavitev-pesniske-zbirke>

Knjižnica Franceta Balantiča Kamnik. (2020). *O nas*. Dostopno prek <https://www.kam.sik.si/O-knji%C5%BEnici/O-nas>

Podjetniški Klub Kamnik (2019). *Največja kamniška podjetja po prihodkih, zaposlenih in dobičku*. Dostopno prek <http://www.kamnikbiz.club/najvecja-kamniska-podjetja-po-prihodkih-zaposlenih-in-dobicku-podatki-za-le-to-2019/>

Pri planinskem orlu (b. d.). *Predstavitev*. Dostopno prek <http://priorlu.si/>

TIC Kamnik. (b. d.). *Okusi Kamnika*. Dostopno prek <https://www.visitkamnik.com/sl/kulinarika/okusi-kamnika>

TIC Kamnik. (b. d.b.). *Gostilne in restavracije*. Dostopno prek <https://www.visitkamnik.com/sl/kulinarika/gostilne-in-restavracije>

TIC Kamnik. (b. d.c.). *Trnič*. Dostopno prek <https://www.visitkamnik.com/sl/kulinarika/trnic>

Zavod za turizem, šport in kulturo Kamnik. (2016). *STRATEGIJA RAZVOJA IN TRŽENJA TURIZMA V OBČINI KAMNIK ZA OBDOBJE 2016-2025*. Dostopno prek https://www.visitkamnik.com/cdn/im/2004/9c03028f3f11ace-941fc44cb77ca55ae_strategija-turizma-kamnik2025.pdf

Viri slik

str. 22

Dostopno na <https://www.visitkamnik.com/>

str. 24

Dostopno na <https://www.kamnik.info/zakaj-se-kamniku-rece-kamnik/>

str. 25

Dostopno na <https://visitkamnik.com/sl/top-atrakcije/velika-planina>

str. 27

Dostopno na <https://www.visitkamnik.com/sl/kulinarika/okusi-kamnika>

str. 28

Dostopno na <https://visitkamnik.com/sl/top-atrakcije/arboretum-volciji-potok>





KAMNIK KOT MESTO GASTRONOMIJE



V Sloveniji imamo kar 24 gastronomskih pokrajin, znotraj njih pa ima svoje značilne specialitete praktično vsak kraj. Tudi Kamnik, ki ima kot mesto z bogato zgodovino tudi bogato kulinariko. Kamniška gastronomija vključuje tri osrednje vidike. Prvi so tradicionalne kamniške jedi, zbrane pod imenom Okusi Kamnika. Mnoge izmed njih imajo večstoletno tradicijo in odražajo tradicionalne dejavnosti ter obrti na območju Kamnika, kot sta lov in pastirstvo. Drugi vidik so ponudniki tradicionalnih kamniških jedi in lokalno pridelane hrane. Sem štejemo restavracije, ki sodelujejo pri projektu Okusi Kamnika, lokalne tržnice, ki ponujajo ekološko in lokalno pridelano hrano, ter turistične kmetije, ki prav tako ponujajo lokalno pridelano hrano, ki jo pripravljajo na tradicionalen način. Tretji vidik pa zajema paleta dogodkov in izobraževanj, namenjenih spoznavanju tradicionalne kamniške hrane, njeno približevanje širši javnosti in usposabljanje za njeno ustrezno pripravo ter prezentacijo.



Tradicionalne jedi Kamnika so združene pod skupnim imenom Okusi Kamnika, ki je osrednji gastronomski projekt v Kamniku. Te jedi po eni strani predstavljajo celotno kamniško območje, po drugi pa označujejo njegove posamične enote in mesto Kamnik (Zavod za turizem, šport in kulturo Kamnik, 2020). Projekt Okusi Kamnika je del projekta Okusiti Osrednjo Slovenijo, ki poteka v okviru Regionalne destinacijske organizacije Osrednje Slovenije pod vodstvom Turizma Ljubljana, katerega namen je utrditi prepoznavnost kulinarike te regije. Temelji na ugotovitvah raziskave »Gastronomija v regiji Osrednja Slovenija«, ki je pod vodstvom dr. Janeza Bogataja, mednarodno priznanega ter večkrat nagrajenega etnologa, opredelila najbolj značilne jedi v občinah osrednjega dela Slovenije (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, 2014).

Z namenom, da bi se tudi za območje Kamnika izoblikovala usklajena ponudba iz-



OKUSI KAMNIKA

branih kulinarčnih posebnosti, so pri Zavodu za turizem in šport v občini Kamnik oblikovali strokovno komisijo, ki je med jedmi, značilnimi za območje Kamnika, oblikovala ožji izbor sedmih tradicionalnih kamniških jedi. Izbor teh jedi dopolnjuje tudi širši izbor tipičnih jedi, ki imajo kulturno vrednost in predstavljajo vez med tradicijo in sodobno kulinariko Kamnika. Tipične jedi iz tega okoliša so na voljo pri devetnajstih uradnih lokalnih gostinskih ponudnikih. Seznam kulinarčnih posebnosti Kamnika ni dokončen in se bo še spreminjal ter dopolnjeval, kar bo zagotavljalo in hkrati odlikovalo pestrost in aktualnost gostinske ponudbe (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, 2014).

Med tradicionalne kamniške jedi spadajo naslednje jedi: trnič, gamsova juha, tuhinjska fila, Firštov divjačinski golaž, kamniški ženof in gorčica, kloštrska kremšnita, rušovc, kamniška kajžerca, rajželjc, prekmaš, tuhinjske postrvi, tuhinjski kruh in ocvrt kozliček in/ali jagnje. (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, 2014). Kulinarična podoba Kamnika združuje jedi, ki pomenijo nadaljevanje izročila in ustvarjanje zgodovinskega spomina tudi tam, kjer je bilo to izročilo že prekinjeno. Prav tako se iščejo nove prepoznavnosti pri jedeh, ki v kamniškem okolju pomenijo novost. Izbor tradicionalnih kamniških jedi nakazuje tudi družbeno raznolikost kamniškega območja. Na ta način je poleg pastirskega izročila Velike planine (trnič) zastopano lovsko izročilo Kamniške Bistrice, ki predstavlja tako prehranske navade visoke cesarske gospode (firštov golaž) kot jedi, ki so bile na voljo gospodi in preprostim divjim lovcem (gamsova juha). V izboru je moč zaslediti tudi ljudsko izročilo podeželja (tuhinjska fila), medtem ko so nekatere podeželske (prekmaš, ocvrt kozliček) in meščanske jedi (rajželjc, kamniška kajžerca) na voljo v širši kulinarični ponudbi. S kamniškim ženofom in gorčico je zastopano meščansko

izročilo, ki je prešlo celo v industrijsko proizvodnjo. Predstavljeno je tudi izročilo samostanov tega območja (kloštrska kremšnita), nakazana sta sodobno nabiralništvo, ki se opira na tradicijo (rušovc), sodobno uvajanje ribogojništva (tuhinjska postrv) in vračanje kozjereje in ovčereje (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, 2014).



Kamnik je s projektom Okusi Kamnika naredil veliko v smeri zaokroženega produkta (od ponudbe pri gostincih in na prireditvah do turističnih programov in produktov), ki ima svojo zgodbo. Kamnik se je z zgodbo trniča dobro in razlikovalno pozicioniral, vendar pa so Okusi Kamnika še vedno preveč 'projekt' in premalo 'produkt', ki bi 'živel' na terenu in ki bi sam po sebi privabljal obiskovalce in turiste. Produkt potrebuje aktivno upravljanje, nadgradnjo v smeri dviga kakovosti in promocije, tudi med domačini.





Lokalna kuhinja je verjetno najbolj razvit trg za lokalno potrošnjo, saj lokalno povpraševanje po visokokakovostnih in kreativnih živilskih izdelkih nenehno narašča. Tudi prodaja kulinarčnih izdelkov in izkušenj turistom postaja vse pomembnejša za lokalne restavracije in kulinariko na splošno. Številni izdelki v tem sektorju so rezultat ustvarjalnosti in so na voljo tudi na nacionalnem trgu, zlasti v segmentu pijač. Nadgradnja Okusov Kamnika je eden izmed sedmih prioritetnih projektov (Projekt 7) kamniške občine za razvoj in promocijo turizma v Kamniku v obdobju 2016–2025 v okviru produktne strategije (Zavod za turizem in šport občine Kamnik, 2016, str. 65). Vendar pa Okusi Kamnika niso sopomenka za celotno gastronomijo v Kamniku, saj k pestri kulinarčni ponudbi prispeva tudi več kot 60 gostinskih ponudnikov, ki niso uradno partnerji projekta Okusi Kamnika, številne turistične in ekološke kmetije, proizvajalci piv ter mnogi drugi.

Na podlagi analize v tem poglavju menimo, da bi moral Kamnik poleg Okusov Kamnika v svoji prijavi v mrežo UCCN zajeti vse pomembnejše deležnike in dogodke, relevantne za področje kamniške gastronomije, ker verjamemo, da je prav to ključ do uspeha. Vsak izmed deležnikov, dogodkov in projektov namreč prispeva svoj košček v mozaik kamniške gastronomije. Okusi Kamnika so sicer osrednji projekt Kamnika na tem področju, a kamniška gastronomija živi in dobiva svojo pristno podobo tudi na tržnicah, v pastirskih kočah, na turističnih kmetijah in na kulinarčnih dogodkih. Ekološke in turistične kmetije v občini pridelujejo lokalno, ekološko hrano, ki je na voljo na ekoloških tržnicah, odkupujejo pa jo tudi ponudniki Okusov Kamnika. S poudarjanjem tega vidika, bi lahko izpostavili trajnostno naravnost kamniške kulinarike, kar je pomemben vidik prijave v mrežo UCCN. Še več, na teh kmetijah je mogoče tradicionalno hrano poskusiti v svoji pristni obliki, saj jo na ne-

katerih izmed njih še vedno pripravljajo na tradicionalen način. To odraža tradicijo in dolgo zgodovino kamniške kulinarike, v primeru trniča pa tudi navezavo na ljudsko umetnost in obrtništvo, kar je z vidika izpolnjevanja kriterijev (zlasti 3. in 4. in 5.) za prijavo v mrežo UCCN zelo pomembno. Poudarjanje številčnosti lokalnih ponudnikov in proizvajalcev lokalne hrane, vključno z manjšimi podjetji, kot so proizvajalci piv, in pestrosti ponudbe lokalne hrane napečuje na izpolnjevanje prvih dveh kriterijev za vključitev v mrežo UCCN. Vsebinska in številčna pestrost kulinarčnih dogodkov ter izobraževanja doprineseta k uresničevanju 6. in 8. kriterija. Samo z vključitvijo vseh pomembnejših deležnikov in dogodkov ter z utemeljitvijo njihovega prispevka h kamniški gastronomiji, bi lahko pokazali in dokazali, da Kamnik gastronomijo resnično živi, da je gastronomija vključena v vsak vidik družbenega in gospodarskega življenja v Kamniku ter da mu daje poseben pečat, ki privablja turiste.



01 Predstavitev kreativnega področja – GASTRONOMIJE v KAMNIKU

01 KLJUČNI DOGODKI in AKTIVNOSTI



Kljub temu, da v Kamniku ni osrednjega prepoznavnega kulinaričnega dogodka, pa v občini poteka nekaj manjših dogodkov: praznik trniča na Veliki planini in Dnevi trniča pri gostinskih ponudnikih, Kul petki, tekmovanje v pripravi tuhinjske postrvi v Termah Snovik, tekmovanje v pripravi



Firštovega golaža v Kamniški Bistrici, Golf turnir Okusi Kamnika in številne kulinarične delavnice. Vsako zadnjo soboto v mesecu na Glavnem trgu v Kamniku poteka ekološka tržnica izdelkov domačih pridelovalcev, v okviru katere poteka tudi spremljevalni program (Zavod za turizem in

šport v občini Kamnik, 2016, str. 176–177). Pripravljata pa se še dva kulinarična projekta, in sicer pastirska malica/pojedina ter povečan obseg usposabljanja zaposlenih na področju gostinstva in turizma (Zavod za turizem, šport in kulturo občine Kamnik, 2019, str. 4–7).





01 TRNIČ

Zgodba o trnič, trdem siru s pastirsko tradicijo, je krovna destinacijska zgodba, ki skozi ljubezensko zgodbo povezuje srednjeveško mesto Kamnik in Veliko planino, hkrati pa ponudi konkretno doživetje. Pod krovno znamko Okusi Kamnika poteka tudi projekt Trnič na vsako mizo, ki je v letu 2014 prejel naziv Snovalec, in ima poudarek na velikoplaninskem siru trnič in njegovem širjenju po Sloveniji. Leta 2015 je bil projekt Trnič tudi med polfinalisti Sejalca, ki je nagrada za ustvarjalne in inovativne dosežke na področju novih proizvodov, procesov in/ali trženjskih pristopov v turizmu, ki prispevajo k večji prepoznavnosti turistične ponudbe Slovenije. Vsako leto v avgustu poteka praznik trniča na Veliki planini in Dnevi trniča pri gostinskih ponudnikih. Sir trnič skozi vse leto izdelujejo le na kmetiji Pr' Gabršek. ZTŠK je pripravil enotno embalažo in ga turisti lahko skozi vse leto kupijo kot spominek. Tega je moč najti na



Turistično-informativnem centru Kamnik, na več lokacijah na Veliki planini, pri posameznih gostinskih ponudnikih in v lokalnih trgovinah. Cilj občine Kamnik je, da trnič postane vseslovenski spominek, ter da bi jedi na njegovi osnovi ponujali tudi drugi slovenski gostinski ponudniki. Sir trnič je

vsako leto predstavljen tudi na ljubljanskem dogodku Praznik sira na Pogačarjevem trgu (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, 2016, str. 176). Trnič smo zato v okviru projekta KREKAM uporabili tudi kot osrednji element vizualne podobe tega poročila.



02 KUL PETKI

Kul petki potekajo vsak petek v juliju in avgustu v kamniškem parku Evropa. Številni gostinci iz Kamnika in širše okolice ponujajo svojo prvovrstno, tradicionalno kamniško hrano, ki jo pripravljajo pred obiskovalci. Ker se k dobri hrani prileže tudi kozarček piva, so na kulinarčnih večerih prisotni tudi kamniški pivovarji – pivovarna Mali grad, Maister Brewery, pivovarna Barut in domača pivovarna Pod Menino. Slednja prihaja izpod Menine planine in proizvaja rdeče, karamelno, temno, svetlo in pšenično pivo Menin'c. Vsa piva so nefiltrirana, fermentirana v steklenici in ročno

03 POSTRVIJADA

Od leta 2002 (običajno konec junija) v Termah Snovik tradicionalno poteka tekmovanje v pripravi tuhinjske postrvi, znano pod imenom 'Postrvijada'. Gre za kulinarčno tekmovanje ljubiteljskih kuharjev in kuharic v pripravi postrvi med ekipami, ki jih sestavljata po dva člana. Namen dogodka je ozaveščati obiskovalce, da so ribe, zlasti lokalno gojene tuhinjske postrvi, zdrav del

polnjena. Vrhunska kulinarika pa je močno povezana tudi z ambientom, v katerem je hrana postrežena, saj kulinarčne večere v parku Evropa spremlja dobra glasba. Na Kul petkih se namreč predstavijo in nastopajo lokalni glasbeniki. Kvalitetna hrana in pijača, postrežena v takšnem okolju, je zagotovo še bolj okusna in prijetna, kar ustvari popolno kulinarčno izkušnjo za obiskovalce (Zavod za turizem, šport in kulturo Kamnik, 2020a). Kul petki so tako edinstven preplet dveh UNESCO kreativnih področij, kulinarike in glasbe, kar daje kamniški kulinariki svojevrsten pečat.

prehrane in promocija Term Snovik ter lokalno pridelane hrane (Naša super hrana, 2018). Namen tega dogodka je sčasoma razviti tudi tradicionalen kamniški recept za pripravo tuhinjske postrvi. Žal pa dogodek zaradi neznanih razlogov lani in letos (verjetno zaradi preprečevanja širjenja okužbe novega koronavirusa) ni potekal.

04 KULINARIČNE DELAVNICE

V Kamniku pa v zadnjih letih potekajo tudi naslednje kulinarčne delavnice: Gostišče Mili Vrh izvaja tematske tečaje kuhanja oziroma kulinarčne delavnice na temo slovenske veganske hrane in uravnotežene prehrane s poudarkom na izobraževanju o izgubi odvečne teže. V Termah Snovik izvajajo izobraževalne delavnice (zlasti za goste) o pripravi jedi iz rib; na Budnarjevi domačiji poteka delavnica peke kruha in nekaterih jedi, ki so jih pripravljale že babice; na bio Kmetiji Pr' Jernejk izobražujejo in pripravljajo delavnice na temo veganstva; v Kavarni in slaščičarni Srček v Kamniku pripravljajo otroške ustvarjalne delavnice v pripravi enostavnih sladkarij (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, 2016).



05 TRŽNICA OKUSI KAMNIKA - PODEŽELJE in EKO

Na Glavnem trgu v Kamniku je vsako zadnjo soboto v mesecu posebna tržnica (Tržnica Okusi Kamnika – podeželje in eko), ki je neločljivo povezana s kulinarično znamko Okusi Kamnika. Spremlja jo odprta kuhinja na prostem, kjer pripravljajo tipične kamniške jedi. Na tržnici Okusi Kamnika – podeželje in eko so poleg zelenjave in sadja na voljo siri, jogurti, suhomesni izdelki, domače marmelade, kruh iz krušne peči, pecivo in druge lokalne dobrote ter unikatni izdelki kamniških rokodelcev (Srce Slovenije, b. d.). Ponudnikov na tej tržnici je trenutno osemnajst. To so: Depalt Team d.o.o. (sveža zelenjava in jabolka); kmetija Pr'Kajet (več kot 6 vrst kruha, piškoti, krhki in kvašeni flancati, buhteljni ter več vrst potice); Kočar Marjetka (sveže mleko, kislina smetana in med); Pridelava in prodaja kmetijskih pridelkov Mojca Erjavšek (več vrst radiča, motovilec, korenje, krompir in čebula); kmetija Pr'Gabršk (poltrdi sir, skuta, mleko, sadni jogurti, albuminska skuta in jajca); Dušan Globočnik s.p., klavnice in domače mesnine Soud, (razni mesni izdelki); kmetija Pr'Šuštar (razni mesni izdelki (šunka, šink, salame, zaseka, ocvirki ...)

in dimljen sir); Artičoka Ksenija Verbič s.p. (sveža zelenjava, sadje, domači sokovi, marmelada in piškoti); Franci Grad – dopolnilna dejavnost na kmetiji (kmetija Grad) (domača zelenjava, jajca in po naročilu narezki/žar); mesarstvo in pekarstvo, kmetija Gnidica Jože s.p. (suhomesni izdelki, kruh in potica); Plevel Jože, nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji (mleko, jajca in kaša); Srček d.o.o. (kruh, pekovsko pecivo, keksi,

testenine); Ekološka kmetija Pr'Vazar, Škrbe Dragica (ekološka zelenjava in jajca); Trgovina s suho robo Janez Kožar s.p. (suha roba); Sadjarska kmetija Krošelj (sezonsko sadje in zelenjava); Irena Bernot (jajca, regrat, solata); Kmetija Pr'Jurnč (surovo kozje mleko, kozji sir, drugi kozji mlečni izdelki, piškoti); in Jarina (lokalni izdelki v žaklju – izdelki slovenskih kmetov, sadjarjev, mlekarnarjev in mesarjev).



06 POJEDINA PO PASTIRSKO

Občina Kamnik v prihodnosti načrtuje tudi projekt oziroma produkt imenovan Pojedina po pastirsko. Vključuje digitalno oziroma virtualno doživetje Velike planine, kjer se med drugim predstavi pastirska dediščina in z njo povezana kulinarika, ki je v nekaterih segmentih značilna izključno za območje Velike planine. Virtualnemu doživetju nato v dolini sledi 'Pojedina po pastirsko', ki vključuje značilne lokalne jedi, ki so značilne za Veliko planino. Sestavine za jedi, ki so del pojedine, izvirajo iz lokalnega okolja. Obiskovalci imajo možnost okuša-

nja tradicionalnih jedi (na primer trnič in rušovci) z Velike planine pri številnih gostincih v Kamniku in okolici. Produkt je zasnovan tako, da ponuja edinstveno, butično doživetje in je primeren za bolj zahtevne obiskovalce kot tudi za večje in manjše skupine, pare, družine in posameznike. Produkt dopolnjujejo obstoječo ponudbo in hkrati predstavlja samostojen turistični produkt, ki ga lahko v prihodnosti še dopolnjujejo in prilagajajo zahtevam trga, zasnovan pa je tako, da je aktualen skozi celotno leto in ni odvisen od letnega časa. Ponuja mož-

nost drugačnega preživljanja oddiha, ki je kulturno obarvan, dopolnjen s pristnim doživetjem ter kulinaricnim razvajanjem (Zavod za turizem, šport in kulturo Kamnik, 2019, str. 4). Produkt je skladen s poudarki vizije razvoja turizma, saj predstavlja drugačno doživetje kot ga ponuja masovni turizem, zato je na nek način tudi trajnostno naravnano. Obiskovalcu se omogoči ogled dih jemajočega razgleda ohranjene narave in kulturne lepote v varnem in mirnem okolju (Zavod za turizem, šport in kulturo Kamnik, 2019, str. 12).

07 IZOBRAŽEVANJA

ZTŠK, eden glavnih deležnikov na področju gastronomije, na območju vodilne destinacije Kamnik za predstavnike turističnih gospodarstev in za zaposlene na področju gostinstva in turizma stalno izvaja izobraževanja za višanje kompetenc zaposlenih. Tako se na leto zvrsti več izobraževanj in usposabljanj (leta 2018 kar 100). V sklopu operacije Usposabljanje

zaposlenih na področju gostinstva in turizma v vodilni destinaciji pa bodo izvedena še brezplačna izobraževanja, ki bodo pokrivala naslednje tematike: 1) kakovost ponudbe (personalizacija in avtentičnost ponudbe, edinstvenost in ekskluzivnost ponudbe, design, estetika, brezhibna čistota, udobje, opremljenost, tržna sposobnost, dostopnost (tudi digitalna); 2) pridobivanje znanj o skrbi za naravno okolje na destinaciji ter vključevanje zelenega okolja v celotne turistične ponudbe destinacij; 3) izobraževanje o pomenu ohranjanja in prezentacije kulturne dediščine turistom in obiskovalcem ter oblikovanje produktov in storitev (Zavod za turizem, šport in kulturo Kamnik, 2019, str. 7).



02 KLJUČNI DELEŽNIKI

Kot je mogoče razbrati s slike, je v projekt Okusi Kamnika vključenih 19 ponudnikov: Gostišče in penzion Repnik (znak Gostilna Slovenija), Gostišče Pri planinskem orlu (znak Gostilna Slovenija), Gostilna Mili vrh, Špajza, Majolka, Kraljev hrib, Pod žičnico, pri Flegarju, gostilnica in kavarna Pri podkvi, restavracija Arboretum, Potočka v Termah Snovik, slaščičarna Čarobni vrtiček, Kavarna Veronika, Pub Pod skalo, Domžalski dom na Mali planini, Koča na Zelenem Robu, Dom v Kamniški Bistrici, Budnarjeva domačija, Prašnikarjev dvorec (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, 2016, str. 176). Njihova ponudba Okusov Kamnika je natančneje opisana v poglavju 4.3. Poleg teh ponudnikov, ki uradno sodelujejo pri projektu Okusi Kamnika, je še nekaj drugih ponudnikov, ki prav tako ponujajo te tradicionalne kamniške jedi: Gostilna Mlakar, Pri Čibru, Vovk, Pri gamsu, Picerije (Izba, Melita, Murka, Napoli, Tara, Skok), planinski domovi (Črnuški, Jarški dom na Mali planini, Dom na Kisovcu), slaščičarne (Toscana, Šutna, Srček, Mesto) (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, 2016).



- 1 REPNIK GOSTILNA IN PENZION
- 2 ETA ŽIVILSKA INDUSTRIJA D.D.
- 3 DOMŽALSKI DOM NA MALI PLANINI
- 4 GOSTILNA MILI VRH
- 5 GOSTILNA ŠPAJZA
- 6 TERME SNOVIK
- 7 PRI PLANISKEM ORLU
- 8 GOSTILNA IN GALERIJA MAJOLKA
- 9 ČAROBNI VRTIČEK
- 10 RESTAVRACIJA ARBORETUM
- 11 B&B, HOSTEL IN PUB POD SKALO
- 12 KRALJEV HRIB
- 13 GOSTILNICA IN KAVARNA PRI PODEVI
- 14 KAVARNA VERONIKA
- 15 PRAŠNIKARJEV DVOREC
- 16 GOSTILNA PRI FLEGARJU
- 17 KOČA NA ZELEENEM ROBU TER OKREPČEVALNICA
- 18 BUDNARJEVA DOMAČIJA - MUZEJSKA HIŠA
- 19 DOM V KAMNIŠKI BISTRICI

OKUSIKAMNIKA.SI



Zemljevid uradnih ponudnikov Okusov Kamnika



Poleg tega je v Kamniku vsaj sedem kmetij in ekoloških kmetij, ki ponujajo najrazličnejše doma pridelane produkte, kot so siri, sezonska zelenjava, meso, sadje, žganje itd. To so Ekološka kmetija Pri Vodiškarcu, Ekološka kmetija Matevžuc, Ekološka kmetija pri Zaplatarju, Ekološka kmetija Pr' Jurčk, Kmetija Pr' Gabršek, Kmetija Pr' Homarju in Kmetija Pr' Zatrepnik. Njihova ponudba in dejavnosti so natančneje opisane v podpoglavju 4.3, saj tudi te kmetije bogatijo pestrost in kvaliteto kulinarčne ponudbe v Kamniku.

Sicer pa v sektorju pridelave hrane obstaja tudi nekaj velikih nacionalnih blagovnih znamk, na primer Eta Kamnik, znana po vloženi zelenjavi in sadjem, ter Nektar Natura, ki redno dajeta na trg nove izdelke in

novo embalažo. So pomembni podporniki ustvarjalnosti s pomočjo načina proizvodnje in financiranja oblikovanja ter trženja. Na območju lokalnih živilskih proizvodov obstaja stalno rastoči trg, ki bi ga lahko ponudili turistom, lokalnim prebivalcem in nacionalnemu trgu. Trenutno je malo lokalnih znamk ali izdelkov v prehranskem sektorju, ki postajajo prepoznavne in ustvarjajo lokalno gonilno silo na trgu ustvarjalnosti hrane. Veliko lastnikov teh znamk je dobro povezanih s podjetniškim okoljem Kikstarterja in ves čas uporabljajo njegovo znanje in orodja za posodabljanje svojih izdelkov, trženja in poslovnih procesov. Med te spadajo podjetje Belife – Kombucha, ki proizvaja brezalkoholne pijače; podjetje za praženje kave Stow Coffee Roasters, ki svojim strankam ponuja zelo specifične in

edinstvene svetovne kave; ter izdelki, ki se osredotočajo na turiste in njihove izkušnje – čokolada, napolnjena s trničem, žganje rušov in klobasa Kamniška kajžerica. Vsi so dobro zasnovani in zapakirani, zato jih lahko ponudijo kot lepo darilo (Stimulart, 2020, str. 17).

Zelo uspešna zgodba v sektorju pijač je pivska industrija. V mestnem območju mesta delujeta dva v Sloveniji že poznana proizvajalca craft piva – Maister Brewery in eksperimentalni Barut Brewing and Blending, poleg tega pa že obstaja tudi en mednarodno znan proizvajalec sadnih pijač – Nektar Natura. V svoje poslovne modele vključujejo kreativnost pri razvoju novih izdelkov, okusov ali trženjskih pristopov. Redno zaposlujejo lokalne oblikovalce, uporabljajo različna marketinška orodja (družbena omrežja, lokalni časopisi), v središču mesta prirejajo majhne prireditve, kjer se lahko ljudje zbirajo in okusijo pivo ter na ta način podpirajo razvoj kulturnih območij (Alprem – kjer se nahaja ena od pivovarn). Ta piva je mogoče okusiti na Kul petkih, na festivalu piva v Kamniku (na Glavnem trgu) in v pivovarnah samih (Stimulart, 2020, str. 17–18).

natureta®



01 PRISPEVEK POSAMEZNEGA PODROČJA K URESNIČEVANJU CILJEV TRAJNOSTNEGA RAZVOJA

01 CTR 1 : Odprava revščine



S prvim ciljem so se države zavezale k izkoreninjenju skrajne revščine, k prepolovitvi števila ljudi, ki živijo pod pragom revščine in okrepiti socialnovarstvene sisteme. Cilj je ljudem povečati dostop do dobrin ter poskrbeti za večjo vzdržljivost najrevnejšega prebivalstva (Aralica in drugi, 2017, str. 8).

Čeprav morda na prvi pogled prispevek področja gastronomije v Kamniku k odpravljanju revščine ni očiten, lahko ugotovimo, da kamniška gastronomija v obliki kulinarčnih dogodkov (Kul(inarični) petki, Danevi tniča, Kamniški kulinarčni vikend, festival piva, Kamfest), zaposlovanja 206 ljudi v gostinstvu in s spodbujanjem promocije lokalno pridelane hrane s posebnimi stojnicami na tržnici, naslavlja tudi ta cilj trajnostnega razvoja. Izkoreninjenje revščine v vseh oblikah in razsežnostih je priznано kot največji izziv in nepogrešljiva

zahteva za trajnostni razvoj. Na primer, revščina omejuje možnosti ljudi, da dosežejo svoj polni potencial, kar ima posledice tako za socialno kohezijo kot trajnostno rast. Revščina je večdimenzionalni koncept in se nanaša na ekonomske, socialne, okoljske, kulturne in politične vidike.

V Kamniku iz leta v leto več restavracij in kmečkih turizmov sodeluje pri projektu Okusi Kamnika, poleg tega se širi tudi nabor jedi in število turistov, zaradi česar je potrebno širiti tudi kapacitete teh restavracij in kmečkih turizmov. Ta trend, naj bi se glede na Strategijo razvoja in trženja turizma v občini Kamnik, še nadaljeval (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, 2016). Na podlagi tega lahko trdimo, da z ekonomskega vidika področje gastronomije v Kamniku prispeva k nastanku novih delovnih mest in večji možnosti zaposlovanja v občini sami. Področje gastronomije

na ta način torej prispeva k odpravljanju revščine. Poleg tega nekatere restavracije (gostilna Repnik, gostilna Vratarnica in Pri planinskem orlu), ki sodelujejo pri projektu Okusi Kamnika, dobavljajo živila od lokalnih kmetov (Meso Kamnik –Farme Ihan, Kmetija Pr` Gabršek), med katerimi se jih veliko poslužuje ekološkega kmetovanja. Nekateri kmečki turizmi (Budnarjeva hiša, Ekološka kmetija Pr` Jurčk, Ekološka kmetija pri Zaplatarju), ki sodelujejo pri projektu, pa gojijo celo lastno zelenjavo ter živali za pripravo obrokov. Okoljski vidik pa se naslavlja v smislu, da področje gastronomije prispeva k zmanjševanju degradacije okolja v občini, predvsem kmetijskih zemljišč, kar bi pomenilo slabše življenjske pogoje za prebivalce. Na ta način se naslavlja tako ekonomski kot tudi socialni in okoljski vidik CTR 1 – odpravljanja revščine.



02 CTR 8 - Spodbujati trajnostno, vključujočo in vzdržno gospodarsko rast, polno in produktivno zaposlenost

Države si v skladu s tem ciljem prizadevajo ohraniti gospodarsko rast, izboljšati produktivnost gospodarstva s tehnološko prenovo, varovati pravice delavcev, zavemale se bodo za odpravo prisilnega dela, sodobnega suženjstva in trgovanja z ljudmi. Na svetovni ravni pa so se zavzele postopno izboljšati učinkovitost rabe virov pri proizvodnji in porabi ter si prizadevati, da gospodarska rast ne bo povzročala degradacije okolja (Aralica in drugi, 2017, str. 36).

Področje gastronomije nudi velik potencial za spodbujanje in ustvarjanje novih delavnih mest. Pri tem je potrebno izpostaviti, da so delovna mesta na področju gastronomije trajnostna, torej niso vezana na sezonsko delo, ampak zagotavljajo zaposlitev za celo leto. Gastronomija predstavlja področje, ki zagotavlja trajnostno, vključujočo in vzdržno gospodarsko rast. Leta 2018 je, tudi po zaslugi gastronomi-

je in prehranske industrije, imel Kamnik nadpovprečno število zaposlenih glede na nacionalno povprečje (64 %), in sicer 68 % starih med 20 in 64 let. Kljub temu pa ostaja Kamnik s 206 zaposlenimi pod nacionalnim povprečjem števila zaposlenih v gostinstvu s 3,32%, medtem ko slovensko povprečje znaša 3,97% (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, 2016, str. 110). Med največje zaposlovalce spadajo še podjetja Eta Kamnik s 135 zaposlenimi, Nektar Natura 100, meso Kamnik s 133 zaposlenimi in farme Ihan s 49 zaposlenimi (Podjetniški Klub Kamnik, 2019). Gastronomska ponudba je prisotna na različnih dogodkih in prireditvah, kjer se tudi promovira. Vključujočo gospodarsko rast predstavlja gastronomija preko sodelovanja med ponudniki hrane in pridelovalci, torej lokalnimi kmetijami. Vzpostavlja se »zeleni veriga«, ki povezuje gostince in dobavitelje hrane. Prav tako se vzpostavlja povezava

med podeželjem in urbanim delom občine. Vključenost se pojavi tudi med majhnimi in srednje velikimi ponudniki in med majhnimi ali srednje velikimi kmetijami. Za čim večjo vključenost lokalno pridelano si prizadeva tudi gostilna Pri planinskem orlu (Pri planinskem orlu, b. d.).

Vzdržna gospodarska rast pomeni večjo dolgoročno vzdržnost in trajnost, ki jo v Kamniku dosegajo tradicionalni ponudniki hrane, ki delujejo na področju gastronomije že več desetletij. Pri tem upoštevajo uporabo lokalnih proizvodov, s privabljanjem večkratnih obiskovalcev in z vzdrževanjem kakovosti ponudbe. Ključno je tudi sektorsko povezovanje med gastronomskimi ponudniki, kmetijstvom, kulturo in turističnimi ponudniki, saj skupaj ustvarijo zaokroženo ponudbo, ki pritegne obiskovalce, s čimer zagotavlja ohranitev ali ustanavljanje novih delavnih mest.



03 CTR 12 - Zagotoviti trajnostne načine proizvodnje in porabe

V okviru tega cilja si države prizadevajo zagotoviti trajnostno gospodarjenje z naravnimi viri in njihovo učinkovito rabo. Na svetovni ravni si želijo prepoloviti količino zavržene hrane na prebivalca in zagotoviti ustrezno ravnanje s kemikalijami ter odpadnimi snovmi (Aralica in drugi, 2017, str. 50).

Kamnik si že leta prizadeva zmanjšati količino zavržene hrane. Letos je bilo v projekt Hrana ni za tjavendan, vključeno tudi pet izobraževalnih ustanov iz občine Kamnik. Namen projekta je bilo zmanjšati količino zavržene hrane. Otroci in mentorji so v svojem okolju poiskali priložnosti in uvedli različne ukrepe za zmanjšanje zavržene hrane. V okviru projekta so sodelujoči ustvarjali tudi nove recepte, ki so vsebovali hrano, ki bi sicer pristala na odpadu. Projekt je pripomogel k povprečnemu zmanjšanju hrane v sodelujočih ustanovah za kar 35% (Domžalec.si, 2020).

Prav tako je Društvo DAM organiziralo tako imenovano »party župo«, ki se je odvijala

na kamniški tržnici. Namen dogodka je bil predvsem opozarjanje na velike količine zavržene hrane. Društvo je za kuhanje zelenjavne juhe in smootijev uporabilo dobro hrano, ki bi bila drugače zavržena ali prodarjena od prodajalcev na tržnici, ker bi sicer končala v smeteh. Prav tako pa so na ta način poskušali opozoriti mimoidoče na pomen lokalno pridelane hrane (Kamnik.info, 2016a).

Na problematiko zavržene hrane je, v eni od marketinških kampanj, opozarjalo tudi podjetje Eta Kamnik. V okviru kampanje so izvajali »družbeni poskus« v katerem so kupce v trgovinah povprašali ali bi izdelke kupili v 33% manjši embalaži za isto ceno, saj podatki kažejo, da tolikšen del hrane konča v smeteh. Ostanek hrane, ki bi drugače pristal na smetišču je podjetje podarilo Zavodu Pod strehco, ki skrbi za brezdomce (Natureta, 2018).



02 VKLJUČEVANJE RANLJIVIH SKUPIN V DEJAVNOSTI NA POSAMEZNM KREATIVNEM PODROČJU

Mesta, ki se želijo priključiti mreži kreativnih mest morajo, poleg raznih primerov lokalnih in mednarodnih projektov, iniciativ in drugih dejavnosti na izbranem kreativnem področju, nasloviti ranljive skupine ljudi. Zato bomo v naslednjem sklopu predstavili organizacije, ki skrbijo za vključenost ranljivih skupin in kaj se je do sedaj v Kamniku že storilo na tem področju.

01 CIRIUS

CIRIUS, ki je javni zavod, specializiran za vzgojo, izobraževanje in celostno usposabljanje otrok in mladostnikov z gibalno oviranostjo ali z različnimi dolgotrajnimi obolenji (CIRIUS, b. d.). Ker daje zavod velik poudarek na vzgojne dejavnosti, med katere spadajo tudi prostočasne dejavno-

sti, razni prilagojeni projekti, to pomeni, da se bodo udeleženci morebitnih bodočih kulinaričnih djeavnosti in projektov naučili lažjega samostojnega življenja. CIRIUS ponuja, znotraj svoje srednje šole, izobraževalne programe, ki so prilagojeni na posebne potrebe dijakov. Uporabljajo se

posebne oblike in metode dela. Na njihovi srednji šoli poučujejo profesorji, ki znajo prisluhniti potrebam in problemom dijakov. Pomagajo jim do uspešnega zaključka šolanja in pomagajo pri vključevanju na trg dela (CIRIUS, b. d.b).

02 Dnevni center Štacija

Prav tako pa je potrebno omeniti Dnevni center Štacija, ki je izstopajoč primer dobre prakse za vse tiste, ki izhajajo iz ranljivih skupin. To ni vidno zgolj med prebivalci Kamnika, ampak je to tudi opazil varuh človekovih pravic Peter Svetina. Štacija je odličen primer, kako se lahko znotraj lokalnega okolja poskrbi za tiste, ki bi si-

cer bili nastanjeni v raznih institucijah. Občina Kamnik nudi skrb in sredstva za do 50 uporabnikov, ki so dnevno vključeni v aktivnosti znotraj centra. S pomočjo medgeneracijskega sodelovanja in centra za podjetništvo, tem ljudem pomaga, za lažji vstop na trg dela (Varuh, 2019). V sklopu svetovnega dneva duševnega zdravja so

se na centru so se že izvedle delavnice o zdravi prehrani, predelavi surovin, pripravi obrokov, uživanju hrane in kakšno hrano kupujemo. S tem se je izobraževalo ljudi na področju gastronomije in dijetike (Kamnik info, 2018).



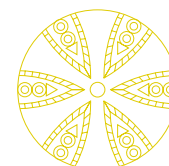
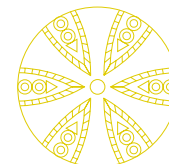
03 Občina Kamnik

Občina Kamnik se lahko skupaj z ostalimi 23 slovenskimi občinami pohvali s prejetjem naziva Prostovoljstvu prijazno mesto. Ta naziv podeli Slovenska filiantropija. V lokalni skupnosti Kamnik imajo več kot 100 organizacij, ki izvajajo prostovoljske dejavnosti. Med te se uvršča tudi takšne, ki se ukvarjajo na področju gastronomije. Ta naziv in priznanje sta vidni ne le na lokalni ravni temveč tudi na nacionalni. Kar prispeva k vesplošni priznanosti. Na Slovenski filiantropiji so dejali, za občino Kamnik, da zagotavlja dobre pogoje za delo dveh dnevnihi centrov. Ti centri vzpodbujajo mlajše invalide in posameznike, ki imajo težave v duševnem zdravju. Med poglobitnimi projekti, ki jih financira je humanitarna razdelilnica hrane za socialno šibke, poleg tega pa nudi brezdomcem tudi nastanitev. Tukaj tudi povezuje nevladne organizacije in javne zavode ter prav tako podpira medgeneracijsko sodelovanje (Kamnik info, 2020). Seveda je za mlade poskrbljeno preko javnega razpisa za sofinanciranje mladinskih programov in projektov v občini Kamnik v letu 2020. Preko tega razpisa je mladim omogočeno, da lahko svoje



morebitne projekte lažje speljejo, s pomočjo sofinanciranja občine. To spodbuja udeleževanje mladih, tako da spodbuja njihovo neformalno izobraževanje itd. Ta

razpis omogoča, da mladi tudi delajo na prepoznavanju gastronomije v Kamniku in seveda njihovem izobraževanju na le tem področju (Kamnik info, 2020b).



03 POVEZOVANJE DEJAVNOSTI NA PODROČJU GASTRONOMIJE Z DRUGIMI KREATIVNIMI PODROČJI

01 GLASBA

01 Kul petki

Občina Kamnik se lahko pohvali s sodelovanjem med glasbo in kulinariko. Ljubiterlji kulinarike in tisti, ki radi uživajo v gurmanstvu, se lahko odpravijo na kamniške KUL petke. Ti se dogajajo v parku Evropa, ki se v poletju spremeni v udobno dnevno sobo z ležalniki, mizicami in prijetnim ambientom.

Poleti leta 2020 so ob petkih zvečer v parku Evropa poleg kulinarike poskrbeli tudi za glasbo različnih žanrov, kar je dopolnilo aktivnosti v starem mestnem jedru Kamnika. Številni gostinci iz občine Kamnik, kot npr. Vratarnica, Repnik gostilna in penzion ter Domača pivovarna pod Menino, in širše okolice letos ponujajo prvovrstno izjemno hrano, ki se jo pripravi pred posameznikom, ki jo naroči. Seveda pa mora za vrhunsko domačo kulinariko biti prisoten tudi dober ambient, v katerem je ta hrana postrežena. S tem namenom se v Parku Evropa na kulinarčnih večerih sliši dobra glasba (ZŠT-KK, 2020). Kvaliteta hrane kakor tudi pijače, postrežena v takšnem okolju, je zagotovo veliko boljša, okusnejša in prijetna, saj je vzdušje za obiskovalce popolno. Seveda ponujajo možnost igranja in ustvarjanja na KUL Petkih tudi lokalnim izvajalcem (prav tam).



02 Kamfest

Kamfest je poletni glasbeni festival, kjer je se zvrstijo številni koncerti, ki poskrbijo za festivalsko vzdušje. Na tem festivalu se prav tako ponuja pivo, kje proizvedeno s strani lokalnih pivovarjev. Poleg tega je prav tako v centru nekaj ponudnikov tradicionalne hrane kot npr. Gostilnica in kavarna Pri podkvi, kjer poleg ostale ponudbe ponujajo tudi domačo hrano. (Kamfest, 2020).



02 LJUDSKA UMETNOST in OBRTNIŠTVO

01 Budnarjeva domačija

Med povezovalce kreativnih področij uvrščamo tudi Ekološko kmetijo Pr'Vodiškarju in Budnarjevo domačijo. Budnarjeva hiša je edinstven živi muzej življenja naših prednikov, ki s svojo več sto let staro podobo ohranja izročilo starih kmečkih hiš in preprostega načina življenja na vasi. Prav tako sodelujejo na festivalu Okusi Kamnika, kjer ponujajo tradicionalen Rušovc, ki je žganje narejeno iz storžev ruševja in vršičkov. Pijača Rušovc tako združuje Pastirsko izročilo in nabiranje zelišč, ki so potrebna za to pijačo (Budnarjeva domačija, b.d.).

02 Ekološka kmetija Pr'Vodiškarju

Kmetija Pr'Vodiškarju je biodinamična ekološka kmetija, ki svoje izdelke prodaja pod blagovno znamko Demeter. Med te izdelke med drugim uvrščamo jabolčni sok, kis, jajca, marmelade, čaje, mleko in čemažev pesto. Prav tako pa je povezovalac, kot Budnarjeva hiša, med ljudsko umetnostjo in obrtjo ter gastronomijo. Kmečka hiša je pokrita s slamnato streho in je edinstven muzej življenja naših prednikov. Najstarejši del hiše je 500 let stara klet. Prav tako je v hiši tudi stara krušna peč ter nemalo drugih zanimivih predmetov iz preteklosti.

Zraven tega pa si v štiblcu, ki je manjša in preprosta soba za spanje, lahko ogledate arheološko razstavo Vodiškarjev dvor, ki zajema bogato izpovedne predmete od slovanske dobe do današnjih dni (Srce Slovenije, b. d.).



03 Dnevi narodnih noš in oblačilne dediščine

Med združevalne faktorje ljudske umetnosti in obrti in gastronomije pa definitivno sodi tudi dogodek Dnevi narodnih noš in oblačilne dediščine. To je največji etnološki festival v Sloveniji, ki premore že več kot 40-letno tradicijo. Zgodni začetki segajo v leto 1966, ko se je sprva organiziral Dan narodne noše. Že prvo leto, se je odzvalo veliko društev in posameznikov tako iz Kamnika kot tudi iz okolice (Narodne

noše, b. d.). Med takratnim sprevodom je bilo sedem okrašenih kmečkih voz, kočij, zapravljičkov in parizarjev, na katerih so se vozili lčani folklornih skupin iz sosednjih občin. Prav tako pa so se udeležila nekatera druga slovenska folklorna društva. Dandanes se je festival razvil tako daleč, da je pridobil široko prepoznavnost. Povorke se udeleži več kot 2000 narodnih noš in več kot 30.000 obiskovalcev. Poleg

noš se predstavijo tudi domači ponudniki prehrabnenih izdelkov, kot so Tuhinjske postrvi, Tuhinjske file, Kloštrske kremšnite, Firštovega golaža, Rušovcm in Trnič (prav tam). To je odlična priložnost za višanje prepoznavnosti kamniških kulinarčnih izdelkov, saj ima redko katera prireditev v Sloveniji tako dolgo tradicijo kot Dnevi narodnih noš in oblačilne dediščine (prav tam).



04 Dnevi Trniča na Veliki planini

Dober primer neposrednega povezovanja med ljudsko umetnostjo in obrtjo ter kulinariko so tudi dnevi Trniča na Veliki planini. Prav posebni sir z Velike, Male in Gojske planine se dandanes izdeluje v majhnih količinah. Praznovanje popestrijo pastirji, ki so oblečeni v svojih pastirskih oblačilih.

V muzeju na Veliki planini so v muzeju na ogled predmeti, ki se jih je nekoč uporabljalo za pridelavo skute ter osnovne pripomočke za vsakodnevno uporabo, različna obutev, oblačila ter drugi predmeti iz lesa, ki so jih izdelovali pastirji. Trnič, sir hruškaste oblike prihaja z območja Velike

planine in se ga je nekoč izdelovalo v paru. Enega se je obdržalo zase, drugega pa podelilo svoji izvoljenki v znak ljubezni in naklonjenosti. Danes trnič predstavlja dediščino Velike planine, uporablja pa se tudi v kulinariki kot dodatek k jedem.

05 Medobčinski muzej Kamnik

Povezanost se prav tako vidi Medobčinskem muzeju Kamnik. Za nedoločen čas je na voljo za ogled razstava Na planincih luštno biti. Ta prikazuje življenje na kamniških planinah. V njej se nahaja tudi posebnost velike planine, ki je trnič. Razstava na interaktiven način obiskovalcu prikaže življenje na planini ter seveda pouči o trni-

ču. Prav tako je v sodelovanju z Medobčinskim muzejem Kamnik na voljo ogled Kašče iz Tuhinjske doline, ki je muzej na prostem. Ta muzej na prostem predstavi kmečka gospodarska poslopja, kot je npr. sušilnica sadja in drobilka sadja. Ker jih dandanes skoraj ni več, je to dober opomnik, na tradicionalno pridobivanje hrane,

ki je kasneje služila za razne sadne jedi. V kašči se je prav tako shranjevalo življenjsko pomembne pridelke, kot so žito, meso, mast, zelje in klobasde. Prav tako se prikaže način grajenja te kašče in uporabnost posameznih delov kašč (Medobčinski muzej Kamnik, b.d. in b.d.b)

06 Samostan Mekinje

Zraven tega pa je odličen povezovalac Ljudske umetnosti in obrti ter gastronomije Samostan Mekinje. V sklopu njihove turistične ponudbe, lahko njihovi obiskovalci vzamejo nemalo različnih paketov. Senior samostanski paket vključuje kosilo ali večerjo v lokalni gostilni z značilnimi Okusi

Kamnika, kakor tudi obisk term Snovik. Paket Tradicija pod Kamniškimi gorami vključuje 2 kosili ali večerji v lokalnih gostilnah, prav tako paket Odklop v naročju Kamniških planin med drugim ponuja eno kosilo ali večerjo v lokalni gostilni (Samostan Mekinje, b.d.).



03 ANALIZA KRITERIJEV, ki jih mora Kamnik izpolnjevati za prijavo v UCCN na področju GASTRONOMIJE



Vsako izmed mest, ki se želi priključiti mreži UCCN, mora izpolnjevati in v prijavnici tudi utemeljiti, da izpolnjuje določene kriterije na področju gastronomije. Ti so, da

- 01** imajo dobro razvito področje gastronomije, ki je hkrati eno izmed prepoznavnih znakov regije oziroma urbanega središča;
- 02** imajo pester nabor ponudnikov prehrane, ki vključuje tudi številne restavracije, ki ponujajo tradicionalne jedi;
- 03** v jedi vključujejo tradicionalne, avtohtone sestavine;
- 04** vzdržujejo tradicionalne kuharske prakse, veščine in metode, ki so se ohranile kljub industrijskemu in tehnološkemu napredku;
- 05** spodbujajo obstoj tradicionalne živilske industrije in prodaje izdelkov na tržnicah;
- 06** pripravljajo in izvajajo gastronomske festivale, tekmovanja ipd. dogodke, ki povečujejo prepoznavnost dogajanja na področju gastronomije znotraj mesta in regije ali celo na nacionalni in nadnacionalni ravni;
- 07** zavedajo se pomena (varovanja) okolja in izvajajo promocijo trajnostni ter lokalno pridelani hrani;
- 08** skrbijo za promocijo nutricionistke v izobraževalnih ustanovah (vključno s tečaji za kuharje, natakarje itd.) ter načrtujejo in izvajajo učne ure namenjene ozaveščanju o ohranjanju in pomenu biotske raznovrstnosti (Požgan in dr., 2020, str. 42). V tem poglavju bomo podali našo oceno, do kolikšne mere te kriterije izpolnjuje mesto Kamnik.



01 Mesto ima dobro razvito področje gastronomije, ki je hkrati eno izmed prepoznavnih znakov regije oziroma urbanega središča.

Tradicionalne kamniške jedi so združene pod imenom Okusi Kamnika. V ta projekt je uvrščenih sedem jedi, ki izvirajo iz Kamnika. Izbor teh jedi pa dopolnjuje še nekaj drugih jedi, ki imajo za Kamnik prav tako kulturno vrednost in tkejo vez med tradicionalno in sodobno kamniško kulinariko.

Med Okuse Kamnika spadajo:

- 01** trnič – slani, trdi sir hruškaste oblike, okrašen z rezljanimi 'pisavami', ki izhaja iz pastirskega izročila Velike Planine;
- 02** gamsova juha – to je jed, ki predstavlja izročilo lova na Kamniškem in ki so jo na odprtem ognjišču v »holcarski« bajti pogosto kuhali tako gospoda kot najrevnejši prebivalci
- 03** tuhinjska fila – njene osnovne sestavine so šunka ali prekajeno meso, bel kruh, jajca, čebula, smetana in različne začimbe;
- 04** Firštov divjačinski golaž – spomin na izročilo lova v Kamniški Bistrici, v povezavi s Firštovo mizo pa tudi spomin na pomen divjačine kot kulinarične specialitete;
- 05** Kamniški ženof (polnozrnata gorči-

ca) in gorčica – proizvaja ju Eta, korenine pa ima v meščanski družinski tradiciji; še danes ju proizvajajo v skladu z izvirnim receptom, iz mešanice črne in bele gorčice; gorčična semena še vedno meljejo s pravim mlinom;

- 06** kloštrska kremšnita – sladica, ki izvira iz Uršulinskega samostana v Mekinjah;
- 07** rušovc – žganje iz vršičkov in storžev ruševja je posebnost, ki združuje pastirsko izročilo kamniške okolice in sodobno nabiranje zelišč ter drugih rastlin v zdravilne in prehranske namene;
- 08** kamniška kajžerca – polobarjena klobasa, ki temelji na družinskem izročilu kamniškega mesarja; z njo je meso postalo dostopno tudi 'navadnim' Kamničanom;
- 09** rajželjč – telečji vampi, pripravljene z narezanim kruhom v telečji omaki z drugimi dodatki; bil je sestavina kamniških meščanskih jedilnikov še v času Avstro-Ogrske;
- 10** prekmaš – jed iz dušenih jabolk in fižola v zrnju; zaradi razvitosti sadjarstva in gojenja fižola je bila ta jed tudi na Kamniškem dokaj pogosta;

- 11** tuhinjske postrvi – v zadnjih desetletjih se je v Kamniku začelo gojenje postrvi, kar se še posebno izrazito kaže v Tuhinjski dolini (Terme Snovik); nova iskanja načinov priprave postrvi, vključno s tekmovanji v Termah Snovik, bodo izoblikovala tudi značilen recept za pripravo postrvi;
- 12** tuhinjski kruh – kruh iz polbele moke, pečen v kmečki peči;
- 13** ocvrt kozliček in/ali jagnje, ki temeljita na tradiciji kozjereje in ovčereje imata na kamniškem območju pomembno tradicijo (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, 2014)¹. Skozi te jedi se tako zrcalita zgodovina in tradicija na Kamniškem.

Kot je razvidno iz zgornjega odstavka, je seznam kamniški jedi zelo dodelan, večina izmed njih ima dolgo tradicijo, njihov postopek kuhe oziroma sestavine pa so natančno določene. Kamnik tako ponuja bogat izbor tradicionalnih jedi. Poleg tega, kot

¹ Več podrobnosti v Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, 2014.



je razvidno na podlagi ocene izpolnjevanja drugega kriterija (spodaj), ponudniki nabor tradicionalnih jedi širijo tudi z inovacijami, saj tradicionalne jedi ter njihove sestavine vključujejo v najrazličnejše sodobne jedi, kar daje kamniški kulinariki poseben pečat inovativnosti in kreativnosti. Skoraj vsako leto je v projekt Teden restavracij vključena ena ali več kamniških restavracij – letos bo to ponovno Gostilna Repnik, ponudnica Okusov Kamnika. To nakazuje, da je kamniška kulinarika kakovostna in pridobiva prepoznavnost na slovenskem kulinaricnem zemljevidu.

Po drugi strani pa se na občini in v turističnem društvu zavedajo, da te jedi še niso dovolj prepoznavne niti med domačimi niti med tujimi gosti (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, 2016). Zato v zadnjih letih skušajo te jedi čim bolj vključevati v lokalne (Kul petki) in vseslovenske ter mednarodne (Dnevi narodnih noš in oblačilne dediščine) dogodke in pripravljajo tematske kulinaricne dogodke, kot so tekmovanje v pripravi tuhinjske postrvi v Termah Snovik, tekmovanje v pripravi Firštovega golaža v Kamniški Bistrici, Golf turnir Okusi Kamnika in številne kulinaricne delavnice (Zavod

za turizem in šport v občini Kamnik, 2016, str. 177). Poleg tega se zavedajo tudi, da ni osrednjega, vseslovenskega kulinaricnega dogodka, ki bi privabljal turiste in na katerem bi se predstavilo Okuse Kamnika. Zato je oblikovanje takega dogodka ena izmed prioriteten ciljev občine za razvoj in promocijo kulinarike do leta 2025. Tako lahko zaključimo, da občina Kamnik prvi pogoj **delno izpolnjuje**, saj ima področje gastronomije dobro razvito, vendar še ne moremo reči, da je gastronomija eden izmed prepoznavnih znakov regije oziroma urbanega središča.

02 Mesto ima pester nabor ponudnikov prehrane, ki vključuje tudi številne restavracije, ki ponujajo tradicionalne jedi.

V Kamniku je več kot 80 gostinskih ponudnikov, leta 2016 pa je bilo v projekt Okusi Kamnika vključenih 19 ponudnikov tradicionalnih kamniških jedi. V Repniku – gostilni in penzionu – ponujajo špinačne njoke s trničem, trničev sladoleđ, ravijole s čemažem, brežjansko skuto ter trničem, fištov golaž, rajželec, rušovc, tuhinjsko filo, kamniški ženof in kamniško gorčico ter kloštrsko kremšnito. Eta Kamnik ponuja jubilejni

gorčici, kamniško gorčico in kamniški ženof ter fištov golaž. V Domžalskem domu na Mali planini je moč dobiti naslednje Okuse Kamnika: kamniški ženof ingorčico, fištov divjačinski golaž, jedi s trničem in rušovc. V gostilni Mili vrh ponujajo kamniško gorčico, tuhinjsko postrv, fištov golaž, tuhinjsko filo, rušovc, svinjsko pečenko z ženofom in praženim krompirjem, piščančje roladice z žajbljem, kajžersko klobaso z aj-

dovimi žepki in trničem, puranov zrezek z jurčki in skutinimi žličniki ter trničem in praženo zelenjavo s trničem. V gostilni Špajza obiskovalce postrežejo z domačimi njoki s čemažem, trničem in tuhinjsko postrvjo, s kamniško gorčico in kajžarsko klobaso z domačim hlebcom ter s kloštrsko kremšnito. V Termah Snovik je moč okusiti naslednje Okuse Kamnika: ocvrte jagenjčkove kotlete, kamniški ženof in kamniško gorči-



co, kloštrsko kremšnito, rušovc, trničevo juho s postrvjo, pečeno tuhinjsko postrv s trničem ter polnjen postrvin file z ajdovo kašo in trničem. Tradicionalne kamniške jedi, ki jih obiskovalci lahko okusijo v družinski gostilni s prenočišči Pri planinskem orlu, so: Kamniški ženof in kamniška gorčica, fištov divjačinski golaž, tuhinjska fila, rušovc in gamsova juha, rajželjč, stiskači s trničem, telečji priželjc z ajdovo kašo, posuto s trničem, ocvrte suhe slive s trničem in vinskim šotojem (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, 2014).

Gostilna in galerija Majolka pa nudi firštov divjačinski golaž, kloštrsko kremšnito, kamniški ženof in gorčico, tuhinjsko filo, tuhinjsko postrv, krompirjeve svaljke s špinacjo in trničem, zeliščno polenta s trničem in tuhinjsko postrvjo, piščancji file s trničem in zelenjavno rižoto. Slaščičarna Čarobni vrtiček ponuja prvovrstno kloštrsko kremšnito, v restavraciji Arboretum pa gostje lahko poskusijo firštov divjačinski golaž, tuhinjsko filo, štruklje s trničem in kloštrsko kremšnito. V b&b, hostelu in pubu Pod skalo so na voljo kamniški ženof in kamniška gorčica, kamniška kajžerica in tuhinjski kruh in rušovc, trnič pa je na voljo le kot spominek. V

gostišču Kraljevi hrib ter v Prašnikarjevem dvorcu ponujajo firštov golaž, v gostilnici in kavarni Pri podkvi pa poleg tega še tuhinjsko filo, kloštrsko kremšnito, ajdove palačinke s porom in trničem, regrat s krompirjem, zaseko in trničem (sezonsko), telečji zrezek s trničem in špinacne njoke s trničem. V kavarni Veronika gostje lahko poskusijo rušovc, ženof s hrenovko ali kajžarico ter toast s trničem. Gostilna Pri Flegarju ponuja vampe po tržaško s trničem, ješprenj s kamniško kajžerico, tuhinjsko postrv s prilogo ter ocvrte kozličke. V Koči na Zelenem Robu, okrepevalnici Skodla ter na Budnarjevi domačiji je na voljo rušovc, v domu v Kamniški Bistrici pa divjačinski golaž s kruhovim cmokom, trnič ter svaljki s čemaževim pestom in trničem (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, 2014). Poleg teh ponudnikov, ki uradno sodelujejo pri projektu Okusi Kamnika, je še nekaj drugih ponudnikov, ki prav tako ponujajo te tradicionalne kamniške jedi in so naštetih v uvodu tega poglavja.

V občini so tudi številne kmetije in ekološke kmetije. Ekološka kmetija Pri Vodiškarju², kjer ponujajo lastne ekološke proizvode, pridelane z ljubeznijo in v sobivanju z

naravo: jabolčni sok, kis, jajca, marmelade, čaje, mleko, čemažev pesto. Ekološka kmetija Matevžuc³, ki ima ekološki certifikat in registrirano dopolnilno dejavnost na kmetiji. Ukvarjajo se s kmetovanjem na ekološki način - rejo goveda, prašičev in ovac ter žganjekuho. V visokodebelnem travniškem sadovnjaku pridelujejo jabolka visoke kakovosti, ki jih predelajo v odlične sadne produkte. Ekološka kmetija pri Zaplatarju⁴, ki ima certifikat o ekološko pridelani hrani. Ponujajo sezonsko sadje in zelenjava (krompir, orehi, kisló zelje, fižol v zrnju, česen, čebula), ob prednaročilu tudi goveje in telečje meso. Ekološka kmetija Pr' Jurčk⁵ gradi na posebnem odnosu do zemlje in živali, ponujajo sezonsko zele-

² Srce Slovenija. (2020). Pr' Vodiškarju, Kamnik. Dostopno prek <http://www.srce-slovenije.si/turizem/ponudniki/Pr-Vodiskarju-Kamnik>

³ Srce Slovenije. (2020a). Ekološka kmetija Matevžuc. Dostopno prek <http://www.srce-slovenije.si/turizem/ponudniki/Ekoloska-kmetija-Matevzuc-Kamnik>

⁴ Srce Slovenije. (2020b). Ekološka kmetija pri Zaplatarju, Kamnik. Dostopno prek <http://www.srce-slovenije.si/turizem/ponudniki/Ekoloska-kmetija-pri-Zaplatarju-Kamnik>

⁵ Srce Slovenije. (2020c). Ekološka kmetija Pr' Jurčk, Kamnik. Dostopno prek <http://www.srce-slovenije.si/turizem/ponudniki/Ekoloska-kmetija-Pr-Jurck-Kamnik>



njavo (korenje, krompir, solata, paradižnik), kozje in goveje meso. Kmetija Pr' Gabršek⁶ s tradicionalnim načinom sirarjenja proizvaja okusne sire in ostale mlečne izdelke. Ponuja sezonsko sadje in zelenjavo (krompir, orehi, kisló zelje, fižol v zrnju, česen, čebula), ob prednaročilu pa tudi goveje in telečje meso. Kmetija Pr' Homarju⁷ je prejemnica certifikata kolektivne tržne znamke Srce Slovenije za dimljen sir, sir z drobnjakom in dimljen sir s semeni. Prav tako so prejemniki zlatega in srebrnega priznanja za dimljen sir na Ptujú ter bronastega priznanja za dimljen sir s česnom. Kmetija

Pr' Zatrepnik⁸ je v zadnjih letih svojo dejavnost preusmerila večinoma na gozdarstvo in ponuja oglje, zeliščne čaje in orehova jedrca.

V občini Kamnik imajo pester nabor proizvajalcev in ponudnikov tradicionalne hrane, ki tradicionalne jedi in sestavine na zelo inovativen način vključujejo tudi v nove jedi. Se pa na občini in v turističnem centru zavedajo, da je potrebno v projekt Okusi Kamnika vključiti vse gostince v centru mesta in da ni dobro, da so nekateri izmed njih med vikendi, ko je turistov naj-

več, zaprti. Kljub temu pa je ponudnikov tradicionalne hrane v Kamniku že zdaj veliko, zato lahko trdimo, da Kamnik ta kriterij **izpolnjuje**.

6 Srce Slovenije. (2020d). Kmetija Pr' Gabršek, Kamnik. Dostopno prek <http://www.srce-slovenije.si/turizem/ponudniki/Kmetija-Pr-Gabrsk-Kamnik>

7 Srce Slovenije. (2020e). Kmetija Pr' Homarju, Kamnik. Dostopno prek <http://www.srce-slovenije.si/turizem/ponudniki/Kmetija-Pr-Homarju-Kamnik>

8 Srce Slovenije. (2020f). Kmetija Pr' Zatrepnik, Kamnik. Dostopno prek <http://www.srce-slovenije.si/turizem/ponudniki/Kmetija-Pr-Zatrepnik-Kamnik>

03 Ponudniki hrane v mestu v jedi vključujejo tradicionalne, avtohtone sestavine.

V sklopu projekta Trnič na vsako mizo skušajo v Kamniku gostince pripraviti do tega, da bi trnič čim bolj vključevali v tradicionalne jedi. Trnič je narejen iz avtohtonih sestavin, saj sta pašna živinoreja in pridelava mleka panogi, ki imata v Kamniku več stoletno tradicijo. Na primer v avgustu poteka Praznik trniča na Veliki planini in Dnevi trniča pri gostinskih ponudnikih. Številni ponudniki Okusov Kamnika imajo trnič na meniju skozi vse leto. Pašno tra-

dicijo in avtohtonost močno odseva tudi ocvrt kozliček oziroma ocvrto jagnje. Kozjereja in ovčereja imata na kamniškem območju namreč pomembno tradicijo in sta skozi zgodovino mesta običajno označevali družbeno zelo različni ravni – kozjereja je bila značilna za revnejše, večinoma za bajtarje in gostače, ovčereja pa za kmete predvsem v višje ležečih območjih. Kozjereja in ovčereja sta še danes pomembni panogi v Kamniku in širše (Zavod za turi-

zem in šport v občini Kamnik, 2014, str. 14). Tudi rajželjč, katerega osnovna sestavina so telečji vampi, je močno povezan z govedorejo na Kamniškem. Prekmaš, jed iz dušenih jabolk in fižola v zrnju, je bil na Kamniškem zelo pogosta jed, saj so imeli skozi zgodovino na tem območju vseskozi ugodne pogoje za gojenje fižola in za sadjarstvo (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, 2014, str. 13). Fižol in jabolka so tako tradicionalne sestavine na tem ob-



močju. Rušovc je narejen po tradicionalnem receptu in vsebuje dele avtohtonih rastlin – mlade vršičke in stolčene zelene storže planinskega bora, ruševja. Tudi žganje, ki je osnova za ta napitek, je skuhano iz tradicionalnega sadnja za to področje, kot so jabolka in slive (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, 2014, str. 12). Tudi kamniška kajžerca vsebuje tradicionalne sestavine, saj gre za meso živali, ki so na kamniškem prisotne že stoletja (prašiči, govedo) (Zavod za turizem in šport občine Kamnik, 2014). Avtohtone, tradicionalne sestavine pa vsebujeta še dve jedi, ki sta

del okusov Kamnika – firštov divjačinski golaž ter gamsova juha. Divjad in gamsi so namreč zaradi obilice gozdov ter goratega terena avtohtone živalske vrste na kamniškem, lov pa je tradicionalna dejavnost, ki poteka še danes, vendar bolj ljubiteljsko. Ti dve jedi tako predstavljata avtohtonost in tradicijo. Kamniška gorčica in ženof, po drugi strani, imata v Kamniku že več kot 90-letno tradicijo in sta v tem času postali tradicionalni sestavini številnih jedi v Kamniku in širše, kot so na primer omake in priloge (Zavod za turizem in šport občine Kamnik, 2014, str. 11).

Na podlagi te analize je mogoče ugotoviti, da imajo tradicionalne kamniške jedi dolgoletne (nekatero celo več stoletne) tradicije in so nadaljevanje izročila nekaterih tradicionalnih dejavnosti na kamniškem, kot so živinoreja, pridelava mleka, lov in nabiralništvo. Kot take vsebujejo mnoge tradicionalne in avtohtone sestavine, kot so divjačina, plodovi in vršički ruševja, ovčetina in kozje meso ter mleko. Tako lahko zaključimo, da Kamnik drugi kriterij, torej vključevanje tradicionalnih, avtohtonih sestavin, **izpolnjuje**.

04 Ponudniki hrane vzdržujejo tradicionalne kuharske prakse, veščine in metode, ki so se ohranile kljub industrijskemu in tehnološkemu napredku.

To drži za številne izmed jedi in produktov, vključenih v okuse Kamnika, ter tudi za nekatere izmed ponudnikov. V gostilni Pri planinskem orlu na primer pripravljajo domače in lovske specialitete, pripravljene na 'starem ognju', kot so to nekdaj počele babice. Divjačino pripravljajo po starih družinskih receptih. Tudi sir trnič v Kamniku še vedno pripravljajo po tradicionalni metodi (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik,

2013; Zavod za turizem, šport in kulturo Kamnik, 2020). Gostilna Repnik, ponudnica Okusov Kamnika, poleg klasične ponudbe ponuja tudi jedi, ki jih pripravljajo na tradicionalen način, s poudarkom na odličnih domačih sladcah in izboru vrhunskih vin (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, 2014, str. 18). Eta Kamnik še danes gorčico in ženof proizvaja na tradicionalen način, s pomočjo pravega mlina, in po tradicional-

nem receptu (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, 2014, str. 11). Rušovc, žganja pijača, še danes nastaja po tradicionalni metodi – mladi vršički in stolčeni zeleni storži planinskega bora, ruševja, se skupaj s sladkorjem ali medom izmenično nalagajo v kozarec, vse skupaj pa se zalije z zelo kakovostnim žganjem. Pripravek zori na soncu dva meseca (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, str. 12). V družinski



Gostilni Mili Vrh pristno slovensko hrano še dandanes pripravljajo na štedilniku na drva, kot so jih nekoč pripravljale babice, in skladno s tradicionalnimi recepti (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, 2014,

str. 21). Budnarjevo domačijo zaznamuje črna kuhinja, iz katere se še danes kadi in v kateri lahko obiskovalci poskusijo domače dobrote (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, 2014, str. 22). Na podlagi

teh podatkov trdimo, da Kamnik in njegova gastronomija v veliki meri **izpolnjuje** kriterij vzdrževanja tradicionalnih kuharskih praks, veščin in metod, ki so se ohranile kljub industrijskemu in tehnološkemu napredku.

05 Mesto spodbuja obstoj tradicionalne prehrambene industrije in prodaje izdelkov na tržnicah.

Na Kamniški mestni tržnici osemnajst ponudnikov (Jarina, Kmetija Pr`Jurnčk, Irena Bernot, sadjarska kmetija Krošelj, trgovina s suho robo Janez Kožar, ekološka kmetija Pr`Vazar, kmetija Pr`Anžič, pekarna Srček, Plevel Jože, kmetija Gnidica Jože, Franci Grad, Artičoka, Pr`Šuštar, mesnine Soud, kmetija Pr` Gabršek, Mojca Erjavšek, Kočar Marjetka, kmetija Pr`Kajet, Depalt Team) skrbi za široko ponudbo sadja, zelenjave in ostalih kmetijskih izdelkov in pol izdelkov. Na tržnici ponujajo lokalno pridelano sadje in zelenjavo, cvetje, zelišča in mnogo druge izdelkov domače obrti (KPK, b. d.). Vsako zadnjo soboto v mesecu na Glavnem trgu v Kamniku med 8 in 13 uro poteka posebna tržnica v povezavi s kulinarčno znamko Okusi Kamnika. Tržnica Okusi Kamnika – Podeželje in Eko povezu-

je okoliške pridelovalce in nudi občanom Kamnika in drugim okoliškim prebivalcem, možnost, da lahko nakupijo sveže in kvalitetne lokalno pridelane kmetijske pridelke in izdelke, kot so sadje, zelenjava, siri, jogurti, suhomesni izdelki, domače marmelade, kruh iz krušne peči, pecivo in druge lokalne dobrote ter unikatni izdelki kamniških rokodelcev. Tržnico spremlja odprta kuhinja na prostem, kjer se predstavljajo lokalni ponudniki hrane (Srce Slovenije, b. d.). Ponudniki na tržnici imajo možnost ponuditi svoje izdelke na spletni tržnici (Tržnica Kamnik, b. d.) Lokalni ponudniki ponujajo svoje artikle in dostavo teh artiklov na dom. Tako je dostop do izdelkov še preglednejši in enostavnejši za občane Kamnika (Tržnica Kamnik, b. d.). Kamnik je vložil veliko truda v spodbujanje prodaje

lokalnih izdelkov na tržnici. Dokaz za to je tako vzpostavitev spletne tržnice, kot tudi prenova tržnice leta 2018. Tako poskušajo potrošnike spodbuditi k nakupovanju lokalnih izdelkov na tržnici. Kriterij spodbujanja prodaje izdelkov na tržnici Kamnik s tema dvema ukrepoma **izpolnjuje**.



06 V mestu pripravljajo in izvajajo gastronomske festivale, tekmovanja ipd. dogodke, ki povečujejo prepoznavnost dogajanja na področju gastronomije znotraj mesta in regije ali celo na nacionalni in nadnacionalni ravni.

V Kamniku pripravljajo več gastronomskih festivalov in dogodkov povezanih z gastronomijo. V poletnih mesecih se v Kamniku vsak petek zvrstijo Kul(inarični) petki, kjer gostinci iz Kamnika in okolice pripravljajo prvovrstne jedi. Kul(inarične) petke spremljajo tudi nastopi glasbenih skupin (TIC Kamnik, b. d.). Poleti potekajo tudi dan trniča na Veliki planini. Prav posebni sir z Velike, Male in Gojske planine izdelujejo le

še redki posamezniki. Na ta dan lahko obiskovalci spoznajo postopek izdelave mase in oblikovanje sira, jedi, pri katerih se uporablja trnič in lahko izdelajo tudi svojega. Praznovanje vključuje tudi pastirje oblečene v tradicionalna pastirska oblačila. Trnič so pastirji nekoč izdelovali v paru. Enega so obdržali zase, drugega pa podelili svoji izvoljenki v znak ljubezni in naklonjenosti. Danes trnič predstavlja dediščino Velike planine, uporablja pa se tudi v kulinariki kot dodatek k jedem (Kamnik info, 2019).

Nadgradnjo Dneva trniča predstavlja Kamniški Kulinarični vikend. Časovno je vezan na praznovanje Dneva trniča in poudarja pomen tradicionalnih jedi zbranih v Okusih Kamnika. Na Kulinaričnem vikendu kamniški ponudniki hrane na stojnicah ponujajo lokalne jedi. Gastronomsko ponudbo dopolnjujejo s svojimi nastopi tudi lokalni glasbeniki (Kamnik info, 2016).

Vsako leto v juniju v Kamniku poteka tudi

festival piva. Na voljo so bila piva vseh štirih kamniških pivovarjev – Pivovarna Mali Grad, Maister Brewery, Domača pivovarna pod Menino planino in Barut brewing and blending in še nekaterih drugih. Prav tako so za hrano poskrbeli kamniški gostinci kot so Vratarnica, 7 Burger in Oštarija Pr'Mojci (Kamnik info, 2019a).

Festival Kamfest je eden izmed največjih dogodkov v kamniški občini. Festival se odvija v mesecu avgustu in vsako leto privabi več kot 30.000 obiskovalcev. Na festivalu se vrstijo nastopi glasbenikov in kulturni dogodki, dogajanje pa spremlja tudi široka ponudba hrane in pijače, od piva pa vse do burgerjev (Kamfest, b. d.).

Glede na vse naštetе festivale, ki vključujejo različne ponudnike hrane in pijače (od piv do tradicionalnih kamniških jedi, burgerjev in pridelovalcev hrane) lahko zaključim, da Kamnik ta kriterij zadostno

izpolnjuje.



07 Mesto se zaveda pomena (varovanja) okolja in izvajajo promocijo trajnostni ter lokalno pridelani hrani.

Trajnostna usmerjenost razvoja turizma in gastronomije je eden izmed ciljev Strategije za razvoj turizma v Kamniku (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, 2016, str. 6, 176). Na tržnici so kmetom, ki prodajajo ekološko pridelano hrano namenjene posebne stojnice označene z zeleno barvo. S tem se spodbuja tudi lokalna pridelava hrane, ki je vključena v tradicionalno kuli-

nariko ali v vsakdanjo rabo. To tudi poveča samooskrbo mesta, izdelkom iz domačega okolja ni treba prepotovati dolgih razdalj, da pridejo do kupca. Prav tako so torej bolj sveži in imajo manjši ogljični odtis. Lokalno hrano si prizadevajo v čim večji meri pridobiti v gostilni Repnik, v gostilni Vratarnica in Pri planinskem orlu. Nekateri gostinci že odkupujejo hrano pri lokalnih

pridelovalcih hrane, a vseeno je na tem področju še nekaj prostora za izboljšave in tesnejše sodelovaje.

Glede na zbrane podatke lahko zaključimo, da Občina Kamnik ta kriterij **delno izpolnjuje** v primeru, ko gre za kmete, ki hrano pridelujejo na ekološki način in jo prodajajo na tržnici.

08 V mestu skrbijo za promocijo nutricionistke v izobraževalnih ustanovah (vključno s tečaji za kuharje, natakarje itd.) ter načrtujejo in izvajajo učne ure namenjene ozaveščanju o ohranjanju in pomenu biotske raznovrstnosti.

V Kamniku se izvaja veliko tečajev na področju gastronomije. V preteklih letih so se zvrstili kuharski tečaji kot je »prehrana proti sladkorni bolezni«, otroški kuharski tečaj z naslovom »z majhnimi koraki do kuharskih mojstrov, tečaj več kot kuhanje z Naro Petrovičem, kuharija s Frenkom Vengustom in osnove francoske kuhinje z Ivo Dolenc (Kuharija Melisa, b. d.). Kuharske delavnice izvajajo tudi v gostišču Mali Vrh, v Termah

Snovik izvajajo delavnice iz priprave rib, v Budanrjevi domačiji pripravljajo delavnice o peki kruha. Kulinarična izobraževanja so potekala in sicer v Društvu kuharjev in slaščičarjev Slovenije pod mentorstvom Tomaža Vozlja. (Zavod za turizem in šport v občini Kamnik, 2016, str. 177) V vrtcu Antona Medveda Kamnik izobražujejo otroke o pomenu lokalne hrane. S projektom »šolski ekovrt« otroke učijo o pomenu pride-

lave domače hrane. Prav tako s projektom Odgovorno s hrano, v okviru katerega delajo na izoblikovanju zdravih prehranjevalnih navad in odnosa do prehranjevanja pri otrocih, spodbujajo zdrav način prehranjevanja v sistemu vrtčevske prehrane, dvigujejo stopnjo ozaveščenosti o pomenu zdravega in trajnostnega prehranjevanja, otroke spoznavajo z jedmi, ki so jih kuha le njihove babice (Vrtec Antona Medveda



Kamnik, b. d.). Vrtec Antona Medveda Kamnik je tudi del projekta šolski ekovrt in del projekta za Razvoj podeželja, v okviru katerega si prizadevajo povečati lokalno samooskrbo s hrano (Šolski ekovrt, b. d.). V projektu Odgovorno s hrano in Šolski Ekovrt sodelujeta tudi osnovni šoli OŠ Mari-

je Vere in OŠ Šmartno v Tuhinju. OŠ Marije Vere je leta 2017 predstavila projekt Šolski Ekovrt na sejmu Altermed v Celju, kjer so predstavili zelišča, ki jih gojijo in različne namaze, ki jih izdelujejo (Info.kamnik, 2017). V Kamniku se v izobraževalnih ustanovah ozaveščajo mlade o pomenu biotske ra-

znovrstnosti in pomena lokalno pridelane hrane, kar je dokaz vpetosti treh izobraževalnih ustanov v projekte s cilji ohranjanja biotske raznovrstnosti in ekološke pridelave hrane. Na tem področju lahko zaključim, da Kamnik ta kriterij zadostno **izpolnjuje**.

04 Ocena smiselnosti: analiza PREDNOSTI – SLABOSTI – PRILOŽNOSTI – IZZIVI

01 PREDNOSTI

01 Velika prednost področja gastronomije v Kamniku je, da so tradicionalne kamniške jedi združene v okviru projekta Okusi Kamnika, ki je zaokrožena, dodelana celota. Jedi so natančno opredeljene, poleg tega pa je uradnih ponudnikov jedi, ki so vključene v ta projekt, kar nekaj, zaradi česar so te lahko dostopne. Projekt je del širšega projekta Okusiti Osrednjo Slovenijo, kar mu daje tudi določeno težo in prepoznavnost.

02 Področje gastronomije se povezuje z drugimi kreativnimi področji, zlasti z ljudsko umetnostjo in glasbo. V okviru Kul petkov, ki so potekali v Kamniku vsak petek v juliju in avgustu lani, se kulinarika tesno povezuje z glasbo. Na Dnevih narodnih noš in oblačilne dediščine, ki je največji etnološki festival v Sloveniji, se gastronomija povezuje s področjem ljudske umetnosti ter obrti. Kot je moč prebrati na spletni strani visitkamnik.com (b.d.): »Vsako leto v septembru se v Kamniku tradicija združi z etnografijo, kulturo in zabavo. Na osrednjem dogodku sodeluje več kot dva tisoč ljubiteljev in poznavalcev pripadnostnega kostumiranja, prireditev pa se razvija tudi skozi tradicionalne kamniške jedi«.



03 Z zgodbo o trnič, ki je hkrati jed in spominek, se je Kamnik odlično pozicioniral. Kot je razvidno iz jedi, ki jih ponujajo restavracije in drugi ponudniki, vključeni v Okuse Kamnika, je trnič izmed vse Okusov Kamnika največkrat zastopan. Na inovativne načine ga vključujejo v jedi, kot so testenine, in celo v sladice.

Poleg tega je trnič dostopen povsod na Kamniškem – na Veliki Planini, na Menini Planini, v Arboretumu Volčji potok in v samem centru mesta. Zaradi svoje edinstvene (ljubezenske) zgodbe in pastirskega izročila ni več samo produkt, ampak doživetje.

02 SLABOSTI

01 Tradicionalne kamniške jedi še niso dovolj prepoznavne niti med domačimi niti tujimi gosti. To pomeni, da kulinarčna izkušnja še ni glavni ali eden izmed glavnih razlogov za obisk Kamnika. Okusi Kamnika še niso popolnoma zaživel in to nepoznavanje kamniške gastronomije ter tradicionalnih jedi oziroma pomanjkanje prihodov turistov na ta račun postavlja dvom v moč področja gastronomije Kamnika kot tistega področja, s katerim bi se Kamnik lahko prijavil v mrežo UCCN.

02 V povezavi s prvo slabostjo bi izpostavili tudi, da v Kamniku še ne poteka noben osrednji, vsaj vseslovenski kulinarčni dogodek. To je pomembno, ker bi tak dogodek množično privabil goste, ki bi v Kamnik prišli zaradi kulinarčne izkušnje, poleg tega pa bi samo s pomočjo promocije v medijih in na plakatih ozaveščali širšo javnost o tradicionalnih kamniških jedeh. Postopoma bi to lahko privedlo do tega, da bi turisti kulinarčno izkušnjo postavili za enega izmed glavnih razlogov za prihod v Kamnik, kar bi dalo pravo težo gastronomiji kot osrednjemu kreativnemu področju v Kamniku.

03 PRILOŽNOSTI

01 • Ena izmed lahko izvedljivih priložnosti je vključitev Okusov Kamnika na vse večje prireditve (na primer Kamfest) ter utrditev prisotnosti tradicionalnih kamniških jedi na dogodkih, ki že potekajo, zlasti na Dnevih narodnih noš in oblačilne dediščine. Na plakatih, v medijih in v ostalih kanalih promocije je potrebno še bolj poudariti kulinariko kot pomembno komponento tega dogodka.

Tako bi izkoristili že obstoječe kanale komuniciranja oziroma kanale, ki bi jih tako ali tako uporabili za promocijo tega dogodka, da promovirajo Okuse Kamnika. To se da narediti z vključitvijo logotipa in različnih slik jedi, morda tudi promocijskimi videi, ki nazorno kažejo pomembnost teh jedi na Dnevih narodnih noš in oblačilne dediščine.



02 Še ena priložnost, ki bi jo lahko izkoristili za dvig prepoznavnosti kamniških jedi, je postavitve teh jedi na mize Kamničanov. V praksi bi to pomenilo, da bi Kamničani pripravljali te jedi za svoje goste, ki bi jih lahko zastonj poskusili in o njih povedali svojim prijateljem ter znancem – gre na neke vrste 'zastonj' promocijo. V ta namen bi lahko gostinski ponudniki Okusov Kamnika organizirali delavnice za pripravo kamniških jedi za domačine. Promocija receptov lahko poteka tudi preko glasila Kamničanka (stalna rubrika), brošur, spleta idr.



03 Priložnost, ki se ponuja sama od sebe, je vključitev Okusov Kamnika v destinacijske pakete. Ko občina, turistično društvo ali pa zasebni ponudniki oblikujejo določeno turistično ponudbo, na primer voden obisk glavnih turističnih atrakcij – Velika Planina, Arboretum, Menina Planina, turistične kmetije itd. - naj v ponudbo obvezno vključijo tudi okušanje Okusov Kamnika. Še več, Okuse Kamnika bi lahko spremenili v svojevrsten doživljajski paket, ki bi ga bilo mogoče kupiti na občini, na TIC-u ali pri lokalnih ponudnikih Okusov Kamnika. Konkretno, ta paket bi lahko zajemal predjed trnič in kajžerco na Veliki Planini, gamsjo juho ali firštov golaž pri ponudniku Okusov Kamnika v centru mesta, tuhinjsko postrv v Termah Snovik ter kloštrsko kremšnito v Arboretumu Volčji potok. Tako bi turisti obiskali vse tiste destinacije, ki so v Kamniku skoraj 'obvezne', hkrati pa bi izkusili edinstveno kulinarično razvajanje.

04 IZZIVI

01 Kot že nakazano v prejšnjih podpoglavjih je osrednji izziv na področju gastronomije povečati prepoznavnost tradicionalnih kamniških jedi najprej med domačimi in v drugi fazi tudi med tuji gosti ter tako postaviti kulinarično izkušnjo kot motiv za prihod gostov v Kamnik. V ta namen bo potrebno še veliko promocije, nadgradnja ponudbe in dvig kakovosti tradicionalnih kamniških jedi ter vključitev čim več gostincev, kar bo zahtevalo določeno stopnjo sodelovanja med njimi. Enotnost in sodelovanje sta ključna.



02 Ključen izziv je tudi vzpostavitev zelene nabavne verige ter čim večje vključevanje lokalnih, avtohtonih sestavin v tradicionalne kamniške jedi. Izziv je zlasti v tem, da bo potrebno organizirati neke vrste telo, ki bi koordiniralo dejavnosti gostincev, da bi ti stopili skupaj, določili morda enotne cene za tradicionalne kamniške jedi in skupaj nabavljali sestavine zanje direktno od ekoloških kmetij (ki jih je v kamniški občini precej), da bi tako znižali njihovo ceno. To telo bi moralo izvajati tudi neke vrste nadzor. Vzpostavitev zelene nabavne verige bi v projekt Okusi Kamnika vključila še veliko več deležnikov, poleg tega pa bi to pripomoglo k uresničevanju enega izmed kriterijev za vključitev Kamnika v mrežo UCCN.



Viri

ODGOVORNO S HRANO. Dostopno prek <https://arhiv.ekosola.si/uploads/2010-08/VRTEC%20ANTONA%20MEDVEDA,%20KAMNIK.pdf>

Budnarjeva domačija. (b. d.). *Predstavitev hiše*. Dostopno prek <http://www.domacija.com/Predstavitev-hise/Dobrodosli-doma>

CIRIUS. (b. d.). *O zavodu*. Dostopno prek http://www.cirius-kamnik.si/o_zavodu

CIRIUS. (b. d.b). *Srednja šola*. Dostopno prek http://www.cirius-kamnik.si/dejavnosti/srednja_sola

Domžalec.si (2020). *Šole in vrtci iz Domžal in Kamnika uspešno zmanjšali količino zavržene hrane*. Dostopno prek <https://domzalec.si/sole-in-vrtci-iz-domzal-in-kamnika-uspesno-zmanjsali-kolicino-zavrzene-hrane/>

Kamfest. (2020). *Diversity sejem*. Dostopno prek https://www.kamfest.org/kamfest-2020/slo/program/diversity-sejem_12

Kamnik info (2016). *Začel se je kamniški Kulinarični vikend*. Dostopno prek <https://www.kamnik.info/zacel-se-je-kamniski-kulinaricni-vikend/>

Kamnik info (2019). *Praznovali smo dan trniča na Veliki planini*. Dostopno prek <https://www.kamnik.info/praznovali-smo-dan-trnica-na-veliki-planini/>

Kamnik info (2019a). *Festival piva je v Kamnik privabil več kot dva tisoč obiskovalcev*. Dostopno prek <https://www.kamnik.info/festival-piva-privabil-v-kamnik-vec-kot-dva-tisoc-obiskovalcev/>

Kamnik info. (2018). *Dnevni center Štacija ob svetovnem dnevu duševnega zdravja*. Dostopno prek <https://www.kamnik.info/dnevni-center-stacija-ob-svetovnem-dnevu-dusevnega-zdravja/>

Kamnik.info (2016a). *Prva kamniška Party Župa*. Dostopno prek https://www.kamnik.info/prva_kamniska_party_zupa/

Kamnik.info. (2016). *Golf, kulinarika in tulipani*. Dostopno prek <https://www.kamnik.info/golf-kulinarika-in-tulipani/>

KPK (b. d.). *Tržnica*. Dostopno prek <http://www.kpk-kamnik.si/trznica/>

Narodne nose. (b. d.). *O festivalu*. Dostopno prek <https://narodnenose.si/informacije/o-festivalu/>

Naša super hrana. (2018). *Postrvijada. Poznate?* Dostopno prek <https://www.nasasuperhrana.si/clanek/postrvijada-poznate/>

Natureta (2018). *Bi kupili 33% izdelka manj za isto ceno?* Dostopno prek <http://natureta.si/novice/bi-kupili-33-izdelka-manj-za-isto-ceno/>

Občina Kamnik. (2020). *Podpiramo ponudnike kamniške tržnice*. Dostopno prek <https://www.kamnik.si/novice/Podpiramo-ponudnike-kamniske-trznice-17-03-2020>

Paladin, J. (2016). *Na firštovi mizi znova firštov golaž*. Gorenjski glas, 6. maj. Dostopno prek <http://www.gorenjskiglas.si/article/20160506/C/160509848/1003/July>



Podjetniški Klub Kamnik (2019). *Največja kamniška podjetja po prihodkih, zaposlenih in dobičku*. Dostopno prek <http://www.kamnikbiz.club/najvecja-kamniska-podjetja-po-prihodkih-zaposlenih-in-dobicku-podatki-za-le-to-2019/>

Požgan, J., Jerman, B., Jurkota-Rebrovič, I., Miladinović, M., Rakovec, M., Šömen, I., Zidarič, I. in Grubar, M. (2020). *Priročnik UCCN*. Ljubljana: Založba FDV.

Pri planinskem orlu (b. d.). *Predstavitev*. Dostopno prek <http://priorlu.si/>
Srce Slovenija. (2020). *Pr' Vodiškarju, Kamnik*. Dostopno prek <http://www.srce-slovenije.si/turizem/ponudniki/Pr-Vodiskarju-Kamnik>

Srce Slovenije (b. d.). *Tržnica Okusi Kamnika – podeželje in eko*. Dostopno prek <http://www.srce-slovenije.si/turizem/ponudniki/Trznica-Okusi-Kamnika--podezelje-in-eko-Kamnik>

Srce Slovenije. (2020a). *Ekološka kmetija Matevžuc*. Dostopno prek <http://www.srce-slovenije.si/turizem/ponudniki/Ekoloska-kmetija-Matevzuc-Kamnik>

Srce Slovenije. (2020b). *Ekološka kmetija pri Zaplatarju, Kamnik*. Dostopno prek <http://www.srce-slovenije.si/turizem/ponudniki/Ekoloska-kmetija-pri-Zaplatarju-Kamnik>

Srce Slovenije. (2020c). *Ekološka kmetija Pr' Jurčk, Kamnik*. Dostopno prek <http://www.srce-slovenije.si/turizem/ponudniki/Ekoloska-kmetija-Pr-Jurck-Kamnik>

Srce Slovenije. (2020d). *Kmetija Pr' Gabršč, Kamnik*. Dostopno prek <http://www.srce-slovenije.si/turizem/ponudniki/Kmetija-Pr-Gabrsk-Kamnik>

Srce Slovenije. (2020e). *Kmetija Pr' Homarju, Kamnik*. Dostopno prek <http://www.srce-slovenije.si/turizem/ponudniki/Kmetija-Pr-Homarju-Kamnik>

Srce Slovenije. (2020f). *Kmetija Pr' Zatrepnik, Kamnik*. Dostopno prek <http://www.srce-slovenije.si/turizem/ponudniki/Kmetija-Pr-Zatrepnik-Kamnik>

Srce Slovenije. (b. d.). *Pr' Vodiškarju, Kamnik*. Dostopno prek <http://www.srce-slovenije.si/turizem/ponudniki/Pr-Vodiskarju-Kamnik>

Srce Slovenije. (b. d.). *Tržnica Okusi Kamnika – podeželje in eko, Kamnik*. Dostopno prek <http://www.srce-slovenije.si/turizem/ponudniki/Trznica-Okusi-Kamnika--podezelje-in-eko-Kamnik>

Stimulart. (2020). *GAP Analysis Report Kamnik: GAP Analysis for Cultural-led Development of Small and Medium Sized Cities – Kamnik*.

Šolski ekovrt (b. d.). Dostopno prek <http://www.solskiekovrt.si/>

Tržnica Kamnik (b. d.). Dostopno prek <http://www.trznica-kamnik.si/>

Tržnica Kamnik. (b. d.). *Ekološka Kmetija Pr Vodiškar*. Dostopno prek <http://www.trznica-kamnik.si/kmetije/ekoloska-kmetija-pr-vodiskar/>

Varuh človekovih pravic RS (Varuh). (2019). *Varuh zadovoljen s skrbjo Občine Kamnik za ranljive skupine*. Dostopno prek <http://www.varuh-rs.si/sporocila-za-javnost/novica/varuh-zadovoljen-s-skrbjo-obcine-kamnik-za-ranljive-skupine/>

Vrtec Antona Medveda Kamnik. (b. d.). AKCIJSKI NAČRT za izvajanje projekta Zavod za turizem in šport v občini Kamnik. (2013). *Trnič na vsako mizo – Trnič hard cheese*.



Zavod za turizem in šport v občini Kamnik. (2014). *Okusi Kamnika – Taste Kamnik*.

Zavod za turizem in šport v občini Kamnik. (2016). *STRATEGIJA RAZVOJA IN TRŽENJA TURIZMA V OBČINI KAMNIK ZA OBDOBJE 2016-2025*. Dostopno prek https://www.visitkamnik.com/cdn/im/2004/9c03028f3f11ace-941fc44cb77ca55ae_strategija-turizma-kamnik2025.pdf

Zavod za turizem, šport in kulturo Kamnik. (2019). *Vloga za Javni razpis za dvig kompetenc vodilnih turističnih destinacij in razvoj turistične ponudbe v vodilnih turističnih destinacijah v letih 2020 in 2021*.

Zavod za turizem, šport in kulturo Kamnik. (2020). *Kamnik*. Dostopno prek <https://www.visitkamnik.com/sl>

Zavod za turizem, šport in kulturo Kamnik. (2020a). *KUL petek*. Dostopno prek <https://www.visitkamnik.com/sl/prireditve/ostale-prireditve/kul-petek>

Viri slik

str. 32
Dostopno na <https://www.kamnik.si/novice/Okusi-Kamnika---predstavitev-tipicnih-jedi-z-obmocja-Kamnika-18-03-2013>

str. 33
Dostopno na <https://www.kamnik.si/novice/Okusi-Kamnika---predstavitev-tipicnih-jedi-z-obmocja-Kamnika-18-03-2013>

str. 35
Dostopno na <https://www.kamnik.info/letosnji-kul-petek-z-nekaj-novosti/>
<https://www.kamnik.info/tag/trnic/>

str. 36
Dostopno na <https://www.visitkamnik.com/sl/kulinarika/trnic>

str. 38
Dostopno na <https://unsplash.com/photos/-r5KSMkyoSc>

str. 40
Zavod za turizem in šport v občini Kamnik (2014, str. 28)

str. 41
Dostopno na <http://natureta.si/>

str. 44
Dostopno na <https://unsplash.com/photos/c-R885Oc7ko>

str. 46
Dostopno na <https://narodnenose.si/2019/09/06/sprememba-otroskega-programa-ribic-pepe-se-seli-v-dom-kulture-kamnik/>

str. 47
Dostopno na <https://domzalec.si/jewsenski-kul-petek-v-znamenju-kamniske-dediscine/>
Dostopno na <https://www.mojekarte.si/si/festival-kamfest-kamfestov-stand-up/vstopnice-1122455.html>

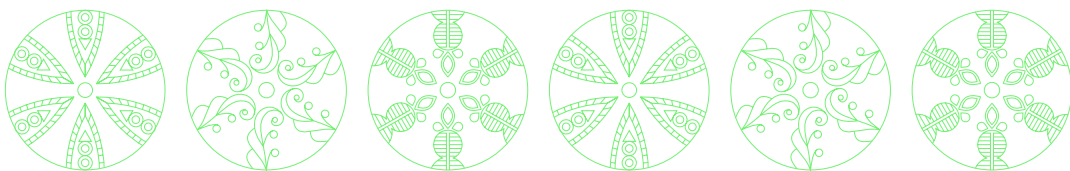
str. 56
Dostopno na <http://www.srce-slovenije.si/turizem/ponudniki/Trznica-Okusi-Kamnika--podezelje-in-eko-Kamnik>

str. 57
Dostopno na <http://www.velikaplanina.si/2019/08/05/praznovali-smo-dan-trnica-na-veliki-planini/>





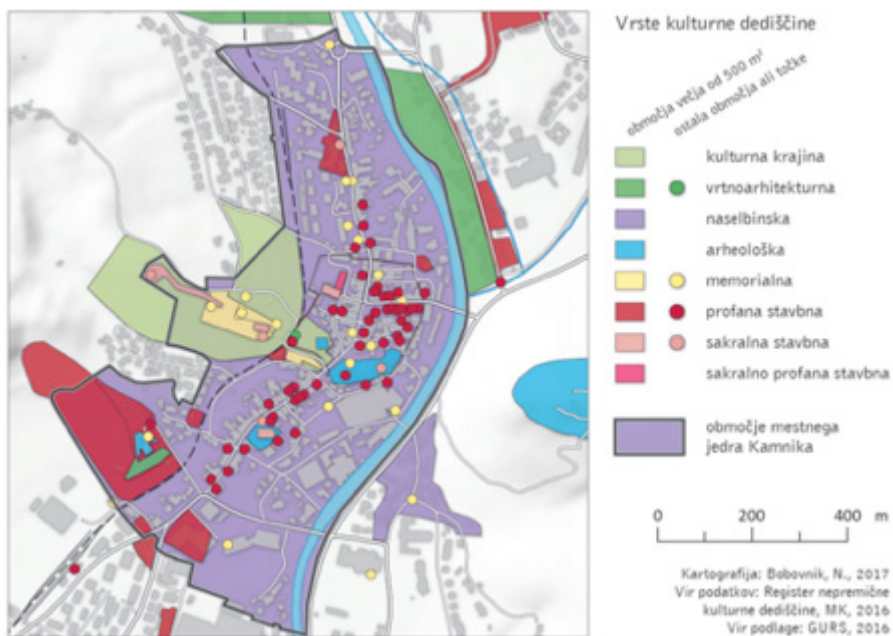
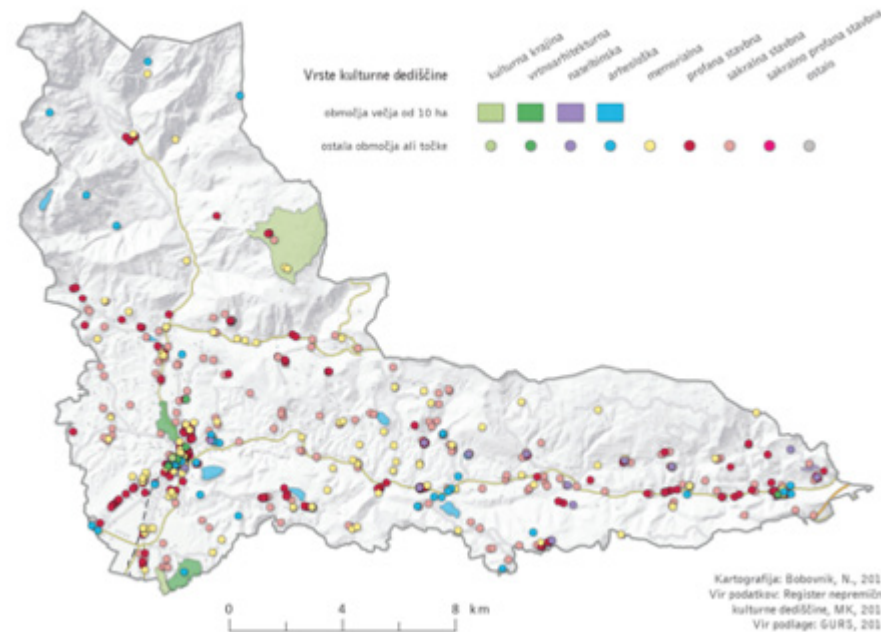
KAMNIK KOT MESTO LJUDSKE UMETNOSTI IN OBRTNIŠTVA



V Kamniku je zabeleženih kar 560 enot kulturne dediščine. Največje število enot obsega stavbna dediščina (profana in sakralna), in sicer skoraj 400 enot. Tej sledijo memorialna (spominski objekti in kraji), ki obsega 116 enot, arheološka, ki obsega 40 in naselbinska dediščina, ki obsega 16 enot. Preostale zvrsti kulturne dediščine so manj zastopane, vseeno pa imajo velik pomen pri prepoznavnosti in privlačnosti občine. Primer sta zagotovo Arboretum Volčji Potok, del kamniške vrtnoarhitekturne dediščine in pastirsko naselje na Veliki planini, ki spada v območje kulturne krajine (Cigale in Lampič, 2019, str. 37).

Prostorsko razporeditev kulturne dediščine izkazuje slika 1. Kot je razvidno iz slikovnega prikaza, je večina znamenitosti omejena na samo mesto, njihovo razporeditev pa prikazuje slika 2 z legendo.

SLIKA 01
Območja kulturne dediščine v občini Kamnik



SLIKA 02
Območja kulturne dediščine v ožjem mestnem jedru Kamnika



Ljudska umetnost in obrtništvo sta izjemno široki področji, ki zajemata tudi veliko elementov kulturne dediščine. To ugotavljata že Cigale in Lampič: »Pregledi različnih režimov varovanja kažejo, da se le-ti pogosto prekrivajo in dopolnjujejo. Tako je npr. območje Velike planine opredeljeno kot naravna vrednota pa tudi enota kulturne dediščine, dodatno pa se na širšem območju Velike planine nahajajo še številni drugi zavarovani elementi tako naravne kot kulturne dediščine. Zato seveda ne preseneča, da kamniška občina svojo turistično ponudbo intenzivno navezuje na doživljajski in kulturni turizem na območju Velike planine« (2019, str. 40).

Širok razpon v dojemanju, kaj se šteje pod ljudsko in s tem kulturno dediščino ter obrtništvo, je prav tako razviden iz seznama mest sprejetih v mrežo UCCN, ki se v svojih opisih in prijavah opirajo na dejavnosti, ki razen sestavine tradicije in izročila vsebujejo še komaj kakšno direktno povezavo z obrtništvom in umetnostjo per se.

Po našem mnenju bi bilo tako preudarno, da se mesto Kamnik v mrežo UCCN s področja ljudske umetnosti in obrtništva skuša



prijaviti s »pastirsko kulturo« in njenim izročilom. Na ta način bi se v celoten projekt lahko vključilo kar najširši spekter različnih dejavnosti. Tako bi se še posebej lahko poudarjal trajnosti razvoj, zeleni turizem, v nabor ljudskih dejavnosti in umetnosti pa poleg posameznih obrtnih in kulturnih dejavnosti posrkalo različne turistične kmetije in planinske kočice z njihovimi nastanitvenimi zmožnostmi, ki bi tako postale del tržne zgodbe in skupnega projekta ter ne bi bile več zgolj posamezne entitete, kar kot veliko pomanjkljivost navajajo turistične analize (Debevec, 2009; Svetec, 2018). V ta namen bi se lahko uporabilo tudi gurmanske posebnosti, ki same po sebi niso dovolj za vključitev v gastronomsko mrežo mest, medtem ko pri ljudskih

umetnostih lahko podprejo zastavljeno strukturo. Navsezadnje sir trnič kot ključni kamniški gastronomski proizvod izhaja iz pastirskih šeg dvorjenja in je šele sekundarno namenjen uživanju. Idejo pastirske kulture kot osrednje zgodbe pri prijavi Kamnika v mrežo UCCN podpira tudi mnenje turistov in ostalih obiskovalcev. Cigale in Lampič navajata anketo iz leta 2014, ki je prebivalce Slovenije, ki nimajo svojega prebivališča v občini Kamnik, spraševala, po čem najbolj poznajo širše območje Kamnika. Rezultate prikazuje spodnja tabela, iz katere je razvidno, da poleg generičnih turističnih znamenitosti (kot je na primer termalna dejavnost) največji delež zavzemajo aktivnosti, ki se navezujejo na področje ljudske umetnosti in obrti (2019, str. 74).



POZNANA ZNAMENITOST LOKACIJA ZNAČILNOST	ŠTEVILO NAVEDB	% ANKETIRANCEV
Velika planina	112	39,6
Arboretum Volčji Potok	85	30,0
Kamniška Bistrica (večinoma zgolj »Kamniška Bistrica«, v posameznih primerih »izvir« ali celo »reka Kamniška Bistrica«)	54	19,1
Terme Snovik	53	18,7
Kamniško-Savinjske Alpe	37	13,1
srednjeveško mesto, staro mestno jedro ipd.	31	11,0
ne poznam	28	9,9
industrija (večinoma navedbe posameznih podjetij npr. Svilanit, Stol)	26	9,2
Mali grad ali Stari grad, »grad«	26	9,2
Zdravilni gaj Tunjice	13	4,6
Kamfest	10	3,5
Dnevi narodnih noš (ali samo »narodne noše«)	10	3,5
Sveti Primož	6	2,1

V analizi smo člani projektne skupine KRE-KAM prišli do ugotovitve, da se večina aktivnosti na področju ljudske umetnosti in obrtnišva v občini Kamnik navezuje na eno izmed treh osrednjih kamniških kulturno-turističnih dejavnosti – Veliko planino, Arboretum Volčji Potok in Dneve narodnih noš. Kot izhodišče prijave bi lahko služil med obiskovalci najbolj prepoznavni kamniški simbol Velika planina. V pastirsko-zeleno zgodbo bi se lahko vključila tudi Arboretum Volčji Potok in Dnevi narodnih noš. Vrtnarstvo in cvetličarstvo sta obrtni dejavnosti s svojim zastopstvom pri Obrtno-podjetniški zbornici Slovenije, prefinjenost saditve in postavitve rastlin pa nakazujeta, da gre tudi za obliko ljudske umetnosti. Na drugi strani festivalska dejavnost v okviru Dnevov narodnih noš vsebuje številne elemente kulturne tradicije državnega pomena, ki je pogosta spremljevalka vključenih mest v mreži UCCN.

TABELA 01
Po čem anketiranci poznajo območje Kamnika

Vir: Cigale in Lampič (2019, str. 74).



01 Predstavitev kreativnega področja – LJUDSKE UMETNOSTI in OBRTNIŠTVA v KAMNIKU

01 KLJUČNI DOGODKI in AKTIVNOSTI



Dogodkov in aktivnosti v Kamniku, ki jih je mogoče uvrščati pod področje ljudske umetnosti in obrtništva je ogromno. Med temi je kar nekaj takih, ki se ne izvajajo več. Poglavje smo razdelili na tri osrednje dejavnosti, ki smo pred tem že izpostavili: Velika planina, Dnevi narodnih noš in Arboretum Volčji Potok. Njihove dejavnosti in aktivnosti so namreč najbolj razširjene, razvite in obiskane. Ostale dejavnosti in aktivnosti, ki jih ni mogoče uvrstiti med te tri osrednje dejavnosti, predstavljamo v zadnjem podpoglavju.



01 VELIKA PLANINA

Velika planina in njena pastirska dediščina tako za domačine kot tudi za tuje obiskovalce predstavlja glavno znamenitost Kamnika in njegove bližnje okolice. S pojmom pastirska dediščina razumemo specifično obrtništvo, običaje, navade in stavbno dediščino enega največjih pastirskih naselij v Evropi. Pastirska dejavnost na Veliki planini pa se aktivno prakticira še danes. Junija pastirske kočje zapolnijo pastirji, ki s svojo živino ostanejo vse do septembra in tako na planini niso čez celo leto kot je bilo to običajno nekoč. Del koč pa je namenjen tudi obiskovalcem, ki se tako lahko odločijo prenočiti podobno kot pastirji (Velika planina, b. d.).

Pastirji na planini ohranjajo znanje ljudske umetnosti in obrti in ga predajajo naprej, ne zgolj svojim otrokom, ampak tudi drugim, saj je za ta znanja izraženega vse več zanimanja, kar se kaže tudi v velikem pomenu teh turističnih dejavnosti. Pri tem je pomembno omeniti predvsem izdelovanje sira trnič, pri katerem je posebej specifično njegovo okraševanje s točno določenimi



pripomočki. Delavnice izdelovanja trniča potekajo v okviru Dneva trniča v prostorih Preskarjevega muzeja, ki je poleg kapele Marije Snežne edina pastirska bajta, katere namen ni zgolj bivanjski (Kamnik.info, 2019).

Na planino je mogoče priti peš po označenih planinskih pešpoteh, najhitrejši in najpopularnejši način pa je z žičnico nihalko iz Kamniške Bistrice in nato z dvosedežnico do vrha. Pozimi je na planini urejeno tudi smučišče (Velika planina, b. d.).

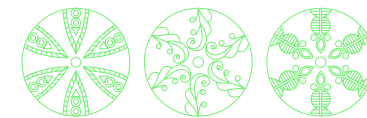
Podjetje Velika planina d.o.o. ponuja organizirane vodene izlete s poudarkom na

spoznavanju pastirske tradicije. Skupaj z vodnikom si v enem dopoldnevu ogledajo pastirsko naselje, kapelo Marije Snežne, Preskarjev muzej in jamo Veternico, v eni od pastirskih koč pa izletnike pričaka tudi prava pastirska malica: kisló mleko, žganci in domači planinski sir (prav tam).

Turisti se na planini lahko poslužujejo tudi učne poti "Po stopinjah pastirjev". V približno dve uri dolgem sprehodu lahko obiskovalci planine s pomočjo učnih tabel izvejo zanimivosti o življenju na planini, o šegah in navadah, arhitekturi, o tem kako so nekoč živeli pastirji ter o naravnih znamenitostih, ki jih ponuja Velika planina (prav tam).



02 OBLAČILNA DEDIŠČINA



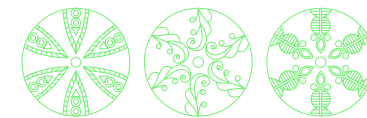
Eden od vidnejših elementov Kamnika na področju ljudske umetnosti in obrtništva so tudi dejavnosti na področju oblačilne dediščine. Kamnik se zaveda svoje bogate zgodovine in tradicije, predvsem skozi vsakoletno organiziranje etnološkega festivala "Dnevi narodnih noš in oblačilne dediščine". Dnevi narodnih noš so največji etnološki festival v Sloveniji, ki vsako leto privablja več tisoč obiskovalcev. Festival narodnih noš na zanimiv način združuje etnološke, kulturne in zabavne vsebine, osrednja pozornost festivala pa je seveda oblačilna dediščina iz vse Slovenije. V štirih dneh v septembru se v Kamniku zvrstijo sejmi, razstave, glasbeni in kulinarčni dogodki ter osrednja povorka narodnih noš, ki tradicionalno poteka na nedeljo. Na njej se predstavi dva tisoč ljubiteljev in poznavalcev pripadnostnega kostumiranja, tako iz Slovenije, kot tudi iz tujine. Festival je prvič potekal leta 1966. Leta 1983 pa se je zakoličil tudi termin, ko prireditev poteka, in sicer drugi vikend v septembru. Tako je še danes. Festival se je skozi desetletja razvil od nekaj sto ljubiteljev narodnih noš,

do več tisoč udeležencev. Danes se tradicionalne nedeljske povorke narodnih noš, ki je vrhunec festivala, udeleži preko 2.000 narodnih noš, prireditev pa obišče več kot

30.000 obiskovalcev iz Slovenije in tujine. Naslednje leto bo potekala jubilejna 50. izvedba festivala (Narodnenose, b. d. in Kamra, b. d.).



03 ARBORETUM VOLČJI POTOK



Arboretum sodi med najpomembnejšo vrtno arhitekturno dediščino v Sloveniji, zato je bil leta 1999 z odlokom v Uradnem listu Republike Slovenije razglašen za kulturni spomenik državnega pomena. Na spletni strani kot svoje ključne dejavnosti navaja več področji, od katerih so sledeča ključna za ljudske umetnosti in obrti (Arboretum Volčji Potok, b. d.):

01 skrb za ohranjanje, vzdrževanje in obnavljanje krajinskih, zgodovinskih in prostorskih vrednot,

02 prezentacija kulturnih vrednot spomenika,

03 znanstveno-raziskovalno delo na področju parkovne in krajinske dendrologije (varovanje, oskrbovanje, spremljanje in analiziranje stanja nasadov, preizkušanje, ocenjevanje in primerjanje tipov lesnatih rastlin),

04 učno-demonstracijsko delo,

05 opravljanje vodniške službe po parku,

06 sodelovanje pri mednarodnih projektih, predstavitev in strokovnih raziskavah,

07 sodelovanje s pristojnimi organizacijami za varstvo kulturne dediščine,



08 vodenje informacijskega centra,

09 zbiranje dokumentacije in urejanje muzejske zbirke,

10 sodelovanje z lokalnimi skupnostmi ter s sorodnimi organizacijami doma in na tujem,

11 izvajanje projektivnih storitev s področja vrtno, parkovno in pejzažno (krajinske) arhitekture,

12 pridelovanje in prodaja okrasnih rastlin, sredstev, opreme in drugih pripomočkov za vrtnarstvo in vrtnarjenje.



04 OSTALI DOGODKI in AKTIVNOSTI

Eno od njih predstavlja izobraževanje za turističnega vodnika na območju Kamnika, ki ga periodična organizira Zavod za turizem, šport in kulturo Kamnik. Ta dejavnost bi lahko v prihodnje odigrala večjo vlogo, saj v Kamniku najdemo kar nekaj srednjeveške dediščine, na primer Mali grad, kjer so možni ogledi zgolj po predhodnem dogovoru s TIC Kamnik, drugače pa po večini ostaja neizkoriščena. Ravno s pomočjo vodenih ogledov se udeleženci najlažje seznanijo s tem delov zgodovine mesta Kamnik, saj izobraževanje, kot je razvidno na spletni strani občine Kamnik, zajema sodelovanje s strokovnjaki s področji: zgodovine, geografije, umetnostne zgodovine, etnologije, javnega nastopanja in turističnega vodenja (StimulArt, 2020).

Kulturno in umetniško društvo Podgora zadnjo nedeljo v maju organizira Dan Dušana Lipovca, namenjenega slikarjem, ki se v umetniškem ustvarjanju združijo v spomin na Dušana Lipovca. Slikarji tekom dneva ustvarjajo svoja dela, tri najboljša pa ob koncu finančno nagradi strokovna



komisija, ki sicer podeljuje še nekaj drugih priznanj. Srečanje vsako leto privabi nekaj mednarodnih umetnikov, udeležujejo pa se ga tudi čisto običajni smrtniki oziroma neakademski slikarji, kar vnaša ljudski ele-

ment. Publika se med ustvarjanjem po prizorišču lahko prosto sprehaja, po koncu pa ogledana dela od umetnikov lahko pokupi, kar dnevno daje umetniško-sejemski značaj (prav tam).



02 KLJUČNI DELEŽNIKI

01 VELIKA PLANINA

Poseben status na Veliki planini imajo predstavniki številnih agrarnih skupnosti (skupnosti fizičnih in pravnih oseb), saj so ti posamezni oz. skupinski lastniki večinskega dela ozemlja Velike planine. Gre za edinstveno obliko lastnine, ki na planini deluje neprekinjeno že vsaj od srednjega veka. Namen agrarnih skupnosti, njihova temeljna načela, organiziranost, obveznosti, finančno poslovanje ipd. določa Zakon o agrarnih skupnostih (Zakon o agrarnih skupnostih, 2015). Predstavniki agrarnih skupnosti so glavni nosilci t. i. pastirske dediščine.

Prevozi na nihalki in ostalih žičniških napravah na Veliki planini so glavna dejavnost podjetja Velika planina - zaklad narave d.o.o. Svoje delovanje pa so v zadnjih letih razširili tudi na področje gostinstva (gostilna Zeleni Rob, okrepečevalnica Skodla in gostilna Pod žičnico) in turizma (Preskarjev muzej in kamp Alpe) (Velika planina, b. d.).



Planinsko društvo (PD, tudi Društvo) Bajtar deluje na območju občine Kamnik od leta 1989 in je skupaj z drugimi slovenskimi planinskimi društvi del Planinske zveze Slovenije. Društvo združuje ljubitelji Velike planine, ki od začetka oktobra do sredine julija, v obdobju, ko na planini ni planšarjev, gostujejo v planšarskih bajtah. Društvo za

svoje člane letno prireja več tradicionalnih aktivnosti in dogodkov: Koledovanje 1. januarja, pustni smuk, turni smuk za 1. maj, čiščenje planine, spominski pohod v mesecu oktobru in kuhanje golaža v okviru Bajtarskega praznika. Odgovorni so tudi za urejanje in označevanje planinskih poti na Veliko planino (PD Bajtar, b. d.).



02 OBLAČILNA DEDIŠČINA

Osrednja dejavnost na področju oblačilne dediščine je torej organizacija festivala noš. Poleg tega, pa v občini deluje tudi mnogo drugih akterjev, ki s svojo dejavnostjo pripomorejo k ohranjanju oblačilne dediščine Kamnika. Izpostaviti je potrebno predvsem folklorna društva, ki sodelujejo na festivalu narodnih noš. V Kamniku je dejavna Folklorna skupina Kamnik (FSK), ki deluje že več kot 50 let. Opravljajo dolgoletno delo pri ohranjanju kulturne dediščine na področju folklorne, narodnih noš in ljudskega izročila. FSK bo prav tako sodelovala pri rekonstrukciji kamniške narodne noše (Kamnik.info, 2016).

Pomembni so tudi izdelovalci narodnih noš, ki jih je v Sloveniji kar nekaj: Marija Berce iz Selc, Simona Bučan iz Zaboršta pri Dolu, Robert Veler iz Velenja in Andreja Stržinar Poklukar iz Ovsiš (ta šivilija bo sodelovala pri rekonstrukciji kamniške naro-

dne noše). Šivalci noš izdelujejo noše za folklorna društva, ki se nato predstavijo na festivalu v Kamniku. Njihove stvaritve so širši javnosti na ogled tudi na razstavah, ki potekajo v okviru festivala. Kot institucija (oz. deležnik) je pomemben tudi Medobčinski muzej Kamnik. Muzej je pomemben zato, ker bo v prihodnosti igral večjo vlogo pri razstavnih dejavnostih na področju oblačilne dediščine (možnost stalnih razstavah in galerijah). Poleg folklornih skupin in šivalcev noš na področju oblačilne dediščine v Kamniku delujejo tudi:

01 Osnovna šola MARIJE VERE

učenci klekljarskega krožka (klekljanje kot interesna dejavnost) - predstavitev domače obrti klekljanja. Na šoli poteka tudi tekmovanje iz znanja klekljanja, zmagovalci pa dobijo vstopnico za državno tekmovanje. Učenke in učenci Osnovne šole Marije Vere so se na državnem tekmovanju uvrstili zelo visoko in dosegli 2. mesto (za leto 2017).

02 Društvo SOŽITJE KAMNIK

Varovanci Društva za pomoč osebam z motnjami v duševnem razvoju Kamnik v okviru dejavnosti izdelujejo izdelke, ki jih je

nato moč kupiti, bodisi preko njihove spletne strani ali pa v okviru prodaje izdelkov na raznih prireditvah. Varovanci se ukvarjajo s pletenjem, vezenjem, šivanjem in kvačkanjem. Z nakupom društvu pomagamo pri delovanju in pri nakupu novih materialov. Sožitje Kamnik smo uvrstili med "ranljive skupine", katerim Kamnik pomaga pri svojem delovanju s tem, da jim ponudi brezplačno uporabo stojnic na prireditvah (med drugim tudi na Festivalu narodnih noš), kjer nato varovanci predstavljajo svoje delo (Društvo Sožitje Kamnik, b. d.).

03 MAJDA VAVPETIČ

prikaz vezenja. Kakovost njenih izdelkov potrjuje certifikat kakovosti ART&CRAFT Slovenija. Svoje rokodelsko znanje prenaša na druge mlade in starejše ustvarjalke na delavnicah vezenja, ki jih organizira v kamniškem društvu upokojencev ter v škofje-loški trgovini Čipke Mojca. Njena dela so bila na ogled že na večih razstavah, med drugim tudi na mednarodni razstavi vezenja v Velenju. Predstavlja se na etnološko obarvanih prireditvah, zlasti lokalnih. Majda Vavpetič je nosilka certifikata kakovosti kolektivne tržne znamke Srce Slovenije (Srce-Slovenije, b. d.).



03 ARBORETUM VOLČJI POTOK

Arboretum, ki se varuje kot spomeniška celota in upravlja kot javni zavod, sestavljata zgodovinsko jedro s prostorskimi enotami: Volčji hrib z ruševinami starega gradu in gozdnim zaledjem (Hujski travnik, Hujska loka, Jelova draga, Rusula), Francoski vrt, Stari park, Souvanova loka, Veliko jezero, Jezero bele magnolije, Zgornji angleški park, Spodnji angleški park, Otočec, Rožarij in Južni travnik ter širše območje parka. Znotraj Arboretuma so tudi druge površine in objekti, ki nimajo spomeniških lastnosti, so pa funkcionalno in programsko povezani z njegovim delovanjem. Njihovo urejanje je podrejeno urejanju spomeniške celote (Arboretum Volčji Potok, b. d.)

Arboretum na svoji spletni strani ponuja vodene ogledne, šolski program, naravoslovne dneve s Centrom za šolske in obšolske dejavnosti ter izdelavo herbarijev. Organizira številne razstave. Če naštejemo nekaj stalnih: Velikani morskih globin, Dinozavri, Cvetlične iluzije, Cvetočni sleči in okrasni luki, Poletje v vrtnicah, Razstava balkonskega cvetja. Poleg tega se pove-

zuje s slovenskimi kulturnimi inštitucijami ter organizira občasne razstavne dogodke, na primer projekt Cvetočna pot Marije Auersperg Attems, Pod lupo z Zbirko UGM, Hortenzije v Arboretumu Volčji Potok, Sodelovanje z Medobčinskim muzejem Kamnik, Projekt Narodna galerija v Arboretumu ipd.

V povezavi z Arboretumom bi pri prijavi lahko sodelovalo Ministrstvo za kulturo, ki bdi nad javnim zavodom in spremlja njegov razvoj v zadnjih dveh desetletjih. To bi tudi zadostilo potrebo po širši regijski povezanosti. K prijavi bi bili lahko povabljeni tudi vsi akterji (na nacionalni in občinski ravni), ki so v preteklosti sodelovali z Arboretumom in bi tako lahko na posameznih področjih vsaj delno podprli prizadevanja Arboretuma s širšim področjem Kamnika. Ti so (Arboretum Volčji Potok, b. d.):

01 Narodna galerija,

02 Umetnostna galerija Maribor,

03 Mestni kino Domžale,

04 Medobčinski muzej Kamnik,

**05 Slovenska kinoteka
(Projekt Dolina miru),**

**06 Slovenski filmski arhiv
(Projekt Dolina miru),**

**07 Slovenski filmski center
(Projekt Dolina miru),**

**08 Turistično društvo
Volčji Potok – Rudnik,**

09 Univerza v Ljubljani,

**10 Center za šolske
in obšolske dejavnosti,**

**11 Zavod za turizem,
šport in kulturo Kamnik.**



04 OSTALI DELEŽNIKI

Mladinski center Kotlovnica Kamnik izvaja raznolike izobraževalne in kreativne dejavnosti. V preteklosti so se tako ukvarjali s stripovsko delavnico, pustnim karnevalom, razpravljali in naslavljali vprašanja, povezana z varovanjem okolja, ter se povezovali z Večgeneracijskim centrom iz Ljubljane pri naslavljanju problematike revščine in socialne izključenosti (StimulArt, 2020).

V lokalnem kulturnem okolju ima veliko vlogo Medobčinski muzej Kamnik. Ta pod svojim okriljem zajema več raznolikih dejavnosti, katerih skupna nit je muzejska in galerijska aktivnost. Tako je možen ogled gradu Zaprice, rojstne hiše Rudolfa Meistra, Galerije Mihe Maleš, Galerije Pogled in Jefačnikove domačije (prav tam).

Pod imenom Atelje narobe svet se skriva umetnica in obrtnica Mojca Žalik, ki izdeluje unikatne keramične izdelke. V okviru svoje ponudbe ponuja naslednje izdelke in modele: lonček za čaj za zajtrk, skledica

(mala brez roča), čajnik in zalivalka, doza za med, sladkor in sol, piškotnica, obešalnik, magnet, skleda za solato, vrček za mleko in večji večnamenski vrč (prav tam).

V Rokodelstvu, Damjana Spruk s.p. ustvarjajo različne glinene izdelke. Z vidika pastirske kulture so še posebej zanimivi zaradi izdelave pastirske malice za pokušino - sestavljene iz lesenega pladnja in dveh poslikanih skled s planikami (prav tam).

Rokodelsko ustvarjanje KUD Hiša keramike je za občino in tudi širše področje še posebnega pomena, saj nadaljujejo tradicijo izdelovanja kamniške majolike. V Kamniku so namreč leta 1878 kot prvi na Slovenskem začeli izdelovati tovrstne keramične izdelke. Majolika ali fajansa je po funkcionalnosti predvidena kot posodica za vino, a se jo danes zaradi njenih slikovitih ročnih poslikav predvsem uporablja v okrasne namene. Leta 2008 se je v Kamniku zaprl obrat, ki se je posvečal njihovi izdelavi, zaradi česar v KUD Hiša keramike kot zadnji ohranjajo ta del kulturne dediščine in ponujajo ogled postopka izdelave (prav tam).

Čebelarstvo Mlakar na svoji spletni strani

oglašuje prodajo različnih medenih izdelkov in s čebelarstvom povezanih proizvodov, kot sta na primer propolis in čebelji vosek. Za področje ljudske umetnosti in obrtništva so pomembni, saj ohranjajo tradicijo izdelovanja panjskih končnic in jih vključujejo v svoj prodajni program. Tako je možno naročiti poslikavo z različnimi motivi - od modernih do tradicionalnih - hkrati pa je mogoče naročiti poslikavo celih panjev (prav tam).



01 PRISPEVEK POSAMEZNEGA PODROČJA K URESNIČEVANJU CILJEV TRAJNOSTNEGA RAZVOJA

01 CTR 2 : Odprava lakote

Cilj vključuje prizadevanja za odpravo lakote in vseh drugih oblik neustrezne prehranjenosti, zagotavljanje trajnostne pridelave hrane ter odpornih načinov kmetovanja, ohranjanje genske raznovrstnosti semen in povečanje vlaganja v kmetijsko infrastrukturo (Aralica in drugi, 2017, str. 11).

V Načrtu upravljanja za kulturni spomenik Arboretum Volčji Potok je razvidno, da delovanje Arboretuma delno ustreza CTR 2, saj ta med drugim predvideva vzpostavljanje semenskih bank. Omenjeni načrt za potrebe mednarodnih izmenjav semen in razmnoževalnega materiala predpostavlja

oblikovanje in vodenje semenske banke. To se je ustvarilo leta 2015 in v prvih korakih dajalo prednost samoniklim vrstam z izvornih rastišč, medtem ko je vse do leta 2024 zagotovljeno financiranje banke in nadaljnji razvoj v višini 10.000 evrov (Mastnak, 2020).

02 CTR 12: Zagotoviti trajnostne načine proizvodnje in porabe

Cilj obsega prizadevanje za trajnostno gospodarjenje z naravnimi viri in njihovo učinkovito rabo, zmanjšanje količine zavržene hrane in zagotovitev ustreznega ravnanja s kemikalijami ter odpadnimi snovmi (Aralica in drugi, 2017, str. 48).

Kazalniki tega cilja spremljajo in merijo predvsem napredek v ločevanju okoljskih vplivov od gospodarske rasti, napredek v

zmanjševanju porabe energije in napredek v reševanju problema nastajanja odpadkov in v ravnanju z njimi. Ta cilj zahteva zagotavljanje trajnostnih vzorcev potrošnje in proizvodnje z vključitvijo politik in postopkov javnih naročil, ki izboljšujejo učinkovitost virov in zmanjšujejo odpadke. Zato se ta cilj osredotoča na nujne ukrepe, potrebne za zagotovitev, da trenutne materialne potrebe ne bodo povzročile pre-

komernega porabljanja virov ali propadanja okolja. Z njimi povezani kazalniki merijo elemente, kot so materialni odtis, zavržena hrana, nevarni odpadki, stopnja recikliranja, trajnostni turizem ter izvajanje in spremljanje načrtov trajnosti tako za javne kot zasebne subjekte (European Commission, 2020, str. 158 - 168).

V okviru festivala narodnih noš si priza-



devajo za ločevanje odpadkov. Ločevanje odpadkov v Kamniku je nasploh na nezadostni ravni, zato je pomembno, da se dogodek, ki privabi na tisoče ljudi, izkoristi za platformo ozaveščanja domačinov in drugih obiskovalcev o pomenu ločevanja. Organizatorji dogodka prav tako uporabljajo led luči, kar zmanjšuje porabo energije pri

osvetljevanju. Kar se tiče odpadkov in ločevanja pa imajo organizatorji tudi željo, da festival noš v prihodnosti pristopi k projektu Zero waste prireditev (ZTKŠ, 2020). Zero waste prireditev ni dogodek brez odpadkov, temveč dogodek, ki si prizadeva, da bi čim manj odpadkov pristalo na odlagališčih. Cilj je odpadke reciklirati ali pa

jih popolno preprečiti (npr. z uporabo pripomočkov za večkratno uporabo). Naziv Zero waste prireditev je priložnost tako za organizatorje, kot tudi za njihove sponzorje, da festival Dnevi narodnih noš v javnosti pridobi na ugledu in postane festival, ki je odgovoren tudi do našega planeta (Ekologija brez meja, b. d.).

03 CTR 13: Podnebni ukrepi

Cilj predvideva krepitev pripravljenosti na nevarnosti in naravne nesreče, ki so posledica podnebnih sprememb ter aktivno uvajanje ukrepov in politik za boj proti podnebnim spremembam (Aralica in drugi, 2017, str. 50).

Izgradnja nihalke na Veliko Planino leta 1964 je bil ključen korak k zmanjšanju (potencialnih) toplogrednih emisij, kar je eden izmed ključnih kazalnikov za preverjanje uspešnosti doseganja CTR 13. Učinkovitost nihalke se je leta 2011, ko je bila v celoti zamenjana njena strojnica še povečala. Leta 2014 je Velika planina d.o.o. tako postala tudi finalist prestižne nagrade Werner von

Siemens, kjer so ocenjevali učinkovitost nihalke po zamenjavi obstoječe strojnice z novo. S tem se je bistveno izboljšala tudi emisijska intenzivnost pri porabi energije, kar je prav tako eden izmed pomembnejših kazalnikov za preverjanje uspešnosti doseganja tega cilja (Velika planina, b. d.).

Občina Kamnik v sodelovanju z Velika planina d.o.o. sodeluje v projektu Po stopinjah pastirjev. Projekt »rešuje problema nepovezanosti turističnih ponudnikov in znamenitosti ter pomanjkanja celovite turistične izkušnje bogastva Velike planine, saj vzpostavlja celovit turistični produkt, ki bo obiskovalce animiral, izobraževal,

navdihoval za kreativnost ter usmeril k naravnim in kulturnim znamenitostim« (prav tam). Eden izmed ciljev projekta je tudi izboljšanje okoljske ozaveščenosti in stanja okolja ter izobraževanja na temo zelenih zaposlitev, kar pomeni, da se projekt tako neposredno veže tako na CTR 13, kot tudi CTR 12 (prav tam).

Z letnim povečanjem števila obiskovalcev se je na planini pojavila tudi potreba, da se v poletnih mesecih zagotovi dodatno sanitarno infrastrukturo. Po naročilu občine je podjetje Kakis postavilo dve kompostni stranišči na obeh večjih parkiriščih Velike planine. Na občini so poudarili, da stranišči



nimata dodane nobene kemikalije, nimata vode in nimata vonja, uporablja pa se jih tako, da se po uporabi posuje žagovino, ki prepreči slabe vonjave in pospeši proces razgradnje. Organska snov se v celoti predela v gnojilo ali biomaso za ogrevanje (Paladin, 2019).

V Arboretumu vplive klimatskih sprememb opažajo od konca 90. let. Zaznali so večjo frekventnost ekstremnih vremenskih pojavov (orkanski veter, snegolom, žled), ki uničujejo rastline, po drugi pa spremenjeno obnašanje rastlinskih vrst. Nekatere vrste so obnemogle in odmrle, druge bolje uspevajo in cvetijo kot prej, tretje so pokazale invazivni potencial ipd. V Arboretumu Volčji Potok imajo za leto 2020 v planu saditev drevesnih vrst, ki so se izkazale kot rezistentne na nove vremenske pojave

pri poskusih v Nemčiji in na Madžarskem. Želijo jih preizkusiti v podnebjju osrednje Slovenije in pridobiti izkušnje, da bi lahko drugim uporabnikom in institucijam svetovali glede podnebnim spremembam prilagojenega drevesnega sortimenta. Zaradi ekonomskih posledic epidemije je realizacija v letu 2020 pod vprašajem. Klimatske spremembe imajo pred očmi tudi pri pripravah novega načrta upravljanja s kulturnim spomenikom za obdobje 2021-2030 - zlasti glede spremembe programa in ponudbe za obiskovalce, kot so pri Arboretumu zapisali v odgovor na vprašanja naše raziskovalne skupine.

Del aktivnega ozaveščanja javnosti o podnebnih spremembah je tudi nakup novega električnega vlaka, ki bo zamenjal stari vlak na dizelski pogon, ki obratuje v parku.

Vlak bo namenjen predstavitvi kulturnega spomenika in naravnih vrednot Arboretuma Volčji Potok. Za zamenjavo vlaka so se odločili, saj bodo na ta način zmanjšali emisije toplogrednih plinov in tako prispevali k doseganju ciljev na področju blaženja podnebnih sprememb. Arboretum letno obišče preko 200.000 obiskovalcev, ki bodo lahko koristili novi vlak (Arboretum Volčji Potok, b. d.).

04 CTR 15: Življenje na kopnem

Cilj predvideva spodbujanje trajnostnega gospodarjenja z gozdovi, preprečevanje njihovega krčenja in obnavljanje degradiranih gozdov. Obsega tudi ukrepe za pre-

prečitev vnosa invazivnih tujerodnih vrst in boj proti divjemu lovu ter nezakoniti trgovini z zaščitnimi vrstami (Aralica in drugi, 2017, str. 55).



Arboretum že po svoji funkciji in obstoju v celoti ustreza CTR 15, saj skrbi za ohranjanje biodiverzitete, o njej ozavešča širše prebivalstvo in pri obiskovalcih vzgaja okoljske vrednote. Vse pogloblitve točke izbranega cilja trajnostnega razvoja mu zapoveduje že Odllok o razglasitvi Arboretuma Volčji Potok za kulturni spomenik državnega pomena.

Arboretum ima v dokumentu Načrt upravljanja za kulturni spomenik Arboretum Volčji Potok navedeno posebno poglavje Varovanje narave. Na tem področju navede tudi temeljne strateške usmeritve (Mastnak, 2020):

01 Razumevanje in interpretacija naravnih ekosistemov znotraj Arboretuma Volčji Potok kot dopolnitev parka in kontrast, kar povečuje doživljajsko vrednost celote.

02 Aktivno vključevanje naravnih predelov, samoniklih rastlin in prostoživečega živalstva v doživljajske poti in izobraževalne programe.

03 Sonaravno in trajnostno gospodarjenje z naravnimi gozdnimi in mokriščnimi

ekosistemi, brez vnašanja združbam tujih rastlinskih in živalskih vrst.

04 Seznanjanje obiskovalcev, domače in tuje javnosti z naravnimi kakovostmi Arboretuma Volčji Potok in njegove okolice.

Poročilo o uresničevanju CTR (SDG Voluntary Local Reviews) v posebnem razdelku CTR 15 navaja še »urbano zelenje«. Natančneje se v tem delu avtorji posvetijo deležu zelenih površin v urbanih okoljih in ugotavljajo, da ta v zadnjih letih narašča. Arboretum poleg zakonsko zapovedane aktivnosti javnega zavoda opravlja tudi gospodarsko dejavnost in ta se umešča ravno pod opisani preučevani kriterij. Njen obseg in učinek lahko še najlažje preverimo s pomočjo finančnih poročil. V letu 2018 je imel zavod 4.583.226,00 EUR prihodkov po načelu nastanka poslovnega dogodka, od tega 1.438.872,00 EUR za izvajanje javne službe in 3.144.354,00 EUR od prodaje blaga in storitev na trgu (Zapisnik inšpekcijskega nadzora - Arboretum Volčji Potok, 2020).

Iz zapisanega lahko ugotovimo, da Arboretum veliko večino svojih finančnih sredstev

ustvari z dejavnostjo, ki ni povezana z njegovo izvorno kulturno in izobraževalno funkcijo (projektiranje in prodaja rastlin kar za dvakrat presejata sredstva pridobljena od Ministrstva za kulturo in finančne prilive prodaje vstopnic), ampak z aktivnostmi, ki »zelenijo« tako javne kot zasebne urbane površine. Finančna poročila tako lahko predstavljajo ustrezen metodološki okvir spremljanju učinka na področju uresničevanja ciljev trajnostnega razvoja (vsaj kar se tiče gospodarske dejavnosti in urejanja rastlinskih površin).

Iz navedenega izhaja, da Arboretum tudi v praksi pokriva ključne zahteve CTR 15, saj so gozdni ekosistemi, biotska raznovrstnost in vcepljanje okoljskih vrednot zajeti v celoti. Posameznim elementom javnega zavoda, kot so gozdovi, mokrišča ipd. se načrt upravljanja posveti tudi v drugi poglavjih načrta upravljanja.

Že omenjeni projekt Po stopinjah pastirjev prav tako predvideva aktivnosti, ki prispevajo k uresničevanju CTR 15, saj je eden izmed ciljev projekta tudi izboljševanje biotske krajinske raznovrstnosti (Velika planina, b. d.).



02 VKLJUČEVANJE RANLJIVIH SKUPIN V DEJAVNOSTI NA POSAMEZNEM KREATIVNEM PODROČJU

01 VELIKA PLANINA

Za mlade »pastirje« so v sklopu Preskarjevega muzeja organizirani t. i. Pastirčkovi dnevi, na katerih otroci obišejo pastirje, spoznajo sir trnič, si ogledajo muzej in prisluhnejo zanimivim zgodbam Velike planine. Tako so v proces ohranjanja pastirske dediščine vključeni tudi najmlajši (Kamnik.info, 2019b).

Kot ranljivo skupino bi lahko opredelili tudi predstavnike agrarnih skupnosti na Veliki planini, saj v kontekstu vsesplošne modernizacije številni med njimi opuščajo tradicionalno dejavnost pašništva, pri tem pa jih pogosto ovira tudi vedno večje število obiskovalcev planine. Tudi zato je Občina Kamnik ustanovila Komisijo za reševanje razvojne problematike Velike planine. Ena izmed pobud vezanih na dejavnost in obstoj agrarnih skupnosti je tudi ureditev prometnega režima na Veliki planini. Ta predvideva »ureditev plačljivih pro-

metnih površin ter uveljavitev določenih ugodnosti (na primer dovolilnice; posebne kartice za lastnike; vavčerji, ki se koristijo v gostinskih obratih na planini)« (LOCUS, 2018, str. 23). Poleg tega pobuda vključuje tudi omejitev dostopa z motornimi vozili po obstoječih cestah zgolj na nujne potrebe agrarnih skupnosti (prav tam). Velik korak je bil narejen 17. julija 2020, ko so za

turistične in druge obiskovalce uvedli plačljivo parkiranje na označenih parkiriščih (Velika planina, b. d.). S tem se bodo zagotovo rešila določena trenja med agrarnimi skupnostmi in lastniki počitniških hiš, ki so nastala predvsem zaradi vožnje lastnikov vikendov čez planino in prašenja, ki je pri tem nastajalo (LOCUS, 2018, str. 45).



02 OBLAČILNA DEDIŠČINA

V okviru festivala noš se organizatorji trudijo naslavljati tudi ranljive skupine. Organizacijam in zavodom, ki vključujejo ranljive skupine in posameznike, je v okviru festivala ponujena priložnost, da svoje izdelke in svoje delo na stojnicah predstavijo, brez plačila za najem stojnice. Dnevov narodnih noš se npr. vsako leto udeležijo dijaki in dijakinje Srednje šole CIRIUS Kamnik. To je

javni zavod, specializiran za vzgojo, izobraževanje in celostno usposabljanje otrok in mladostnikov z gibalno oviranostjo ali z različnimi dolgotrajnimi obolenji. Varovanci centra za izobraževanje, rehabilitacijo in usposabljanje Kamnik na svoji stojnici predstavijo izdelke, ki jih delajo v CIRIUS Kamnik, predvsem v programu Postrehabilitacijski praktikum. Tako se v okviru pro-

jekta Socialne vključenosti otrok in mladostnikov s posebnimi potrebami okrepi vezi z ožjim in širšim okoljem. Poleg varovancev te organizacije so na Dnevih narodnih noš redno prisotni tudi člani društva Sožitje Kamnik — društvo za pomoč osebam z motnjami v duševnem razvoju.

02 ARBORETUM VOLČJI POTOK

Pri cilju trajnostnega razvoja zmanjšanja neenakosti, ki zajema ranljive skupine, pri Arboretumu izstopata dva projekta. Gre za dve mednarodni sodelovanji, in sicer Erasmus+ projekt "Z naravo do medsebojnega razumevanja" ter "Jobs of the future for EU heritage rejuvenation (#YouEU)". Pri prvem je sodelovalo sedem mednarodnih partnerjev. Te so si med sabo izmenjavale različne uspešne prakse s poudarkom na psihološko-terapevtskih praksah (tema je bila zdravljenje z vrtom), kar kaže tudi na

namenjanje posebne pozornosti marginalnim skupinam s strani Arboretuma. Drugi projekt je zajemal »povezovanje občin, inštitutov, zavodov in nevladnih organizacij z namenom izmenjave dobrih praks aktivnega vključevanja mladih v naravno in kulturno dediščino. Gre za raziskovanje inovativnih poklicev prihodnosti na področju dediščine in odgovornega turizma« (Arboretum Volčji Potok, n. d.). Partnerji so bili: Občina Vinica (Hrvaška), Občina Radenci (Slovenija), Občina Castrocaro Terme e

Terra del Sole (Italija), Občina Vlora (Albanija), mladinska organizacija UMAMI Vinica, Zavod za turizem Varaždinske županije, Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije in Arboretum Volčji Potok. Tudi ta projekt je bil usmerjen v delo z marginalno skupino in prenašanje tradicije, saj kot navajajo: »Arboretum Volčji Potok pri projektu prispeval svoje znanje in izkušnje na področju vključevanja mladih v poklice na področju kulturne in naravne dediščine ter revitalizacije dediščine. Mateja Račevski iz



Arboretuma Volčji Potok je predstavila Arboretum kot primer dobre prakse. Navzoči so se strinjali, da je Arboretum Volčji Potok dober primer vključevanja kulturne dediščine v turizem ter dela z mladimi« (Arboretum Volčji Potok, n. d.).

Pri spremljanju učinka Arboretuma Volčji Potok na področju uresničevanja CTR zmanjšanja neenakosti se lahko zanašamo na finančna poročila zavoda. Zapisnik o inšpekcijskem nadzoru navaja, da je Arbore-

tum v letu 2019 od Zavoda za zaposlovanje prejel 66.606,00 EUR, pri čemer lahko upravičeno sklepamo, da je bila večina sredstev namenjena sofinanciranju težko zaposljivih oseb in izvajanju podobnih, zgoraj opisanih projektov. Drugih mehanizmov (razen javno dostopnih internih projektnih poročil Arboretuma) za preverjanje realizacije in učinka niti ni na voljo. Poročilo o uresničevanju CTR (SDG Voluntary Local Reviews) navaja primer Poljske in beleženja delovnih mest, ki so namenjena izključno

osebam s posebnimi potrebami, a ta mehanizem ni najbolj aplikativen za slovensko realnost, saj slovenski zakonodajni sistem zapoveduje kvotno zaposlovanje invalidnih oseb. Poleg tega je potrebno omeniti, da se trajno nezaposljive osebe (torej osebe, ki niso nujno invalidne, a vseeno spadajo pod cilj zmanjšanja neenakosti) briše iz evidenc Zavoda za zaposlovanje in da je to področje še dodatno občutljivo zaradi varovanja osebnih podatkov.



Na področju vključevanja mladih in simbiotskega medgeneracijskega razmerja so dejavni tudi pri že omenjenem Mladinskem centru Kotlovnica, kjer so se skupaj z Večgeneracijskim centrom iz Ljubljane ukvarjali s problematiko revščine in socialne izključenosti ter skrbeli za:

- 01 spodbujanje socialnega vključevanja,
- 02 dostopnost do kakovostnih in raznovrstnih vsebin,
- 03 opolnomočenje z znanji in veščinami za samostojno in kvalitetno življenje,
- 04 dvig kakovosti življenja,
- 05 informiranje in svetovanje,
- 06 medsebojno druženje in srečevanje,
- 07 medgeneracijsko in medkulturno povezovanje.



03 POVEZOVANJE DEJAVNOSTI NA PODROČJU LJUDSKE UMETNOSTI IN OBRTNIŠTVA Z DRUGIMI KREATIVNIMI PODROČJI

Dejavnosti na kreativnem področju ljudske umetnosti in obrtništvu v Kamniku se povezujejo z mnogimi drugimi področji, ki jih UNESCO prepoznava kot kreativna (poleg ljudske umetnosti in obrti so tu še film, glasba, gastronomija, literatura, oblikovanje in medijska umetnost).

01 GLASBA

01 V okviru festivala Dnevi narodnih noš se odvijajo glasbene prireditve na glavnem odru, ki so dobro obiskane. Dnevi narodnih noš tako družujejo zabavo in tradicijo. Nastopajo glasbeniki različnih žanrov, od moderne pop glasbe, do narodno-zabavne glasbe. Nastopajo tudi ansambli iz tujine.

02 Arboretum na svoji posesti v toplejših obdobjih leta gosti koncerte na prostem.

03 V Samostanu Mekinje se tudi trudijo obuditi in ohranjati tradicijo baročne glasbe. Tako tudi sodelujejo s Slovenskim baročnim orkestrom in na periodični ravni znotraj samostana organizirajo koncerte, kjer uporabljajo stara, tudi ljudska glas-

bila. Prav tako se trudijo z vzpostavitvijo šole stare glasbe (BaroKam), kar kaže tudi na poskus vklapljanja marginalnih skupin oziroma približevanja glasbene dediščine mladim.

04 Simfonični orkester Domžale – Kamnik sodeluje na prireditvah in izvaja glasbena dela, ki so vsaj po motiviki povezana s področjem ljudskih umetnosti in obrti.

05 Lokalne narodnozabavne skupine so močno vpete v sfero ljudskih umetnosti in obrti. Na primer Ansambel Poljanšek deluje že lep čas in pri svojem ustvarjanju močno poudarja lokalno okolje, iz katerega člani izhajajo – Tuhinjsko dolino.

06 Z ljudskimi umetnostmi so povezani tudi ljubiteljski in cerkveni pevski zbori. Priznan in prepoznan je mešani pevski

zbor Odmev Kamnik, ki ima za seboj že kar nekaj mednarodnih gostovanj – peli so na primer v Minsku in Pilznu.

02 FILM

01 V okviru festivala Dnevi narodnih noš se v Samostanu Mekinje odvijajo filmske projekcije, filmi so povezani z dediščino (tudi oblačilno), zato je predvajanje poimenoвано "Film in dediščina".

02 V poletnih mesecih v Arboretumu občasno poteka kino na prostem, poleg tega so pri Volčjem Potoku sodelovali z Mestnim kinom Domžale, Slovensko kinoteko (Projekt Dolina miru), Slovenskim filmskim arhivom (Projekt Dolina miru) in Slovenskim filmskim centrom (Projekt Dolina miru).





03 GASTRONOMIJA

01 Med festivalom Dnevi narodnih noš je moč okušati jedi iz Okusov Kamnika, ki jih gostinci ponujajo med 4-dnevno prireditvijo. Tako lahko obiskovalci med obiskom festivala sprobajo še tradicionalne kamniške jedi.

02 Arboretum se povezuje z gostinsko dejavnostjo, saj na njegovem posestvu deluje kavarna z letnim vrtom; možne so tudi poroke na izbranih vrtovih.

03 Na Dnevu trniča potekajo delavnice izdelave trniča, na katerih se lahko obiskovalci Velike planine naučijo celoten postopek izdelave trniča.

04 'Pojedina po pastirsko', bo del nove ponudbe povezane s pastirsko dediščino v centru mesta in bo vključevala značilne lokalne jedi, ki so tipične za Veliko planino.



04 OBLIKOVANJE in MEDIJSKA UMETNOST

01 Arboretum na svoji posesti razstavlja replike in posnetke številnih umetniških del, od katerih še posebej izstopajo sodelovanja z Narodno galerijo in Umetnostno galerijo Maribor.



05 GASTRONOMIJA

01 V dokumentu Stimulart je omenjena knjižnica p. Donata Valvazorja. Z vidika LJUDSKE UMETNOSTI IN OBRTNIŠTVA je zanimiva zaradi muzejske zbirke, ki ne obsega zgolj verskih tekstov, ampak kaže na široko zanimanje skozi stoletja tam živečih frančiškanov.

03

ANALIZA KRITERIJEV, ki jih mora Kamnik izpolnjevati za prijavo v UCCN na področju LJUDSKE UMETNOSTI in OBRTNIŠTVA

01 Mesto ima dolgoletno tradicijo v določeni obliki obrti ali ljudske umetnosti.

Pastirska dediščina Velike planine se lahko resnično ponaša s svojo dolgoletno tradicijo. Prvič je bila Velika planina omejena leta 1534 v sodnem zapisu med Andrejem pl. Lambergom, ki je v sporu s svetom mesta Kamnik zaradi lastninske pravice v zvezi s pašo živine na planini zastopal kmete (Rifel, 2010, str. 9). Planina je skupna oz. »srenjska«, gospodarjenje pa je individualno – vsak pastir oz. »pvaninc« skrbi za svojo živino in samostojno opravlja druga pastirska opravila. Vseeno pa planino še danes upravlja pašna skupnost – »pvaninšna«, ki ima svojega izvoljenega predsednika in odbornike. Skrbi za red in

pravilno gospodarsko izrabljanje pašnikov, za popravljanje poti in določanje dni prihoda in odhoda živine s planine (Trokar, 2008, str. 7). Najbolj prepoznaven znak Velike planine so zagotovo njene pastirske bajte. Njihova značilna ovalna podoba se je oblikovala postopoma skozi čas. Za pastirsko bajto je značilna šotorasta skodlasta streha, ki sega do tal in nima ne stropa, ne oken, pod iz ilovice in odprto ognjišče – brez dimnika. Notranjost bajte je vključevalo ležišče postlano s suhim senom, police s skledami in latvicami in leseno korito oz. čeber, v katerem so topili sneg (Rifel, 2010, str. 107). Pomemben del ljudske umetnosti

so tudi zanimive zgodbe, pripovedi in pesmi povezane z Veliko planino, večino katerih je zapisal etnolog dr. Tone Cevc (prav tam, str. 200–208).

Narodne noše imajo v Kamniku in po celotni Sloveniji dolgo zgodovino. V 19. stoletju so jo začeli nositi narodno zavedni meščani. Namen nošenja narodne noše je bilo izražanje pripadnosti kulturnemu izročilu in s tem tudi slovenstvu. Narodno nošo so sprva nosili kmetje, nato po so jo vse pogosteje začeli nositi tudi pripadniki meščanstva, predvsem ženske – zlasti med 1. in 2. svetovno vojno. S tem so ljudje



izražali pripadnost slovenskemu narodu. V nošah so hodili na poroke, pogrebe in celo na volitve. Na ozemlju Slovenije nimamo samo ene značilne narodne noše. Skozi zgodovino se je oblikovalo mnogo različic, med njimi gorenjska, štajerska, ljubljanska, prekmurska in mnoge druge. Najbolj prepoznavna pa je gorenjska narodna noša, ki Slovenijo predstavlja tudi navzven. Za območje Kamnika pa je značilna t. i. motniška noša. Po drugi svetovni vojni je oblačenje v narodne noše zamrlo, saj so bili namreč ukinjeni slovesni sprevedi, sejmi in meščanske promenade, ki so

bili pogosti pred vojno. Prav ukinitelj slovesnosti, ki so bile značilne za predvojno obdobje, je spodbudila Turistično društvo Kamnik, da je leta 1966 priredilo prvo povorko narodnih noš. Ker pa je bilo izražanje narodne pripadnosti v tistem času nezaželeno, je bilo narodno nošo potrebno umestiti v nov kontekst. Tako so se rodili Dnevi narodnih noš in oblačilne dediščine, ki so še danes najbolj prepoznaven dogodek v Kamniku na področju ohranjanja oblačilne in folklorne dediščine. Dogodek ima zelo dolgo tradicijo in je največji etnološki festival v Sloveniji (Kamra, b. d.).

Posestvo Arboretuma z naknadno vrtnarsko dejavnostjo ima v Kamniku večstoletno tradicijo. Posestvo je prvič evidentirano že v Valvasorjevih zapisih, v naslednjih desetletjih pa so si dvorec s pripadajočim zemljiščem izmenjavala različne rodbine. Na prelomu tisočletja je Arboretum postal kulturni spomenik, kasneje še javni zavod, ki nadaljuje s tradicijo gojenja rastlin, ki se je, kot povzeto, na tem področju začela že pred več kot stoletjem (Arboretum Volčji Potok, b. d.).

Izbranemu kriteriju Kamnik glede na napisano **ustreza**.

02 V mestu se izvajajo tradicionalne obrti, ki so prilagojene sodobnemu času.

Pastirska dejavnost pa se na Veliki planini ohranja še danes. Junija pastirske kočje zapolnijo pastirji, ki s svojo živino ostanejo vse do septembra in tako na planini niso čez celo leto kot je bilo to običajno nekoč (Velika planina, b. d.). Čeprav je tradicionalno pastirsko odpravo zamenjala sodobnejša oprema, pa številni postopki ostajajo tradicionalni. Pastirji tako še vedno morajo vstajati zelo zgodaj, da pomolzejo svoje krave, pri čemer pa je vse pogostejša upo-

raba molznih strojev, ki jih poganja električen agregat (Rifel, 2010, str. 60–61). Tudi pri izdelavi mlečnih izdelkov se poslužujejo tradicionalnih postopkov, ki pa so vseeno nekoliko prilagojeni sodobnemu času (prav tam, str. 86–106). Pastirske bajte so prav tako prilagojene današnjemu načinu življenja in imajo tako lesen oz. betoniran pod, pokrit z linolejem, podstrešno sobo z dodatnimi ležišči, notranjost pa razsvetljuje elektrika, pridobljena s pomočjo sončne

energije. Še vedno pa se ohranja značilna zunanja oblika bajte, predvsem tradicionalna kritina s škodlami (prav tam, str. 126).

O izdelovanju narodnih noš na sodoben način je težko govoriti, saj so noše nekaj, kar se ne bi smelo spreminjati, kvečjemu si moramo prizadevati, da se ohranijo čim bolj avtentične. Čeprav so noše izdelane po postopkih, ki so jih poznali v preteklosti, kljub temu po mnenju dr. Bojana Knifca



ne moremo trditi, da so identične tistim iz preteklosti. "Čeprav na nek način predstavljajo preteklost, so dejansko plod sedanjosti. Še tako natančna in dosledna analiza življenja v preteklosti ne more zagotoviti identičnega prenosa v sedanjost. In za to pravzaprav tudi ni nobene potrebe. Z narodno nošo namreč poudarjamo identiteto in jo z njo tudi gradimo" (Kamra, b. d.). Kljub temu lahko rečemo, da so narodne noše skozi zgodovino dobile nov – folklorni,

zgodovinski in kulturni pomen. Danes noše nosimo predvsem na paradah, v cerkvi, ob cerkvenih, državnih in krajevnih praznikih ter ob osebnih slavnostih. Uporabljajo se v protokolarne namene in v funkciji dekorja na državnih, občinskih krajevnih in drugih prireditvah. Noše se na tak način ustalile v sodobnem okolju, s tem da še vedno ohranjajo svojo tradicionalno naravo in zgodovinski pomen (Narodnenose, b. d.).

Arboretum izhaja iz svoje zgodovine in jo nadgrajuje s sodobnimi načini obdelave cvetlic ter ostalih rastlin, poleg tega pa ponuja tudi razstave, ki se s slovenskimi in mednarodnimi povezavami navezujejo na ostala aktualna in izobraževalna področja – na primer Cvetlične iluzije, Dinozavri ipd (Arboretum Volčji Potok, b. d.).

Izbranemu kriteriju Kamnik glede na napisano **ustreza**.

03 V mestu in okolici se nahajajo številni obrtniki ali lokalni umetniki.

Pastirji na planini ohranjajo znanje ljudske umetnosti in obrti in ga predajajo naprej, ne zgolj svojim otrokom, ampak tudi drugi, saj je vse več izraženega zanimanja za ta znanja, kar se kaže predvsem v pomembnem turističnem vidiku teh dejavnosti. Pri tem je pomembno omeniti predvsem izdelovanje sira trnič, pri katerem je posebej specifično njegovo okraševanje s točno določenimi pripomočki (Mrevlje, 2017). Tatjana Koželj iz gostilne Pr'Španc in Helena Koprivšek iz kmetije Pr'Gabršk sta dve izmed redkih nosilk znanja izdelave trnič (ZTŠK, 2020).

V Sloveniji aktivno deluje kar nekaj izdelovalcev narodnih noš (Marija Berce iz Selc, Simona Bučan iz Zaboršta pri Dolu, Robert Veler iz Velenja in Andreja Stržinar Poklukar iz Ovsiš), vendar nobeden od njih ne prihaja iz območja Kamnika. V smislu prijave pa slednje ne bi predstavljalo problema, saj je Slovenija, kot regija, zelo majhna. Pri obravnavanju "lokalnih" obrtnikov in umetnikov na področju oblačilne dediščine je tako potrebno pogledati širše in vključiti v obzir izdelovalce narodnih noš v vsem slovenskem prostoru. Šivalci noš izdelujejo noše za folklorna društva, ki se nato

predstavijo na festivalu v Kamniku. Njihove stvaritve so širši javnosti na ogled tudi na razstavah, ki potekajo v okviru festivala. Nekateri od njih pa tudi neposredno sodelujejo pri izvedbi festivala in pri rekonstrukcije kamniške narodne noše. Lahko pa štejemo folklorne skupine, ki prihajajo iz območja Kamnika, za neke vrste lokalne umetnike, ki obvladajo ljudske plese in ki negujejo ljudsko izročilo narodnih noš in domujejo v Kamniku. Njihovo delovanje je vendarle samo simbolično. Folklor in delovanje na področju oblačilne dediščine ni nekaj, s čimer bi se ljudje preživljali.



Arboretum Volčji Potok je v Sloveniji najbolj obiskana in največja botanična ustanova in tako predstavlja svojevrstni center

za cvetličarsko in vrtnarsko dejavnost., saj na področju urejanja vrtin in cvetlic izvajajo tudi prodajno in izobraževalno dejav-

nost (Arboretum Volčji Potok, b. d.). Izbranemu kriteriju Kamnik glede na napisano **ustreza**.

04 Razviti centri za usposabljanje, predvsem centri, ki so namenjeni usposabljanju na področju ljudske umetnosti in obrtništva.

Za kreativno področje ljudske umetnosti in obrti na Veliki planini vse oblike izobraževanja oz. prenašanja znanja potekajo v okviru Preskarjevega muzeja in individualno oz. samoiniciativno s strani pastirjev. Se pa v okviru »Javnega razpisa za dvig kompetenc vodilnih turističnih destinacij in razvoj turistične ponudbe v vodilnih turističnih destinacijah v letih 2020 in 2021« pripravlja nov turistični produkt – »Digitalno/virtualno doživetje Velike planine v mestu«, ki bo med drugim služil tudi kot središče ohranjanja znanja o izdelovanju trniča in pisav (ZTŠKK, b. d.).

Če govorimo na splošno o področju ljudske umetnosti in obrtništva, stalni centri za usposabljanje (še) ne obstajajo (npr. ne obstaja javna ali zasebna izobraževalna ustanova, ki bi ponujala izobraževanja na področju ljudske umetnosti in obrtništva).

Vendar pa v Kamniku deluje Zavod Mekinjski samostan, ki s pomočjo posameznikov pomaga organizirati delavnice (na temo izdelovanja sira trnič, na temo zdravilnih rož, kulinarčne delavnice, itd.). Kot je razvidno iz posredovanih informacij s strani občine, bo po mnenju deležnikov prav ta ustanova v prihodnosti igrala vlogo stalnega centra za usposabljanje s področja ljudske umetnosti in obrtništva v Kamniku (ZTŠK, 2020).

V sklopu dnevov narodnih noš pa se izvajajo tudi delavnice izdelovanja zavijač in ljudskega plesa, ki so na voljo tako širši, kot tudi strokovni javnosti (izdelovalci folklornih kostumov, vodje folklornih skupin, garderoberji, člani folklornih skupin v kulturno umetniških društvih). Na ta način želijo spodbuditi zanimanje za samo prireditev v strokovnih krogih. Predvsem so

torej razvite aktivnosti, ki potekajo v okviru festivala in so na voljo samo v času, ko festival poteka.

Arboretum enaka težava kot pri podobnem kriteriju pri gastronomiji, in sicer odsotnost terciarnih izobraževalnih ustanov kot poklicnih srednješolskih programov (na primer botanika, cvetličarstvo ipd., ki jih najdemo v Naklem). Kljub temu, pa je tisto, kar vendarle najdemo, širše v obsegu udeležencev in se ponavlja na periodični ravni. Na primer Arboretum na svoji spletni strani ponuja vodene ogledе, šolski program, naravoslovne dneve s Centrom za šolske in obšolske dejavnosti ter izdelavo herbarijev (Arboretum Volčji Potok, b. d.).

Izbranemu kriteriju Kamnik glede na napisano **ustreza**.



05 Mesto si vidno prizadeva za spodbujanje razvoja ljudske umetnosti in obrtništva (v obliki organizacije festivalov, sejmov in ostalih podobnih manifestacij).

Vsako leto se pred Preskarjevimi muzejem organizira Dan trniča, na katerem je prikazana izdelava mase in nato tudi celoten postopek izdelave trniča. Pastirji v svojih tipičnih pastirskih oblačilih privabljajo številne tuje pohodnike, ki si z zanimanjem ogledujejo »pvajš«, pastirjev plašč, izdelan in lipovega lubja. V notranjosti muzeja so na ogled tudi predmeti, ki jih je pastir nekoč uporabljal za pridelavo skute ter osnovne pripomočke za vsakodnevno uporabo, različna obutev, oblačila ter drugi predmeti iz lesa, ki so jih izdelovali pastirji (Velika planina, b. d.).

ZTŠK Kamnik je lani dvakrat organiziral delavnico izdelovanja trniča, ki je bila namenjena kmetijam, ki se ukvarjajo z mlečnimi proizvodi, proizvajalcem mlečnih izdelkov iz Kamnika in okolice ter turističnim vodnikom. Delavnica je potekala v Samostanu Mekinje, glavni namen delavnice pa je bil, da se znanje o izdelovanju trniča, kot pomembnega produkta v projektu Okusi Kamnika, prenaša naprej (Kamnik.info, 2019).

V okviru že omenjenega razpisa za razvoj turistične ponudbe pa se predvideva tudi vzpostavitev dveh novih turističnih produktov. Prelet Velike planine/prelet pastirskega naselja na Veliki planini, ki bo vključeval digitalno/virtualno doživetje Velike planine v stražnem stolpu na Malem gradu oz. v Mekinjskem samostanu – digitalizacija kulturne dediščine. Virtualnemu preletu bo sledil dejanski polet nad Veliko planino, kjer si obiskovalec s ptičje perspektive ogleda Pastirsko naselje, Preskarjevo bajto in Kapelo Marije Snežne. Pastirska malica/pojedina pa bo vključevala digitalno/virtualno doživetje Velike planine, kjer se med drugim predstavi pastirska dediščina in z njo povezana kulinarika, ki je v nekaterih segmentih značilna izključno za območje Velike planine. Virtualnemu doživetju bo v »dolini« sledila 'Pojedina po pastirsko', ki bo vključevala značilne lokalne jedi, ki so značilne za Veliko planino. Sestavine za jedi, ki so del pojedine, izvirajo iz lokalnega okolja. Omenjeni novi turistični produkti naj bi prvenstveno služili inovativni digita-

lizaciji kulturne dediščine, ki bi oddaljene znamenitosti Velike planine pripeljala v center mesta (ZTŠKK, b. d.).

Prizadevanje Kamnika za spodbujanje razvoja ljudske umetnosti in obrti je zelo vidno tudi z organiziranjem Dnevov narodnih noš, ki potekajo že od leta 1966. Festival velja za največjo etnološko prireditev v državi, ki privabi več tisoč obiskovalcev. Festival že več let poteka neprekinjeno. Naslednja prireditev bo potekala jeseni leta 2021, saj je letošnjo izvedbo preprečila epidemija koronavirusa (Narodnenose, b. d.).



Arboretum organizira številne razstave. Če naštejemo nekaj stalnih: Velikani morskih globin, Dinozavri, Cvetlične iluzije, Cvetiči sleči in okrasni luki, Poletje v vrtnicah, Razstava balkonskega cvetja. Poleg tega se povezuje s slovenskimi kulturnimi inštitucijami ter organizira občasne razstavne

dogodke, na primer: Projekt Cvetoča pot Marije Auersperg Attems, Pod lupo z Zbirko UGM, Hortenzije v Arboretumu Volčji Potok, Sodelovanje z Medobčinskim muzejem Kamnik, Projekt Narodna galerija v Arboretumu ipd. (Arboretum Volčji Potok, b. d.).

Izbranemu kriteriju Kamnik glede na napisano **ustreza**.



06 Mesto mora imeti primerno infrastrukturo za razvoj in delovanje ljudske umetnosti in obrtnišva, kar pomeni, da mora imeti razvite in delujoče aktivne muzeje, obrtniške trgovine, lokalne umetniške sejme in podobno.

Preskarjev muzej se nahaja v pastirskem naselju in je odprt vsak dan v času pašne sezone na Veliki planini. Prepoznavna je že njegova zunanost, saj se kot majhna, siva pastirska bajta nahaja v kamnitem odseku v naselju. Med drugim se v muzeju nahaja tudi primerek trniča (Velika planina, b. d.). Že omenjeno »Digitalno/virtualno doživetje Velike planine v mestu« predvideva digitalizacijo treh enot kulturne dediščine, ki se nahajajo na Veliki planini - Preskarjevega muzeja, Pastirskega naselja in Kapelice Marije Snežne, kar bo omogočilo avdio-video doživetje kulturnih in naravnih znamenitosti Velike planine kar v dolini.

Poseben pomen za Veliko planino ima tudi nihalka, ki turiste na Veliko planino pripelje v zgolj petih minutah. Pomembna je tudi za trajnostni razvoj turizma na Veliki planini, saj kot varčen in najbolj ekološki način prevoza omogoča hiter ter varen dostop na planino (ZTŠKK, b. d.).

V okviru festivala narodnih noš poteka sejem domače in umetnostne obrti. Prav tako poteka mnogo razstav noš, ki pa potekajo le v času sejma, torej nimajo neke stalne narave. Nahajajo se v galerijah, v prostorih občine ter celo v nakupovalnih centrih. Se pa v Kamniku načrtuje vzpostavitev stalnih

galerij oz. razstav na temo oblačilne dediščine, po vsej verjetnosti bo to nalogo prevzel Medobčinski muzej Kamnik in JSKD. Aktivnosti se bodo izvajale predvsem v prostorih muzeja in na prostem. Točne lokacije pa še niso znane (ZTŠK, 2020).

Arboretum Volčji Potok je največji botanični vrt v Sloveniji. Razprostira se na 90 hektarjih in tako potrebo po infrastrukturi več kot pokrije (Arboretum Volčji Potok, b. d.).

Izbranemu kriteriju Kamnik glede na napisano **ustreza**.



04 Ocena smiselnosti: analiza PREDNOSTI – SLABOSTI – PRILOŽNOSTI – IZZIVI

01 PREDNOSTI

01 Dolga tradicija obrti in dogodkov ter konsistentnost pri njihovem izvajanju:

01 Festival narodnih noš bo se letos izvedel že petdesetič. Skozi svojo dolgo tradicijo je vidno pripomogel k ohranjanju slovenske oblačilne dediščine.

02 Na področju Arboretuma se s krajinsko arhitekturo ukvarjajo že več kot sto let.

03 Prve omembe Velike planine izhajajo iz 16. stoletja in že takrat je mogoče prepoznavati specifično ljudsko obrt povezano z življenjem na planini.

02 Dogodki iz področja ljudske umetnosti in obrtništva so dobro obiskani in znani po celi državi in tudi v tujini:

01 Festival narodnih noš vsako leto privabi več deset tisoč obiskovalcev. Med njimi tudi mnoge turiste.

02 Arboretum je poleg Velike planine najbolj prepoznana kamniška znamenitost, ki se vključuje v številne mednarodne projekte.

03 Veliko planino je v lanskem letu do konca julija z nihalko obiskalo več kot 35.000 ljudi, skupno število vseh obiskovalcev,

torej tudi tistih, ki se povzpnejo peš, pa naj bi preseglo 100.000. Samo v mesecu avgustu pa je planino obiskalo več kot 70.000 obiskovalcev (Velika planina, b. d. in STA, 2019).

03 Unikatnost (mest, ki bi imela tako tradicijo v UCCN skoraj ni).

04 V evropskem prostoru še ni včlanjenega mesta s pastirsko in parkovno kulturo.

05 Kreativno področje ljudske umetnosti in obrti je zelo široko, kar v primeru Kamnika pomeni veliko pestrost dogodkov in aktivnosti, ki jih lahko uvrščamo pod to področje. Poleg tega pa se te dejavnosti povezujejo tudi s številnimi drugimi kreativnimi področji, tako kot na primer: Film, glasba, gastronomija ter oblikovanje in medijska umetnost.

06 Izpolnjevanje vseh pogojev in uspešno naslavljanje tako CTR kot tudi ranljivih skupin. V Kamniku s številnimi okolju-prijaznimi ukrepi in pobudami za trajnostni razvoj prispevajo k urensičevanju CTR 2, CTR 12, CTR 13 in CTR 15. Številne dejavnosti na področju ljudske umetnosti in obrtništva pa pomagajo tudi pri vključevanju ranljivih skupin, posebej mladih in ljudi z motnjami v duševnem in telesnem razvoju.



02 SLABOSTI

01 Ni pravih izobraževalnih centrov. Potrebo po le-teh v nekolikošni meri pokrivajo delavnice in usposabljanja (predvsem v okviru Mekinjskega samostana, npr. delavnica o izdelavi trniča), ki pa so organizirane le nekajkrat letno. Možno rešitev predstavlja »digitalni muzej«, ki med drugim predvideva prostor, v katerem bodo med drugim potekale delavnice izdelave trniča.

02 Veliko dogodkov se ne dogaja skozi celo leto:

01 Dejavnosti Arboretuma kot tudi dejavnosti na Veliki planini so sezonsko pogojene. Tako se na primer pastirske bajte na Veliki planini čez zimo izpraznijo, pastirji se vrnejo v dolino, kar pomeni, da tudi z njimi povezanih aktivnosti ni.

02 Aktivnosti v povezavi z oblačilno dediščino so zgoščeni okoli dela leta, ko poteka festival noš. Aktivnosti v povezavi z oblačilno dediščino pa nimajo celoletne narave (npr. ni stalnih razstav narodnih noš).

03 Razdrobljeno upravljanje in zapletena struktura lastništva in posledično neurejeni odnosi na Veliki planini.

04 Neurejenost komunalne infrastrukture in pomanjkanje vode na Veliki planini.



03 PRILOŽNOSTI

01 Pridobitev UNESCO zaščite za Veliko planino: Kamnik bi lahko zaščito pridobil v okviru kombinirane kandidature v kategoriji Kulturna in naravna dediščina ali pa v kategoriji Biosfera in človek, ki pa je nekoliko manj zahtevna. Pridobitev take zaščite bi pripomogla k sistemom ozaveščanja, implementaciji varovalnih režimov, k trajnostnemu razvoju celotne turistične destinacije na širšem kamniškem področju, proces pridobitve znaka pa bi vplival tudi na povezovanje lokalnih deležnikov tako na lokalni kot na drugih ravneh (Simetinger, 2020).

02 Glavni neizkoriščen potencial Velike planine je zagotovo premajhen poudarek na zelenem turizmu (prav tam).

03 Povezovanje Arboretuma z ostalimi krajinskimi parki in še dodatna krepitev mednarodnih povezav.



04 IZZIVI

01 Prostor za izboljšavo na področju izvajanja dnevov narodnih noš na še bolj zelen način (vpis med zero waste prireditve bi lahko šteli kot izziv za prihodnost).

02 Sledenje Strategiji razvoja in trženja turizma v občini Kamnik za obdobje 2016-2025

03 Ustanovitev izobraževalnih centrov, za stalno ohranjanje kulturne dediščine

04 Povezovanje dejavnosti na področju ljudske dediščine in obrti v enotno turistično ponudbo – npr. nekakšna pastirska narativa

05 Glavni problemi pri pridobitvi UNESCO zaščite so negativen vpliv turizma na podzemno ekologijo planine, posebej njene vodne vire (sanitarije), slaba povezanost in sodelovanje različnih akterjev in deležnikov ter pomanjkanje lobistične moči Slovenije na nacionalni in mednarodni ravni



Viri

Arboretum Volčji Potok. (b. d.). Dostopno prek <https://www.arboretum.si/>

Aralica, A., Bahor, M., Carli, S., Friškovec, A. in Jerman, B. (2017). *Cilji trajnostnega razvoja: prihodnost, ki jo želimo*. Ljubljana: Društvo za Združene narode za Slovenijo. Dostopno prek http://www.poznavalec.si/wp-content/uploads/2017/11/SDG_2017.pdf

Cigale, D. in Lampič, B. (2019). *Razvoj turistične destinacije na primeru občine Kamnik*. (2019). Ljubljana: Znanstvena založba Filozofske fakultete. Dostopno prek <https://e-knjige.ff.uni-lj.si/znanstvena-zalozba/catalog/view/148/245/3808-1>

Debevec, I. (2009). *Oblikovanje turističnih destinacij »Kamnik« (diplomsko delo)*. Univerza v Mariboru, Ekonomsko-poslovna fakulteta, Maribor. Dostopno prek <https://dk.um.si/Dokument.php?id=9807&lang=slv>

Društvo Sožitje Kamnik. (b. d.). Dostopno prek <http://www.srece-me-povezuje.si/sozitekamnik/>

Ekologi brez meja. (b. d.). *Zero waste prireditve*. Dostopno prek <https://ebm.si/zw/turizem/prireditve/kaj-je-zw-prireditve/>

European Commission. (2020). *EUROPEAN HANDBOOK FOR SDG VOLUNTARY LOCAL REVIEWS*. Dostopno prek <https://urbanjrc.ec.europa.eu/#/en/sdgs>

Kamnik.info. (2016). *50. obletnica delovanja Folklorne skupine Kamnik*. Dostopno prek <https://www.kamnik.info/50-obletnica-delovanja-folklorne-skupine-kamnik/>

---. (2019a). *Kako se izdelata Trnič*. Dostopno prek <https://www.kamnik.info/kako-se-izdela-trnic/>

---. (2019b). *Pastirčkov dan in vodeni ogled Velike planine*. Dostopno prek <https://www.kamnik.info/pastirckov-dan-in-vodeni-ogled-velike-planine/>

Kamra. (b. d.). *Dnevi narodnih noš in oblačilne dediščine v izbranih virih Knjižnice Franceta Balantiča Kamnik*. Dostopno prek https://www.kamra.si/print.html?item_id=120473&tmpl=print&images=0

LOCUS prostorske in informacijske rešitve. (2018). *Strokovne podlage za oblikovanje scenarijev ohranjanja in razvoja Velike planine*. Dostopno prek https://www.kamnik.si/resources/files/doc/JANJA_2018/VELIKA_PLANINA/Strokovne_podlage_za_oblikovanje_scenarijev_ohranjanja_in_razvoja_Velike_planine_6.6.2018.pdf

Mastnak, M. (2014). *Načrt upravljanja za kulturni spomenik Arboretum Volčji Potok za obdobje 2014 do 2024*. Dostopno prek <https://matjazmastnak.files.wordpress.com/2019/04/nu-avp-koncna.pdf>

Medobčinski muzej Kamnik. (b. d.). Dostopno prek <https://www.muzej-kamnik-on.net/>

Mladinski center Kotlovnica Kamnik. (b. d.). Dostopno prek <http://www.kotlovnica.si/slo/>



Modic, V. (2020). *Zapisnik o inšpekcijskem nadzoru nad izvajanjem zakona o javnih financah in predpisov, ki urejajo poslovanje s sredstvi državnega proračuna - Arboretum Volčji Potok*. Dostopno prek https://www.gov.si/assets/organi-v-sestavi/UNP/Dokumenti/SPI/Zapisniki-proracunske-inspekcije/Leto-2020/VOLCJI_Potok_2_P.pdf

Mrevlje, N. (2017). *Pastirsko naselje na Veliki planini: ohranil ga je Plečnikov učenec*. *Siol.Net*. Dostopno prek <https://siol.net/trendi/potovanja/pastirsko-naselje-na-veliki-planini-ohranil-ga-je-plecnikov-ucenec-445014>

Narodnenose. (b. d.). *O festivalu*. Dostopno prek <https://narodnenose.si/informacije/o-festivalu/>

Občina Kamnik. (b. d.). Dostopno prek <https://www.kamnik.si/>

Paladin, J. (2019). *Na Veliki planini postavili kompostni stranišči*. Dostopno prek <http://www.gorenjskiglas.si/article/20190818/C/190819796/1029/na-veliki-planini-postavili-kompostni-stranisci>

PD Bajtar. (b. d.). Dostopno prek <http://pdbajtar.si/>

Rifel, V. (2010). *Velika planina v odsevu časa*. Kamnik: Studi Dataprint.

Simetinger, T. (2020, 18. julij). *Velika planina in Unesco - KREKAM (intervju)*. Spletni dnevnik Arboretuma Volčji Potok. (b. d.). Dostopno prek <https://arboretumvolcjepotok.wordpress.com/>

Srce-Slovenije. (b. d.). *Majda Vavpetič*. Dostopno prek <http://www.srce-slovenije.si/podjetnistvo/mrezarokodelcev/zgodbe-rokodelcev/majda-vavpetic-riselje-vezenje-in-krpanke>

STA. (2019, 8. avgust). *Letošnji obisk na Veliki planini rekorden*. Dostopno prek <https://www.sta.si/2664661/letosnji-obisk-na-veliki-planini-rekorden>

Stimulant. (2020). *GAP Analysis Report Kamnik: GAP Analysis for Cultural-led Development of Small Cities - Kamnik*.

Sveteč, L. (2018). *Strategija razvoja turizma v občini Kamnik (diplomsko delo)*. Gea College - Fakulteta za podjetništvo, Ljubljana. Dostopno prek <https://revis.openscience.si/Dokument.php?id=3070&lang=slv>

Torkar, Z. (2008). *Velika planina. Pastirska dediščina iz zbirke Vlasta Kopača*. Kamnik: Medobčinski muzej Kamnik.

UNESCO Creative Cities Programme. (b. d.). Dostopno prek <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000264238>

Velika planina. (b. d.). Dostopno prek <http://www.velikaplanina.si/znamenitosti/na-veliki-planini/>

Zakon o agrarnih skupnostih – ZAgrS. (2015). Sprejet v Državnem zboru Republike Slovenije, v veljavi od 17. oktobra. Ur. l. RS 74/15. Dostopno prek <http://www.pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=ZAKO6935>

Zavod za turizem in šport v občini Kamnik. (2016). *Strategija razvoja in trženja turizma v občini Kamnik za obdobje 2016-2025*. Dostopno prek https://www.visitkamnik.com/cdn/im/2004/gc03028f3f11ace941fc44cb77ca55ae_strategija-turizma-kamnik2025.pdf

---. (2020). *Odgovori na vprašanja za projekt KREKAM. Gradivo dostopno pri avtorjih*.

---. (b. d.). *Vloga za Javni razpis za dvig kompetenc vodilnih turističnih destinacij in razvoj turistične ponudbe v vodilnih turističnih destinacijah v letih 2020 in 2021*.



Viri slik

Str. 66

Vir: Cigale in Lampič (2019, str. 38)

Vir: Cigale in Lampič (2019, str. 39)

str. 67

Dostopno na <https://www.kamnik.info/na-veliko-planino-se-vraca-jo-pastirji-in-kravce/>

str. 69

Dostopno na <https://www.kamnik.info/soncen-vikend-med-pastirji-in-kravici-na-veliki-planini/>

Dostopno na <https://www.primorski.eu/novice/290184-dnevi-narodnih-nos-in-oblacilne-dediscine-PDPR321086>

Dostopno na <https://visitkamnik.com/sl/top-atrakcije/arboretum-volcji-potok>

str. 70

Dostopno na <http://www.velikaplanina.si/>

str.71

Dostopno na <https://www.visitkamnik.com/sl/prireditve/top-prireditve/dnevi-narodnih-nos-in-oblacilne-dediscine>

str. 72

Dostopno na <https://www.visitljubljana.com/sl/poi/arboretum-volcji-potok/>

str. 73

Dostopno na https://www.napovednik.com/dogodek333607_enodnevnislikarski_extempore_-_dan_dusana_lipovca

str. 77

Dostopno na <https://unsplash.com/photos/OFEvgVfr6iU>

str. 80

Dostopno na <https://unsplash.com/photos/QsWGokjPQRY>

str. 82

Dostopno na https://unsplash.com/photos/vD3L-rN_qNw

str. 84

Dostopno na <https://www.visitljubljana.com/sl/poi/arboretum-volcji-potok/>

str. 86

Dostopno na <http://www.velikaplanina.si/2019/08/05/praznovali-smo-dan-trnica-na-veliki-planini/>

str. 95

Dostopno na <https://visitkamnik.com/sl/top-atrakcije/kamnik>





KAKO NAPREJ?

01 KORAKI PRED PRIJAVO

01 ZAPOREDJE ZA PRIPRAVO VLOGE

01 Župan Občine Kamnik se odloči pripraviti vlogo.

02 V okviru občine se vzpostavi **VODSTVENA EKIPA** (sestavljena iz poglavitnih strokovnjakov, predstavnikov občine in predstavnikov posameznih področij), ki bo zadolžena za vse vidike prijave. Skupina naj vsebuje občinske predstavnike iz področij kulture in turizma, predstavnike Zavoda za kulturo, šport in turizem, relevantne strokovnjake in predstavnike univerz in nevladnih organizacij ter ključne deležnike iz kreativnega področja gastronomije (predstavnike lokalne gostinske ponudbe) oziroma ljudske umetnosti in obrtnišva (predstavnike Velike planine, festivala Dnevi narodnih noš, Arboretuma Volčji Potok).

03 Nato je potrebno identificirati vse ustrezne zainteresirane skupine znotraj mesta. Širok seznam deležnikov na obeh področjih je dostopen v pilotni študiji projekta KREKAM (v 4. in 5. poglavju). Na področju ljudske umetnosti in obrti ter gastronomije so v Kamniku prisotni: folklorne skupine, obrtniki, šivilje, pastirske agrarne skupnosti, nosilke znanja izdelovanja trniča in mnogi drugi akterji, ki soustvarjajo področje ljudske obrti v občini Kamnik.

04 Ustanoviti je potrebno **POSVETOVALNE SKUPINE**. V njih morajo biti vključene vse interesne skupine iz vseh sektorjev področja (torej bodisi iz področja gastronomije ali iz področja ljudske umetnosti in obrti), ki so identificirane v prejšnji točki. Takšno posvetovalno skupino lahko sestavljajo različni akterji, vključno s predstavniki občine na visoki ravni, predstavniki civilne družbe, kulturnimi delavci, ključnimi akterji kreativnega sektorja mesta in predstavniki izobraževalnega sektorja. Za samo prijavo je priporočljivo, da mesto najprej oblikuje **SKUPINO ZA UPRAVLJNJE** znotraj občine ali pooblasti poseben oddelek, ki bo odgovoren za razvoj vsebine prijave. S tem tudi zadolži nekoga, ki bo deloval kot oseba za zvezo z UNESCO. Ta skupina bo primarno odgovorna za pripravo vloge in za vsakodnevno upravljanje dejavnosti, ki so povezane z mrežo. Ključno je, da se vloga oblikuje v tesnem sodelovanju z vsemi ustreznimi akterji. Potem, ko se vključijo vse zainteresirane strani, je priporočljivo vzpostaviti posvetovalno skupino, ki bo podpirala vodstveno ekipo pri pripravi vloge.





05 Izvede naj se ozadje raziskave in pripravi kartiranje obstoječih ustvarjalnih sredstev mesta. Kot podlaga za slednje lahko služijo že nekatere obstoječe študije¹ in analiza, ki smo jo podali v 4. in 5. poglavju te študije.

06 Pripraviti je potrebno osnutek srednjeročne (4-letne) strategije in akcijskega načrta za izvajanje ciljev mreže UNESCO na lokalni in mednarodni ravni.

07 Ustanovljena mora biti posebna skupina za upravljanje v primeru imenovanja v mrežo kreativnih mest.

08 Predlog mora predvideti ustrezen proračun za izvedbo projektov in raziskavo sekundarnih možnosti financiranja.

09 Župan v uradnem pismu predstavi vlogo za vključitev mesta Kamnik v mrežo UCCN.

10 Nujna je pridobitev uradne podpore nacionalnih in strokovnih združenj s posameznih področij v Kamniku (na primer predstavnik lokalne gostinske ponudbe, državnih umetniških ustanov, kot je Narodna galerija, Slovensko etnološko društvo ipd.).

11 Potrebna je pridobitev uradne potrditve nacionalne komisije za UNESCO v Sloveniji.

12 Zadnji korak predvideva predložitev prijave z vsemi zahtevanimi prilogami do roka za oddajo.

Prijava mora:

01 jasno dokazovati zavezanost in sposobnost mesta, da prispeva k ciljem mreže UCCN skozi implementacijo mestnega akcijskega načrta opredeljenega v prijavi;

02 biti izpolnjena v angleščini ali v francoščini;

03 vsebovati uradni dopis župana mesta in uradno pismo podpore Nacionalne komisije za UNESCO v Sloveniji.

Prav tako je potrebno nameniti dovolj časa sami fazi načrtovanja in pripravi ter dovolj zgodaj ustanoviti vsa potrebna delovna telesa (vodstveno in posvetovalno skupino). Celoten postopek je potrebno speljati vsaj šest mesecev pred rokom oddaje vloge. Smiselno je tudi zaprositi za pomoč določenega mesta, ki je že v mreži UCCN, še posebej tistega na dotičnem kreativnem področju prijave. Občina Kamnik si lahko pri prijavi vseeno pomaga s pozitivnimi izkušnjami Mestne občine Ljubljana, ki je trenutno edino slovensko mesto v mreži UCCN.

¹ Gap Analysis Report Kamnik (2020). StimulArt - Spodbujanje kulturne in kreativne industrije v srednje velikih mestih z namenom krepitev konkurenčnosti.



Pri pripravi vloge za mrežo UCCN je priporočljivo preučiti in upoštevati naslednje ključne dejavnike:

01 SODELOVANJE IN PARTICIPATIVNOST:

Pripravo in oblikovanje prijave vodi občina. Pri tem je ključnega pomena vključevanje vseh interesnih skupin in partnerjev iz javnega in zasebnega sektorja, civilne družbe, vključno z mladimi.

02 TRAJNOSTNOST:

Akcijski načrt mesta mora biti v skladu z Agendo 2030 (tako glede okoljske, kot tudi socialne in ekonomske dimenzije) ter mora prispevati k izpolnjevanju ciljev trajnostnega razvoja. Kreativna mesta UNESCO morajo spodbujati trajnostni urbani razvoj na podlagi kulture in ustvarjalnosti kot vzvoda za doseganje CTR.

03 DOLGOROČNA ZAVEZA:

Mesta, ki razmišljajo o predložitvi vloge, se morajo zavedati, da naziv ustvarjalnega mesta pomeni stalno in aktivno zavezanost k vrednosti in mandatu UNESCO, kot tudi k uresničevanju ciljev mreže UCCN. Mesta, ki kandidirajo, morajo pripraviti dosleden in izvedljiv akcijski načrt, ki redno poroča o svojih dosežkih prek štiriletnega poročila o nadzoru članstva in se udeleževati letnih konferenc UCCN.

04 AKCIJSKI NAČRT IN SREDSTVA:

Vloga mora vključevati strategijo za mesto, skupaj z akcijskim načrtom, ki določa posebne projekte in pobude na lokalni in mednarodni ravni. Akcijski načrt mora navesti prednostne naloge. Rezultat in učinek predlaganih pobud in projektov bo predmet ocenjevanja prej omenjenega nadzora.

05 SODELOVANJE IN IZMENJAVA IZKUŠENJ:

Izmenjave med mesti so ključne za razvoj, krepitev in verodostojnost mednarodne mreže.



01 TEHNIČNI VIDIK PRIJAVE

01 IZPOLNJEVANJE IN PREDLOŽITEV PRIJAVE

Prijavo je treba oddati z uporabo uradnega obrazca za določeno leto prijave, ki je na voljo na spletni strani UCCN. Zelo priporočljivo je, da se mesta izognejo naštevanju dejavnosti, saj prijavnica spodbuja kratke in jedrnate odgovore na vsako vprašanje. Prav tako so mesta omejena pri številu besed v prijavnici.

Prijavo je treba poslati po elektronski pošti na naslov ccnapplications@unesco.org z zadevo, ki vsebuje leto prijave in namero prijave z nazivom mesta, ki se prijavlja, v angleškem ali francoskem jeziku (npr. 2020 Application of Kamnik).

Priporočeno je, da je oblika priloženih pisem kratka. Slednja naj jasno navajajo glavne razloge za podporo prijavi. Skupna velikost priloženih datotek ne sme presegati 20 MB. Obrazec za prijavo lahko vključuje največ tri URL povezave do spletnih mest, ki zagotavljajo dodatne informacije o mestu in prijavljenem kreativnem področju.

To e-poštno sporočilo mora vsebovati naslednje **priloge**:

- 01** popoln seznam vseh dokumentov vključenih v prijavno datoteko;
- 02** izpolnjeno uradno prijavo v standardni obliki Word formata;
- 03** uradno pismo župana, ki je predlagal mesto za imenovanje;
- 04** uradno pismo o potrditvi kandidature s strani nacionalne komisije za UNESCO v državi prijave;
- 05** dve uradni pismi podpore glavnih nacionalnih poklicnih združenj na danem kreativnem področju;
- 06** tri fotografije mesta, ki mesto tesno povezujejo z danim ustvarjalnim področjem;
- 07** izpolnjen obrazec "Prenos pravic in registracija fotografij" (Cession of rights and register of photos).



02 PRIJAVNICA

Prijavnica za mrežo kreativnih mest je vsako leto objavljena na njihovi spletni strani. Prijavni dokument rahlo variira iz leta v leto, v grobem pa ga lahko povzamemo v naslednjih točkah:

01 V uvodu je vedno omenjena omejitev besed, ki se jo ne sme preseči pri zapisih posameznih odgovorov. Večinoma so zahtevani kratka, jedrnata in argumentirana pojasnila.

02 Sledi navedba mesta, ki se bo prijavljalo v mrežo kreativnih mest.

03 Prav tako je treba navesti ime države, v kateri se mesto nahaja.

04 V nadaljevanju se zahteva zapis vseh ključnih akterjev v mestni administraciji, ki sodelujejo pri prijavi in nadaljnjem izvajanju programa (župan, vodja prijave ipd.)

05 Sledi navedba kreativnega področja, na katerega se mesto prijavlja.

06 Potrebna je tudi kratka in splošna predstavitev mesta, kjer se naštejejo vse njegove bistvene značilnosti (demografski podatki, gospodarsko stanje, ključne znamenitosti in kulturne dejavnosti ipd.).

07 Mesto naprej obrazloži, kako razume kulturo in kreativnost ter ju znotraj svojih občinskih meja udejanja. Dodatno mora navesti aktivnosti, ki lahko okrepijo potencial kreativnega področja v skladu s trajnostnim razvojem mesta in izzivi znotraj njega.

08 Naslednji del prijave se osredotoča na globalne povezave in strategije mesta. Ključni poudarek mora biti na upoštevanju trajnostnih ciljev, zajetih v Agendi 2030 za trajnostni razvoj.

09 V nadaljevanju je potrebno predvideti dolgotrajni učinek na trajnostni razvoj mesta pri vključitvi v mrežo UCCN. Tega se oceni za dobo štirih let.

10 Nadaljna točka zadeva opis prijavnega postopka mesta. Zaželeno je, da v prijavi sodelujejo posamezniki tako iz javnega kot zasebnega sektorja. Udeležba akademi-

kov, civilne družbe, ustvarjalcev in drugih strokovnjakov je prav tako zaželeno. Hkrati je treba pojasniti, kako so posamezniki iz navedenih skupin sodelovali v postopku in kaj bodo pridobili od članstva v mreži.

11 Naslednja točka zadeva občinske znamenitosti in infrastrukturo, ki jih bo mesto doprineslo mreži. Prijavitelj predstavi glavne kulturne značilnosti mesta za kreativno področje prijave. Poglavitni poudarek mora biti na osrednjih kulturnih značilnostih, ki morajo biti konkretno predstavljena, da lahko ocenjevalci ustrezno ovrednotijo kulturno vrednost posameznih navedb.

12 Nadalje mora prijava zaobseči tudi opis uresničevanja uporabe kreativnosti za trajnostni razvoj, in sicer v obliki 4-letne strategije. V tem delu je tako potrebno navesti in jasno opisati pobude, ki prispevajo k uresničevanju ciljev trajnostnega razvoja, predvidenih v Agendi 2030.

13 Nazadnje je v prijavi potrebno podati tudi komunikacijski material, ki bo ob uspešni prijavi objavljen na spletni strani UCCN. Priporočeno je, da se ne navaja zgolj materiala, ki promovira mestni turizem.



Viri

Povzeto po Požgan in dr. (2019). Priročnik UCCN. Fakulteta za družbene vede: Univerza v Ljubljani.

Viri slik

str. 102

Dostopno na <https://time.com/4980034/unesco-trump-us-leaving-history/>

