

AKTUALNO

Dobili smo prvega uresničenega snovalca leta



Stare idrijske čipke imajo precej povezav s kulinariko, saj so bile klekljarice že od nekdaj tudi spretni kuharice. Do danes se je ohranilo kar nekaj simpatičnih poimenovanj čipk, ki izhajajo prav iz kulinarike: rogljički, japkavke, gruzdavke, pogačke in celo taleri (krožniki). Stoletja so bile idrijske čipke priljubljen okrasni element pri hišnem in cerkvenem tekstilu, odslej pa tudi kot jedilni modni dodatek.

Katja Richter, magistra akademska oblikovalka tekstilij in oblačil, je motive tradicionalnih idrijskih čipk prenesla v idejo jedilnih čipk za gurmane oziroma jedilnih tekstilij za vsakdanjo uporabo in za posebne priložnosti. Za strateški razvoj inovativnega kulinaričnega projekta »Sladkorna čipka« je prejela nagrado snovalec v letu 2016, ki jo podeljuje Slovenska turistična organizacija.

Avtorica je registrirala evropsko blagovno znamko **LACEnia**, lacy foods from Slovenia (čipkaste jedi iz Slovenije). Poslanstvo LACEnije je razvoj in trženje slovenskih zakladov kulturne dediščine v jedilnem mediju, s poudarkom na sladkornih čipkah za dekoracijo sladic. V začetni fazi razvoja projekta je bila vzpostavljena moderna proizvodna linija za izdelavo prefinjenih jedilnih tekstilij in avtorsko oblikovan asortima čipkastih vzorcev. Oblikovanje kolekcije sladkornih čipk temelji na motiviki tradicionalnih idrijskih čipk, ki jih hrani Mestni muzej Idrija. Tradicionalna linija obsega miniaturno čipko »Kranclovko«, tračno čipko »Pogačke« in veliko čipkasto mojstrovino »Jovanko«, ki je reprodukcija detajla največje slovenske klekljane čipke, Jovankinega prta. Moderna linija sladkornih čipk obsega miniaturni par »Dec pa Baba«, tračno čipko »Ohcet« in vsestransko uporaben miniaturni »Srček«.

Posebno idrijsko kavico si lahko obiskovalci danes naročijo v idrijski Kavarni Beem in v Gostišču Gabron. V Ljubljani je čipkasta kava in nekatere s sladkorno čipko okrašene sladice na voljo v Slaščičarni Andrejči. Najbolj priljubljene so miniaturne čipkaste tortice.

Vse predstavitvene vsebine o razvoju projekta »Sladkorna čipka« so dostopne [TUKAJ](#).

Že 6. septembra pa se bo uresničil tudi drugi od [treh letošnjih snovalcev](#), saj se odpira **Fontana zeleno zlato**.