

Od Krasa do obale, od gozda do mize: Predstavitve Slovenije skozi kulinarčno doživetje

16.7.2026 - | gov.si

Slovenske pokrajine so na Danskem zaživele skozi edinstveno kulinarčno doživetje, namenjeno diplomatom, novinarjem in predstavnikom turistične industrije. Gostje Slovenije niso spoznavali skozi klasično predstavitev destinacije, temveč skozi okuse, vonjave in občutke, ki jih je dogodek prebudil.

V središču kulinarčne izkušnje je bil chef Miha Dolinar, ki je naravno raznolikost Slovenije prevedel v sodobno gastronomsko pripoved. Skozi skrbno zasnovane jedi je ustvaril potovanje po slovenskih pokrajinah, kjer so se prepletali lokalni okusi, texture in osebni spomini.

Dogodek je goste vodil skozi pet tematskih ambientov, navdihnjenih z gozdovi, travniki, rekami in Jadranskim morjem, vinorodnimi pokrajinami ter Julijskimi Alpami. Vsaka postaja je ponudila več kot le kulinariko — postala je prostor doživetja in interakcije. Gostje so lahko sami dokončali sashimi iz brancina, pripravljali zeliščne čaje iz alpskih cvetov ter raziskovali nepričakovane kombinacije okusov, ki so spodbujale radovednost in ustvarjale občutek povezanosti s kraji, iz katerih so navdih izhajali.

Poseben poudarek je bil na čustveni dimenziji izkušnje. Posamezne postaje so goste nežno usmerjale k razmisleku o lastnih spominih in občutkih, ki jih sprožajo okusi in vonjave. Znani elementi so prebujali asociacije na dom, poletja v naravi in družinska druženja, medtem ko so nove kombinacije odpirale prostor za raziskovanje in domišljijo.

Dogodek je nastal v sodelovanju s podjetjem ASKO Nordic, katerega edinstven prostor je pomembno prispeval k celostni izvedbi koncepta. Cilj predstavitve ni bil zgolj promocija Slovenije kot turistične destinacije, temveč ustvariti izkušnjo, ki pri gostih ostane še dolgo po zadnjem hodu.

<https://www.gov.si/novice/2026-07-15-od-krasa-do-obale-od-gozda-do-mize-predstavitve-slovenije-skozi-kulinaricno-dozivetje>