

Spoštovani Matjaž Gruden, direktor direktorata za demokratično participacijo,  
dragi sodelavki koordinatorka Dnevov evropske kulturne dediščine Nataša Gorenc  
in koordinatorka Tedna kulturne dediščine Milena Antonič,

spoštovani gostje virtualne prireditve in odprtja,

hrana – njena pridelava, priprava in skupna poraba – je pomemben segment  
nesnovne kulturne dediščine.

Na Unescov reprezentativni seznam nesnovne kulturne dediščine človeštva so tako  
vpisani različne vrste belgijskega piva, izdelovanje korejskega kimčija, celovit  
francoski obrok, sestavljen iz aperitiva, predjedi, glavne jedi, sira, sladice in  
digestiva, izdelava peciva v Azerbajdžanu in neapeljsko testo za pìco. V tem času  
Ministrstvo za kulturo po uspešno zaključenem vpisu dediščine arhitekta Jožeta  
Plečnika na Unescov seznam vodi projekt priprave nominacije enote nesnovne  
dediščine čebelarstva v Sloveniji za vpis na ta seznam.

Hrana je skozi čas spreminjajoča se, živa dediščina, ki ustvarja socialne vezi,  
kulturne raznolikosti in nove identitete na lokalni, regionalni ter nacionalni in  
internacionalni ravni.

Je eden od prepričljivejših dokazov obstoja posamezne skupnosti, inherentni del  
vsake skupnosti, ne glede na to, ali govorimo o družini ali o zahodni oziroma  
vzhodni družbi. Hrana nas povezuje in hkrati razdvaja, zaradi nje se razlikujemo od  
drugih.

Hrana je tudi vir navdiha, v teh časih, ko smo ostajali doma, je bila prav hrana naša  
inspiracija, predmet številnih kreativnih poskusov.

Kuharski eksperti opozarjajo na različne spremembe v kulinarčnih praksah, ki so  
posledica epidemije. Jedi se odmikajo od zapletenih receptur, zaradi restrikcij se je  
povečala uporaba lokalnih proizvodov in lokalna kuhinja je spet pridobila veljavo.  
Kot pravijo, vsaka skupnost, vsaka generacija ustvarja svoj svet okusov.

Domiseln program Dnevov nam bo v naslednjem tednu pokazal, kako lahko  
kuhinje združujejo in hkrati opredeljujejo, povezujejo vsakodnevne rutinske obroke  
z visokimi ideali nacionalne, globalne, verske (lahko tudi politične) in kulturne  
identitete.

Letošnji Dnevi govorijo tudi o pomenu ohranjanja načinov priprave hrane kot  
znanja prednikov za vzdrževanje naše telesne, kulturne in duhovne blaginje.  
Recepti, s katerimi se znanje o pripravi hrane prenaša iz generacije v generacijo, nas  
ne učijo le pravih kuharskih postopkov, temveč tudi tega, kako skrbeti zase.

Priprava hrane in samo obedovanje sta del rituala. Kadar se ta ritual pravilno izvaja,  
nas poveže z našo dediščino in našo skupnostjo. Zato konservatorji in restavratorji

ZVKDS zelo pozorno skrbimo za prostore, povezane s temi rituali in praksami. Skupaj z lastniki si prizadevamo ohranjati zeliščne vrtove, starodavne sadovnjake, vinograde, črne kuhinje, kašče, mline, soline, pa tudi velike menze, značilne za industrijsko arhitekturo 20. stoletja.

S temo Dober tek! se Slovenija pridružuje evropski temi Dediščina za vse in aktivnostim ob imenovanju Slovenije za nosilko naziva evropska gastronomska regija 2021. S tem nazivom, poudarjanjem edinstvene kulinarične kulture, izobraževanju za bolj zdravo in sonaravno življenje ter spodbujanjem inovativnosti v gastronomiji si bo Slovenija prizadevala doseči boljšo kakovost življenja v naši regiji.

Hrana tako kakor nit prepleta preteklost s sedanjostjo in prihodnostjo.

Spoštovani ljubitelji Dnevov evropske kulturne dediščine in Tedna kulturne dediščine, to leto vas spet vabim, da obiščete prizorišča, uživajte v snovni in nesnovni pestrosti ponudbe ter si predvsem vzamete čas zase.

Ne nazadnje nas letošnja tema opominja, da se je treba posvetiti sebi, si vzeti čas za lepe stvari in druženje ter seveda ob tem uživati.

Iskrena hvala vsem, ki ste nam s svojim trudom to omogočili.

Posebej pa se zahvaljujem sodelavkama koordinatorki Dnevov evropske kulturne dediščine Nataši Gorenc in koordinatorki Tedna kulturne dediščine Mileni Antonič.