



Učilna
OKUSOV

LESEN
LOMILEC ZA
OREHE 5,80€

Komur domača hrana zadiši, jo v Učilni OKUSOV prec' dobi!

Ljubljanske pokrite tržnice od nedavnega ponujajo tudi tradicionalno hrano iz slovenskega podeželja. Tik ob Zmajskem mostu je vrata namreč odprl prodajno-degustacijski lokal Učilna OKUSOV, ki turistom in drugim obiskovalcem ljubljanske tržnice ponuja tradicionalne in inovativne jedi ter izdelke iz različnih slovenskih gastronomskih regij.

Ljubljanska tržnica je sedaj obogatena s slovensko kulinarično dediščino

V lokalu, ki ohranja arhitekturne značilnosti Plečnikovih tržnic, lahko obiskovalci naročijo Plečnikov čaj, turško kavo, smoothije s špinačo, ajdovo kašo, ovsenimi kosmiči ali kostanjem. Ponujajo tudi pivo iz lokalnega slovenskega okolja, pa pohorsko pečenko, kranjsko klobaso, kisló zelje in repo, matevž, loško medlo, poštokljo, všenan, kisló mleko z ajdovimi žganci, ričet z lukansko klobaso in še marsikaj. Za sladkosnede pripravljajo izvrstne sladice – od prekmurske gibanice in

kremne rezine do gratiniranih ljubljanskih palačink in cesarskega praženca z jabolčno čežano. Obenem obiskovalcem vsak dan ponujajo še okusne malice; do sedaj so lahko poskusili že vipavsko joto, pirino polento, piščančjo obaro, krompirjeve svaljke, bučni golaž, cvetačni narastek in istrsko mineštro.

Nov projekt Konzorcija biotehniških šol Slovenije

Učilna okusov je več kot klasičen lokal, saj je tesno povezana z izobraževalnimi procesi šol, ki so v sklopu sodelovanja Konzorcija biotehniških šol Slovenije lokal tudi zasnovale. To so BIC Ljubljana, GRM Novo mesto ter IC Piramida Maribor. Učilna okusov je realen učni prostor za usposabljanje študentov in dijakov sodelujočih šol, ki bodo z novim projektom pridobili znanja o prodaji, komunikaciji ter drugih praktičnih veščinah vezanih na predstavljanje pridelkov in izdelkov. Izobraževalno poslanstvo Učilne okusov nam razkriva že njeno ime, saj lokal predstavlja dejansko učilnico, ki dijakom in študentom omogoča pridobivanje znanj v realnem učnem okolju.

Sodelujoče šole na takšen način učinkovito povezujejo izobraževalno dejavnost na področju zagotavljanja kakovosti lokalno pridelane hrane in prehrane s potrebami v okolju in s trendi v turizmu. Namen Učilne okusov pa ni le izobraževanje dijakov in študentov, temveč tudi potrošnikov, saj jim želi predstaviti nove nakupovalne navade – obiskovalci lahko izdelke namreč poskusijo in ocenijo, prav tako pa so jim na voljo podrobni podatki o njihovem izvoru. Ponujajo hrano in izdelke, ki so dobro sledljivi, s čimer skrajšajo verigo med pridelovalcem, predelovalcem in potrošnikom. Učilna okusov želi torej povezati pridelovalce, predelovalce ter potrošnike v kratko verigo direktnih odnosov, kjer potrošnik spozna pridelovalca in predelovalca hrane v luči sledljivosti hrane in lahko tako vzpostavi zaupanja vreden odnos.

