

3. mednarodna strokovna konferenca
»TRENDI IN IZZIVI V ŽIVILSTVU, PREHRANI, GOSTINSTVU IN
TURIZMU«
24. - 25. oktober 2014,
Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Lžanska cesta 10,
Ljubljana

AJDA
in izzivi za njeno uporabo v
prehrani, gostinstvu in turizmu
(vabljeno plenarno predavanje)

Ivan Kreft

Biotehniška fakulteta Univerze v v Ljubljani;
Gozdarski inštitut Slovenije;
Slovenska akademija znanosti in umetnosti



Cvetoča ajdova polja so v poznem poletju značilnost slovenske pokrajine in privlačna tudi za turiste iz oddaljenih krajev.



V zdravilišču Laško so cvetočo ajdo uporabili kot okras pri hotelskem vhodu.

Ajdo, ki potrebuje za rast in cvetenje sončno lego na prostem, uporabljajo v zadnjih časih kot okrasno rastlino tudi na Danskem, v Južni Koreji in na Japonskem.





- V Italiji gostinci oživljajo mnoge stare ajdove jedi kot so ajdove pogače in ajdovi rezanci - pizzocheri





Severni in jugozahodni predeli Kitajske so znani po pridelovanju navadne in tatarske ajde





Ročno izdelovanje značilnih japonskih
ajdovih rezancev – soba ni samo znanost
ampak tudi umetnost, ki jo izvajajo pred
gosti restavracij



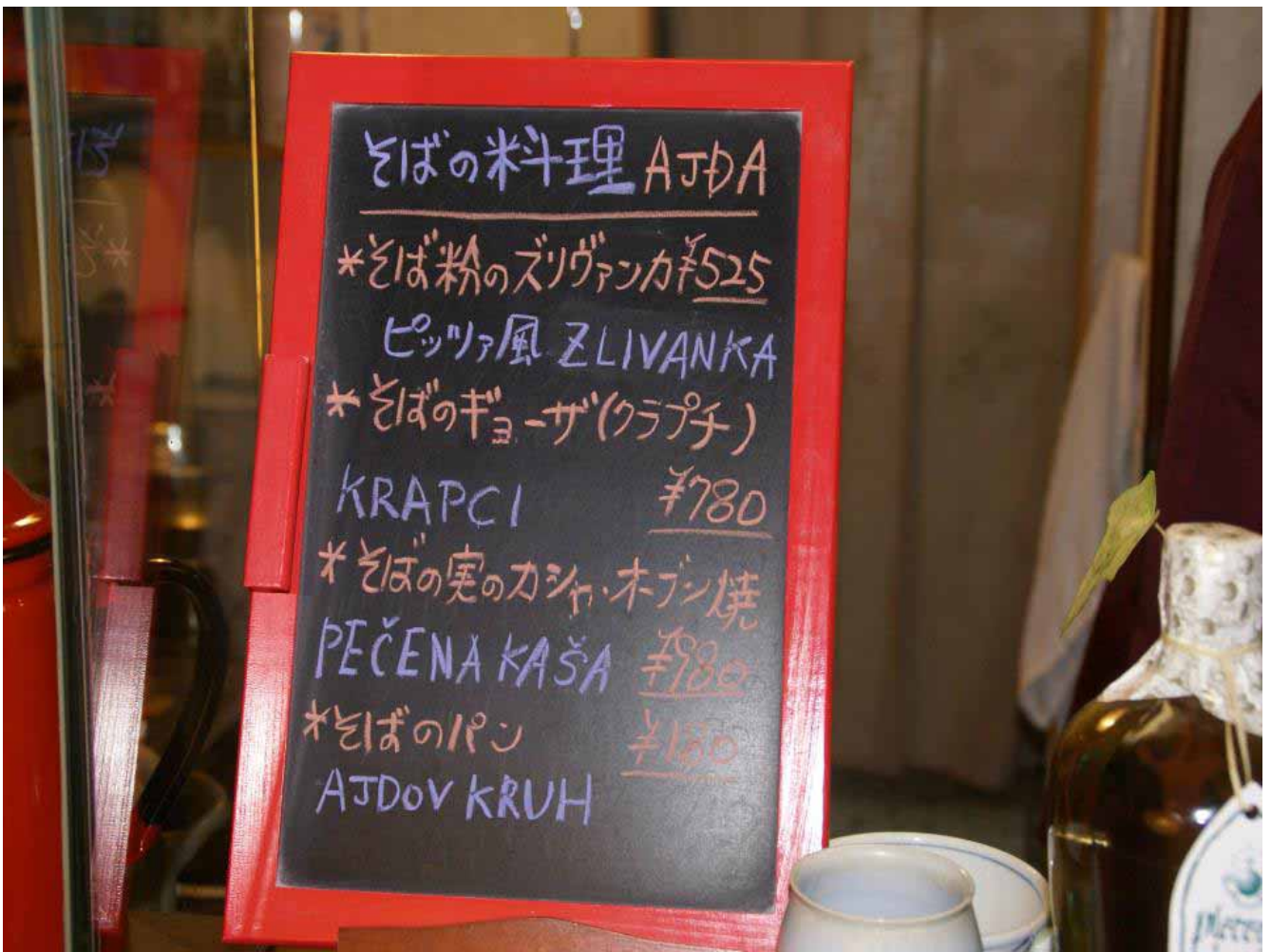






Slovenska, prekmurska ajdova zlivanka je znana po svetu, tudi na Japonskem





Japonski ajdovi rezanci (soba) so pomemben del japonske kulinarične tradicije, ki je skupaj z nekaterimi drugimi jedmi registrirana pri UNESCO kot kulturna dediščina človeštva.

Japonski restavrater Ukai (omenjen kot Ueno Yabu Soba v Lonely Planet priročniku za Japonsko) je s sodelavci leta 2013 v Šentjerneju predstavil to tradicijo.







V Južni Koreji v muzeju ajdovih testenin
prenašajo tradicijo priprave ajdovih jedi
tudi na najmlajše



V Sloveniji v živilskih in gostinskih šolah, na primer v Mariboru (Piramida Maribor), na Bledu in v Ljubljani (BIC) razvijajo na osnovi tradicionalnih ajdovih jedi nove, inovativne jedi. Dobri primeri so štruklji iz tatarske ajdove moke z makovim nadevom (Piramida Maribor) in ajdova torta po receptu iz časov Valentina Vodnika (BIC Ljubljana).





Več o ajdi na:

<http://www.dnevnik.si/magazin/aktualno/zdravo-zivilo-ki-ne-zahteva-veliko>

<http://www.dnevnik.si/zdravje/prehrana/rad-bi-vedel-vec-o-ajdi>

<http://www.kmeckiglas.com/ajda/-/buckwheat>

<http://www.mlinrangus.si/>

V tem prikazu so upoštevani tudi rezultati raziskovalnega dela v finansiranega v okviru ARRS projekta J4-4224 in podprto z EU projektom EUFORINNO 7th FP EU Infrastructure Programme (RegPot No. 315982).