

Občina Žalec in Zavod za kulturo, šport in turizem Žalec vabita na

**Delavnico za razvoj kulinarčnih doživetij zelenega zlata  
Z VRTA NA KROŽNIK IN  
NA KULINARIČNI ZEMLJEVID SVETA**

Sladko-grenek vonj, ki se širi pri nas vsako poletje, je edinstveno doživetje. **Povzdignimo Zeleno zlato v prepoznavno gastronomsko znamko** in pritegnimo v Savinjsko dolino, med zelene nasade hmelja, še **več obiskovalcev in turistov**.

Občina Žalec si v sodelovanju z ZKŠT Žalec prizadeva oblikovati **privlačno in inovativno kulinarčno ponudbo za turiste in obiskovalce Žalca**. Kot gostinski in turistični ponudniki ste srce naše skupne zgodbe, zato se nam pridružite.

**26. 5. 2016 OD 13.00 DO 17.00 URE**  
**V EKOMUZEJU HMELJARSTVA IN PIVOVARSTVA SLOVENIJE,**  
CESTA ŽALSKEGA TABORA 2, 3310 ŽALEC,  
V IV. NADSTROPJU.



Prijave na delavnico sprejemamo do 16.5.2016 na spletni naslov [zkst.tic@siol.net](mailto:zkst.tic@siol.net) ali na telefon 03 710 04 34 (TIC Žalec).

Matjaž Juteršek  
Direktor ZKŠT Žalec

Janko Kos  
Župan Občine Žalec

---

## PROGRAM DELAVNICE:

### PREDJED

- **Z vrta na krožnik in naprej na zemljevid sveta:** evropski trend povezovanja gostincev in ponudnikov lokalnih izdelkov pod okriljem destinacijske znamke  
**Neja Petek in Petra Goneli**, agencija **Nea Culpa**, specialisti za razvoj in komunikacije v turizmu

### GLAVNA JED

- Predstavitev kulinarčne ponudbe, izdelkov in produktov vseh udeležencev
- Delo poteka v skupinah in pod strokovnim vodstvom z namenom oblikovanja skupne tipične destinacijske kulinarčne ponudbe

### POSLASTICA

- **Strokovno predavanje o pivu in predstavitev različnih možnosti spajanja piva in hrane**  
**Andrej Colarič**, certificirani cicerone  
**Davor Mišmaš**, sodnik piva po standardih BJCP



Slovenija postaja zaželeno zelena destinacija po vsem svetu.

Najboljši kuharski chefi, kot je mojster Janez Bratovž, pravijo, da smo naslednja velika kulinarčna dežela sveta. Čas je, da v Savinjski dolini to izkoristimo v svoj prid.

