

IZBRANE PODOBE  
20. STOLETJA



# LJUBEZEN GRE SKOZI ŽELODEC

LOVE GOES  
THROUGH  
THE STOMACH



MUZEJ NOVEJŠE  
ZGODOVINE SLOVENIJE

Ustanoviteljica / Founder



Mestna občina  
Ljubljana



Ljubljanski  
grad  
Ljubljana  
Castle



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA KULTURO

Galerija »S«, Ljubljanski grad / »S« Gallery, Ljubljana Castle  
22. april–13. junij 2021 / 22 April – 13 June 2021

Razstavo je omogočilo Ministrstvo za kulturo Republike Slovenije  
v sodelovanju z javnim zavodom Ljubljanski grad /  
The exhibition has been made possible by the Ministry of Culture of  
the Republic of Slovenia in cooperation with the Public Institute Ljubljana Castle

# LJUBEZEN GRE SKOZI ŽELODEC

Slovenija je v leto 2021 vstopila kot nosilka Evropske gastronomske regije. Naziv ji je podelil Mednarodni inštitut za gastronomijo, kulturo, umetnost in turizem (IGCAT).

V Sloveniji kultura nabiranja divje hrane in oskrbe s svežimi sestavinami iz bližnjih kotičkov ni modni trend, temveč del tradicije in pomemben del usmerjenosti v trajnostni razvoj. Okusi ob morju niso enaki kot pod alpskimi vrhovi. Panonska nižina ponuja druge okuse kot Kras. Prav stičišče evropskega alpskega, mediteranskega, kraškega in panonskega prostora je botrovalo k oblikovanju edinstvene gastronomske podobe dežele. Kar ponuja narava, se v kuhinji spremeni v različne okuse. V Sloveniji jih predstavlja 24 samostojnih gastronomskih regij, ki poznajo več kot 170 razpoznavnih in značilnih jedi.

Mozaik promocijskih aktivnosti v letu Slovenije kot Evropske gastronomske regije dopolnjuje tematska fotografska razstava »Ljubezen gre skozi želodec«.

## LOVE GOES THROUGH THE STOMACH

Slovenija entered 2021 with the title of European Gastronomic Region, for the area of the whole country. The title was awarded by the International Institute for Gastronomy, Culture, Art and Tourism (IGCAT).

The habit of gathering wild food and using fresh local ingredients is not a fashion trend in Slovenia but part of tradition and an important element of Slovenia's focus on sustainable development. Culinary tastes by the sea are not the same as they are among the Alpine peaks. The Pannonian Plain offers different flavours to those of the Karst. Being at the hub of European Alpine, Mediterranean, Karst and Pannonian areas has thus contributed to the creation of our country's unique gastronomic image. What nature offers is transformed into tastes in the kitchen, and this diversity is today seen in as many as 24 independent gastronomic regions, containing over 170 recognizable and characteristic dishes of Slovenia.

The mosaic of promotional activities in the year of Slovenia as a European Gastronomic Region is complemented by a thematic photographic exhibition "Love goes through the stomach".



Bogata muzejska fotografska zapuščina celotnega 20. stoletja, ki jo hrani Muzej novejšje zgodovine Slovenije, ohranja številne kulinarčne podobe Slovenije. Reportažne fotografije prikazujejo slovensko gastronomijo – od povsem vsakdanjih trenutkov pridelave in uživanja hrane do številnih prireditev, povezanih z jedmi in vini. Že od pomladi sledimo tradiciji slanikove pojedine in velikonočni peki potice, kulinarčno bogati jeseni pa sledi zima, obogatena z najrazličnejšimi vrstami kolin in izdelavo mesnih izdelkov, pomembnim družbenim ritualom slovenskega človeka. Avtorjem reportažnih fotografij: Svetozarju Busiću, Marjanu Cigliču, Zlatku Deniši, Leonu Jeretu, Egonu Kašetu, Mišku Kranjcu, Jožetu Mallyu, Rudiju Paškulinu, Ediju Šelhausu in Vlastji Simončiču se z gastronomskimi fotografijami pridružuje večkrat nagrajeni **kulinarčni fotograf Janez Pukšič**.

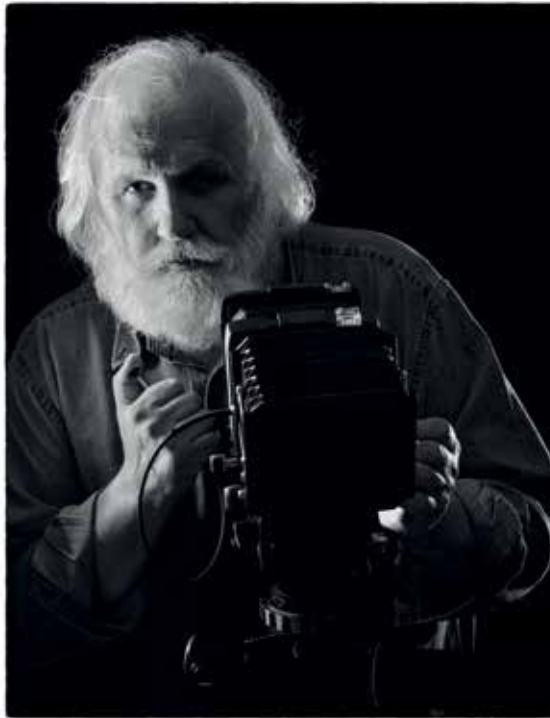
Cilj razstave je prikazati že omenjeno edinstvenost slovenske gastronomije, ki bo prav ob ponovnem zagonu restavracij eden ključnih produktov, s pomočjo katerih bo po koncu pandemije okrevale domači turizem. Potrebno bo intenzivno spodbujanje lokalne samooskrbe, mreže kratkih dobavnih verig, lokalnih gastronomskih znamk in zelene trajnostne kuhinje.

Pridružite se nam, da skupaj okusimo Slovenijo.

The rich museum photographic heritage kept by the National Museum of Contemporary History, covering almost the whole of the 20<sup>th</sup> century, preserves many culinary images of Slovenia. The photographs thus show Slovene gastronomy, from purely everyday moments of producing and enjoying food to numerous events connected with food and wine. So from springtime we first follow the tradition of the well-known Herring Feast, through baking potica at Easter until we enter the culinarily rich autumn and finish the year with winter, which is enriched with various kinds of slaughter-time meats and making various meat products, which has long been an important social ritual for Slovenes. The authors of the photo-reportage: Svetozar Busić, Marjan Ciglič, Zlatko Deniša, Leon Jere, Egon Kaše, Miško Kranjc, Jože Mally, Rudi Paškulin, Edi Šelhaus in Vlastja Simončič, are joined by the gastronomic photographs of several times award-winning **culinary photographer Janez Pukšič**.

The aim of the exhibition is to show the already mentioned uniqueness of Slovene gastronomy, which will be one of the key attractions when restaurants once again open, with the help of which domestic tourism will recover after the end of the pandemic. Intensive promotion of local self-sufficiency, a network of short supply chains, local gastronomic brands and green sustainable cuisine will be very much needed.

Join us, please, so that we can Taste Slovenia together.



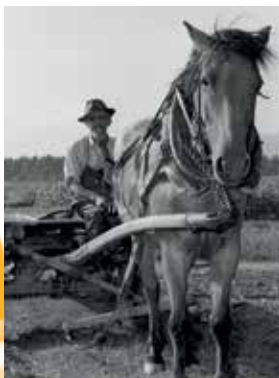
Janez PUKŠIČ

# JANEZ PUKŠIČ (1945)

**Janez Pukšič**, večkrat nagrajeni kulinarčni fotograf, je petnajst let deloval kot fotoreporter. S fotografijami hrane, ki jo v kompozicije ureja sam ali s pomočjo chefov, je opremil že več kot sto mednarodno priznanih kulinarčnih knjig. Zanje je prejel številne nagrade: Gourmand Cookbook World Award (Arte e Sienza di Servizio, 2004 – za najboljšo profesionalno kuharsko knjigo in najboljšo naslovnico); za najboljšo knjigo sladic na svetu (*Cubo Desserts*, 2008); Gourmet Voice za najlepšo kuharsko knjigo na svetu (*Mojstrovine Slovenije*, 2005). V sodelovanju z oblikovalcem Žaretom Kerinom je ustvaril dve knjigi, za kateri sta prejela prestižno nagrado Red Dot Design (*Cubo slaščice* in *Cubo doma*). Z nagrado Gourmand World Cookbook Awards: Best of the Best 20 Year Anniversary pa sta bili leta 2015 nagrajeni dve knjigi, in sicer *Kranjska klobasa* in *Okusi pokrajin*. **Tokrat s sodelovanjem pri projektu postavlja piko na i muzejski fotografski razstavi.**

**Janez Pukšič**, is a multiple award-winning culinary photographer who has worked as a photojournalist for fifteen years. He has provided the photographs of food for more than 100 internationally renowned cookbooks, which he arranges in compositions himself or with the help of chefs. He has received numerous awards for these books: Gourmand Cookbook World Award (Arte e Sienza di Servizio, 2004 – for the best professional cookbook and best cover); for best book of desserts in the world (*Cubo Desserts*, 2008); Gourmet Voice for the most attractive cookbook in the world (*Masterpieces of Slovenia*, 2005). In collaboration with designer Žare Kerin, he has created two books for which he received the prestigious Red Dot Design Award (*Cubo Confectionery* and *Cubo at Home*). In 2015, two books received Gourmand World Cookbook Best of the Best 20-year anniversary awards: *Kranjska Sausage* and *Tastes of the Regions*. **His participation in this project dots the i of the museum's photography exhibition.**





**Marjan CIGLIČ, Kmet z vozom / Farmer with wagon. Cerklje, julij / July 1969.**



**Marjan CIGLIČ, Branjevka na ljubljanski tržnici / Costermonger in Ljubljana market. Ljubljana, junij / June 1969.**



**Božo ŠTAJER, Deklica Jana / Little girl Jana. Kranj, 1948.**



**Svetozar BUSIČ, Postrežba / Service, Ljubljana, november / November 1955.**



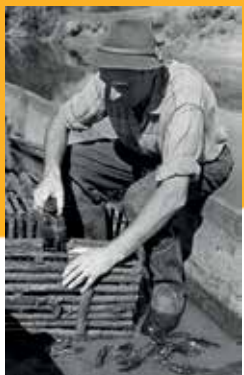
**Dušan GOSTINČAR, Črna kuhinja / Black kitchen. Rateče, okoli leta / around 1956.**



**Svetozar BUSIČ, Postrežba / Service. Ljubljana, november / November 1955.**



**Svetozar BUSIČ, Kuhar iz Plave Lagune / Cook from Plava Laguna. Ljubljana, maj / May 1982.**



**Svetozar BUSIČ, Lov na potokne rake / Hunting crayfish. Rakek, oktober / October 1956.**



**Svetozar BUSIČ, Kolina / Slaughter time. Ivanje selo pri Rakeku / Ivanje selo by Rakek, januar / January 1957.**



**Marjan CIGLIČ, Priprava polževne pojedine / Preparing the snail feast. Ljubljana, 28. marec / 28 March 1969.**



**Svetozar BUSIČ, Postrežba / Service. Ljubljana, november / November 1955.**



**Svetozar BUSIČ, Kuharji Hotela Slon / Hotel Slon cooks, Ljubljana, september / September 1969.**





Kuharski mojster / Master chef Andrej KUHAR



Kuharski mojster / Master chef Jure TOMIČ



Kuharski mojster / Master chef Tomaž KAVČIČ



Kuharski mojster / Master chef Bine VOLČIČ



Kuharski mojster / Master chef Igor JAGODIČ



Kuharska mojstra / Master chefs Valter KRAMAR in / and Ana ROŠ



Kuharski mojster / Master chef Uroš ŠTEFELIN



Kuharski mojster / Master chef Marko PAVCNIK



Kuharska mojstra / Master chefs Gregor in / and David VRAČKO

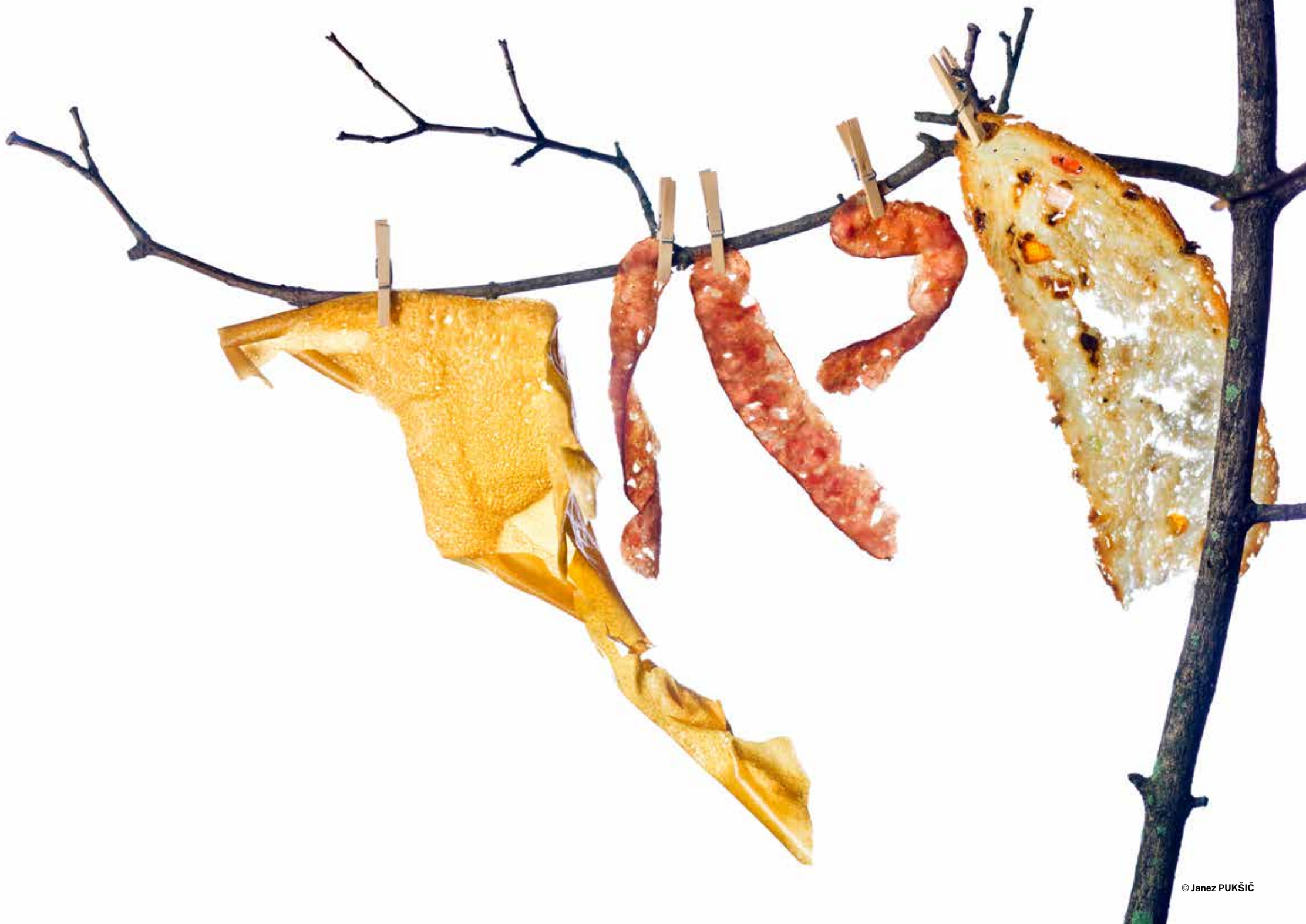


Kuharska mojstra / Master chefs Joško SIRK in / and Alessandro GAVAGNA



Kuharski mojster / Master chef Janez BRATOŽ in njegova ekipa / and his team







**Marjan CIGLIČ, Priprava klobas, oktober 1966.**  
Marjan CIGLIČ, Preparing sausages. October, 1966.



**Marjan CIGLIČ, Tovarna mesnih izdelkov. Ljubljana, maj 1961.**  
Marjan CIGLIČ, Meat products factory. Ljubljana, May 1961.





Marjan CIGLIČ, Slanikova pojedina v Hotelu Union, Ljubljana, 23. februar 1966.  
Marjan CIGLIČ, Herring Feast in Hotel Union, Ljubljana, 23 February 1966.



**Vladimir SIMONČIČ - Vlastja, Zadrुžni dom v Zadobrovi. Zadobrova, okoli leta 1949.**  
Vladimir SIMONČIČ - Vlastja, Cooperative building in Zadobrova. Zadobrova, around 1949.



**Vladimir SIMONČIČ - Vlastja, Delitev priboljškov. Velenje, november 1950.**  
Vladimir SIMONČIČ - Vlastja, Sharing treats. Velenje, November 1950.





Jože MALLY, Otroci med sortiranjem pobranega krompirja. Osojnik pri Ptuj, april 1949.  
Jože MALLY, Children sorting potatoes. Osojnik by Ptuj, April 1949.

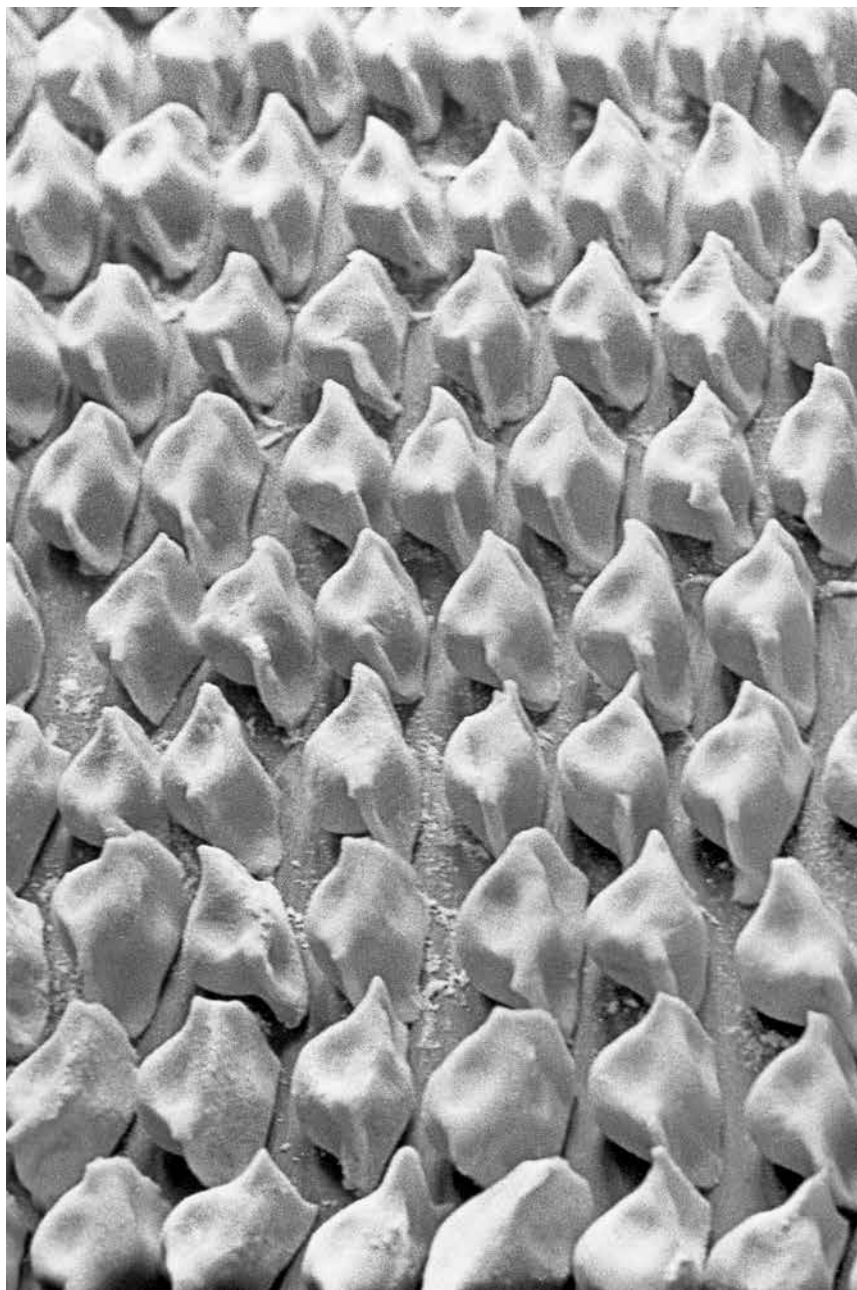


Zlatko DENIŠA, Mesarji na ljubljanski tržnici. Ljubljana, 1959.  
Zlatko DENIŠA, Butchers at Ljubljana market. Ljubljana, 1959.





Egon KAŠE, Priprava potice. Selška dolina, 1975.  
Egon KAŠE, Making potica in Selška dolina, 1975.



**Marjan CIGLIČ, Priprava idrijskih žlikrofov. Idrija, april 1963.**  
Marjan CIGLIČ, Preparing Idrian dumpling. Idrija, April 1963.



**Marjan CIGLIČ, Pršutarna. Tomaj, februar 1964.**  
Marjan CIGLIČ, Air-dried ham factory in Tomaj. Tomaj, February 1964.







Slovenski proizvajalci vin / Slovenian wine producers:

Ivan BORDON, Primož ROJAC, Tomaž ŠČUREK, Marjan SIMČIČ, Borut KOCIJANČIČ, Boštjan PROTNER, Magda STEYER, Bogomir VALDHUBER, Simon DRUZOVIČ, Rok CVELBAR in / and Danilo FLAKUS

© Janez PUKŠIČ





IZBRANE PODOBE  
20. STOLETJA

# LJUBEZEN GRE SKOZI ŽELODEC

LOVE GOES  
THROUGH  
THE STOMACH

**Razstava / Exhibition:**

**Izbor fotografij in besedila / Text and selection of photographs:** Andreja Zupanec Bajželj

**Avtor fotografij / Author of photographs:** Janez Pukšič

**Avtorji muzejskih fotografij / Authors of museum photographs:** Svetozar Busić,  
Marjan Ciglič, Zlatko Deniša, Dušan Gostinčar, Leon Jere, Egon Kaše, Miško Kranjec,  
Jože Mally, Rudi Paškulin, Edi Šelhaus, Vladimir Simončič – Vlastja, Miloš Švabič

**Oblikovanje / Design:** Tomaž Perme

**Stiki z javnostmi / Public relations:** Peter Bezek

**Obdelava fotografij / Photo editing:** Sarah Poženel, Sašo Kovačič

**Lektoriranje / Proof reading:** Irena Destovnik

**Prevod / Translation:** Martin Cregeen

**Tisk fotografij / Photo print:** Artiko d. o. o.



MUZEJ NOVEJŠE  
ZGODOVINE SLOVENIJE

Ustanoviteljica / Founder



Mestna občina  
Ljubljana



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA KULTURO

Galerija »S«, Ljubljanski grad / »S« Gallery, Ljubljana Castle  
22. april–13. junij 2021 / 22 April – 13 June 2021

Razstavo je omogočilo Ministrstvo za kulturo Republike Slovenije  
v sodelovanju z javnim zavodom Ljubljanski grad /  
The exhibition has been made possible by the Ministry of Culture of  
the Republic of Slovenia in cooperation with the Public Institute Ljubljana Castle