

Abram, Zoja Martina	7. b	Šarčević, Iris	7. c
Bečkanovič, Melisa	9. b	Žorž, Nal	7. d
Kodele, Lina	8. b	Čeperkovič, Kaja	8. b
Blaško, Svit	7. a	Sajovic, Lara	8. a
Rupar, Eva	9. b	Ventriglia Kalčič, Jacqueline	7. c
Šavič, Minea	9. b		

Postoj! (na), pojej kej

Turistična naloga



Mentorice: Valentina Sever, prof. geografije in zgodovine

Romana Harmel, učiteljica likovne umetnosti in geografije

Magdalena Penko Šajn, učiteljica biologije, naravoslovja in gospodinjstva

Osnovna šola Antona Globočnika, Cesta na Kremenco 2, 6230 Postojna

Postojna, šol. leto 2020/21

POVZETEK PROJEKTNO-TURISTIČNE NALOGE

Šola: Osnovna šola Antona Globočnika Postojna, Cesta na Kremenco 2, 6230 Postojna

Tel.: 05/7000 300

e-mail: os.antona-globocnika-po@guest.arnes.si

Naslov: **POSTOJ! (NA), POJEJ KEJ**

Avtorji:

Abram, Zoja Martina	7. b	Šarčević, Iris	7. c
Bečkanovič, Melisa	9. b	Žorž, Nal	7. d
Kodele, Lina	8. b	Čeperkovič, Kaja	8. b
Blaško, Svit	7. a	Sajovic, Lara	8. a
Rupar, Eva	9. b	Ventriglia Kalčič, Jacqueline	7. c
Šavić, Minea	9. b		

Mentorice: Valentina Sever, Romana Harmel, Magdalena Penko Šajn

Povzetek:

V naši projektno-turistični nalogi z naslovom Postoj! (na), pojej kej smo ustvarili novo sladico, ki združuje tradicionalno suho sadje tipično za našo pokrajino, kandirano kolerabo in novejšo in vedno zanimivo čokolado. Poimenovali smo jo Sladki list iz »pajštve« in ima obliko hrastovega lista, saj je včasih na krasu prevladoval hrast. Danes ga je veliko manj. V nalogi smo tako raziskovali notranjsko kuhinjo, opazovali pot od zrnja do kruha ter spoznali lokalne sestavine pridelane na ekološki način. Naš izdelek smo predstavili na RRA Zeleni kras ter seznanili lokalne gostince in TIC o naši sladici, ki je hkrati tudi turistični spominek. Sladica je namreč shranjena na glineni posodi v lični embalaži.

Ključne besede: notranjska kulinarika, zeleni kras, gozd, hrast, suho sadje, turistični spominek

Zahvala

Zahvaljujemo se vsem, ki so nam kakorkoli pomagali pri izdelavi naloge:

- Staršem in starim staršem za svetovanje in pomoč,
- vsem ostalim, ki so nam pomagali z nasveti ali konkretno idejo (g. Robert Čebokelj, osebje kuhinje OŠ Antona Globočnika), Špilarjev mlin za video prikaz, g. Harmel za tehnično pomoč,
- sponzorjem.

Kazalo

1. Uvod	5
2. Geografija in zgodovina Postojne	6
2.1. Nekatero naravnogeografske značilnosti podrobneje.....	6
2.2.1. Podnebje.....	6
2.2.2. Rastlinstvo.....	7
2.2. Zgodovina.....	9
2.3. Postojna danes.....	10
3. Zeleni kras	10
4. Notranjska kuhinja	11
4.1. Kruh.....	11
4.2. Naša raziskava.....	11
4.3. Vsakdanje jedi na Notranjskem.....	13
4.4. Suho sadje.....	14
4.4.1. Sliva.....	15
4.4.2. Hruške.....	16
4.4.3. Jablana.....	16
4.4.4. Oreh.....	17
4.4.5. Koleraba.....	18
5. Ekološko kmetovanje	18
6. Organizacija in izvedba	19
6.2. Finančni načrt.....	19
6.3. Pripomočki in potrebščine.....	19
6.4. Pomoč in sponzorji.....	23
6.5. Analiza trga.....	23
5. Zaključek	24
6. Viri in literatura	25

1. Uvod

Popotnik »Postoj!(na), pojej kej«. Dobrodošel v naši deželi, deželi Zelenega krasa. Vabljeni vsi, da se ustavite, obiščite naše kraje in okusite sladkosti našega suhega sadja po katerem smo Pivčani (prebivalci ob reki Pivki) znani. Brez kolerabe seveda na Notranjskem ne gre, zato je naša jed tudi inovativna, saj smo kolerabo kandirali in dodali še čokolado. Sladico smo poimenovali Sladki list iz »pajštve« in ima obliko hrastovega lista. Vse to pa je položeno na glinen pladenj in zavito v lično škatlico, ki jo lahko odneseš domov kot spominek na našo deželo neokrnjene narave. Gozdovi, pašniki in druge naravne danosti ter podnebje z izrazito hladnimi zimami so ključne sestavine prepoznavnih okusov in vonjev zelenokraškega kulinaričnega kotlička.

2. GEOGRAFIJA IN ZGODOVINA POSTOJNE

Občina Postojna leži v jugozahodnem delu Slovenije, na stičišču primorskega in celinskega sveta, na severni strani pivške kotline in spada v Primorsko-Notranjsko statistično regijo. Zaradi ugodnih prometnih poti in lege med Ljubljano, Trstom, Gorico in Reko je že od nekdaj upravno in gospodarsko središče Notranjske.

Občina meri 270. 268. 878 m², gostota prebivalstva je 53,87 na km² prebivalstva, v Sloveniji pa 98,1 prebivalcev na km², s čimer se Slovenija uvršča med srednje gosto poseljene države Evrope.

Celotna občina leži na področju kraškega sveta, je zelo bogata z naravo in kulturno dediščino, gospodarsko je prvenstveno usmerjena v turizem in turizmu kompatibilne panoge. Več kot 60 % občine pokriva gozd, kmetijska zemljišča niso izrazito kvalitetna, na možnost pridelave vpliva tudi razmeroma visoka nadmorska višina, izrazita panoga je kmetijstvo in živinoreja. Narava je razmeroma dobro ohranjena, problemov z ekološko spornimi gospodarskimi programi občina nima, velik del občine pa obsega osrednje vadbišče slovenske vojske Poček, ki pa predstavlja svojstven ekološki problem.

V Postojni imajo sedež tudi Inštitut za raziskovanje krasa ZRC SAZU, Notranjski muzej in območna enota Zavoda za gozdove Slovenije, ki upravlja večino gozdov na Javornikih, Hrušici, Nanosu in Snežniku (splet 2, 3, 2021).

2.1. NEKATERE NARAVNOGEOGRAFSKE ZNAČILNOSTI PODROBNEJE

Za raziskovalne namene naše turistične naloge bomo podrobneje predstavili samo nekatere naravnogografske značilnosti. Tu dobite tudi odgovor zakaj smo sladico oblikovali v hrastov list, saj so včasih na krasu prevladovali hrastovi gozdovi. Ti gozdovi pa so bili kasneje močno izkrčeni in pokrajina je bila v 19. stol. pogozdena. Nekaj združb hrasta še najdemo ob reki Pivki in zato smo se odločili, da ohranimo list hrasta kot del Zelenega krasa in neokrnjene narave.

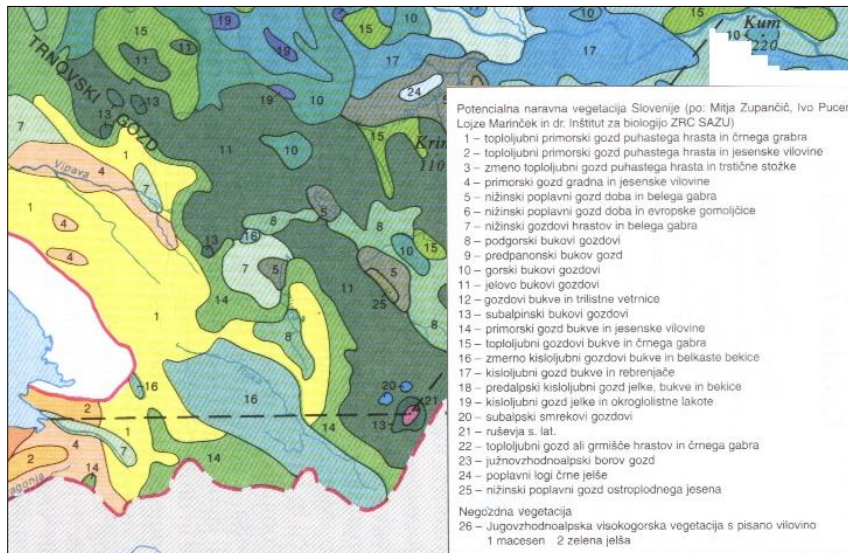
2.1.1 PODNEBJE

Proučevano območje spada v območje zalednega zmernega sredozemskega podnebja in v območje zmerne celinskega podnebja zahodne in južne Slovenije. Zaledno zmerno sredozemsko podnebje prevladuje na zahodnem in v osrednjem kotlinskem delu občine, medtem ko je reliefno bolj razgiban severni in vzhodni del proučevanega območja še vedno v območju zmerne celinskega podnebja zahodne in južne Slovenije. Na postojnskem območju vsi trije klimatski tipi neopazno med seboj prelivajo. Za celotno proučevano območje lahko ugotovimo, da na njem prevladuje submediteranski padavinski režim. Povprečne temperature najhladnejšega meseca so večinoma med -3 °C in 4 °C, najtoplejši mesec pa doseže med 15 °C in 22 °C. Oktobrske temperature so povsod višje od aprilskih, medtem ko je letna količina padavin močno neenakomerna. Podnebje nižjega gorskega sveta je osredotočeno na vzpeti del, kjer so temperature najhladnejšega meseca nižje od -3 °

Prsti, rastlinstvo in živalstvo so neločljiv del pokrajine, ki v medsebojnem prepletu in soodvisnosti vzpostavljajo svojevrstne značilnosti, hkrati pa tudi usmerjajo človekove dejavnosti (Postojna in Pivka 2015, 2016).

2.2.2. RASTLINSTVO

Karta: Potencialno rastje



Biologi iz ZRC SAZU so mnenja, da bi brez antropogenega vpliva bili ob reki Pivki podgorski bukov gozdovi, nekoliko višje **topoljubni primorski gozd puhastega hrasta** in črnega gabra, še višje pa primorski gozd bukke in jesenske vilovine. Ob Nanoščici bi rasli **nižinski gozdovi hrastov** in belega gabra. Na visokih kraških planotah pa so ostali isti jelovo bukov gozdovi.

O potencialnem oziroma prejšnjem rastju pa lahko nekoliko sklepamo tudi iz imen krajev in ledinskih imen. Tako se veliko krajev imenuje po hrastu (Hrašče, Hrastje,...) ali bukvi (Bukovje,...) (Sever, V., 2006).

Gozdovi tega območja so del gozdov Snežniško-Javorniške planote. S tem spadajo v največje strnjeno gozdno območje Srednje Evrope. Na območju je prisotna velika raznolikost gozdnih združb, čemur so vzrok razgiban relief, spremenljivo podnebje in pestre pedološke razmere na pretežno karbonatnih kamninah. Na pogosto poplavljenih prsteh ob Pivki, Nanoščici in Unici najdemo jelševja in vrbovja ter ostanke nekdanjih širokolistnih gozdov hrasta doba – dobovja (Zavod za gozdove ..., 2015).

Obravnava območja predstavlja raznolik preplet prsti, ki nastajajo v odvisnosti od matične podlage, nezanemarljiv pa je gotovo tudi vpliv vode, saj je na območju prisoten kraški hidrološki sistem. Prav ta ima velik vpliv na rabo tal, saj ravno območja na izrazito ravnem reliefu ali v konkavnih oblikah pogosto doseže visoka talna voda, posledično so te prsti za kmetijstvo manj primerne. Raznolikost prsti ob razgibanem reliefu in spremenljivem podnebju se odraža tudi v številnih gozdnih združbah, ki na le-teh uspevajo. Z vidika živalstva kraško podzemlje na obravnavanem območju predstavlja poseben življenjski prostor, kjer najdemo preko 150 živalskih vrst, med njimi pa izstopa največja jamska žival na svetu, slovenski endemit – človeška ribica. Ravno ta pisana pedogeografska in biogeografska struktura, ki v medsebojnem součinkovanju ustvarja prostor svojski, dodaja tudi svoj delež k prepoznavnosti območja in njegovemu turističnemu potencialu.

Prav gozd in njegovi proizvodi so od nekdanjih tukajšnjemu gospodarstvu poseben pečat in to znanje se na tem območju še danes prenaša prihodnjim rodovom.

Gozd ima veliko razvojnih potencialov, saj lahko omogoča zaposlovanje in številne dejavnosti, ki lahko pripomorejo k razvoju celotne regije (kot na primer trajnostna raba lesne biomase v energetiki in gradbeništvu, razvoj turizma v ohranjenem okolju, učne poti za ozaveščanje prebivalstva o pomenu naravnega okolja ipd.).

Zaradi prevladujočega deleža ohranjenega gozda ter deleža varstvenih območij (Natura 2000, EPO, ZO, NV) predstavljata občini primeren prostor za razvoj (ekološke) turistične in izobraževalne ponudbe. Spoznavanje procesov delovanja narave je ključno pri ohranjanju in zaščiti okolja, zato je izobraževanje v naravnem prostoru temelj za uresničevanje vizije o trajnostnem gospodarjenju z viri in varstvu okolja (Postojna in Pivka 2015, 2016).

Na Notranjskem danes prevladuje gozd (več kot 60%). Včasih pa je bilo gozda veliko manj, saj se je kras spremenil v golo pustinjo, kjer je bilo gozda manj kot 20%. Vzroke za goli kras lahko razdelimo na zgodovinske in klimatske. Zgodovinski vzroki za degradacijo gozda so bili: požigalništvo in krčenje gozda za kmetijske površine, krčenje za lastne potrebe in za prodajo lesa, na koncu pa še neprimerna in pretirana paša.

Na opustošenih in neporaslih tleh so dobili klimatski dejavniki še večjo moč. Burja je odnašala že tako plitvo prst, nalivi so jo spirali po površju navzdol in v globino. Zaradi nezaščitenih tal pred sončim obsevanjem so bile pogostejše suše in hitrejše razkrajanje humusa. Visoke temperature pa so povzročale požare (Sever, V., 2006).

PUHASTI HRAST

Družina: bukovke (*Fagaceae*)

Čas cvetenja: april–maj

Velikost: do 20 m

Rastišče: prisojna kamnita pobočja

Puhasti hrast (*Quercus pubescens*) je listopadno drevo z globoko razbrazdano skorjo. Listna ploskev njegovih pernatih nacepljenih listov je dolga od 4 do 8 cm, z zvezdastimi laski gosto porasel listni pecelj pa okoli 10 mm. Glavna značilnost, po kateri bomo puhasti hrast ločili od podobnih vrst hrastov, je gosta dlakavost njegovih brstov in mladih vejic. Tudi mladi listi so sprva po obeh straneh gosto puhasto dlakavi, vendar kasneje po zgornji strani ogolijo. Njegovi majhni plodovi so praviloma sedeči, dolgi so od 1 do 2 cm. Za hraste značilen skledičast ovoj, ki plod obdaja kot kapa, pri tej vrsti sega do polovice dolžine želoda.

Puhasti hrast raste na pustih, suhih in dobro prezračenih tleh na toplejših, svetlih legah. Pogost je v jugozahodnem, submediteranskem, delu Slovenije, proti severovzhodu pa je vse redkejši. Na skrajnem severovzhodu in severozahodu Slovenije mu razmere ne ustrezajo, zato ga tam ne bomo našli.



(splet 12, 2021)

2.2. ZGODOVINA

Zgodovina Postojne je bogata in seže daleč v preteklost. Kamnita orodja iz jam (Postojnska jama, Otoška jama, Jama v Lozi, Zakajeni spodmol in Betalov spodmol) povedo, da je bila Postojna z okolico močno poseljena že v najstarejših obdobjih (paleolitik).

V času rimskega imperija je Pivška kotlina prevzela vlogo prehodno-tranzitnega področja.

Zgodnji srednji vek ni pustil vidnejših sledov. Postojna je v zgodovinskih virih omenjena prvič leta 1226, leta 1262 je omenjena vas Postojna (Villa de Arnesperch), 1369. leta pa se pojavi (Postoyna, Posthojma). Postojno, vas na pomembni trgovski poti med Ljubljano, Trstom in Reko, so si v dobi razpadanja oglejske posesti pri svojem prodiranju proti Jadranskem morju 1371. leta pridobili Habsburžani.

Vas, kjer je bil sedež njihove posesti in glavarstva na Pivškem in Krasu, so leta 1432 povzdignili v trg. Središče posesti je bil grad Postojna na Soviču. Po požaru, ki ga je 1689 zanetila strela, ga niso več obnovili.

»Cesarska cesta« iz Ljubljane, Vrhnike in Planine do Postojne, kjer se je en krak odcepil na Reko, drugi pa preko Razdrtega in Senožec do Trsta in po njej razvijajoči se promet, je pravzaprav dvignila Postojno iz vasi v trg in jo v štiristoletnem razvoju pripeljala iz trga v mesto. Ta pot, ki jo je leta 1857 zamenjala železnica, je ob sloviti Postojnski jami Postojni pomagala leta 1909 pridobiti čast mesta.

Postojna je v času Marije Terezije postala sedež okrajnega glavarstva za Notranjsko (Kolenc, 2002).

Kmetje na Pivki so imeli zaradi različnih omejitvenih dejavnikov (razgibano kraško površje, plitve prsti, pomanjkanje vode) omejene možnosti za poselitev in kmetovanje. Posledično so kmetje iskali zaposlitev v prevozništvu – **furmanstvu, trgovini in gozdarstvu**. Prevoznišтво in trgovina sta bili dolgo časa zelo pomembni dejavnosti zaradi lege Pivške kotline, ki predstavlja pomemben prehod iz Sredozemlja v notranjost, gozdarstvo pa zaradi obsežnih gozdov v okolici (Zafran, 2005). V zvezi s prevozništvom so se razvile tudi nekatere obrti, ki so bile pomembne za vzdrževanje in popraviljanje cestnih vozov in konjske opreme.

Že v 15. in 16. stoletju je potekala zelo živahna trgovina s Trstom, beneškimi mesti ob Tržaškem zalivu, Koprom, Reko in Miljami. Še večji razmah je furmanstvo doživelo v 18.

stoletju, potem ko je cesar Karel VI. razglasil svobodno plovo po Jadranu. Sočasno z razvojem prevoznitva se je začela razvijati tudi močna kmečka tihotapska trgovina, zlasti s soljo, ki je kmetom dajala nujno potreben vir dohodka. Tudi po več kot sto konj se je pomikalo po skrivnih poteh iz beneških mest v zaledje čez Pivško kotlino (Fatur, 2008). Na Spodnji Pivki je poznana Jamborna cesta, ki je služila za prevoz dolgih debel iz notranjskih gozdov v obmorski mesti Trst in Reko. Kmetje so vozili hlodovino ali obdelan les, zlasti tramove in oglje. Oglarstvo se je v nanoških, javorniških in snežniških gozdovih ohranilo do sredine 20. stoletja (Postojna in Pivka 2015, 2016)

2.3. POSTOJNA DANES

Danes se Postojna predstavlja kot sodobno, urejeno in prijazno mesto, ki s svojimi naravnimi in kulturno-zgodovinskimi posebnostmi še vedno privablja številne goste. V Postojni, ki vse bolj postaja svetovni center krasoslovja, delujeta inštitut za raziskovanje krasa ZRC SAZU in Notranjski muzej Postojna, ki vsak na svojem področju ohranjata in predstavljata dragocenosti našega krasa. Seveda pa moramo omeniti svetovno znano Postojnsko jamo in Predjamski grad (splet 2, 2021).

3. ZELENI KRAS

Leta 2010 je bila na območju primorsko-notranjske statistične regije vzpostavljena blagovna znamka »Zeleni kras«. Namen njene ustanovitve je bila potreba po skupni promociji občin, geografskega območja in za potrebe lažje promocije blaga ter storitev, nastalih na tem območju. Oblikovana je bila v sodelovanju občin Postojna, Pivka, Ilirska Bistrica, Cerknica, Bloke in Loška dolina, njen skrbnik pa je Regionalna razvojna agencija Primorsko-notranjske regije. Lokalni ponudniki lahko pridobijo pravico nastopa pod ustanovljeno blagovno znamko, vendar morajo biti vključeni v obstoječe ukrepe t.i. kmetijskih okoljskih ukrepov ali imajo pridobljenega enega od uradnih certifikatov, ki zagotavljajo kakovost izdelkov. Vsako leto izide katalog regijskih izdelkov, kjer se sodelujoči ponudniki predstavijo, njihova predstavitev pa je prisotna tudi na spletnem portalu regionalne razvojne agencije. Blagovna znamka »Zeleni kras« se že pojavlja na živilskih in obrtnih izdelkih, kot so med, izdelki mlekarških kmetij (siri, 93 Eva Šabec jogurti), marmelade, žganje, in drugih.

Območje obravnavanih občin ima dobre možnosti za razvoj celovite turistične ponudbe v sklopu regionalne znamke Zelenega krasa. Znamka temelji na trajnostnem razvoju in razvoju okolju prijaznega turizma, kajti velika večina proučevanih občin leži na kraških tleh, zato je potrebno ohranjati skrb za občutljivo okolje. Njen namen je povečati prepoznavnosti območja in celotne turistične ponudbe. Leta 2012 so vzpostavili Regionalno destinacijsko organizacijo Postojnska jama – Zeleni kras, s katero naj bi pospešili razvoj turizma in sistematično okrepili povezovanje in sodelovanje pri skupnem načrtovanju, promociji in trženju turizma. Znotraj projekta so vzpostavili spletno stran Zeleni kras, kjer so predstavljeni znamka Zeleni kras, naravne in kulturne znamenitosti, gostinska ponudba, prenočišča, aktivnosti za možnost preživljanja prostega časa ter lokalni izdelki. Spletna stran znotraj posameznih zavihkov navaja tudi seznam različnih storitev, ki jih lahko turisti koristijo (prehrano, prenočišča in trgovino).

Zakaj ime Zeleni kras? Ime Zeleni kras neposredno poudarja ključno značilnost pokrajine – zeleni kraški svet. Gre torej za kras, ki je zelen, gozdnat in zato edinstven v Sloveniji. Prav zato je beseda 'kras' izpisana z malo začetnico, saj ne gre za Kras kot pokrajino, temveč za kraške značilnosti območja. Ime torej najbolj ustrezno opisuje naravne in kulturne značilnosti ter prednosti regije, obenem pa izraža razvojni koncept regije, ki sledi načelom trajnostnega razvoja (splet 11, 2021).

4. NOTRANJSKA KUHINJA

Na Pivško (Postojna in Pivka) je letoviščarje včasih privlačila pestra in okusna kuhinja: suhe domače klobase, pršut, pečena jagnjetina, ovčji sir, krompir in zeljnate jedi na sto načinov. Zelo so cenili slivovec in brinjevec.

4.1. KRUH

Na Pivškem so sejali včasih skoraj vsa žita, saj je bila letina močno odvisna od vremena; enkrat je obrodila ena, drugič druga poljščina. Sejali so pšenico, rž, ječmen, oves, ajdo, proso, lan. Žitno zrnje so shranjevali v kaščah. To so bile lesene skrinje, *kašte*, banke s predali za razne vrste žita. Moko so shranjevali v vreče ali pa v manjše skrinje.

Pšenico je bilo treba najprej odmeriti za setev. Da bi bila pri hiši dlje, so pekli zmesen kruh in spretno kombinirali moke različnih žit. Kruh iz pšenične in ječmenove moke je bil grob, suh, oster in je zbadal in pikal. Pekli so ga le ob izjemnih sušah in v času vojne. Rž so sejali zaradi slamnatih streh. Kruh iz ržene moke je bil nizek, težak in je napenjal. Zelo dober kruh pa je iz pšenične in ržene moke. Za peko kruha so rabili tudi sušene hruške, korenje in peso.

Najpogostejša oblika kruha je hlebec. Testo, ki je ostalo v mentrgi so postrgali in oblikovali male hlebčke *postrgavčke* za otroke. Bili so prej pečeni in so jih otroci komaj pričakali. Kruh je spremljal človeka od rojstva do smrti. Botre so za porodnico spekle veliko štruco v lončenem modlu. Temu so rekli pogača. Testo so okrasili tako, da so ga narezali s škarjami. Testo so zamesili iz bele moke, masla, jajc, rumenjakov, sladkorja in limone.

Pekli so mlečni kruh, salovce, pisan kruh (iz bele in črne moke), ocvirkovko, mlince...

Ljudje so pekli kruh doma v krušni peči. Testo so pripravili v *mentrgi*. Mentrga ima *ladelc* s ključem, korito in ploh. V njej je *vevenca*, velika lesena zajemalka za testo, grebljica ter omelce. Za vzhajanje so rabili slamnate peharje, testo so pokrili z lanenim prtom.

S kruhom so ravnali spoštljivo in varčno. V krušni peči so ga pekli vsak sedmi ali štirinajsti dan. Hlebce so shranili v omaro, skrinjo, v koš, ki je visel pod stropom ali pa zložili na *krušnik*, ki je bil pritrjen na grede. Prostor, kjer je bil shranjen kruh, so zaklepali (Renčelj, S., 2003).

Glede na čas setve oz. žetve ločimo ozimna in jara žita. Ozimna žita sejemo jeseni in žanjemo spomladi. Za svoj razvoj potrebujejo nizke povprečne letne temperature. Jara žito sejemo spomladi in žanjemo poleti oz. jeseni. Jara žita imajo kratko vegetacijsko dobo, dozoriyo prej in uspevajo na območju kontinentalne klime. Ozimna žita imajo daljšo vegetacijsko dobo. Jara žita bolje prenašajo vročino in sušo, medtem ko ozimna žita bolje prenašajo nižje temperature. Po navadi se kmetje v Sloveniji odločijo za setev jarih žit, kadar jim ne uspe posejati žit v jeseni. Med jarimi žiti najpogosteje sejemo jari ječmen, oves in pšenico.

Ozimna pšenica prenese -20°C. Primerna količina padavin je med 500 in 700 mm na leto, pri čemer je pomembna tudi njihova razporeditev. Pšenica potrebuje največ vode spomladi, ko se kolenči in klasi, poleti, ko zori, pa ne potrebuje veliko vlage. Ob ugodni vlažnosti prenese tudi temperature do 40°C. Uspeva na prsteh, bogatih s humusom (Tučman, S. 2020)

4.2. Naša raziskava

Za turistično nalogo smo raziskovali tudi pot od zrna do kruha. Tako smo preko fotografij in videokonferenc opazovali njivo, kjer so posejali ozimno pšenico sorte Illico. Ta je dovoljena v ekološki pridelavi. Opisali bomo postopek in priložili fotografije. Vse to nam je prikazala ekološka kmetija Klemenovi iz Landola pri Postojni. Lastnica kmetije nam je redno pošiljala fotografije.

1. Njiva, ki je bila preorana in prerahljana, 15. oktober 2020



Vir: Sever, V., 2020

2. Seme je po 9 dneh skalilo.
3. Njiva pšenice v januarju.



Vir: Sever, V., 2021

4. Njiva pšenice v začetku marca. Postopek bomo opazovali do julija/avgusta, ko bo čas za žetev.



Vir: Sever, V., 2021

5. Preko videokonference Zoom smo si ogledali tudi Špilarjev mlin v Grahovem. Tam so nam prijazni lastniki posneli video o procesu mletja žita v moko.
6. Učenec je doma spekel kruh in posnel sliko. Tu je njegov recept: v 1 kg moke zmešamo eno kocko kvasa, ki ga vzhajamo s toplim mlekom. Prilijemo približno 6 dcl tople vode, 4 žlice olja in 1 žličko soli. Premešamo in vzhajamo eno uro. Testo damo v model, kjer še enkrat vzhaja. Medtem segrejemo pečico in pečemo približno slabo uro.



Vir: Žorž, N.

4.3. VSAKDANJE JEDI NA NOTRANJSKEM

Veliko je bilo krompirjevih jedi (zaroštan krompir, krompir v zevnici, krompir v kosih z mlekom, z ocvirki,...). Pogoste so bile tudi fižolove jedi, z njim so pripravljali jedi, kot so kavra, zaroštan fižol, mineštra, matevž, fižol z jabolki. Večkrat so skuhalo različne žgance (ječmenovi, krompirjevi, ajdovi, koruzni), polento, močnik. Na njivah je bila skoraj vedno repa in zelje, torej je bila tudi na jedilniku pogosto.



Posebnost Notranjske pa je koleraba ali *kavla/kavra/kolerada*. Pripravili so jo v mineštri, s fižolom in krompirjem, na sladko, v omaki, pire krompir s kolerabo...



Od divjačine so najpogosteje pripravili divjega zajca ali srnjaka. Prava redkost je bila košuta, gams ali divji prašič (splet 1, 2021).

Seveda ne smemo pozabiti na kralja živali, prašiča. Koline so bile vedno praznik. Meso so nasolili, delali slanino, ocvirke, želodec, klobase, jetrance, krvavice, kožarce, žolco...

Od sladic pa češpove cmoke, štruklje, šmorn, šnite, potice...

4.4. SUHO SADJE

Sadno drevje ima vsaka hiša. Okrog vasi so mogočna drevesa tepk, hrušk, jablan, orehov in češp. Veliko sadja so včasih tudi posušili. Manjše količine so sušili na krušni peči. Sadje so zložili na lese, spletene iz vrbovih viter ali pa iz leske. Posebej velja poudariti sušilnice kot samostojne objekte – pajštve.

Pajštve (ali pajštabe, pajšte) so danes ohranjene komaj kje in so prava etnološka vrednota z domiselno tehnologijo sušenja sadja. Zidane so iz opeke, postavljene so v sadovnjaku ob

gospodarskem posloju. Bistvo sušilnice je na dnu zidana peč, ki ima obliko oboka in je zidana iz enakega materiala kot krušne peči. Kurijo jo od zunaj in kar je bistveno, dim iz kurišča uhaja naravnost v ozračje. Sadje se suši v toplém zraku, ki ga segreva peč. Za dodatno ogrevanje so ob straneh iz nje speljane cevi. Ker se sadje suši brez dima, ohrani značilno naravno barvo ter svoj značilen vonj in okus. Lese so 140-160 cm dolge in okrog 60 cm široke ter so kot police zložene na ogrodje, ena vrh druge. Med sušenjem jih prekladajo (Renčelj, 2003).



Vir: Etnografski muzej Slovenije

4.4.1. SLIVA



Sliva je prilagodljiva sadna vrsta, ki uspeva v zelo različnih okoljskih razmerah. Evropska sliva raste in rodi do 1000 m nadmorske višine, ni zahtevna glede tal, dobro prenaša zimski mraz in relativno pozno cveti.

V skupino evropskih sort spadajo sorte, ki izvirajo iz vrst domača sliva (*P. domestica* L.) ali cibora (*P. insititia* L.). Plodovi imajo topno meso odličnega okusa. Uporabni so sveži, posušeni ali predelani v marmelade, kompote in žganje (brkinska slivovka). Ta skupina predstavlja veliko večino našega sortimenta sliv. Sorte, izhajajoče iz domače slive so cepke, sorte izhajajoče iz cibore pa kostenice.

Tradicionalna območja pridelave sliv so Brkini z okolico, Idrijsko-cerkljansko, Postojnska in Pivška kotlina, slivova drevesa pa najdemo tudi drugod po Primorskem.

Vodilna slivova sorta v slovenskih sadovnjakih je bila stoletja dolgo **Domača češplja**. Primerna je za svežo porabo in vse oblike predelave; v marmelade, džeme, kompote, za pripravo sladice, sušenje, žganjekuho. Plodovi so aromatični in okusni. Žal je občutljiva na *virus šarke*, ki močno zmanjša ali povsem uniči pridelek sliv in s tem postavlja pod vprašaj gospodarnost pridelave (splet 6, 2021).

4.4.2. HRUŠKA

Latinsko ime: Pyrus communis

Opis rastline:

Videz: Navadna ali gojena hruška je do 20 m visoko listopadno drevo s stožčasto krošnjo in je v mnogih znakih zelo podobna drobnici. Cepljena na kutini navadno ne zraste več kot 3 metre. Poganjki so rdečkasto do olivno rjavi, večinoma goli in bleščeči ter dveh vrst; kratki in dolgi. Brsti so temni, drobni do 6 mm in stožčasti. Ima globoko segajoče korenine.

Lubje: Na starejših drevesih je svetlo do temno sivo in razpokano v pravokotna polja.

Listi: So eliptični, jajčasti ali okrogli, grobi in premenjalno nameščeni. So goli, drobno nazobčani in na posameznih delih celorobi.

Cvetovi: Je enodomna in žužkocvetna rastlina, cveti aprila in maja, pred olistanjem.

Plodovi: So bistveno večji kot pri drobnici, 5, a tudi več kot 8 cm debeli in ne okroglasti, ampak se ožijo v pecelj. Zunanji omeseneli deli in sočni del cvetišča, je sladek in sočen, večinoma brez kamenih celic in precej različen od sorte do sorte.

Uporabnost: Hruška je takoj za jablano najpomembnejše sadno drevo zmerno toplega pasu. Plodovi hrušk so užitni sveži ali sušeni. Plodovi imajo nekaj zdravilnih lastnosti, saj urejajo prebavo in delujejo kot diuretik. Hruškov les je rdečkast, težek, trd in na suhem trajen. Uporabljajo ga za izdelavo ravnil, risalnih desk, lesenih vijakov, pihal, črnih klavirskih tipk in furnirja (splet 7, 2021).

4.4.3. JABLANA

Jablana je do 10 m visoko listopadno drevo z belimi cvetovi, iz katerih se razvijejo plodovi – jabolka. Iz posameznega rodnega brsta se razvije 5 belih cvetov z rdečo ali roza obrobo.



Jablane najbolj uspevajo na srednje težkih peščeno-ilovnatih tleh in ne prenašajo visoke temperature. Ustrezajo jim dobro gojena, zračna in zmerno kislata tla. Najbolj jim ustreza zmerno toplo podnebje z enakomerno razporeditvijo padavin čez celo leto.

4.4.4. OREH

Spada med lupinarje. Zraste lahko do 35 m.

List je sestavljen iz do 9 lističev. Oreh je enodomna rastlina z ločenimi moškimi in ženskimi cvetovi, ki se oprašuje s pomočjo vetra. Moška socvetja imajo obliko mačic. V polni rodnosti drevo nastavi več moških socvetji kot ženskih. Drevo ima moške in ženske cvetove na isti rastlini, ki so bele ali rožnate barve. Plod ima zeleno lupino, ki jeseni porjavi in počni. Notri je trda rjava lupina, znotraj katere je jedrce.



Oreh je velik porabnik vode in potrebuje enakomerno preskrbljenost z njo skozi vse leto. Pomanjkanje vlage pripelje do počasnejše rasti mladik, slabše oplojenosti in nastavka plodov, počasnejše rasti plodov in predčasnega odpadanja. V času cvetenja oreha obilno deževno obdobje (običajno je to v maju) povzroči motnje v opraševanju, lahko pa pride tudi do razvoja glivičnih bolezni. Deževna jesen podaljša dozorevanje ploda in povečuje občutljivost drevesa za zimski mraz.

Za gojenje so primerna zmerno topla območja z manjšimi nihanji temperature. Ne mara zgodnje spomladanskega in pozno jesenskega mraza. V času cvetenja pozno spomladi lahko v Sloveniji pride do nizkih temperatur. Mladi plodovi propadejo pri temperaturi minus ena stopinja Celzija. Tudi vetrovne lege orehu ne ustrezajo. Poletna temperatura, ki jo oreh prenese, je največ osemindeset stopinj Celzija. Pri višjih temperaturah se razvijejo zgrbančena jedrca, zelena lupina pa se prilepi na luščino ploda. Tudi kadar imamo prehladna in prekratka poletja, se orehova jedrca zgubajo in slabo zapolnijo luščino. Pozimi med mirovanjem je oreh zelo odporen proti mrazu, saj njegovi vegetativni brsti prenesejo do -30 °C, seveda je to odvisno od pripravljenosti rastline na zimsko mirovanje in od sorte. Oreh je torej rastlina sonca.

Uporabljajo se orehova jedrca v prehrani, za peko peciv, potic, dodatek sirom, štrukljem. Zeleni orehi se uporabljajo za likerje. Listi so uporabljeni v farmaciji ker vsebujejo protivnetne snovi (splet 8, 2021).

4.4.5. KOLERABA

Spada med kapusnice. Za prehrano je pri kolerabi namenjena odebeljena korenina.

Koleraba je ena izmed najbolj tipičnih sestavin lokalne kulinarike Zelenega krasa.

Koleraba je poznana po vsem Zelenem krasu. Ta gomoljnata zelenjava je odporna na nizke temperature, zato se lahko zlahka skladišči čez zimo. Zaradi te lastnosti se je v preteklosti izkazala za zelo praktično v dolgih in mrzlih zimah, ki so značilne za ta del Slovenije. Za ljudsko prehrano je uporabna mesnata rumena sorta. Koleraba vsebuje ogljikove hidrate, beljakovine in vitamin C. V kulinariki je koleraba zelo uporabna: iz nje lahko skuhamo juhe, enolončnice, mineštre in pripravljamo različne nadeve.

Koleraba je bogata z vitaminom C, močnim antioksidantom, ki ščiti pred delovanjem prostih radikalov. Vsebuje tudi veliko vitamina B6, ki poskrbi za zdravo kožo in lepe lase. Tu sta še vitamina B3 (poskrbi za energijsko presnovo) ter B5 (poskrbi za vitalnost ter celično energijo). Koleraba je bogata tudi s fitokemikalijami, ki ščitijo pred rakom prostate, debelega črevesja in dojke. Ne smemo pozabiti še na visoko vsebnost kalija. Kot zanimivost naj napišemo, da ima skodelica surove kolerabe le 36 kalorij.

Koleraba ima značilen nežen okus, za kar se lahko zahvali vsebnosti gorčičnega olja in še nekaterih drugih snovi. Okus je podoben brokolijevemu steblu, je le malo bolj pekoč. Lahko bi napisali, da je okus nekakšna mešanica brokolija in radiča. Kuhana je bolj sladka. Poznamo več vrst kolerabe: belo, blede zeleno in vijolično. Vse se lahko pohvalijo z notranjostjo, ki je kremasto bele barve. Pri kolerabi so užitni tudi listi, ki so polni železa (splet 9, 2021).



5. EKOLOŠKO KMETOVANJE

Ekološko kmetijstvo predstavlja obliko in način kmetovanja, ki pridobiva vse večji pomen v slovenskem kmetijskem prostoru. Slovenija ima pestre naravne danosti, z različnimi tipi pokrajin in bogato krajinsko členitvijo, z velikim deležem gorsko višinskih kmetij in drugih območij z omejenimi možnostmi za kmetijsko dejavnost. In prav zato tudi odlične možnosti za nadaljnji in pospešeni razvoj tega načina kmetovanja, ki pomembno prispeva k zagotavljanju javnih dobrin, ohranjanju kulturne kmetijske krajine, ohranjanju oziroma izboljšanju biotske raznovrstnosti, varstvu virov pitne vode in sploh varovanju celotnega okolja.

Ekološko kmetijstvo v največji možni meri vpliva tudi na trajnostno gospodarjenje z naravnimi viri ter uveljavljanje načela dobrobiti živali oziroma živalskim vrstam in pasmam prilagojeno rejo. V ekološkem kmetijstvu se celostno dopolnjujeta rastlinska pridelava in reja živali in s tem

sledenje naravnim metodam in kroženju snovi v naravi. V sistemu ekološkega kmetovanja je zagotovljen tudi nepretrgan in transparenten nadzor nad pridelavo in predelavo teh pridelkov oziroma živil »od njive do krožnika« in s tem zajamčena večja varnost tistim potrošnikom, ki se za takšne pridelke oziroma živila odločijo.

Ekološko kmetovanje obenem zagotavlja pridelavo visoko kakovostne in varne hrane, z bogato prehransko vrednostjo in visoko vsebnostjo vitaminov, mineralov in antioksidantov. Ker je uporaba lahko topnih mineralnih gnojil, kemično sintetiziranih fitofarmaceutskih sredstev (pesticidov), gensko spremenjenih organizmov in proizvodov pridobljenih iz teh organizmov ter različnih regulatorjev rasti pri tem načinu kmetovanja prepovedana, zato praktično ni pričakovati ostankov teh snovi v pridelkih ali živilih in posledično - pri potrošnikih (splet 10, 2021).

6. ORGANIZACIJA IN IZVEDBA

6.1. ORGANIZACIJSKA TABELA

Turistični produkt	Sladica Sladki list iz »pajštve«
Ciljna skupina	Obiskovalci/turisti (tuji in domači), poslovni partnerji...
Naša ponudba	Sladica, ki je hkrati tudi turistični spominek
Izvajalec	Učenci izbirnega predmeta Turistične vzgoje in Sodobne priprave hrane in mentorice

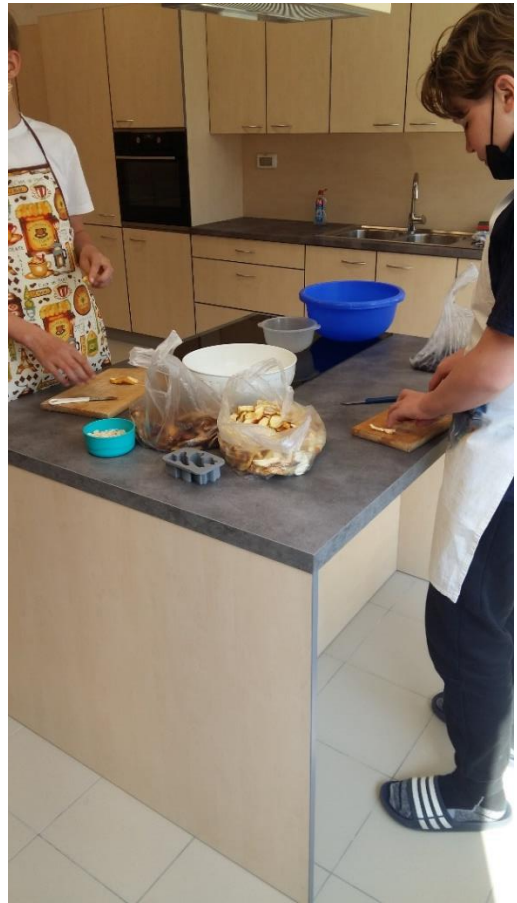
6.2. FINANČNI NAČRT

1. stroški sestavin za 50 kosov sladice: 80 €
 2. embalaža za 50 kosov: 37 €
 3. glina: 20 €
- SKUPAJ: cca. 137 €

6.3. PRIPOMOČKI IN POTREBŠČINE

Za sladico smo potrebovali naslednje pripomočke in potrebščine:

1. Sestavine (za 10 listov): 60 g seseklanih orehov, 100 g suhih jabolk (krhljev), 180 g suhih sliv, 90 g suhih hrušk, 500 g temne čokolade, 50 g kandirane kolerabe, maslo, sladkor v prahu. Vse suho sadje smo posebej zmelali ali nasekljali, ga zmešali s leseno kuhalnico in razvaljali na sladkorju v prahu na debelino približno 1 cm. Medtem smo stopili temno čokolado. Razvaljano maso smo oblikovali s pomočjo modelčka v obliko hrastovega lista. Polovico lista smo oblili s čokolado in posuli s kandirano kolerabo. Kandirano kolerabo smo pripravili že nekaj dni prej. Za to smo narezali kolerabo na majhne kocke, jo 10 minut kuhali v sladkani vreli vodi, odcedili in povaljali v sladkorju. Tako pripravljeno kolerabo smo nekaj dni sušili na zraku. Prilagamo nekaj fotografij izdelave sladice.

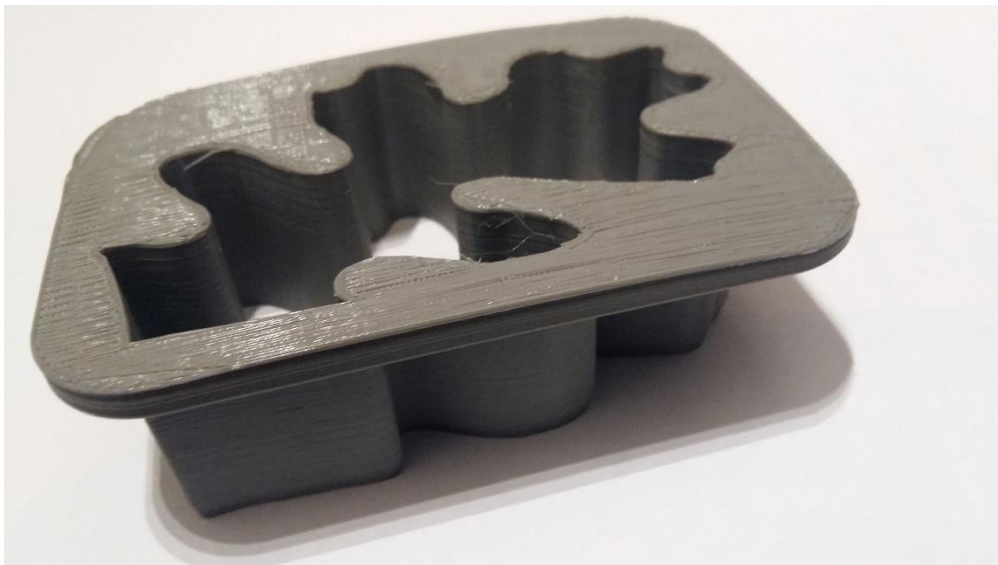


Vir: Sever, V., 2021



Vir: Sever, V., 2021

2. Modelčki za izrezovanje listov (modelčke nam je naredil g. Harmel na 3D laserskem tiskalniku). Potrebovali smo jih za odtiskovanje listov v maso iz suhega sadja in glino za pladenj.



Vir: Sever, V., 2021

- 3 Pladnji (manjši pladnji, ki držijo list iz suhega sadja v škatlici) iz gline, ki so jih izdelali učenci pri izbirnem predmetu Likovno snovanje.



Vir: Harmel, R., 2021

4 Kartonska embalaža velikosti 12 x 12 cm (izdelek podjetja Packbag iz Cerknice)



Vir: Sever, V., 2021

Celoten videz izdelka je v rjavi barvi, ki ponazarja zemljo, zeleni barvi, ki ponazarja gozd in beli barvi, ki ponazarja kamen (apnenec).

6.4. POMOČ IN SPONZORJI

Zaradi trenutne situacije glede druženja in obiskovanja ostalih organizacij, smo večino informacij, nasvetov in pomoči dobili preko telefonskih pogovorov in videokonferenc. V januarju 2021 smo tako imeli Zoom videokonferenco z g. Robertom Čebokljem iz gostilne Aviapub iz Postojne. G. Čebokelj je tudi predsednik Društva za gostinstvo in turizem Postojna. Dal nam je koristne nasvete in usmeritve ter nam obljubil nadaljnjo pomoč pri izvedbi. Dogovorili smo se tudi z RRA Zeleni kras o nadaljnjem promoviranju in morebitnem trženju izdelka. Seveda pa nismo pozabili na TIC Postojna in jim predstavili našo sladico kot turistični spominek.

V primeru večjega naročila izdelkov bi idejo ponudili podjetju Pekarna Jure, ki izdeluje pekovske izdelke in pecivo v Postojni.

6.5. ANALIZA TRGA (opravil jo je učenec Svit Blaško)

1. Pregledana ponudba (spletne strani) podobnih izdelkov: Avio pub, Pizzeria Čuk, Minutka, Mercator, Spar... Ugotovitev:

V Postojni ne prodajajo enakega ali zelo podobnega izdelka.

2. Prihodi in prenočitve tujih in domačih turistov

		Prihodi turistov		Prenočitve turistov			
		2018	2019	2018	2019		
Postojna	SKUPAJ	105.497	116.330	164.425	165.298		
	Domači turisti	6.587	6.121	15.203	11.385		
	Tuji turisti	98.910	110.209	149.222	153.913		

3. Potencialni kupci

Ugotovitev:

- V zadnjem normalnem letu (2019) je Postojno obiskalo 7 krat več turistov kot ima Postojna prebivalcev.
- Postojnčanov je 16.518.
- Turistov je 116.330, od tega 6.121 domačih in kar 110.209 tujih.

Ta izdelek bi kupili odrasli tuji turisti ker: je posebne oblike (list), tipično za naše kraje (suho sadje npr. slive, jabolka, hruške...), je poseben zaradi kombinacije s kolerabo (lokalni izdelek), nov okus in ker ga verjetno še niso videli. Kot turistični spominek.

Otroci bi ta izdelek kupili, ker: ima zanimivo obliko, privlačila bi jih tudi čokolada, ki jo večina otrok obožuje.

Ta izdelek bi kupili domačini: za posebne priložnosti npr. na stojnici za novo leto, za poslovno darilo, ipd.

4. Kritična analiza:

Negativne strani izdelka:

- je krhek,
- poleti se čokolada topi, potrebno bi bilo prodajati v ohlajenih prostorih.
- možno, da bi koleraba odvrnila mlajše kupce.

Pozitivne strani izdelka:

- Izdelek je zdrav saj vsebuje kolerabo in suho sadje,
- na suho sadje se ujema tudi čokolada,
- večina ljudi ima rada čokolado in suho sadje, zato bi izdelek lahko pritegnil veliko kupcev,
- koleraba predstavlja zdravi del izdelka, je lokalni izdelek in ker je neobičajna sestavina in je lahko dober motiv za radovednost kupcev,
- ker bo izdelek v obliki lista bi to lahko pritegnilo veliko kupcev saj tako izdelek izgleda privlačen in tipičen za te kraje, ker je veliko dreves.

Promocijske dejavnosti:

- Na spletu bi ta izdelek predstavili kot lokalno ponudbo, domače in ekološke sestavine,
- preko družabnih omrežij (skupina mladih) in spletnih strani TIC-a in Visit Postojna,
- degustacije za domače in tuje kupce itd.

Prodajne aktivnosti:

- Trgovine in stojnice pri Postojnski jami in Predjamskem gradu,
- izdelek bi predstavili in ponudili Občini Postojna in RRA Zeleni kras kot poslovno darilo,
- izdelke bi lahko imele na voljo tudi lokalne gostilne, turistične kmetije, prenočišča, hoteli... za prodajo obiskovalcem,
- sobotna tržnica za domačine in trgovine v centru mesta, trgovina Guštarna (lokalni izdelki) ipd.

7. ZAKLJUČEK

Postavili smo si kulinarčni izziv, da bi povezali tradicionalno notranjsko kuhinjo s ščepcem drznosti in inovativnosti. Zato smo izbrali suho sadje in ga oblili s čokolado in kandirano kolerabo. Želeli smo povezati naravo, ljudi in kulinariko v unikaten turistični spominek, ki je hkrati še okusen. Mislimo, da nam je uspelo. Na degustacijah na šoli je bila naš Sladki list iz «pajštve» odlično sprejet.

Veliko dela in časa smo namenili raziskovanju in preizkušanju, brskali po knjigah, spletu, vprašali naše babice in se veliko naučili o Notranjski, kulinariki in ostalem, ki je v nalogi.

Na žalost nismo veliko raziskovali na terenu, saj smo bili omejeni z epidemijo. Kljub temu pa smo ustvarili zdravo, okusno in privlačno sladko dobroto, ki ima svojo zgodbo. Ta pa komaj čaka, da bo povedana in ne pozabljena. S seboj jo lahko odnesete tudi vi.

8. VIRI IN LITERATURA

- Splet 1: file:///C:/Users/UPORAB~1/AppData/Local/Temp/okusi-prvinskega.pdf
- Splet 2: <https://www.postojna.si/> 2020
- Splet 3: <http://www.notranjski-muzej.si/si/>, 2020
- Splet 4: <http://www.visit-postojna.si/si/>, 2020
- Kolenc, D., *Kraji, kjer je prepil doma*. Vrhnika, Galerija 2, 2002.
- Postojna: upravno in gospodarsko središče: Postojna, Galerija 2, 2009.
- Splet 5:
http://www.zgs.si/slo/obmocne_enote/postojna/pestrost_gozdov/index.html
- Splet 6: https://www.kmetijskizavod-ng.si/panoge/sadjarstvo_in_oljkarstvo/2018080314111230/sliva/
- Splet 7: <https://www.visit-sevnica.com/si/hruska-navadna-pyrus-communis.html>
- Splet 8: <https://www.klubgaia.com/si/rastline/rastline/1121-oreh>
- Splet 9: <https://www.nadlani.si/kulinarika/koleraba/>
- Splet 10:
<https://www.program-podezelja.si/sl/251-uporabne-povezave/1036-ekolosko-kmetovanje>
- splet 11: <https://www.rra-zk.si/>
- splet 12: <https://www.notranjski-park.si/izobrazevalne-vsebine/rastlinski-svet/bukovke/puhasti-hrast>
- Postojna in Pivka 2015, Na vetrovni strani Postojnskih vrat, v deželi furmanov in zelenega krasa: Zbornik 19. geografskega raziskovalnega tabora 2015, Društvo mladih geografov Slovenije, Ljubljana, 2016
- Sever, V., Pogozdovanje krasa v Postojnskem okrajnem glavarstvu: diplomska naloga, Filozofska fakulteta, 2006
- Renčelj, S., *Knjiga o notranjski kuhinji in drugih rečeh*. Koper, Libris, 2003
- Tučman, S., 2020. Žitarice in kruh, simbol življenja. *Geografija v šoli*, 28, 2, str. 20-29