



ŠOLSKI CENTER POSTOJNA

SREDNJA ŠOLA
Ekonomška šola

TURISTIČNA PROJEKTNA NALOGA
POSTOJNSKI MENI

Mentorica:
Kajetana Tornič

Projektna skupina:
Žak Knap
Ema Šabić
Valentina Bjegojević
Jan Šalamun
Dajana Banović
Melisa Imširović

Postojna, december 2023

Šolski center Postojna
Cesta v Staro vas 2

6230 POSTOJNA

Tel: 081 601 650

E- pošta: info@scpo.si

NASLOV NALOGE: POSTOJNSKI MENI

Avtorji:

- Žak Knap; zak.knap@gmail.com; 3. S
- Ema Šabić; emasabic3@gmail.com; 3. S
- Valentina Bjegojević; valentinaaa.bjegojeviccc@gmail.com; 3. S
- Jan Šalamun; jan.salamun006@gmail.com; 3. S
- Dajana Banović; dajanakbanovic@gmail.com; 3. S,
- Melisa Imširović; melisa.imsirovic05@gmail.com; 3. S

Mentorica:

- Kajetana Tornič; kajetana.tornic@scpo.si

Povzetek:

Smo skupina dijakov 3. letnika Srednje ekonomske šole iz Sežane, Cerknice in Postojne. Na tekmovanje smo se prijavili zaradi letošnje teme, saj smo opazili, da je kulinarika šibka točka ponudbe na Postojnskem, kljub nekaterim izjemam. Problematično je zlasti pomanjkanje ponudbe lokalne hrane in tradicionalnih jedi, ki so del identitete območja in pomembne za avtentično izkušnjo obiskovalcev.

Združili smo moči in oblikovali edinstven kulinarčni izdelek, poimenovan Postojnski meni, s ciljem ustvariti okusno doživetje, ki bo predstavljalo bogato kulinariko mesta Postojna in njegove okolice, s poudarkom na tradicionalni Postojnski kulinariki.

Naš izdelek ima pomembno poslanstvo – oživiti tradicionalno Postojnsko kulinariko. Zavzemamo se za prenašanje dediščine iz roda v rod, pri čemer želimo mlajšim generacijam približati bogato kulturno dediščino kraja. Verjamemo, da je v prepoznavanju in cenjenju tradicionalnih jedi ključ do ohranjanja kulinarčne zapuščine, ki je pomemben del identitete kraja Postojna.

Postojnski meni ni le zbirka okusov, temveč tudi zgodba o lokalni kulinariki, ki jo želimo deliti z okolico in širšo javnostjo. S ponosom predstavljamo jedi, ki so zapisane v zgodovini Postojne, ter vabimo vse, da se pridružijo tej kulinarčni pustolovščini in odkrijejo skriti okus naše lepe regije.

We are a group of third-year students from the Secondary School of Economics from Sežana, Cerknica, and Postojna. We entered the competition because of this year's theme, as we noticed that gastronomy is a weak point in the offerings in Postojna, despite some exceptions. The lack of local food and traditional dishes, which are a part of the area's identity and crucial for an authentic visitor experience, is particularly problematic.

We have joined forces and created a unique culinary product called the "Postojnski Meni" with the goal of creating a delightful experience that represents the rich cuisine of the town of Postojna and its surroundings, emphasizing traditional Postojna gastronomy.

Our product has an important mission – to revive traditional Postojna gastronomy. We advocate for the transmission of heritage from generation to generation, aiming to bring the rich cultural heritage of the place closer to younger generations. We believe that recognizing and appreciating traditional dishes is key to preserving the culinary legacy, which is an important part of the identity of Postojna.

The "Postojnski Meni" is not just a collection of flavors but also a story about local gastronomy that we want to share with the community and the wider public. We proudly present dishes that are a part of the history of Postojna and invite everyone to join this culinary adventure and discover the hidden taste of our beautiful region.

1. UVOD

Iskanje pravega izdelka, ki bi verodostojno predstavljal našo pokrajino, je bil pravi izziv. V preteklosti je bilo na območju Postojne sicer veliko jedi, saj je mesto veljalo za pomembno vozlišče kulinarike, vendar nobena jed ni ostala trajno. Že v času Avstro-Ogrske se je zaradi različnih dogodkov, med katerimi je bila tudi gradnja železnice, v Postojno priseljevalo številno prebivalstvo, tudi iz različnih kulturnih okolij. Posebnost staromestnega jedra, imenovanega "Majlont", izhaja prav iz tega obdobja, ko so se delavci pri gradnji železnice selili celo iz Milana. Zaradi tega se je s časom tu kultura spreminjala z njo pa tudi kulinarika tega dela Slovenije.

Poleg tega se ponašamo z naravnim čudežem imenovanim Postojnska vrata, pod katerimi leži Postojna. Gre za izjemno pomembno geografsko točko, saj predstavljajo izjemno pomembno lokacijo na svetovnem zemljevidu. S svojo vlogo od notranjosti celine proti obali simbolizirajo ne le geografski prehod, temveč tudi kulturno povezovanje. Lahko prikažejo središče globalne kulinarčne mape, ki odpira pot raznolikosti in povezuje okuse, tradicije ter identitete iz različnih delov sveta. To poudarja Postojnska vrata kot ključno točko, kjer se lokalna zgodovina in kulturna dediščina prepletata z globalnim kulinarčnim kontekstom.

2. ISKANJE IDEJE

Začetek naše ustvarjalne poti nas je vodil na domačije v bližini, kjer smo se srečali z gostoljubnimi domačini Postojne. S poglobljenim pogovori smo pridobili vpogled v lokalne dobrote ter spoznali tradicionalne jedi, ki zaznamujejo Postojno in njeno okolico.

Obiskali smo priznani kmetijo Ekoturizem Hudičevci pri Razdrtem, Smrekarjevo domačijo v Grobišču in še druge lokalne pridelovalce, a žal smo ugotovili, da vprašanje, katera jed bi najbolje zaznamovala Postojno, ni bilo enostavno. Domačini so se soočali z izzivom odgovora na to zahtevno vprašanje, kar nas je spodbudilo k dodatnim raziskavam.

V bližini šole pa smo obiskali tudi znano gostilno Štorja pod stopnicami kjer smo izvedeli, da so bili pred leti tu potočni raki, ki so jih lovili v reki Pivki, prava kulinarčna atrakcija. Sedaj se jih ne lovi več, saj so zaščitena vrsta.

Obiskali pa smo tudi Turistično društvo Postojna, kjer so nas z veseljem sprejeli in popeljali v preteklost Postojnskega turizma ter nam podali veliko zanimivih informacij. Pomagali so nam pri razvijanju ideje in sicer s predlogom o sladici oz. štrudlu ter o domačem žganju, ki je zanimiv zaradi lege naše pokrajine.

V Postojni deluje kavarna Siesta, ki je pridobila še večjo prepoznavnost z izjemno kulinarčno mojstrovino - Jakobovo torto. S svojim edinstvenim okusom in pomenom je ta torta postala pravi kulinarčni simbol oz. spominek Postojne. Slaščičarka Petra Grah, ki jo je zasnovala, je sestavine za to sladico skrbno izbrala iz lokalnega okolja, kar je dodalo poseben čar in avtentičnost. V okviru našega projekta Postojnski meni smo pridobili tudi njeno mnenje, saj je takoj prepoznala vrednost našega prizadevanja za oživljanje tradicionalne Postojnske kulinarike.

Posvetili smo se zlasti preučevanju preteklosti in z zanimanjem prisluhnili izkušnjam naših prednikov ter starejših meščanov Postojne in njenega okoliša. Njihove zgodbe so nam odprle vrata do bogate kulinarčne dediščine, ki smo jo želeli oživiti. Čas, ki smo ga namenili raziskavam, nam je

omogočil, da smo idejo o pripravi sladice razvili v celovit Postojnski meni. Z navdušenjem si prizadevamo, da bi naš kulinarični izdelek v prihodnosti lahko uživali tudi gostje v bližnjih gostilnah, saj želimo deliti okusno zgodbo našega kraja, tudi s turisti, ki bodo obiskali naš kraj in mogoče bo pa prav to razlog za njihov obisk.

3. POSTOJNSKI MENI

Predstavljamo Postojnski meni, edinstveno kulinarično doživetje, ki izraža raznolikost in bogastvo okusov našega kraja. Naša paleta jedi, katera zajema predjed, glavno jed, sladico ter osvežujoče pijače, je zasnovana kot odraz izjemno pestre kulinarične dediščine, ki nas obdaja.

Začnemo z predjedjo, ponujamo vam nepozabne cerkniške žlinkrofe, katerih recept se že leta prenaša iz roda v rod, pripravljeni so pa po najstarejšem receptu domačinov družine Knap iz Cerknice. Eden izmed dijakov v naši skupini za tekmovanje je tudi član družine Knap in je dedič njihovega dragocenega recepta. Z veseljem so z nami delili svoj avtentičen recept. Cerkniški žlinkrofi se od bolj znanih idrijskih razlikujejo po nadevu. Ta je iz suhe divjačinske salame in jajčne omlete. V gozdovih Javornikov in na Nanoški planoti se namreč pase veliko število divjih živali.

Naslednja naša specialiteta je glavna jed, pečenice, pripravljene na tradicionalen način, ki nas popelje nazaj v čase, ko so se jedi pripravljale s srcem, po tradicionalnih receptih, ki so jih cenili po vsej Sloveniji. Kot prilogo smo dodali pražen domač krompir in domače zelje, ki ju pridobivamo iz bližnjih domačij in kmetij.

Za sladico smo se odločali med znamenito Jakobovo torto, ter štrudlom, ki ga vsi radi jemo. Da bi ohranili svežino in inovativnost, smo dodali doma pripravljene štruklje. Ti so podobni štrudlu, le da jih skuhamo v kropu in ne spečemo. So dvakrat bolj okusni, bolj privlačni in zanimivi tudi za najmlajše.

Kot popolno spremljavo našim jedem vam ponujamo jabolčno žganje z izrazitim vonjem in svežim okusom jabolka. Zakaj žganje? Ker se nahajamo na območju, kjer zime niso blage, temveč mrzle in vetrovne in zato potrebujemo nekaj, kar nas pogreje in požene kri po žilah. Za tiste, ki prisegate na brezalkoholne užitke, imamo v naši ponudbi tudi odličen osvežilen brezalkoholni koktajl iz domačih jabolk, hrušk, malin iz naših gozdov ter sladkega sirupa iz domačih češenj. Tako bomo zadovoljili širok spekter okusov in želja.

4. KALKULACIJA STROŠKOV

Cerkniški žlinkrofi:

Testo za žlinkrofe: 150 g (5,00 EUR/kg) = 0,75 EUR

Jajčne mase: 100 g (2,00 EUR/kg) = 0,20 EUR

Čebula: 30 g (1,50 EUR/kg) = 0,05 EUR

Divjačinska salama: 50 g (8,00 EUR/kg) = 0,40 EUR

Začimbe: 1 skupno (3,00 EUR/skupno) = 3,00 EUR

Skupni stroški za Cerkniške žlinkrofe za eno osebo: 4,40 EUR

Pečenice:

Svinjsko meso (za pečenice): 150 g (7,00 EUR/kg) = 1,05 EUR

Začimbe: 1 skupno (2,50 EUR/skupno) = 2,50 EUR

Priloga zraven pečenic:

Pražen krompir: 150 g (2,50 EUR/kg) = 0,38 EUR

Domače zelje: 100 g (1,80 EUR/kg) = 0,18 EUR

Skupni stroški za pečenice za eno osebo: 4,11 EUR

Jabolčno žganje:

Jabolka: 50 g (2,50 EUR/kg) = 0,13 EUR

Skupni stroški za Jabolčno žganje za eno osebo: 0,13 EUR

Brezalkoholni koktajl:

Domača jabolka: 50 g (2,00 EUR/kg) = 0,10 EUR

Domače hruške: 50 g (2,20 EUR/kg) = 0,11 EUR

Gozdne maline: 20 g (8,00 EUR/skupno) = 0,16 EUR

Sadni sirup: 1 skupno (3,50 EUR/skupno) = 3,50 EUR

Skupni stroški za brezalkoholni koktajl za eno osebo: 3,87 EUR

CELOTNI STROŠKI ZA PRIPRAVO JEDI ZA ENO OSEBO: 12,51 EUR

Približna PRODAJNA CENA v gostilnah v okolici Postojne bi lahko bila med 15,00 EUR in 25,00 EUR ali več, odvisno od konkretnih pogojev in politike cen gostilne.

5. ODZIVI NA POSTOJNSKI MENI

Našo inovativno idejo smo ponosno predstavili tudi drugim gostilnam v okolici Postojne, kot so Domačija Malnarjevi, Turistična kmetija Dolenčevi, Turistična kmetija »Mihevšč«, Ekoturizem Hudičevce, Smrekarjeva domačija in še mnoge druge. Odziv je bil izjemno pozitiven, saj so mnogi prepoznali vrednost oživljanja lokalne kulinarčne dediščine.

Veliko gostiln se je takoj odzvalo na našo ponudbo, saj so bili navdušeni nad idejo poustvarjanja in ohranjanja postojnske kulinarike. Razumeli so pomembnost ohranjanja avtentičnih okusov in prepoznali priložnost za nekaj posebnega, kar bi zaznamovalo njihovo ponudbo. Večina nas je toplo sprejela in izrazili so zanimanje za nadaljnje sodelovanje pri ohranjanju koncepta Postojnskega menija.

Spoštujemo tudi tiste, ki so se odločili, da ne bodo sodelovali, vendar so nam izrazili dobre želje in nam svetovali, kako nadaljevati. Nekateri so celo predlagali druge možnosti, vključno s predstavitvijo našega izdelka preko drugih prodajnih mest, kar nas je še dodatno motiviralo.

Odziv okoliških gostiln nam daje dodaten zagon in potrditev, da naš Postojnski meni ni le lokalni projekt, temveč ima potencial postati priznana kulinarčna znamka, ki bo povezala številne okoliške gostinske ponudnike. Z navdušenjem se bomo posvetili nadaljnjemu sodelovanju in razširitvi naše kulinarčne zgodbe v širši skupnosti. Skupaj gradimo okusno prihodnost Postojne!

6. ZAKLJUČEK

S svojim raziskovalnim pristopom in predanostjo smo uspešno oblikovali Postojnski meni, ki združuje bogato kulinarčno dediščino našega kraja in predstavlja okusno zgodbo našega skupnega izročila. Iskreno upamo, da bo naš kulinarčni izdelek oživil tradicionalno postojnsko kulinariko ter približal te okuse tudi mlajšim generacijam. Poudarjamo pomen prenašanja tradicije iz roda v rod, saj verjamemo, da se v kulinariki odražajo tudi zgodovina, kultura in identiteta naše skupnosti.

S ponosom smo vključili vse te tradicionalne jedi, ki so zaznamovale našo pokrajino. Postojnski meni ni le kulinarčna paleta okusov, temveč tudi povezava med preteklostjo in sedanjostjo ter most med različnimi generacijami.

Vzpodbujeni s pozitivnim odzivom domačinov in navdušenjem nad našim izdelkom, se zavezujemo k nadaljnjemu razvoju in predstavitvi Postojnskega menija tudi izven naše lokalne skupnosti. Želimo deliti našo zgodbo z gosti v bližnjih gostilnah ter s turisti, ki obišejo naš kraj in jih popeljati na kulinarčno potovanje skozi okuse naše pokrajine.

S tem zaključujemo našo ustvarjalno pot, ki nas je pripeljala do odkritja zakladov Postojnske kulinarike. Prepričani smo, da bo Postojnski meni postal ne le okusen kulinarčni izdelek, ampak tudi ambasador naše skupnosti, ki ga bomo s ponosom delili s svetom.

Hvala vsem, ki so sodelovali in nas podpirali na tej kulinarčni dogodivščini.

7. VIRI IN LITERATURA

1. Družina Knap iz Cerknice - Osebni prispevek recepta za Cerkniške žlinkrofe
2. Slaščičarna Siesta, Postojna - Informacije o Jakobovi torti in sodelovanje oz. pogovor s slaščičarko Petro Grah.
3. Slovenski turizem - slotic.si - Spletna stran z informacijami o turističnih zanimivostih Slovenije, vključno z naravnimi čudesi, kot so Postojnska vrata. (www.slotic.si)
4. Gostilna Štorja pod stopnicami, Postojna - Osebni obisk in intervju z lokalno gostilno za pridobivanje informacij o kulinarčnih posebnostih in zgodovini območja.
5. Turistično društvo Postojna - Sodelovanje pri pridobivanju zgodovinskih informacij in tradicionalnih receptov za Postojnski meni.
6. Osebni intervjuji z domačini in starejšimi meščani Postojne - Prisluhnjene zgodbe in izkušnje lokalnih prebivalcev za odkrivanje tradicionalnih jedi in kulinarčne dediščine.
7. Razgovori z gostilnami v okolici Postojne (Domačija Malnarjevi, Turistična kmetija Dolenčevi, Turistična kmetija »Mihevšč«, Ekoturizem Hudičevci, Smrekarjeva domačija) - Sodelovanje in odziv gostiln na predstavitev Postojnskega menija.
8. Spletni viri o lokalnih sestavinah in pridelovalcih - Dodatno raziskovanje lokalnih dobaviteljev in pridelovalcev za pridobitev svežih in kakovostnih sestavin za jedi.
9. Osebne izkušnje in spoznanja dijakov - informacije iz lastnih izkušenj in znanja ekipe dijakov, ki so prispevali k oblikovanju Postojnskega menija.

8. OKVIRNA VSEBINA IN STRUKTURA PREDSTAVITVE TURISTIČNEGA PROIZVODA NA TURISTIČNI TRŽNICI

1. Uvod:

Pozdrav in predstavitev ekipe ter projekta Postojnski meni.

Kratek poudarek na ciljnih predstavitev in pomeni lokalne kulinarčne dediščine.

2. Predstavitev Turističnega Proizvoda: Sveži Cerkniški Žlinkrofi:

Kratek opis Cerkniških žlinkrofov in njihovega izvora.

Poudarek na avtentičnem receptu družine Knap iz Cerknice.

Razlaga postopka priprave in pomembnosti lokalnih sestavin.

Interaktivna demonstracija kuhanja žlinkrofov.

3. Fizični Meni in Ostala Ponudba:

Prikaz fizičnega menija s celotno ponudbo Postojnskega menija.

Kratek opis drugih jedi in njihovih značilnosti.

4. Degustacija:

Možnost degustacije sveže pripravljenih Cerkniških žlinkrofov.

5. Zaključek:

Vabilo obiskovalcem, da si ogledajo celoten meni in okusijo lokalne specialitete.