

Širca, Lara 9. d

Ruff Marušič, Inka 9. d

Maslo, Ema 9. d

Trkulja Magister, Karin 9. c

Boštlic, Naja 9. c

Pilih, Staša 8. a

Dekleva, Nina 9. b

Dekleva, Tina 9. b

Dujc, Gregor 8. a

Rupar, Špela 8. a



Turistična naloga

Mentorice: Andreja Česnik, prof. geografije

Valentina Sever, prof. geografije in zgodovine

Mateja Mezgec Pirjevec, učiteljica tehnike in tehnologije

Romana Harmel, učiteljica likovne umetnosti in geografije

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

Postojna, šol. leto 2023/24

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: **PO-stoj, -skusi, -sladkaj se z zrelo tepko**

Avtorji:

Širca Lara 9.d, Pilih Staša 8.a, Ruff Marušič Inka 9.d, Dekleva Nina 9.b, Maslo Ema 9.d, Dekleva Tina 9.b, Trkulja Magister Karin 9.c, Dujc Gregor 8.a, Boštich Naja 9.c, Rupar Špela 8.a

Mentorice: Andeja Česnik, Valentina Sever, Mateja Mezgec Pirjevec, Romana Harmel

Povzetek:

Postojna je turistična občina, na območju katere ležita nacionalno pomembni turistični znamenitosti (Postojnska jama, Predjamski grad). Kot celota pa je občina turistično nerazvita. Kot eno od priložnosti za boljši razvoj smo razvili okusen spominek iz lokalno pridelanega sadja atraktivne oblike. V naši projektno-turistični nalogi z naslovom PO-stoj, -skusi, -sladkaj se z zrelo tepko, smo ustvarili novo sladico, ki združuje tradicionalno suho sadje tipično za našo pokrajino, zlasti staro sorto hruške tepko. Poimenovali smo jo zrelo tepka, katera ima obliko tepke, ta je za zaključek oblita s čokolado. V nalogi smo tako raziskovali notranjsko kuhinjo, pridelavo sadja 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 položena v košarico oz. cajno, ki je del naše kulturne dediščine.

Predstavili smo tudi načine trženja produkta, posneli promocijski spot in fotografirali samo izdelavo tepke.

Ključne besede: notranjska kulinarika, zeleni kras, tepka, suho sadje, turistični spominek, kulturna dediščina, pletenje košar

Kazalo

1. Uvod	4
2. Kratka geografska in zgodovinska predstavitev občine Postojne	5
2.1. Pletarstvo, izdelovanje cajn	6
3. Zeleni kras	6
4. Notranjska kuhinja	7
4.1. Suho sadje	7
4.1.1. Tepka	8
4.1.2. Sliva	9
4.1.3. Jablana	9
4.1.4. Oreh	9
5. Ekološko kmetovanje in trajnosti razvoj	10
6. Organizacija in izvedba	11
6.1. Organizacijska tabela	11
6.2. Finančni načrt	11
6.3. Pripomočki in potrebščine	11
6.4. Pomoč in sponzorji	12
6.5. Analiza trga	12
6.6. Trženje	13
5. Zaključek	14
6. Viri in literatura	15

1. Uvod

»Si pa zrel kot tepka!« Ali ste že slišali za ta izraz? Tepka je stara sorta hruške, katero smo uporabili oz. preoblikovali v nov turistični spominek ali produkt. Združili smo jo z ostalim lokalno in ekološko pridelanim sadjem ter jo posodobili s čokolado. Postavili smo jo v »cajno« ali košarico, ki je tudi del naše kulture. Tako je nastal produkt, ki je rezultat tradicije ter naravnih in kulturnih danosti postojnske destinacije. Tak kulinarični spominek soustvarja doživetje naše destinacije in njeno avtentičnost.

Postojna je turistična občina, na območju katere ležita nacionalno pomembni turistični znamenitosti, to sta Postojnska jama in Predjamski grad. Kot celota pa je občina turistično nerazvita. Kot eno od priložnosti za boljši razvoj turistične ponudbe smo želeli razviti okusen zaklad, ki nudi edinstven vpogled v lokalno kulturo, tradicijo in okuse. Tako povabi turiste in jih spodbudi k raziskovanju in odkrivanju lokalnih posebnosti. Produkt je unikaten in podpira lokalne pridelovalce ter tako spodbuja trajnostni razvoj.

2. KRATKA GEOGRAFSKA IN ZGODOVINSKA PREDSTAVITEV OBČINE POSTOJNA

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 (splet 2, 3, 2021).

Na območju občine ležita dve od petih najbolj množično obiskanih turističnih znamenitosti Slovenije, Postojnska jama in Predjamski grad. Število obiskovalcev se v zadnjih letih giblje okrog 700.000 letno v Postojnski jami ter okrog 250.000 letno v Predjamskem gradu in narašča. Še nekaj ostale turistične ponudbe v občini: ostale jame, Vivarij, Muzej krasa, Planinsko polje, Toplar v Belskem... Od aktivnosti pa pohodništvo, gorsko kolesarjenje, jahanje konj, opazovanje medveda in lovski treking, jaslice v Postojnski jami, Furmanski praznik, Dirka okrog Slovenije, Zmaj 'ma mlade in druge (splet 2, 2024).

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).

Prav gozd in njegovi proizvodi so od nekdaj dajali 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...), 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).

Kmetje na Pivki so včasih 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. Prevoznništvo 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. V zvezi s prevozništvom so se razvile tudi nekatere obrti, ki so bile pomembne za vzdrževanje in popraviljanje cestnih vozov in konjske opreme (Kolenc, 2002).

Del identitete Postojnčanov pa je tudi **legenda o pastirčku Jakobu in zmaju**. Njegovo zgodbo smo malce predrugačili in uporabili pri predstavitvi v promocijskem spotu.

Legenda pravi, da je nekoč v Postojnski jami živel grozen zmaj, ki so se ga vsi bali. Okoliški prebivalci so na pomoč poklicali iznajdljivega **pastirčka Jakoba**, ki je zmaja ukanil tako, da mu je za obrok prinesel z apnom napolnjeno telečjo kožo.

Ko se je pošast po obedu napila vode, jo je razneslo. Domačini so Jakobu v zahvalo za njegov pogum na začetku vasi postavili kip, iz ostankov zmajeve kože pa sešili torbo. Vse od takrat naprej s(m)o Postojnčani znani kot »**torbarji**«.

2.1. PLETARSTVO – IZDELOVANJE CAJN

Pletarstvo je zelo stara obrtna dejavnost. Pletene posode in ostali izdelki so spremljali človeka v vsakdanjem življenju, na vsakem koraku. Ta rokodelska dejavnost v definiciji pomeni izdelovanje predmetov s prepletanjem različnih, pretežno naravnih materialov, kot so šibje, vitre, slama in koruzno ličje.

Obilna rast leske je marsikje dajala ugodne možnosti za izdelovanje košev in košaric iz leskovih viter. Zaradi slabih gmotnih razmer in potreb po dodatnem zaslužku za preživljanje so se prebivalci na vasi marsikje oprijeli te obrti. K temu jih je še posebno vzpodbujalo veliko povpraševanje po takih izdelkih in zato tudi lahka prodaja.

Tudi v Šmihelu pod Nanosom je v prvih letih tega stoletja nastalo močno središče pletarske obrti. Za prodajo so izdelovali okrogle in ovalne naročne koške iz viter. Dna košaric so krasili s pisanimi cveticami. Pletenje košar je bilo izrazito zimsko opravilo saj so imeli ljudje takrat največ časa.

V vasi so najprej začeli najprej pri Koprivčevih. Ker so svoje izdelke lahko prodali, so jih sosedje začeli kmalu posnemati. Leta 1904 je pogorela vsa vas. S skupnimi napori in medsebojno pomočjo so vas spet pozidali. Zato so se tudi tesno oklenili pletarske obrti in si s to dejavnostjo pomagali iz gmotnih stisk (splet 14, 2024). Danes je pletarstvo skorajda zamrlo. Še vedno pa se najdejo po domovih cajne narejene v Šmihelu.

Pletene košare ali cajne, kot jim pravimo, so funkcionalne in hkrati estetsko privlačne. Primerne so za nošenje sadja, pridelkov s polja, drv,... ali pa kot okrasni predmet oziroma darilo. Zelo veliko vlogo imajo pri nošenju velikonočnih jedi k »žegnu«. Ob tem lahko še poudarimo ekološki in trajnostni vidik cajn. Lahko jih uporabimo tudi za v trgovino, namesto plastičnih ali papirnatih vrečk. Cajne so namreč zelo trdne in jih lahko uporabljamo dolgo časa. Lahko se jih tudi popravi. Ker pa so narejene iz naravnih materialov ne obremenjujejo okolja tudi, ko odslužijo svojemu namenu. Ko kupimo tak izdelek pa tudi podpiramo in spodbujamo ohranjanje domače obrti.



60 let stara cajna (malo popravljena) še vedno služi svojemu namenu, vir: Česnik, A., 2024

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 mlekarskih kmetij (siri, jogurti), marmelade, žganje, in drugih.

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. 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. 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).

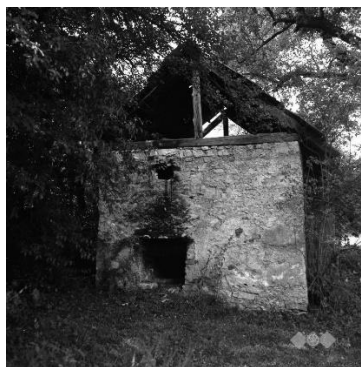
4. NOTRANJSKA KUHINJA

V preteklosti so bile jedi zelo preproste, uporabljali so izključno domače izdelke. Na notranjskem so včasih lovili potočne rake, ki so jih lahko lovili samo tukaj. Na polja so sejali vse vrste žit, saj je bila letina odvisna od vremena. Značilen je bil tudi kruh ter suho sadje. Imeli so veliko jedi na žlico kot so ričet, bloška trojka, ki so jih kuhali v glinenih posadah v kmečkih pečeh. Danes pa Notranjsko poznamo po notranjskem želodcu, žlikrofi, pljučnih in jetrnih klobasah in pečenih štrukljih s smetano. Notranjska in Ljubljanska kuhinja sta si zelo podobni, njuno tradicionalno nedeljsko kosilo pa vsebuje govejo juho, pečeno jagnjetino, kolerabo ali kavlo (posebnost notranjske), pražen krompir in potico. Za Notranjsko so značilni tudi žganci, ki so lahko krompirjevi, ajdovi, koruzni... ter pa koline. V teh koncih najdemo tudi dober ovčji sir in veliko jedi z krompirjem (zaroštan krompir, krompir v zevnici, krompir v kosih z mlekem, z ocvirki...) in zeljem. Pogoste so tudi jedi s fižolom.

4.1. 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 poslopju. Bistvo sušilnice je na dnu zidana peč, ki ima obliko oboka in je zidana iz enakega materiala kot krušne peči. Kuri jo od zunaj in kar je bistveno, dim iz kurišča uhaja naravnost v ozračje. Sadje se suši v toplem 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

4.1.1. TEPKA

Latinsko ime: Pyrus communis

Tepka je zelo prilagodljiva vrsta hruške, ki uspeva predvsem na globokih in rahlih zemljiščih z zračnimi in rodovitnimi tlemi. Najraje ima flišna tla. Najbolje uspeva na 400 do 800 ali tudi do 1000 m nadmorske višine. Najdemo jo tudi v mrzlih predelih. Življenjska doba drevesa je 200 let.

Drevo tepke zraste do višine 20 m, skorja je zelo hrapava in rjave barve. Listi so sulicaste oblike, zgoraj gladki, spodnja stran pa je poraščena z dlačicami. Rob lista je rahlo nazobčan, žile so mrežasto razporejene.

Tepka cveti v maju oziroma juniju. Cvetovi so sestavljeni iz petih venčnih listov z rdečkastimi prašnicami. Iz enega rodnega brsta se razvije 5 do 25 cvetov na kratkih poganjkih.

Razmnožuje se s sejanci oziroma cepljenjem na sejanec divje hruške.

Plod je sočen, srednje velik, okroglaste oblike, sprva zelene, ko dozori pa postane rumene oziroma rjave barve. Plodovi so zreli septembra in oktobra, ko niso več trdi in postanejo v notranjosti rjave barve – medeni; drevo bogato obrodi.

Les tepke in divje hruške je trd, le malo prožen, toda zelo trajen.

Tepka ima poseben ekološki pomen zaradi ohranjanja raznolikosti živalskih in rastlinskih vrst v pokrajini. Kot vsa visoka drevesa in njihove bogato razvejane krošnje nudi pomemben življenjski prostor zlasti pticam, ki si v njih ustvarjajo gnezda.

Pridelek je obilen brez velikega vzdrževanja dreves. Zaradi naravne odpornosti, tepke, podobno kot druge tradicionalne sadne vrste, ni potrebno škropiti. Glede na svojih značilnosti je zelo primerna za ekološko pridelavo.

Poimenovanje tepka najverjetneje izvira iz dejstva, da je drevesa tepk potrebno otepati. Le trdi oziroma dovolj čvrsti plodovi so namreč primerni za mletje in predelavo v mošt, medtem ko so umedeni in mehki plodovi dobri le za sušenje. Marsikje je zaslediti tudi drugo razlago, po kateri naj bi sajenje tepk zaukazala avstrijska cesarica Marija Terezija. Ker je bil to ukaz, je temu ob neupoštevanju grozila kazen. Gospodarja, ki ni posadil primerne števila dreves, naj bi natepli. O tem koliko gospodarjev so resnično natepkali, ljudsko izročilo molči. Tepka je najbolj prepoznavna sorta hrušk travniških sadovnjakov. Je naša avtohtona sorta, ki je bila razširjena praktično po celi Sloveniji (splet 11, 2024).

Glede uporabnosti tepk se je njihov pomen skozi zgodovino zelo spreminjal. Tepke naj bi se v naših krajih razširile zaradi uvedbe fiziokratskih načel Marije Terezije (1717 - 1780). Na vsako dvorišče in ob poteh naj bi zasadili nezahtevne tepke, ki obilno obrodijo in omogočajo prehrano tudi pozimi. Sušene tepke so tako predstavljale pomemben del kmečke malice, ki je dajala energijo za težja fizična dela. Poleg medu, ki ga ni bilo v izobilju, so bile edina sladkarija v prehrani kmečkega prebivalstva. Sušene tepke so bile primerne tudi za mletje v moko. Dodajali so jo moki za kruh, ali pa so drobno narezane sušene tepke dodajali testu za kruh. Narezane so dodajali tudi v ješprenj in kašo. (splet 12, 2024) V današnjem času je ta vrsta hruške kar malo zapostavljena, saj so mnogi prepričani, da je uporabna le za kuhanje žganja. Zaradi trpkosti, ko niso še zrele in neprivlačnega videza, marsikje ostanejo pod drevesi. Suhe tepke se danes uporabljajo tudi za pripravo kompota in sadne potice. Lahko jih ponudimo ob pijači ali narezku. Pojavljajo pa se tudi bolj drzne jedi: rižota iz tepk, sladoled iz tepk, testenine s tepkami, čatni iz tepk, praline iz tepk in gorenjska klobasa s tepko. (splet 13, 2024)



Zrele tepke, vir: Česnik, A., oktober 2023

4.1.2. 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 (splet 6, 2021).



sliva in jablana

4.1.3. 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 kislota. Najbolj jim ustreza zmerno toplo podnebje z enakomerno razporeditvijo padavin čez celo leto (splet 9, 2024).

Jabolka lahko uživamo sveža, v kompotu, posušena, pražena, ocvrta, podušena, pečena in še bi lahko naštevali. Uporabimo jih lahko tako za nadev kot tudi za prilogo. Izjemno koristni so tudi njihovi olupki, iz katerih lahko pripravimo slastne priboljške (splet 10, 2024).

4.1.4. OREH.

Spada med lupinarje in zraste do 35m. List je sestavljen iz do 9 lističev. Oreh je enodomna rastlina z ločenimi moškimi in ženskimi cvetovi, ki se oprašuje s pomočjo vetra. Plod ima zeleno lupino, ki jeseni porjavi in poči. Notri je trda rjava lupina, znotraj katere je jedrce.



Oreh je velik porabnik vode in potrebuje enakomerno preskrbljenost z njo skozi vse leto. Za gojenje so primerna zmerno topla območja z manjšimi nihanji temperature. Ne mara zgodnje spomladanskega in pozno jesenskega mraza. Tudi vetrovne lege orehu ne ustrezajo. Orehova jedrca se uporabljajo 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).

Zakaj smo izbrali tepko kot idejo za sladki zaklad in turistični spominek?

Tepko smo izbrali, ker je v našem lokalnem okolju še vedno veliko dreves tepk, marsikje pa njihovi plodovi ostajajo in jih ljudje redkeje uporabljajo v prehrani. Tepki smo hoteli dati novo priložnost. Ob tem smo spoznali njeno pomembno vlogo v prehrani naših prednikov saj ni bilo doma, ki ne bi imel posajene vsaj ene tepke. Marsikje so bile prav tepke tiste, ki so preprečile lakoto pri hiši. Posušene so bile pozimi pomemben vir energije in vitaminov.

Zanimiv je tudi prenesen pomen besede *tepka*:

- tepka – omejena, neumna ženska
- zrela tepka - prebrisano dekle
- ta pa ni iz tepke padel- je bister, prebrisan

5. EKOLOŠKO KMETOVANJE IN TRAJNOSTNI RAZVOJ

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 fitofarmacevtskih 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).

Sonaravni turizem je ena od pomembnejših priložnosti za gospodarski razvoj občine. Obiskovalcem tako lahko ponudimo pristno doživetje narave in lokalnega načina življenja.

6. ORGANIZACIJA IN IZVEDBA

6.1. ORGANIZACIJSKA TABELA

Turistični produkt	Zrela tepka
Ciljna skupina	Obiskovalci/turisti (tuji in domači), poslovni partnerji...
Naša ponudba	Sladica, ki je hkrati tudi turistični spominek
Izvajalec	Učenci izbirnega predmeta Turistične vzgoje



Zrela tepka

6.2. FINANČNI NAČRT

1. stroški sestavin za 50 kosov sladice: 80 €
2. košarice za 50 kosov: 250 €

SKUPAJ: cca. 330 €

6.3. PRIPOMOČKI IN POTREBŠČINE

Za sladico smo potrebovali naslednje pripomočke in potrebščine:

Sestavine (za 10 tepk, vse sestavine so ekološke pridelave):

150g suhih hrušk - tepk, 70 g sesekljanih orehov, 150 g jabolčnih krehljev, 150 g suhih sliv, 500 g temne čokolade, maslo, sladkor v prahu.

Vse suho sadje smo posebej zmelili oziroma nasekljali, ga zmešali s leseno kuhalnico in zmes oblikovali v obliko tepke. Medtem smo stopili temno čokolado. Polovico tepke smo oblili s čokolado in pritrdili posušen tepkin list za dekoracijo. Sladico smo položili v pletene cajnice, ki so jih izdelali učenci pri predmetu Turistična vzgoja.

Prilagamo nekaj fotografij izdelave sladice in izdelave embalaže.



sladice



Izdelava

Vir: Sever, V., 2024



Pletenje cajníc



Vir: Česnik, A., 2024

6.4. POMOČ IN SPONZORJI

Večino informacij, nasvetov in pomoči smo dobili s pogovori v živo in preko telefonskih pogovorov. 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. Dogovorili smo se, da bodo naš izdelek vključili v že obstoječ produkt Jakobova malica. Pri podjetniškem inkubatorju smo se tudi pozanimali o morebitnem svetovanju in izvedbi ideje.

6.5. ANALIZA TRGA

1. Potencialni kupci, ciljne skupine

Ugotovitev:

- Občina Postojna je turistično zanimiva. V letu 2023 jo je obiskalo okoli 200.000 turistov.
- Postojnčanov je 16.518.
- Poleg naravnih in kulturnih znamenitosti mora občina razvijati tudi kulinarična doživetja.

Ta izdelek bi kupili odrasli tuji turisti ker: je posebne oblike (tepka), tipična za naše kraje in v kombinaciji z embalažo izjemen lokalni turistični spominek, privabil bi jih nov okus in zgodba, ki jo izdelek nosi v sebi.

Otroci bi ta izdelek kupili, ker je zanimiva in privlačne oblike, 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.

2. Kritična analiza:

- **Negativne strani izdelka:**
 - je krhek,
 - poleti se čokolada topi, potrebno bi bilo prodajati v ohlajenih prostorih.
- **Pozitivne strani izdelka:**
 - Izdelek je zdrav saj vsebuje suho sadje – naravne sladkorje,
 - na suho sadje se ujema tudi čokolada,
 - večina ljudi ima rada čokolado in suho sadje, zato bi izdelek lahko pritegnil veliko kupcev,
 - ker je zrela tepka v lični embalaži, ki ima etnološko vrednost, bi to lahko pritegnilo veliko kupcev saj je izdelek okusen, privlačen in tipičen za te kraje;

6.6. **TRŽENJE**

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.
- promocijski spot, ki nam ga je pomagal posneti naš nekdanji učenec Luka Vovk Vižintin,
- letaki

Načini trženja:

- naš produkt bo del že obstoječe kulinarčne ponudbe Jakobova malica in bi tako dodatno popestrila turistično ponudbo Postojne,



Jakobova malica (splet 2)

- trgovine in stojnice pri Postojnski jami in Predjamskem gradu,
- izdelek bi predstavili in ponudili Občini Postojna in RRA Zeleni kras kot poslovno darilo,
- na prireditvah (furmanski praznik...),
- 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, ipd.

7. ZAKLJUČEK

Hrana je eno najbolj avtentičnih doživetij regije, saj je neposreden odraz prostora, časa in ljudi. (splet_2)

Z navdušenjem smo sprejeli izziv letošnjega festivala na temo Okusni zakladi saj menimo, da naša lokalna ponudba še ni dovolj razvita, ponuja pa številne še neodkrite možnosti za izvrstno kulinarično izkušnjo svojim obiskovalcem.

Izbrali smo suho sadje - predvsem tepko, ki je v današnjem kulinaričnem smislu nekoliko pozabljena in zanemarjena, v preteklosti pa je imela izjemen pomen v prehrani naših prednikov. Raziskali smo tudi domače obrti predvsem pletarstvo in cajnice so se nam zdele etnološka dopolnitev h kulinaričnemu spominku. Želeli smo povezati naravo, ljudi in kulinariko v unikaten turistični spominek, ki je hkrati še okusen. Menimo, da nam je uspelo. Na degustacijah na šoli je bila naša Zrela tepka odlično sprejeta.

Veliko dela in časa smo namenili raziskovanju in preizkušanju, brskali po knjigah, spletu, vprašali naše babice, se preizkušali v pletarstvu ter se veliko naučili o lokalnem okolju, kulinariki in ostalem, kar je v nalogi. Kot del promocije smo posneli tudi spot, ki predstavlja naš produkt in povabi ljudi k nakupu in obisku Postojne. Uporabili smo zgodbo o pastirčku Jakobu in zmaju, v katero smo vključili zdravo zrelo tepko in ji tako dali pomen v turistični podobi Postojne.

Ustvarili smo zdrav, okusen in privlačen sladki zaklad, ki odraža lokalno kuhinjo in dediščino kraja. Ima svojo zgodbo in komaj čaka, da jo spoznajo vsi, tudi vi.



Pastirček Jakob in zmaj v promocijskem spotu

Vir. Sever V., 2024

8. VIRI IN LITERATURA

- Splet 1: file:///C:/Users/UPORAB~1/AppData/Local/Temp/okusi-prvinskega.pdf
- Splet 2: <https://www.postojna.si/> 2024
- Splet 3: <http://www.notranjski-muzej.si/si/>, 2024
- Splet 4: <http://www.visit-postojna.si/si/>, 2024
- Kolenc, D., *Kraji, kjer je preprih 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 6: <https://www.klubgaia.com/si/rastline/rastline/1121-oreh>
- Splet 7: <https://www.program-podezelja.si/si/251-uporabne-povezave/1036-ekolosko-kmetovanje>
- splet 8: <https://www.rra-zk.si/>
- splet 9: <https://www.klubgaia.com/si/rastline/rastline/1129-jablana>, 2024
- splet 10: <https://okusno.je/triki-in-nasveti/za-kaj-vse-lahko-uporabite-jabolka.html>, 2024
- splet 11: https://www.kis.si/f/docs/Domaci_OSVV/TEPKA.pdf, 2024
- splet 12: <https://www.nasasuperhrana.si/clanek/susene-tepke/>, 2024
- splet 13: https://oblizniprste.si/slastni-prigrizki/susenje-hrusk-tepk/#google_vignette, 2024
- splet 14: <https://www.etno-muzej.si/files/pletarstvo1.pdf>, 2024
- 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
- Renčelj, S., *Knjiga o notranjski kuhinji in drugih rečeh*. Koper, Libris, 2003