

Kulinarika ter etnološka dediščina in razvoj turizma

Doc. dr. Stanislav Renčelj
Pivka, 6.5.2011

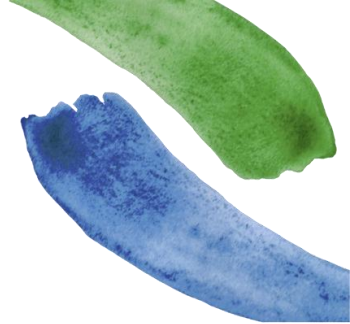
- Naložba v vašo prihodnost
- Za misel prihodnosti – misel za jutri
- Institucije – RRA Notranjsko-kraške regije d.o.o.
- Notranjski regijski park
- LAS – Društvo za razvoj podeželja med Snežnikom in Nanosom
- LAS Po poteh dediščine od Idrijce do Kolpe
- LAS Krasa in Brkinov
- Martin Krpan

- LAS – Društvo za razvoj podeželja med Snežnikom in Nanosom ter LAS Krasa in Brkinov sta izdala publikacijo: “Na podeželju med Brkini, Krasom, Nanosom in Snežnikom”
- V njej so predstavljene turistične in izletniške kmetije v občinah: Divača, Hrpelje – Kozina, Ilirska Bistrica, Komen, Pivka, Postojna in Sežana.
- Osmice
- Znamenitosti – naravna in kulturna dediščina
- Kraška vinska cesta
- Brkinska sadna cesta
- Paketi izletov
- Skupen nastop je spodbuden in hvale vreden. Na ta način institucije opravičujejo poslanstvo.

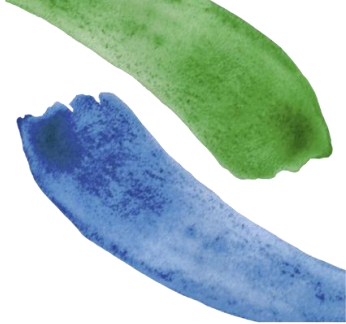
- V nadaljevanju bom komentiral gastronomsko ponudbo, tako kot so jo predstavile turistične kmetije v omenjeni publikaciji.
- Sproti bom opozoril na napake, ki izvirajo iz splošnih navedb jedi in poudaril bistvene značilnosti kulinarike omenjenega območja kot enega izmed pomembnih nosilcev gostinsko turističnega razvoja vključno z razvojem podeželja.

- Navedba nekaj tipičnih ponudb jedi:
- Jedi po receptih naših starih mam, kraške jedi po predhodnem dogovoru, tipične kraške jedi, domače jedi, ostalo po dogovoru, domače pivške jedi, kraške jedi v bližnji gostilni, domače jedi s pridihom Krasa in Brkinov, raznovrstne domače jedi, domača kuhinja naše gostilne i.p.d.
- Vse jedi imajo svoja imena, tradicijo, renome, priljubljenost. Jedi so odraz kraja, navad in letnih časov, imajo svojo identiteto.
- Splošne predstavitve škodujejo jedem in njihov ugled slabi.
- Uporabljamo izrabljene splošne napovedi jedi, ki ne odražajo pristnosti ponudbe.
- Ponudbo ne gradimo na že zgrajeni prepoznavnosti, kar vodi k razvrednotenju pristne domačnosti. Ne zavedamo se škode, ki jo s tem povzročamo.

- Ponudba kruhov
- Domač kruh, teranov kruh, žefranov kruh
- Pecivo: orehova potica, poročna potica
- Domače sladice: sladice iz domačega sadja; jabolčni zavitek – brkinsko sadje – stare sorte, čudoviti stari okusi, teranova rezina (supa) – specifičnost Krasa
- Sladice morajo biti povezane s tradicijo sadjarstva in gozdnih sadežev
- Manjka vonj krušne peči, zgodba o mlinu, vrsta žita, obredi – praznični kruhi, več domačnosti



- Štruklji
- Kuhani štruklji, gluhi štruklji – nimajo zgodbe
- Štruklji s skuto (ovčja, iz kravjega mleka).
- S štruklji se ponaša celotno območje: gluhi, s skuto, z orehi, kruhovimi drobtinicami, z rozinami. Bogati štruklji združujejo skuto, orehe in rozine (v Brkinih rozine, opaše in cvebe)
- Pita: sadna pita (Slivje); manjka poudarek arome brkinskega sadja – kar je narobe.



- Suho mesnati izdelki – domači suho mesni izdelki.
- Splošna ponudba: suho mesni narezki, narezki domače mesnine, občasni suho mesnati izdelki, pršut, salame, klobase, pečen pršut....
- Splošna ponudba ne poudarja posebnosti, čeprav suhomesnati izdelki predstavljajo atraktivno ponudbo v vseh gastronomsko razvitih deželah.
- Posebnosti: pršut, zašink, panceta, salame, klobase ne pridejo do izraza.

- Suhe mesnine so naša gastronomska posebnost. Podnebje tradicija, izkušnje, znanje in tržnost nam dajejo prednost.
- Postopek suhega soljenja z morskó soljo, blaga uporaba dima, nežna slanost, dolga doba zorenja, elegantna tekstura, izgled, barva, vonj in okus rezine jim dajejo gastronomsko kakovost.
- Suho mesnati izdelki so pogosto predjed. Uživamo jih s pozornostjo in spoštovanjem. Izdelki spadajo v višji cenovni razred in zahtevajo estetiko, lahkotno postavitvev na krožniku (brez kisle vložene zelenjave). Prednost so tudi mesnine iz mesa divjadi.
- Poudariti je potrebno izdelke z zaščiteno geografsko označbo.



- Mesne jedi
- Ponudba mesnih jedi – poimenovanje jedi je preveč splošno in ne poudarja drugačnosti, zato ponudba ni privlačna.
- Mesne jedi so ponujene kot: domača svinjina, domače koline, pečenke, hišne pečenke, razne pečenke, mesne jedi, različne vrste mesa s prilogami, svinjska, goveja, telečja pečenka, meso na žaru, jedi z žara, odojek, jedi iz telečjega, žrebičkovega in divjačinskega mesa, pečenice, ajmoht.
- Priprava in ponudba mesnih jedi ima mediteranski pridih. Mesne jedi zahtevajo nežno toplotno obdelavo in izbrane priloge. Meso je osrednja jed na jedilniku in pride do izraza le, če je pripravljeno na krajevno običajen način, s priokusom domačnosti in z uporabo starih domačin poimenovanj jedi.

- Jagnjetina
- Splošna ponudba: ovčetina, jagenjčki, pečen jagenjček, jančki.
- Meso mladih jagenjčkov in kozličkov je naša gastronomska posebnost in prednost. Nekoč velikonočna jed se sedaj ponuja čez celo leto. Jed bogatejših gostov postaja sestavni del boljše ponudbe.
- Med gosti velja prepričanje, da na Krasu, v Brkinih in tudi na Notranjskem znajo postreči z jagnjetino. Pomembna je tehnika priprave; nežno meso rabi tudi nežno toplotno obdelavo in izbrane priloge (mlinci), ki ne prekrijejo osnovne arome mesa. Kdor pozna knjigo "Ovčarstvo na Pivškem" bo lahko pripravil zgodbo.

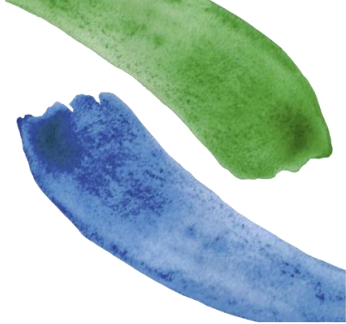
- Piščančje meso
- Splošno: domači piščanci, pohani piščanci....
- Vedno iskani in zaželeni piščanci z dvorišča. Gostje iz Trsta se jih niso nikoli naveličali. Cenjena je bila domača vzreja in preprost klasičen način ponudbe.

- Belo meso: telečje meso, meso jagnjetine in kozličkov, piščancev, zajcev je bilo od nekdaj cenjeno in iskano v gostilnah.
- Belo meso velja za specialiteto. Na našem območju se je potrošilo več piščančjega mesa, kot so ga domačini priredili. Ponudba belega mesa ima tradicijo in je moramo negovati. Meso obogatimo z celo vrsto prilog in z doma pridelano zelenjavo. Priloge in zelenjava ne smejo prekriti nežne osnovne arome mesa.

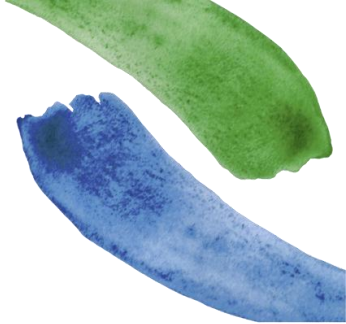
- Divjačina
- Splošno: divjačina, jedi z divjačino
- Prednosti; narava nas je obdarila z gozdovi, ki so bogati z divjadjo. Lov je izvajala predvsem gospoda. Jedi z divjačino so postregli le v boljših gostilnah.
- Jedi z divjačinskim meso so naša prednost in privabljajo zahtevnejše goste – gurmane. Poudariti treba naravo – zdravo okolje. Ponudba mora biti vabljiva in ne splošna. Predstavitev naj bo konkretna. Ponujamo: jedi z mesom srne, košute, divjega prašiča, medveda, polhov. Ob divjačinskih jedeh lahko ponudimo celo vrsto bogatih prilog pridelanih na naših poljih, oziroma s prilogami iz gozdnih sadežev.
- Sestavni del ponudbe je lovni turizem, organizacija polharjenja,...

- Ribe
- Omenja se le postrv
- Vodotoki Brkinov in Krasa so bili nekoč polni rakov jelševcev, ki so jih izvažali. Rakov ni več. Ribje bogastvo, ki je ohranjeno v zdravih vodah, je premalo vključeno v ponudbo.
- Ribe Cerkniškega jezera, jezera Mola in Klivnika
- Gojenje rib – postrvi – ribogojnice – slabo razvito
- Tradicija sušenja rib ob Cerkniškem jezeru – ponudba ni razvita
- Glede na bogastvo in vrsto rib je ponudba zelo skromna, ni poslovnega interesa in povezanosti med ribiči in gostinci.

- Mineštre
- Splošno: enolončnice, sezonske mineštre, zelenjavne mineštre, kislo zelje in repa jota s klobaso, koleraba, šelinka
- Pri ponudbi minešter (ne enolončnic) je potrebno dati več življenja in pristnosti. Zelje in repa sta evropska jed. Od povprečja se lahko ločimo s poudarki: jota, prisiljeno zelje, repa na sladko, repa tropinka, zelje z ocvirki, solate,...Pozabljamo na jedi z ohrovtom, zeleno (šelinom) in ječmenom. Ječmen je ponujen s pozornostjo, posebej ga spremlja kos najboljše svinjine s hrenom. Izvirne rešitve si preveč sramežljivo utirajo pot v gastronomijo. Potrebna je smelost, zavest in občutek za inovativnost. Že prepoznane jedi ne znamo izkoristiti za promocijo.



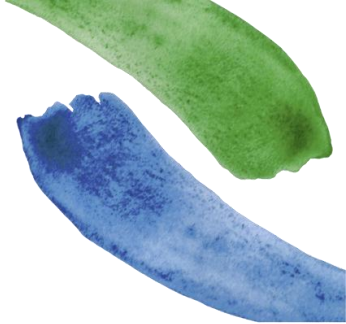
- Juhe
- Splošno: juha, sezonske juhe, prežganka, goveja juha
- Goveja juha - praznično kosilo domačinov
- Juha s tradicijo in juha s spoštovanjem
- Goveja juha z domačimi lezanji ima najdaljšo tradicijo v gostilnah. Jedli so jo furmani in gospoda. Iz tega obdobja je cenjeno meso iz goveje juhe, meso v solati in tenstan krompir. Izvirne juhe so suha župa, krompir na župi.
- Jota, kolerabna kremna juha, ohrovtova kremna juha, ječmen – so postale protokolarne jedi in ob slavnostnih kosilih nadomeščajo govejo juho.



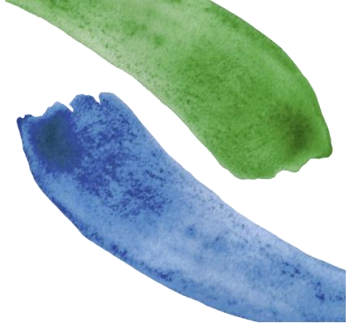
- Krompirjeve jedi
- Krompir v zevenci, krompir z ocvirki, krompirjeva bela polenta - to so imena značilnih jedi, kot se za deželo krompirja spodobi – etnološke vrednote.
- Krompir, krompir na sto načinov ne pove, kaj je značilno za naše območje. Poudariti je potrebno krompir pečen v “rolu” s panceto, krompir v “oblici”, tenstan krompir, ki spremlja tradicionalno govejo juho z domačimi rezanci – nedeljsko kosilo.

- Njoki – zakaj splošna in sramežljiva ponudba?
- Njoki, njoki z golažem, zeleni njoki iz krompirja. Češpovi krompirjevi njoki so prepoznavna, cenjena jed s tradicijo, standardne kakovosti. Tehnološki postopek je zahteven. Češpovi njoki je pravo ime in se ločijo od industrijsko narejenih njokov. Češpovi njoki promovirajo Brkinsko sadjarstvo. Zaslužijo si priznanje višje kakovosti in zaščito blagovne znamke.
- Že uveljavljeno prepoznavnost moramo dograjevati.
- Praznik v Slivju – postaja osrednja kulinarična prireditev Brkinov z glavno ponudbo češpovih njokov in češpove pite.

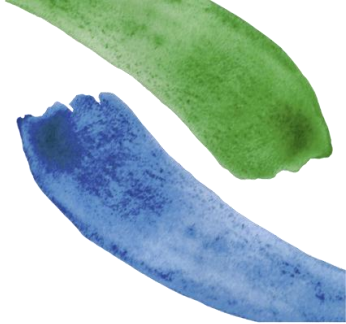
- Testenine
- Skromno in splošno: testenine, domače testenine
- Poudariti je potrebno doma ročno izdelane testenine, tanke lezanje – jušne rezance, široke rezance, bleke in mlince narejene brez dodatkov. Testenine ponujene z divjačinskim mesom, gobami, ovčjim sirom, so kulinarična posebnost in se ločijo od ostalih testenin – poudarjamo drugačnost in izvirnost.



- Zelenjavne jedi
- Splošno: zelenjava, doma pridelana zelenjava, razne solate, solata, zelenjavne jedi
- Zelenjavne jedi postanejo privlačne, če jih poimenujemo in poudarimo način priprave. Ponudba zelenjavnih jedi sledi letnim časom in to moramo izkoristiti, ustvariti pestrost in zanimanje. Potrebna je inovativnost – zelenjava v kuhani, pohani in pečeni obliki s kisom iz sadja bogati jedi na krožniku.



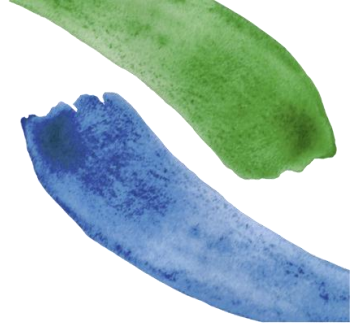
- Gobe
- Splošno: gobe, gobje jedi, gobova mineštra, polenta z jurčki
- Narava je obdarila območje s številnimi gobami. Ponašamo se z tradicijo nabiranja, sušenja in prodaje gob.
- Uporaba gob v kulinariki je naša prednost. Kjer ni gob, jih kupujejo, da obogatijo aromo jedi. Gobe so najbolj bogata naravna začimba – z zelo širokim spektrom okusov. Z uporabo gob se izognemo industrijsko pripravljenim začimbam. Lahko ustvarimo edinstveno, – nepozabno doživetje: testenine, krompir, polente z gobami, divjačina z gobami, gobe pečene na plati štedilnika, gobe z jajci, omake, solate, imajo bogato izročilo domačinov. Potrebna je inovativnost, smelost in želja po dopadljivosti. Brez znanja, kako ravnati z gobami, ni napredka.



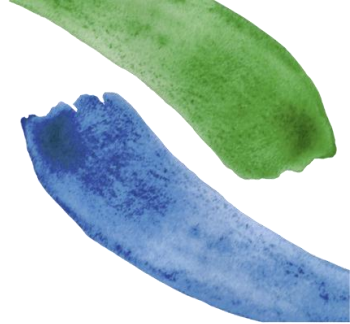
- Mlečni izdelki
- Splošno: sir
- Siri imajo bogato tradicijo, predstavljajo vrh kulinarčnih užitkov. Obogatimo našo kulinariko z ovčjimi, kozjimi in mladimi siri iz govejega mleka. Zakaj ne omenjamo tradicijo ovčarstva in sirarstva na Pivškem, v Brkinih, na Krasu. V deželah z razvito kulinariko se gostinci ponašajo z imeni sirarjev in kako je pri nas?
- Skuta je nepogrešljiva pri pripravi štrukljev. Skutni štruklji so prava ponudba.
- Posebnost so maslene tropinice – masovnik. Siri, skuta, maslo so tesno povezani z okoljem in poudarjajo izvirnost.

- Literatura
- Knjiga o Notranjski kuhinji in drugih rečeh
- Brkinske dobrote an bot in danes
- Okusi Krasa
- Želodec in jedi Zgornje savinjske doline
- Prekmurske dobrote
- Meso iz tunke
- Suhe mesnine na Slovenskem, Suhe mesnine narodne posebnosti
- Pred izdajo je knjiga Kulinarična dediščina med Turjakom in Kolpo
- Kruh na Slovenskem
- Siri nekdanj in zdaj
- Ovčarstvo na Pivškem
- Knjiga o Martinu Krpanu
- Vodni mlini
- Reka Timav
- Monografija o Cerkniskem jezeru
- Monografije: Postojnska jama, Škocjanske jame, Lipica, Štanjel, o Krasu
- Študije o razvoju turizma, Občinski plani
- Dovolj gradiv – manj realizacije

- Zaščiteni izdelki – stopnje zaščite
- Geografsko poreklo: Zakon o kmetijstvu
- Kraški brinjevec,
- Brkinski slivovec,
- Kraški med
- Geografska označba:
- Kraški pršut,
- Kraška panceta,
- Kraški zašink
- Tradicionalno poimenovanje:
- Kraški teran,
- Višja kakovost: teranov liker
- Nedokončane zaščite:
- Kraški ovčji in kozji sir,
- Kraška jagnjetina



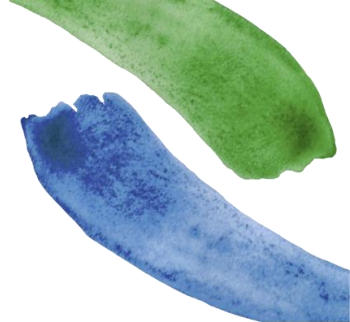
- Zaščiteni izdelki – prednosti
- Naravne danosti, izkušnje, tradicija, znanje, prepoznavnost, vztrajnost, interes in volja proizvajalcev za skupen nastop
- Organiziranost proizvajalcev
- Skupne tehnološke zasnove
- Etno in kontrolirana kakovost in količine
- Območje pridelave in proizvodnje je omejeno
- Enotna označba
- Zaščiten logotip (Urad za intelektualno lastnino RS)
- Znak kakovosti RS, MKGP,
- Kontrola kakovosti – fizikalno kemične in senzorične analize – prisotnost stroke z verificiranimi laboratoriji.
- Certificiranje – akreditirane institucije
- Višji nivo – izobraževanja, tehnološki napredek, nova znanja, kakovost, zunanji izgled izdelka
- Skupna promocija, zaupanje potrošnikov
- Višji cenovni razred



- Uveljavljanje izdelkov v trgovski mreži
- Pogoji:
- tehnično in sanitarno urejeni proizvodni prostori, potrebno znanje, pravilna deklaracija izdelkov, kodiranje in cenovna politika
- Izdelki in pridelki, ki so prisotni v trgovski mreži: jabolčni kisi, Brkinski slivovec, Kraški brinjevec, Kraški med, Sušeno sadje, Ovčji in Kozji sir
- Izdelki, ki se uveljavljajo kot protokolarna darila: Kraški brinjevec in Brkinski slivovec
- Vstop v trgovsko mrežo in v gostinsko turistično ponudbo zahteva stalno prisotnost in kakovost. Glede na skromne količine proizvodnje mora biti temu primerna tudi velikost trga in ponudbe.
- Koraki: prodaja na domu, prodaja na tržnici, prodaja v trgovinah in gostinskih lokalih

- Promocijske aktivnosti – povezane z obsegom proizvodnje:
- Nastop na tržnicah – začetki promocije
- Nastop na sejmi, turizem in prosti čas
- Kmetijsko živilski sejem v Gornji Radgoni
- Specializirani sejmi zahtevajo profesionalni nastop in združitve proizvajalcev
- Ponudbe v specializiranih trgovinah, trgovina Kraševka v Ljubljani
- Ponudba dobrot Krasa, Brkinov, Istre in Primorske
- Povezanost proizvodnje s potrošnjo: kakovost ponudbe, poslovna uspešnost in skupna neposredna promocija
- Interesna povezanost: ponudniki gostinskih in turističnih storitev se pred gosti ponašajo s proizvajalci; vina, žganja, likerjev, z imeni sirarjev in zgodbah o ovčarjih, z peki kruha in peciva, proizvajalci sadja in zelenjave,...
- Ponudba je celovita, vpeta v okolje, osebna in prepričljiva.
- Premagati moramo zaprtost in ljubosumje.

- Tržnost izdelkov:
- Jabolka, zelje, krompir
- Jabolčni kis, sušeno sadje
- Jabolčni sok
- Slivovec, brinjevec
- Marmelade
- Med
- Siri
- Pristop k enotnemu označevanju
- Okusna embalaža
- Enotna promocija



- Dediščina
- Naravna in kulturna dediščina so sestavni del turistične ponudbe. Pridelava hrane in priprava izdelkov ima bogato tradicijo.
- Prve gostilne (furmanske gostilne, poštna postaje) so ponujale domače jedi. Bile so prvi promotorji domačih pridelkov in trgovanja. S pridelavo in predelavo hrane so domačini razvili orodja in naprave, ki so bile do nedavnega v uporabi in nekatere so še danes.
- Zaradi hitre industrializacije in opuščanja kmetovanja so orodja in naprave postale v napoto, obsojene na propad in počasi razpadajo.
- Pomanjkanje odnosa do dediščine:
- odnos do dediščine se vrača, postaja spoštljiv.
- Spoznavamo pomen in vrednost dediščine. Etnološke vrednote povezane s kmetovanjem in hrano bogatijo prostor – mu dajejo dušo, so sestavni del gostinsko turistične ponudbe, motivirajo in zadržujejo goste.

- Kruh je povezan z mlini ob vodah, peko kruha v krušnih pečeh. Desetine opuščenih mlinov (le dva sta obnovljena). Kruh je povezan s prazniki od rojstva do smrti.
- Bogata sadjarska tradicija je razvila sušenje sadja, kmetije so imele ena do tri sušilnice – pečine, pajštabe. Zanimivi so mlini in preše za sadje, ki prikazujejo tehnološki razvoj skozi stoletja.
- Žganjekuho zaznamuje Brkinski kotel.
- V Vremski dolini so slivarke lupile češpe za prunele.
- Sadje prunele, slivovec, brinjevec so že pred sto leti prodajali v evropske dežele.
- Potovanje po sadni poti bi bilo ob ogledu dediščine pravo doživetje.

- Čebelarstvo je povezano z umnimi strokovnjaki domačini, (Žnidaršičev panj) in bogato zbirko panjev in pripomočkov, ki jih hranijo posamezniki.
- V obsežnih bukovih gozdovih so pripravljali oglarske kope in prodajali oglje v Trst, Kvarner in v Istro.
- Pridelava zelja in kisanja zelja ima tudi svojo dediščino in zgodbe.
- Tovorniki, prevozniki in furmani so območja Notranjske, Krasa in Brkinov povezovali s svetom, razvijali so komuniciranje, izmenjavo blaga in ustvarili odprtost.
- Kdo danes v svojem lokalu pripoveduje zgodbe o furmanih in Martinu Krpanu?
- Pozabljene in zasute so ledenice. Po naravni poti pripravljen led so domačini vozili v Trst, Kvarner in Istro.

- Bogata sirarska tradicija. Ovčarstvo na Pivškem, Brkinih in Krasu. Edinstvena sirarska oprema. Potovanja z ovcami pred zimo na pašo v Furlanijo in v Istro. O ponudbi ovčjega sira ne slišimo nobene pripovedi.
- Dediščina v zasebnih zbirkah je le redko kje postavljena na ogled s praktičnim prikazom uporabnosti. Zbirke bogatijo okolje in ga bolj doživeto približajo obiskovalcem.
- Dediščina povezana z oskrbo pitne vode, štirne in kali (uporaba, arhitektura)
- Dediščina povezana z dogodki in navadami

- Bogata pustna tradicija (škoromati)
- Ženitveni običaji
- Vaški prazniki povezani s kmečkimi opravili, cerkveni prazniki, žegnanja konj i.p.d.
- Hišna tradicija – kmetije, gostilne kmečka hiša, bivalna kultura, arhitekturni elementi – posebnost gradbenih materialov, domačini posebnosti
- Hišna tradicija – spoštljiv odnos do generacij, prezentacija navad, ustvarjalnosti, prezentacija izdelkov – posebnosti, izkušnje, pripovedi, ki slonijo na dejstvih
- Gradiva: arhivi, listine, fotografije, eksponati, priznanja

Postojnsko jamo, Škocjanske jame, Lipico Štanjel,
Cerkniško jezero in druge znamenitosti obiše
okrog 800.000 obiskovalcev letno.

Kako jim podaljšati čas bivanja in s tem povečati
potrošnjo- je zelo aktualno vprašanje.

Razvita kulinarična ponudba bogati dediščino in
lahko zapolnjuje prostor in mu daje dušo.