



postojna

TIC
ILIRSKA BISTRICA

Zavod Znanje Postojna
Kolodvorska cesta 3
6230 Postojna

Operacija Kulinarična doživetja med Snežnikom in Nanosom

JAKOBOVA TORTICA in JAKOBOVA MALICA

Dva nova kulinarična produkta na Postojnskem, ki odražata identiteto naše destinacije.

Destinacija Postojna je na »prepihu« celinskega in mediteranskega sveta, kar se je vedno odražala tudi v kulinariki. Zaradi nadmorske višine je podnebje Postojne veliko bolj podobno celinskemu kot mediteranskemu, tudi rastni pogoji so zato težji. Zato so se kmetje bolj kot v pridelavo zelenjave usmerjali v živinorejo, predvsem govedorejo in pridelavo mleka ter mlečnih izdelkov, rejo drobnice ter rejo prašičev, zajcev in perutnine za lastno uporabo.

Na celotni destinacije Zeleni kras, katere del je Postojna in se iz turističnega vidika trži kot del širše destinacije, je zelo pomembno čebelarstvo, pridelava mlečnih izdelkov (predvsem sir), prav tako je pomembna pridelava suhomesnatih izdelkov, pa tudi sadjarstvo in izdelki iz sadja. Že v sami Strategiji razvoja turizma v občini Postojna imamo zapisano, da se pojavlja potreba po promociji lokalnih, domačih izdelkov, ki so odraz naše destinacije, tradicije in ponudbe.

Turistične ponudnike neprestano nagovarjamo, da naj turistično ponudbo, vključno s kulinariko predstavijo preko naših zgodb in legend. S to idejo in s tem pristopom smo tudi pristopili k operaciji Kulinarična doživetja med Snežnikom in Nanosom. Tako smo na Postojnskem dobili dva nova kulinarična produkta, ki sta postala stalnica turistične in kulinarčne ponudbe v občini postojna in širše v destinaciji Zeleni kras.

Pri izdelavi kulinarčnih produktov se neprestano posvetujemo in dogovarjamo z različnimi turističnimi ponudniki, predvsem v smislu, da iščemo ravnotežje med realno potrebo na trgu in zmožnostjo trga oziroma ponudnikov za dostavo določenih produktov.

V procesu priprave novih kulinarčnih produktov smo vzeli v obzir zelo pomemben element turistične ponudbe na Postojnskem in sicer zgodbarjenje, oziroma pomen lokalnih legend in zgodb za promocijo turizma na Postojnskem. Ena najbolj zanimivih in hkrati znanih zgodb je legenda o pogumnem pastirčku Jakobu, ki je s pretkanostjo ugnal groznega zmaja iz Postojnske jame. Zgodbarjenje je orodje, ki informacije pretvori v lahko razumljiv in zapomnljiv jezik, ki se



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI
RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI SKLAD ZA
REGIONALNI RAZVOJ
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST

Naložbo sofinancirajo Republika Slovenija, Ministrstvo za gospodarski razvoj in tehnologijo ter Evropska unija iz Evropskega sklada za regionalni razvoj.



postojna

TIC
ILIRSKA BISTRICA

dotakne vsakega posameznika in na zanimiv in zapomljiv način širi dobro besedo tudi o naših kulinarčnih dobrotah.

Jakobova torta

Že ko smo prijavljali operacijo Kulinarčna doživetja med Snežnikom in nanosom smo v procesu priprave preverjali na terenu pripravljenost ponudnikov za sodelovanje, se z njimi pogovarjali, sedeli in razvijali ideje za nove kulinarčne produkte na Postojnskem.

Iskreno nas je malce presenetilo, saj se je spomladi 2019, dober mesec potem, ko smo projekt Kulinarčna doživetja med Snežnikom in Nanosom prijaviili, je lokalna slašičarka Petra Grah s sodelavkami iz priljubljene postojnske kavarne Siesta oblikovala, zasnovala in izdelala Jakobovo tortico. Izhajala je iz lokalnih sestavin, značilnih za območje, s katerim pripovedujemo zgodbo pastirčku Jakobu.

Pogumni pastirček Jakob je med čuvanjem ovc je plezal na hruško, v gozdu nabiral maline in trl orehe, na njegov pogum in iznajdljivost, s katerima je premagal strašnega zmaja, spominja zelena dekoracija zmajeve kože na torti.

Torta je sestavljena iz pirinega biskvita z orehi, skutno-smetanove kreme, med katero sta hruškova in malinova plast. Okrašena je z rezinami posušene viljamovke, marinirane v malinovem soku, s karameliziranimi orehi, svežimi in suhimi malinami ter zelenimi koščki biskvita, pobarvanimi z naravnim barvilom. Sladkana je izključno z domačim medom.

Premierno smo novo kulinarčno pridobitev predstavili na srečanju postojnskih turističnih ponudnikov pomladi 2019, kjer je bila deležna številnih pohval. Sladica je v tem času postala že kar prepoznavni znak destinacije Postojna. Jakobova torta je del redne ponudbe Kavarne Siesta, prav tako številni ponudniki nočitev in drugih turističnih atrakcij tuje obiskovalce z veseljem napotijo v kavarno na postojnsko sladico.



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI
RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI SKLAD ZA
REGIONALNI RAZVOJ
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST

Naložbo sofinancirajo Republika Slovenija, Ministrstvo za gospodarski razvoj in tehnologijo ter Evropska unija iz Evropskega sklada za regionalni razvoj.

Lokalna akcijska skupina med Snežnikom in Nanosom



POSTOJNA

TIC
ILIRSKA BISTRICA

Jakobova malica

Turistične ponudnike na Postojnskem in na celi destinaciji Zeleni kras smo neprestano nagovarjali, da naj svojo kulinarično ponudbo predstavijo preko zgodb in legend. S to idejo smo, kot že omenjeno, tudi pristopili k projektu Kulinarična doživetja med Snežnikom in Nanosom.

V letošnjem letu pa je odlično sodelovanje z domačim lokalnim ponudnikom Guštarna – lokalno butično trgovino z domačimi lokalnimi in slovenskimi izdelki prineslo nov kulinarični produkt na Postojnskem »JAKOBOVA MALICA«, ki bo postala stalnica turistične in kulinarične ponudbe v občini Postojna in širše v destinaciji Zeleni kras.

Zgodba o pastirčku Jakobu iz vasice Šmihel pod Nanosom pravi, da je za svoj pogum, ker je rešil prebivalce pred strašnim zmajem, prejel v zahvalo torto iz njemu najljubšega sadja: malin, hrušk in orehov.

Domačini pa so tudi vedeli, da še tako pogumen korenjak potrebuje okrepčilo, preden se poda reševati vas pred strašno nadlogo. Za malico so mu, ker prazna vreča ne stoji pokonci, prinesli najboljše dobrote, kar so jih imeli in sami pridelali.

Kmetje so iz sušilnic prinesli suhe klobase, mu narezali ovčjega, kozjega sira. Ženice so suhljatemu Jakobu skuhale tlačenko iz govejih in svinjskih kosti ter dobro začinile, da ga bo držala pri močeh. Zložile so mu krlje suhega sadja, stisnile sok iz jabolk in skuhale marmelado. Dekleta so zakurila v krušni peči in spekle lepo vzhajane hlebce. Domačini so tu od nekdaj poznali zdravilno moč lipe, zato so mu za na pot dali še kozarec lipovega medu.

V nov kulinarični produkt smo želeli vključiti različne ponudnike in različne izdelke, ki smo jih vpletli v zgodbo o pogumen pastirčku Jakobu. Prav zato smo povezali z domačim lokalnim ponudnikom Guštarna – lokalna butična trgovina z domačimi lokalnimi in slovenskimi izdelki in skupaj ustvarili nov kulinarični produkt na Postojnskem, tako imenovano »Jakobovo malico«, ki se je izkazal za privlačen turistični kulinarični produkt celotne destinacije. Jakobova malica je lahko gajbica, košara ali cula domačih lokalnih izdelkov, ki promovirajo okuse naših krajev in preko zelo zanimive legende širijo glas o dobrotah Zelenega krasa.

Vsebina Jakobove malice:

- ekološki med
- lipov med
- krlji in sok
- sir
- salama
- marmelada
- tlačenska
- domač kruh



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI
RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI SKLAD ZA
REGIONALNI RAZVOJ
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST

Naložbo sofinancirajo Republika Slovenija, Ministrstvo za gospodarski razvoj in tehnologijo ter Evropska unija iz Evropskega sklada za regionalni razvoj.



POSTOJNA

TIC
ILIRSKA BISTRICA

Za gajbico/košaro/culo dobrot smo se odločili predvsem zaradi širokega pomena, ki promovira domače izdelke, primerna je za piknik, degustacije v naravi, lahko se jo postreže v gostilni ali na različnih dogodkih v različnih ambientih. Lahko pa si jo posameznik kupi in odnese preprosto domov ali s seboj na pot.



Z Guštarno smo dogovorjeni, da postane Jakobova malica del stalne turistične ponudbe destinacije Postojna, ki si jo lahko posamezniki naročijo po predhodnem naročilu. Primerna je za najrazličnejše dogodke, od kulturnih, športnih, do izključno turističnih ali celo občinskih protokolarnih dogodkov.

Prav tako smo z Guštarno dogovorjeni, da je Jakobovo malico vedno možno naročiti, po predhodnem dogovoru tako, da je postala stalnica kulinarčne ponudbe na Postojnskem in v destinaciji Zeleni kras.

Pripravila: Špela Peric



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI
RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI SKLAD ZA
REGIONALNI RAZVOJ
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST

Naložbo sofinancirajo Republika Slovenija, Ministrstvo za gospodarski razvoj in tehnologijo ter Evropska unija iz Evropskega sklada za regionalni razvoj.

Lokalna akcijska skupina med Snežnikom in Nanosom