



Pjat, za ga ne molat.



38. festival Turizmu pomaga lastna glava

Okusni zakladi: Lokalni kulinarični spominki s trajnostnim pridihom

Avtorji: Océane Helvig , Julija Lenassi, Robert Kuthe

Mentorice: Debora Umer, Katica Rožac Jerman, Franka Sakelšak

Osnovna šola Vojke Šmuc Izola, Prešernova cesta 4, 6310 Izola

Izola, marec 2024

Podatki o šoli

Šola: Osnovna šola Vojke Šmuc Izola, Prešernova cesta 4, 6310 Izola

Tel: 05/662 11 50 Fax: 05/662 11 72 e-pošta: tajnistvo@osvsmuc.si

Naslov raziskovalne naloge: Pjat, za ga ne molat.

Avtorji:

Julija Lenassi, 6. a

Océane Helvig, 9. c

Robert Kuthe, 8. d

Mentorice: Debora Umer, Katica Rožac Jerman, Franka Sakelšak

Število strani:**Priloge:**

- intervju
- križanka
- soglasje za sodelovanje v projektu TPLG

Če megličast pajčolan z morja odstremo
in solno beli golobici Svet'ga Mavra sklonimo se v slovo,
kaj kmalu biser pristanov na dlani uzremo.

Nekdaj le otok, zdaj ga še pol,
s svitom zarana naznanja se ulov,
škripanje barkač vrvi, ki butnejo jih valovi v pomol,
roke zdrsane že mreže pleto pod kriki galebov.

Urno brije trda burja skoz' vejevja,
po noči polni mokrotnega neurja ostri prinaša okus soli
in kakor divja zver stresa krošnjo mandljevega cvetja.

Izza s soncem prepredenih solin
pa v kuhinjo domačo sol se venomer usipa,
stare, zgrbljene roke mesijo to, od česar ostane le par drobtin –
v vsem tem, še danes, izolska duša utripa.

Océane Helvig

ZAHVALA

Radi bi se zahvali našim staršem, ki so nas podpirali pri izdelavi naloge in pri pripravi materiala za turistično tržnico.

Hvala tudi učitelju Nikiju Antoloviću Seyfertu za pomoč pri pripravi predstavitvenega videa, učiteljici Deani Protner za jezikovni pregled naloge in učiteljici Tatjani Kuret za lektoriranje angleškega dela besedila. Zahvaljujemo se hišniku Denisu Škropeti za pomoč pri oblikovanju podlage za turistični spominek in za vezavo naloge, učitelju Gorazdu Novaku za pomoč pri računalniškem oblikovanju naloge in učiteljici Mojci Burgar, ki nam je pomagala z računalniškim programom, da smo logotip našega turističnega izdelka vtisnili na leseno podlago.

Hvala gospe Aleksandri Pugliese, ki si je vzela čas in nam nazorno opisala lovljenje rib in postopek priprave slanih rib, Delamarisu d.o.o. za donacijo materiala za nagradno igro na turistični tržnici in TIC-u Izola za pomoč pri promociji našega izdelka in donaciji materiala za nagradno igro na turistični tržnici.

Predvsem pa bi se zahvalili našim mentoricam.

Učiteljici Debori Umer, ki nas je ves čas podpirala in spodbujala, da je ta naloga sploh lahko nastala, učiteljici Katici Rožac Jerman, da so nastali okusni zakladi našega produkta in učiteljici Franki Sakelšak, da nam je pomagala z nasveti glede priprave olja in vloženi oljk ter pomagala pri nabavi zelišč za turistični produkt.

In seveda hvala ravnatelju naše šole Antonu Balohu za podporo pri pripravi izdelkov za turistično tržnico.

POVZETEK	6
ABSTRACT	6
1. UVOD	7
2. 1 IDEJA	7
2. 2 POTEK RAZISKAVE	8
2. 2. 1 Slani sardoni.....	8
2. 2. 2. Pridobivanje oljčnega olja.....	10
2. 2. 3 Priprava kruha.....	11
2. 2. 4 Mandljevi piškoti.....	11
2. 2. 5. Sušene začimbe	12
3. CILJNE SKUPINE.....	13
3. 1. KDO BO KAJ OPRAVIL.....	13
3. 2. TRŽENJE NAŠEGA PROIZVODA.....	13
4. FINANČNA SREDSTVA	14
5. ZAKLJUČEK	15
6. VIRI IN LITERATURA	16
6. 1. Seznam fotografij.....	16

POVZETEK

Izola, sopomenka za morje, sonce, ribe, olje in vino, če temu dodamo še pridne roke naših ribičev in kmetov, dobimo popoln recept za izvrsten izdelek, ki je svež, okusen, lokalno pridelan, trajnosten in pristen.

Cilj naše naloge je predstaviti lokalne sestavine za bogate okuse, ki jih ponuja naše okolje. V ta namen želimo oblikovati in predstaviti okusen turistični spominek, ki nas bo spominjal na čudovite poglede, ki se s klifa razprostirajo na morje in Alpe v ozadju, cvetoče mandlje, ki prvi pozdravljajo pomlad, oljke, ki kljubujejo močni burji po nočnem deževju v zadnjih avgustovskih dneh in na danes še maloštevilne ribiče, ki vsako jutro pristajajo v mandraču in ponujajo jutranjim obiskovalcem svež ulov.

Pri ustvarjanju turističnega spominka smo izhajali iz tradicije. Izola je bila v preteklosti mesto ribičev in delavcev, zato smo želeli v izdelku pokazati to, kar je mesto včasih bilo. Naš turistični spominek ponuja zgodovino našega mesta s pridihom sodobnosti. Sestavljen je iz več elementov, ki se lahko ponujajo kot celota ali vsak zase. Vsak element ima svoje poglavje v zgodovini mesta. Oblikovali smo nekaj sladkega, piškote iz mandljev z domačo figovo marmelado, izdelek, ki nas spominja na čas, ko so se prebivalci mesta ustavili, spočili in užili nekaj sladkega. Drugi element izdelka so vložene slane ribe, ki so plod dolgoletne prisotnosti ribiške industrije v mestu in znanja, ki ne sme v pozabo, tretji del zgodbe so kruhki, ki so narejeni iz pšenične moke, zabeljeni z oljčnim oljem in obogateni z doma vloženi oljkami. Zadnji, nekoliko sodobnejši gradnik te zgodbe, je mešanica začimb, ki je v mediteranski kulinariki nepogrešljiva, to so rožmarin, majaron, origano in kanček lupinice pomaranče. Slednjo fuzijo okusov uporabimo pri obogatitvi okusa vloženi oljk. Ničesar od tega pa ne bi mogli ustvariti, če ne bi imeli soli. Sol je bila za obalna mesta v dolgi zgodovini vir bogastva in njihovega razcveta.

Nalogo je mogoče dobiti v Tic-u, Mestni knjižnici Izola in na spletni strani Osnovne šole Vojke Šmuc Izola.

Ključne besede: turistični spominek, zgodovina mesta Izola, slane ribe, kruh, mandljevi piškoti, oljke.

ABSTRACT

Izola, synonymous with the sea, the sun, the fish, oil, and wine, when combined with the diligent hands of our fishermen and farmers, yields the perfect recipe for an exquisite product that is fresh, tasty, locally produced, sustainable, and authentic.

Our task is to present the local ingredients and rich flavors found in That is why we wanted to design and present a delicious tourist souvenir that will remind us of the wonderful views from the cliffs to the sea and the Alps in the background, of blooming almond trees that welcome spring, of olives that defy the strong bora wind after a night's rain in the last days of August, and of the few remaining fishermen, who bring their fresh catch in the harbour every morning for early visitors.

In creating the tourist souvenir, we drew inspiration from tradition. Izola was once a city of fishermen and workers, so we wanted a product which showcases what the city used to be. Our tourist souvenir offers the history of our city with a touch of modernity. It consists of several elements that can be considered as a whole or each element separately. Each element has its own place in the city's history. We have designed something sweet almond biscuiwith homemade fig, a product that reminds us of the time when the city's inhabitants stopped, rested, and enjoyed a sweet treat. Another element of the product is salty fish, a result of the long-standing presence of the fishing industry in the city and the knowledge that must not be forgotten. The third part of the story is

breadsticks made from wheat flour, brushed with olive oil and enriched with homemade preserved olives. The last, slightly more modern component of this story is a blend of spices that are indispensable in the Mediterranean cuisine: rosemary, marjoram, oregano, and a hint of orange zest. We use this fusion of flavors to enhance the taste of the preserved olives. None of this, however, could be created without salt. Salt has been a source of wealth and prosperity for coastal cities throughout history.

The work can be obtained at the Tourist Information Center (TIC) Izola, Izola City Library and the school's website.

Keywords: tourist souvenir, history of the city of Izola city, salted fish, bread, almond biscuits, olives

1. UVOD

Prebivalci Izole smo ponosni na svoje mesto. Ponosni smo na ribiško tradicijo, na pridobivanje oljčnega olja in vina. Ponosni smo na mnoge gostilne, kjer se stari recepti prenašajo iz roda v rod, kjer nam ob dobri ribi, domačem kruhu postrežejo še vino lokalnih pridelovalcev. Zato je naš namen, da del našega mesta odnesete s seboj domov, kjer boste slane ribe uporabili kot samostojno jed ali jo kot »začimbo« primešali testeninam ali ohrovtu ali verzote. Na domač kruh z oljkami boste namazali svoj najljubši namaz, npr. bakala na belo ali pa ga pojedli z rezino pršuta. Piškote boste pojedli že na poti domov ali jih užili ob skodelici kave ali čaja, začimbe pa uporabili za katero od mediteranskih jedi. Okuse Izole želimo ponesti širom po svetu.

Namen izdelave turistične naloge:

- ❖ *spoznati tradicionalni postopek predelave rib,*
- ❖ *spoznati tradicionalne jedi slovenskega dela Istre,*
- ❖ *ohranjati kulturno dediščino ribiškega mesta,*
- ❖ *ponesti del kulturne dediščine v svet,*
- ❖ *predstaviti recepte našega turističnega produkta.*

Preden smo se lotili izdelave te naloge, smo veliko časa porabili, da se domislimo pravega produkta in načina predstavitve naloge. Neodločni smo bili med mestom in podeželjem, med morjem in zemljo, nazadnje pa smo se odločili povezati obe lokaciji, dvoje tradicij. V Izoli imamo praznik olja, rib in vina, zato smo del te zgodbe vključili v naš turistični produkt. Želimo si, da turisti del dobrot naše dežele odnesejo domov.

2. RAZISKOVALNI DEL NALOGE

2. 1 IDEJA

Naš turistični proizvod smo poimenovali *Pjat, za ga ne molat*. Beseda *pjat* v našem narečju pomeni krožnik, *molat* pa je glagol, ki pomeni spustiti, popustiti. Tako dobimo krožnik, ki ga ne moremo spustiti iz rok, saj nas s svojim bogatim okusom, vonjem in izgledom kar vabi, da pokusimo, kar je na njem, ne moremo se mu upreti, ne želimo ga izpustiti iz rok, moramo ga vzeti s seboj. Preden smo se domislili, kaj bi ponudili turistom ali izletnikom kot turistični spominek, smo dali na tehnico različne zamisli. Razmišljali smo o *špargah* (špargljih), divjem koromaču, šipku, soli, ribah. Težavo smo videli v tem, kako vse te kulture shraniti. *Šparge* jemo sveže, koromač dodamo jajcem za fritajo.

To so zelo okusne jedi, vendar jih turisti ne morejo odnesti s seboj. Razmišljali smo tudi o tem, da si turisti na poti sami naberejo *šparge*, koromač, začimbe, šipek, sol, vendar smo vedno naleteli na isto težavo – kako to shraniti, prinesiti domov in kako to predstavlja Izolo. Nakar Julija pomisli na slane ribe, Robert pa pravi: »Za to potrebujemo sol, ki jo pridobivajo v Strunjanu.« Océane reče: »Kaj pa oljke? Teh imamo pri nas tudi veliko.« Ko smo o tem razmišljali, smo na šolskem vrtu videli, kako so na mandlju popki tik pred tem, da bodo polno zacveteli, zato učiteljica pomisli: »Kaj, če dodamo še mandlje zraven?« Vsi smo se strinjali. Tako smo dobili naš *pjat*, ki je mešanica naših idej. V njem se odražata tako tradicija kot zgodovina Izole in njene okolice. Vse naše produkte smo postavili na *pjat*, ki ga predstavlja lesena deska, ki ima obliko oljčnega lista. Les smo dobili pri učiteljici Debori Umer, saj so pri njej požagali oljko in tako smo lahko naredili nekaj desk. Hišnik Denis Škropeta nam je desko oblikoval v oljčni list. Učiteljica Mojca Burgar nam je pomagala s pomočjo 3D tiskalnika vgravirati še naš simbol.

2. 2 POTEK RAZISKAVE

Pri oblikovanju našega turističnega proizvoda smo morali opraviti nekaj raziskav:

- ❖ priprava slanih rib,
- ❖ priprava domačega kruha,
- ❖ priprava oljčnega olja,
- ❖ priprava vložnih oljk,
- ❖ priprava mandljevih piškotov,
- ❖ sušenje začimb.

Za raziskovalni del smo se obrnili na domačine, ki se ukvarjajo s pripravo slanih sardonov, oljčnega olja, vložnih oljk, kruha in sušenih začimb. Z njimi smo opravili intervju (Priloga 1).

2. 2. 1 Slani sardoni

Obiskali smo gostilno Bujol, kjer imajo že dolgo tradicijo priprave raznih ribjih jedi, kot so bakala (ribji namaz, pripravljen iz sušene polenovke), sardele na šavor, slani fileti s čebulo, trilje. Za ohranitev teh tradicionalnih receptov skrbi mati lastnika, ki vestno vzdržuje na žalost izumirajočo ribiško tradicijo. Seveda so ji pri tem v pomoč vsi zaposleni.



Slika 1: Sardoni na ledu (Vir: Aleksandra Pugliese, 2024)

Pripravo slanikov oziroma slanih sardonov v olju nam je zaupala Aleksandra Pugliese, ki izvira iz stare izolske ribiške družine. Za lovljenje sardonov se ribiči ponoči s šakalevami odpravijo na morje skupaj z nekaj manjšimi barkami (caici, beri kaiči). Ustavijo se na odprtem morju, kjer ladje najprej prižgejo luči. Svetloba privablja sardone, ki se zbirajo pod ladjo. Prekaljeni ribiči že po mehurčkih na vodni gladini vedo, kdaj in katere ribe so prišle, dandanes pa se celo z različnimi sonarji preverja prisotnost rib – v tem primeru sardonov. Ko so ribe zbrane pod ladjami, večja – šakaleva – ugasne luči ter se nekoliko oddalji od manjših, ki pa luči ne ugasnejo. Slednje ostanejo na prvotnem mestu, kjer tudi z lučjo privabljajo sardone, medtem ko večja ladja obkroži manjše in sproti spušča mrežo, ki se zapre z rinkami, ko šakaleva zaključí krog. S tem je mreža zajela sardone, zbrane pod ladjo. Nato se mreža izvleče na šakalevo, včasih ročno, zdaj s hidravlično vleko, sardone pa se takoj šokira z ledom, kar jih praktično takoj ubije. Včasih so ribe čistili že na barkah, vendar se to delo zdaj ne opravlja več na morju, čiščenje se namreč opravlja v ribarnicah. Tudi pri čiščenju sardonov so manjše razlike – nekdanj so jim odstranili samo



Slika 2: Šakaleva in kaiči (Vir Aleksandra Pugliese, 2024)



Slika 3: Shranjevanje sardonov v zaboje na ladji (Vir: Aleksandra Pugliese, 2024)

čreva, zdaj pa se jim odstrani še glavo. Vedno pa se je sardonom pustilo kožo, kosti in koščice in dandanes se počne enako. Tako očiščene sardone se naposled shrani v zabojih, nekoč so to bili leseni sodi, sedaj pa so lahko kar plastični zaboji. Maceriranje sardonov poteka tako, da se v zaboje nasuje plast soli ter nanjo položi sardone, na katere se spet nasuje sol, na slednjo se ponovno položi plast sardonov in ta postopek se ponovi, dokler se ne zapolni zaboja oziroma soda. Na tako shranjene sardone se polije slano prekuhano in ohlajeno vodo, ki se jo redno, na začetku kar vsak dan, kasneje pa manj pogosto, doliva in s te spira kri s sardonov. Na postopek konzerviranja rib ima veliko vlogo temperatura zraka, saj se maceracija v poletnih mesecih zgodi prej, v hladnejših pa kasneje. Na zaboje se postavi utež, ki izpodriva prejšnjo odvečno vodo oziroma jo preliva čez rob zaboja, tako da je ni treba ročno odlivati. Po določenem času, ko voda po spiranju v soli vloženi sardonov ni več obarvana, temveč ostaja čista, se jih več ne poliva. Sardone se tako pred nadaljnjo pripravo pusti še nekaj časa počivati. Zatem se sardonom najprej v celoti odstrani kosti in koščice, nato pa še kožo, za odstranjevanje katere se uporablja posebne nože. Tako dokončno očiščene sardone se filira in naposled še konzervira v olju.

Kljub temu da slanih inčunov nismo pripravili sami, se nam je zdelo primerno, da jih vključimo v naš turistični izdelek, saj odražajo dolgo zgodovino našega kraja in menimo, da tako bogata ribiška

dediščina ne sme iti v pozabo. Za naš turistični proizvod smo se obrnili na podjetje Delamaris, ki nam je priskočilo na pomoč z donacijo slanin inčunov (sardonov).

2. 2. 2. Pridobivanje oljčnega olja

Tradicija pridobivanja oljčnega olja v slovenskem delu Istre je že zelo stara, saj sega že v čase Rimljanov ali celo še pred njihovim prihodom. Včasih so oljke zasedale mesta na robovih njiv (na koronah), kjer se drugih poljščin ni moglo saditi, danes imamo v naši okolici veliko nasadov oljk. Za pridobivanje oljčnega olja smo se obrnili na našo učiteljico biologije in kemije Franko Sakelšak, ki se s to dejavnostjo ukvarja že dolgo. V našem okolju gojimo različne sorte oljk, najbolj prisotna je istrska belica, ki je tudi najbolj oljevita, zraven pa gojimo še bugo, leccino, pendolino in črnico. Oljke smo v preteklosti obirali novembra, danes pa zaradi klimatskih sprememb opravimo to lahko že sredi ali konec oktobra. Čas obiranja oljk je odvisen od njihove zrelosti. Stare sorte istrske belice so postale skoraj vijolične, ko so bile zrele, nove sorte, ki so bodisi cepljene bodisi uvožene iz Italije, postanejo svetlikajoče zelene barve. Za ohranjanje visoke kvalitete olja je potrebno dobro spremljati zorenje oljk, hkrati pa moramo po obiranju oljke čim prej predelati v olje. To opravimo v oljarnah oz. torkljah, kot jih mi imenujemo. V torkljah oljke najprej očistijo, operejo in nato jih dajo v stiskalnico. Od tam potuje gošča v mlin do naprave, ki ločuje vodo in olje, ki se steka v posode. Ves proces poteka na temperaturi pod 27° C. Tako dobimo ekstra deviško oljčno olje.



Slika 4: Torkla v Tonini hiši

Oljke, ki jih vlagamo v slanico, moramo obrati približno dvajset dni pred ostalimi oljkami. Oljke morajo biti zdrave. Najpogosteje vlagamo sorto *štorta* (*štorta* v italijanščini pomeni nepravilno zvita), lahko tudi istrsko belico.



Slika 5: Štorta

Oljke damo v slano vodo, ki jo sprva menjavamo dnevno, kasneje pa vedno redkeje. To počnemo tako dolgo, da oljke zgubijo grenčico, nato jih preložimo v steklene kozarce in dodamo slano vodo, ki ji lahko dodamo malo kisa. Ko jih postrežemo, jim dodamo mešanico začimb, kot so majaron, rožmarin, origano in malo pomarančne ali limonine lupinice. Za popoln okus dodamo še strok česna in prelijemo z oljčnim oljem.



Slika 7: Vložene oljke z začimbami in oljčnim oljem (Vir: Lenassi, 2024)



Slika 6: Sodobna torklja, zadnja faza predelave oljk, ločevanje vode od olja (Vir: Kuthe, 2024)

2. 2. 3 Priprava kruha

Nekoč so kruh mesili in pekli doma na ognjišču ali pod črpnjo ali v krušnih pečeh. Gospodinje so testo mesile v nečkah, testo so oblikovale v štruce, bige, hlebe ali kornete. Še danes ponekod pečejo kruh doma, le redko na ognjišču ali peči na drva, ampak v glavnem v električni pečici. Doma pečen kruh je zelo okusen, pri tem pa sta pomembni tako vrsta moke kot voda.¹

Ob posebnih priložnostih so se gospodinje še bolj izkazale pri pripravi kruha tako z obliko kot s sestavinami. Kruh, ki ga želimo predstaviti kot turistični izdelek, ima obliko bige in je obogaten z vložnimi oljkami. Kruh je mehek in polnega okusa. Pri pripravi nam je pomagala gospa Anica Bordon. Zaupala nam je recept za okusen kruhek.

Sestavine:

- ❖ 500 g bele pšenične moke
- ❖ 1 vrečka suhega kvasa
- ❖ 90 g kisle smetane
- ❖ 250 ml toplega mleka
- ❖ 1 zvrhana žlička soli
- ❖ 1 žlica sladkorja
- ❖ 50 ml oljčnega olja
- ❖ 100 g razkoščičenih in narezanih vložnih oljk



Slika 8: Kruh z oljčnim oljem in s koščki vložnih oljk
(Vir: Antolović Seyfert, 2024)

Vse sestavine morajo imeti sobno temperaturo. Mleko predhodno nekoliko segrejemo. V večjo posodo presejemo moko, ki jo pomešamo s soljo. V sredini naredimo jamico, v katero damo kvas, olje, kisko smetano in sladkor, nazadnje prilijemo še mlačno mleko in na koščke narezane oljke. Vse skupaj premešamo in zgnetemo v mehko in voljno testo, ki ga položimo v posodo, še prej pa v testo zarežemo križ, saj ko zareze ni več videti, pomeni, da je testo dovolj vzhajalo. Testo pokrijemo s peki papirjem in čisto krpo. Po potrebi ga pokrijemo še z eno krpo ali drugim toplim (volnenim) prtčkom ali z manjšo odejo. Vzhajanje kruha traja približno eno uro. Vzhajano testo vzamemo iz posode in oblikujemo kačo, ki jo razdelimo na manjše dele. Iz vsakega dela oblikujemo štručko. Štručke položimo na pekač eno zraven druge. Tako oblikovano testo pustimo vzhajati še približno 30 minut. Po želji kruh pred peko namažemo z maslom. Pečico segrejemo na 200 °C in vanjo vstavimo pekač s kruhom. Pečemo ga 15 minut na 200 °C, nato znižamo temperaturo na 170 °C. Ko je kruh pečen, ga vzamemo iz pečice in pustimo v pekaču še približno pet minut. Kruh pokrijemo s papirjem in krpo ter počakamo, da se ohladi. (Kruh je pečen, ko vanj zabodemo nož in ta ostane čist.)

2. 2. 4 Mandljevi piškoti

Mandljevec je sredozemsko drevo, ki zraste tudi do sedem metrov visoko. Prvotna domovina je Srednji vzhod, a je svoj dom pred več kot tisoč leti dobil tudi pri nas v slovenskem delu Istre. Sad mandljevca, zlasti njegovo jedrce, so mandlji.² Mandlji imajo zelo dober učinek na naše zdravje. Oreščki, ki so bogati z beljakovinami in drugimi pomembnimi hranili, zavirajo apetit, preprečujejo nabiranje odvečne maščobe in varujejo pred srčno-žilnimi boleznimi in tveganjem za sladkorno bolezen. Mandlji vsebujejo tudi visoke vrednosti zdravih mononenasičenih maščob in vitamina E, zaradi česar učinkovito varujejo kožo pred poškodbami, ki jih povzročajo UV-žarki, hkrati pa preprečujejo tudi razvoj Alzheimerjeve bolezni. Bogati so še z minerali, kot je mangan, ki pomaga telesu pri tvorbi močnih kosti in uravnava krvni sladkor, in magnezijem, ki je ključen za dobro

¹Pucer, A., 2019, str, 188

²Pucer, A., 2019, str., 204

delovanje organov, mišic, živčnega sistema, nadzor sladkorja v krvi in uravnavanje krvnega pritiska.³ Zaradi številnih pozitivnih učinkov, ki jih imajo mandlji, so jih že v preteklosti uporabljali v kuhinji. Mi smo se odločili, da bomo iz mandljev pripravili okusne piškote, ki imajo obliko ribice, saj je ta zaščitni znak našega mesta.

Krhki piškotki z mandlji⁴

Sestavine:

- ❖ 250 g pšenične moke
- ❖ 50 g mletih olupljenih mandljev
- ❖ 200 g masla
- ❖ 100 g sladkorja v prahu
- ❖ 2 rumenjaka
- ❖ 2 žlički vaniljeve paste



Slika 9: Krhki piškotki z mandlji
(Vir: Lenassi, 2024)

Priprava:

Maslo in sladkor penasto stepemo s pomočjo električnega mešalnika. Dobiti moramo popolnoma gladko in svetlečo masleno zmes. Dodamo rumenjake, vaniljevo pasto in mešamo dokler se sestavine ne povežejo med seboj. Dodamo še moko in mlete mandlje ter z mešalnikom ali na roke zamesimo gladko piškotno testo. Testo damo za nekaj ur v hladilnik, da se ohladi, saj se potem lažje valja. Ohlajeno testo razvaljamo na rahlo pomokani deski ali med dvema peki papirjema. S pomočjo piškotnih modelčkov izrežemo poljubne oblike. Pečemo jih 10–15 minut na 180 °C, z ventilacijo na 160 °C. Dolžina peke je odvisna od pečice in debeline piškotov. Ohlajene piškote po dva in dva zlepimo skupaj z marmelado. Bolj kot je marmelada kompaktna, manj se piškoti zmeščajo. Krhki piškotki z mandlji so lahko v zaprti škatli shranjeni tudi več kot tri tedne.

2. 2. 5. Sušene začimbe

Zelišča so od nekdaj shranjevali s sušenjem, ki ima še danes svoje prednosti pred vlaganjem in zamrzovanjem. Pri nas je podnebje milo, zato začimbe celo leto rastejo na vrtu in skoraj nimamo potrebe po sušenju le-teh. Nimajo pa vsi take sreče, zato smo želeli v naš turistični produkt vključiti tudi mešanico začimb, ki bi jo sami uporabili pri degustaciji vložnih oljk. Iste začimbe lahko uporabimo tudi drugje, morda ne nujno v enaki kombinaciji. Mi smo se odločili za rožmarin, majaron, origano in nekaj lupinice limone oz. pomaranče. Slednja je v naših krajih precej dragocena, saj ni tako pogosta, kot so limone ali mandarine.



Slika 10: Sušenje rožmarina in majarona
(Vir: Lenassi, 2024)

Začimbe (rožmarin, majaron in origano) smo nabrali na naših vrtovih in jih položili na peki papir, in sicer cele vejice, da se aroma čim bolje ohrani. Začimbe smo sušili v stanovanju.

³ <https://vizita.si/zdravozivljenje/neverjetni-ucinki-mandljev.html> (Dostop: 16. 2. 2024)

⁴ <https://leaneen.com/2018/12/17/krhki-piskoti-z-mandlji/> (Dostop: 16. 2. 2024)

Posušene listke začimb smo, ko so bili dovolj suhi, da jih lahko pospravimo, osmukali z vejic in jih pospravili v steklene kozarčke.

Pri vsakem produktu pa je potrebna sol. Uporabljali smo našo domačo sol iz Strunjana in solni cvet, ki ima zaradi svoje kvalitete dodano vrednost. Po tradicionalnem receptu solinarji že 700 let pridelujejo sol na enak način, kjer uporabljajo leseno orodje in v zimskem času pripravljajo solne bazene. Posebno vlogo pri tem ima petola, ki omogoča, da ostaja sol bela in čista ter brez primesi mangana in železa.

Menimo, da bi taka mešanica začimb lahko bil dober turistični spominek.

3. CILJNE SKUPINE

Naš turistični proizvod je namenjen vsem, ki cenijo/ tradicijo in lokalno pridelano hrano, saj bodo zagotovo cenili tudi naš izdelek. Ta je namenjen tako domačinom kot tudi obiskovalcem našega mesta. Želimo, da se naše okusne zaklade ljudje odnesejo domov in se ob pogovoru, fotografijah in okušanju naših izdelkov še dolgo spominjajo na Izolo.

3. 1. KDO BO KAJ OPRAVIL

Pri pripravi našega turističnega produkta smo si delo razdelili. V veliko pomoč so nam bili učitelji, hišnik, zaposleni v gostilni Bujol, podjetje Delamaris d.o.o. in Krajinski park Strunjan. Sami bomo poskrbeli, da:

- ❖ svoj turistični izdelek reklamiramo na instagramu (@pjat_za_ga_ne_molat),
- ❖ napišemo članek za lokalni časopis,
- ❖ nalogo objavimo na spletni strani šole, en izvod bomo odnesli v Mestno knjižnico Izola in na TIC Izola,
- ❖ za podjetje Delamaris d.o.o. pripravimo dopis za donacijo artiklov za nagrade na turistični tržnici,
- ❖ nam hišnik izreže deske v obliki oljčnega lista,
- ❖ nam učiteljica matematike pomaga pri graviranju našega simbola,
- ❖ nam učitelj športa pomaga pri snemanju promocijskega spota,
- ❖ na TIC-u promoviramo naš turistični produkt,
- ❖ se povežemo s Turistično zbornico Izole in jih prosimo za pomoč pri iskanju sponzorjev za praktične nagrade, ki jih prejmejo izžrebanci na turistični tržnici,
- ❖ obiščemo torkljo in se pozanimamo o proizvodnji olja,
- ❖ obiščemo lokalno gostilno in opravimo intervju,
- ❖ opravimo intervju z učiteljico Franko Sakelšak,
- ❖ opravimo intervju z gospo Anico Bordon.

3. 2. TRŽENJE NAŠEGA PROIZVODA

Veliko dela je bilo narejenega že z izdelavo turističnega izdelka, ki je končni cilj naše raziskave. Brez ustreznega trženja pa bi bilo naše delo zaman. Kako se lotiti trženja?

- ❖ Učenci so oblikovali turistični produkt, ki predstavlja celostno podobo tradicije in zgodovine Izole.

- ❖ Sami bomo promovirali izdelek na socialnih omrežjih
- ❖ Na turistični tržnici bomo ponudili naš izdelek čim večjemu številu obiskovalcev in jih pritegnili s praktičnimi nagradami, ki jih bodo obiskovalci dobili, ko bodo rešili križanko (Priloga 2).
- ❖ TIC Izola bo poskrbel za promocijo našega proizvoda v svojih prostorih.
- ❖ Ob obisku naše šole bomo naš turistični proizvod ponudili kot spominek.
- ❖ Učiteljice mentorice bodo na študijskih srečanjih učiteljev predmetnega področja predstavile nalogo.

Na turistični tržnici želimo naš turistični produkt *Pjat, za ga ne molat* predstaviti na stojnici, kjer bomo na panoju imeli ribiško mrežo, na katero bomo obesili zelišča, vejice oljke in mandljevca, fotografije rib, fotografije našega turističnega proizvoda. Na stojnici bomo na računalniku predvajali naš promocijski spot, obiskovalcem pa bomo ponudili turistični izdelek v pokušino. Za obiskovalce smo pripravili križanko, ki jim bo, če jo bodo pravilno rešili, prinesla praktične nagrade.



Slika 11: *Pjat, za ga ne molat*. (Helvig, 2024)

4. FINANČNA SREDSTVA

Pri pripravi našega turističnega proizvoda smo naleteli na manjše proizvodne stroške. S pomočjo donacij podjetja Delamaris d.o.o. smo poskrbeli za del turističnega proizvoda (slane ribe) in za promocijsko gradivo kot nagrade na turistični tržnici. Material za pripravo kruhkov in piškotov je priskrbel naša šola, sami smo nabrali zelišča, jih sušili. Steklene kozarce, v katere smo pospravili začimbe, smo poiskali doma. Les za podlago našega turističnega proizvoda nam je donirala naša mentorica. Drugo promocijsko gradivo, kot so nagrade na turistični tržnici, so nam pomagali poiskati na Turistično informacijskem centru Izola.

Cena našega turističnega proizvoda je 31 €. Vanjo so všteti stroški materiala, dela.

Slaniki 156 g (neto količina ribe 85 g): 5,95 €

Piškoti 80 g: 1,50 €

Začimbe (5 g): 0,40 €

Kruhki z oljkami in oljčnim oljem (cena euro/kos): 0,15 €

Servirna deska (različne velikosti): Velika 10 €, srednja 8 €, majhna 5 €

5. ZAKLJUČEK

Ko smo se lotili priprave našega turističnega izdelka, smo mislili, da bomo to naredili v dveh tednih, saj pripraviti turistični kulinarični izdelek res ne more biti zahtevno. Zataknilo sem nam je že na samem začetku, ker smo veliko razmišljali, kaj bi ponudili obiskovalcem in turistom v našem obmorskem mestu. Po dolgem razmisleku in po številnih predlogih, ki smo jih nanizali, smo se strnjali z zamislijo o ribah, kruhu, začimbah in piškotih. Vse štiri izdelke smo povezali z bogato ribiško in delavsko tradicijo, s katero se ponaša naše mesto.

Obiskovalce želimo spomniti, da v Izoli tradicija še vedno živi, kljub temu da nimamo več tovarne, še ribičev imamo komaj za vzorec. Edino, kar nam je ostalo, je močna ribiška zavest, ki se je zasedrila v zavest prebivalcev, zato želimo to posredovati tudi našim obiskovalcem. Z izdelkom želimo, da ljudje začutijo, da so prišli v mediteranski prostor, kjer je živela ribiška in delavska tradicija, kjer poleg morja, sonca in prijaznosti domačinov znamo ponuditi tudi nekaj okusnega, ki odraža vse tisto, kar smo ljudje, ki v Izoli živimo. Vse to pa dopolnjuje izolsko zaledje, kjer je zelo živa tradicija pridelovanja olja in vina.

V našem načrtu turističnega produkta si prizadevamo združiti esence tradicije mesta in podeželja ter povezati bogastvo morske in kmečke kulinarike. S spojem slanih in sladkih okusov ter prepletom tradicionalnih in inovativnih jedi želimo obiskovalcem ponuditi izjemno raznolikost in nepozabno gastronomsko izkušnjo. Verjamemo, da je v tem edinstvenem združevanju preteklosti in sedanjosti ključ do odkrivanja pristne kulture kraja, ki bo obogatila vsak trenutek obiska.

Vabljeni v Izolo.

6. VIRI IN LITERATURA

1. Pucer, Alberto 2019: Ko zadiši po istrski kuhinji, Istrska kuhinja od A do Ž, Kmečki glas, Ljubljana.
2. <https://vizita.si/zdravozivljenje/neverjetni-ucinki-mandljev.html> (Dostop: 16. 2. 2024)
3. <https://leaneen.com/2018/12/17/krhki-piskoti-z-mandlji/> (Dostop: 16. 2. 2024)

6. 1. Seznam fotografij

- Slika 1: Sardoni na ledu (Pugliese, Aleksandra 2024. Poslano po e-pošti, 15. 2. 2024)
- Slika 2. Šakaleva in kaiči (Pugliese, Aleksandra 2024. Poslano po e-pošti, 15. 2. 2024)
- Slika 3. Shranjevanje sardonov v zaboje (Pugliese, Aleksandra 2024. Poslano po e-pošti, 15. 2. 2024)
- Slika 4. Torkla v Tonini hiši (<https://www.portoroz.si/si/dozivi/4541-object-etnoloska-zbirka-tonina-hisa>) (Dostop: 15. 2. 2024)
- Slika 5. Sodobna torklja, zadnja faza predelave oljk (Kuthe, 2024)
- Slika 6. Štorta (<http://www.drevesnica-bilje.si/sredozemske-rastilne/oljka>) (Dostop: 15. 2. 2024)
- Slika 7. Vložene oljke z začimbami in oljčnim oljem (Vir: Lenassi, 2024)
- Slika 8. Kruh z oljčnim oljem in s koščki vloženih oljk (Vir: Antolović Seyfert, 2024)
- Slika 9. Krhki piškoti z mandlji (Vir: Lenassi, 2024)
- Slika 10. Sušenje rožmarina in majarona (Vir: Lenassi, 2024)
- Slika 11: Pjat, za ga ne molat. (Vir: Helvig, 2024)

Priloga 1: Intervju

Priloga 2: Turistični izdelek (križanka)

Priloga 3: Soglasje za sodelovanje v projektu TPLG

Priloga 1: Intervju

Slaniki: Intervju z Aleksandro Pugliese (gostilna Bujol Izola)

1. Katere ribe se uporabi za pripraviti slanike?
2. Kako je potekal proces priprave slane ribe?
3. V kakšni posodi so se shranjevale ribe?
4. Kako je potekal lov na ribe?
5. Kje se lovijo ribe?
6. S kakšnimi barkami so lovili ribe?
7. Ali danes ribiči še konzervirajo ribe na tak način?

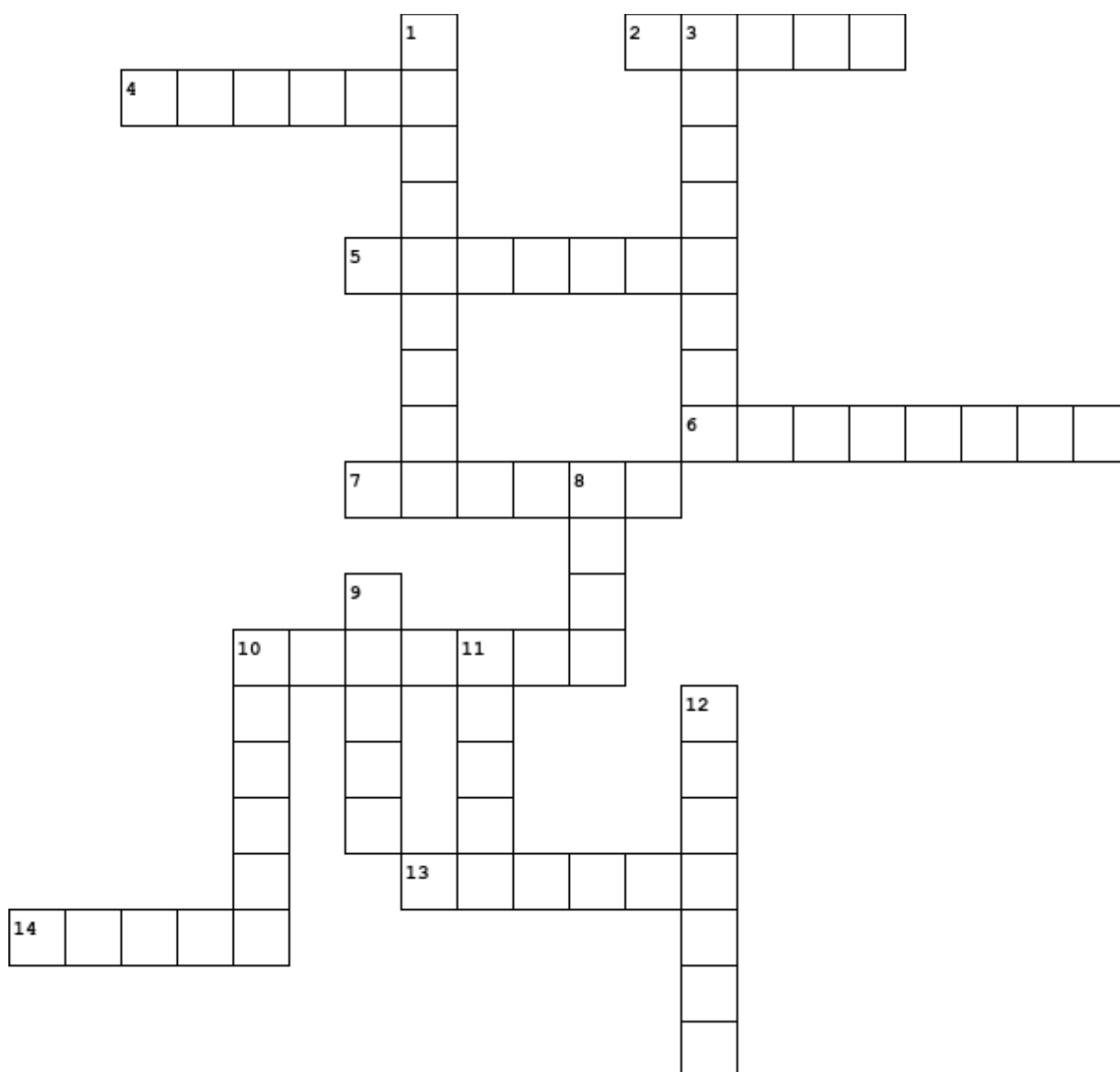
Pridobivanje oljčnega olja in vlaganje oljk: intervju s Franko Sakelšak (učiteljica BIO in KEM na naši šoli)

1. Iz katerih oljk pri nas v Slovenski Istri, delamo olje?
2. Kdaj je čas pobiranja oljk?
3. Kako vemo, da so oljke zrele?
4. Kako iz oljk stisnemo ven olje?
5. Kaj pomeni ekstra deviško olje?
6. Katere oljke vi vlagate?
7. Kdaj se jih pobira?
8. Kako poteka proces vlaganja?
9. Kako jih shranimo, ko so oljke enkrat pripravljene?

Priprava domačega kruha: intervju z gospo Anico Bordon

1. Katero moko uporabljate za pripravo kruha?
2. Kako poteka postopek priprave kruha?
3. Kako oblikujete štručke?
4. Koliko časa mora kruh vzhajati?
5. Kakšne pogoje mora imeti za vzhajanje?
6. Koliko časa pečete kruh?

Priloga 2: Turistični izdelek (križanka)



Vodoravno	Navpično
2. Podolgovata plitva posoda iz enega kosa lesa, zlasti za mesenje kruha.	1. Oranžen sadež, ki raste v Sredozemlju, lupinica tega sadeža je tudi v naši mešanici začimb.
4. Leseno strgalo (grablje), ki ga uporabljajo solinarji pri svojem delu.	3. Kar se rabi za zavijanje, zaščito blaga ali izdelkov. Uporabili smo jo pri našem turističnem izdelku.
5. Druga beseda za proizvodni ali trgovski predmet, blago.	8. Zelena steljčnica, ki je pomembna za hrano rib. Ljudje jo uporabljamo pri pripravi sušija.
6. Močno hotenje, želja po uspehu in uveljavitvi.	9. Drugo ime za ribona, ki je ena izmed najlepših rib Jadrana.
7. Ime morja, ob katerem leži Slovenija.	10. Drugo ime za progastega bradača.

10. Priprava za stiskanje oljk.	11. Plovilo za plovbo ali transport po morju, reki ali jezeru.
13. Ime besede je del naslova projekta Turistične zveze Slovenije.	12. Plodovi, značilni za Sredozemlje, ki rastejo na drevesu, ki cveti že februarja, cvetovi so bele ali roza barve.
14. Najbolj tipična kulturna rastlina v Sredozemlju, plodove lahko jemo ali iz njih naredimo olje.	

Geslo križanke

1	7	9	10	13	6	4	5	2	3	12	14	11	8	10
---	---	---	----	----	---	---	---	---	---	----	----	----	---	----

Rešitve križanke

Vodoravno	Navpično
2. Nečke	1. Pomaranča.
4. Gavero	3. Embalaža
5. Artikel	8. Alga
6. Ambicija	9. Arbun
7. Jadran	10. Trilja.
10. Torklja	11. Ladja
13. Zaklad	12. Mandlji.
14. Oljka	

**Priloga 3: Skupna izjava šole o soglasju staršev glede sodelovanja učencev na 38. festivalu
«Turizmu pomaga lastna glava«**