



Prekomorskih brigad 7, 6310 Izola

Tel.: 05 662 17 20

E-mail: [sola@srednjasolaizola.si](mailto:sola@srednjasolaizola.si)



21. mednarodni festival Več znanja za več turizma

Okusni zakladi

Avtorji: Ana Marinšek, Katrina Golotić Faganel, Ema Šinigoj Čotar

Mentorica: profesorica Katja Eržen

Izola, januar 2024

Srednja šola Izola  
Prekomorskih brigad 7, 6310 Izola  
Tel.: +386 05 622 17 20  
E-pošta: [sola@srednjasolaizola.si](mailto:sola@srednjasolaizola.si)

## **NASLOV NALOGE: ISTRSKA MANJADA**

Avtorji:

- Ema Šinigoj Čotar; [emasinigojcotar@gmail.com](mailto:emasinigojcotar@gmail.com)
- Katrina Golotić Faganel; [katrina.kgf@gmail.com](mailto:katrina.kgf@gmail.com)
- Ana Marinšek; [anicafrancetova@gmail.com](mailto:anicafrancetova@gmail.com)

Mentorica:

- Katja Eržen; [katja.erzen@siol.net](mailto:katja.erzen@siol.net)

### **Povzetek:**

Na temo Okusni zakladi smo pripravile lokalni kulinarčni spominek povezan s slovensko Istro, ki smo ga poimenovali Istrska manjada. Obiskovalcem želimo ponuditi slasten spominek, ki jih bo vedno znova spominjal na našo čudovito pokrajino. Odločile smo se za dobrote, ki odražajo našo dolgoletno kulinarčno tradicijo. Za Istro je poleg rib, oliv in soli značilno tudi sadje, kot na primer fige, kakiji in grozdje. Prav iz teh sestavin smo pripravile domače istrske izdelke, ki bodo navdušile potencialne kupce. Domača figova marmelada, olivni namaz, posušeni krljki kakijev, grozdni sok in beli kristalčki solnega cveta bodo predstavljali spominek naših krajev. Odločile smo se, da ročno izdelamo leseno ladjico batano, preprost ribiški čoln, kakršnega so uporabljali izolski ribiči, v katerega bomo položile naše dobrote. Tak spominek je primerno darilo za vse ljubitelje istrske kulinarike, ki bi radi spoznali tipične okuse tega območja. Povezan pa je tudi z izolsko legend o golobici, ki je zaznamovala celotno slovensko Istro.

Ključne besede: slovenska Istra, batana, legenda o golobici, istrske dobrote

### **Abstract:**

We prepared a local culinary souvenir related to Slovenian Istria on the theme of Delicious Treasures, which we called the Istrian manjada. We want to offer visitors a delicious souvenir that will always remind them of our beautiful landscape. We decided on delicacies that reflect our long-standing culinary tradition. In addition to fish, olives and salt, Istria is also characterized by fruits such as figs, persimmons and grapes. It is from these ingredients that we have prepared homemade Istrian products that will impress potential customers. Homemade fig jam, olive spread, dried persimmon flakes, grape juice and white salt flower crystals will be a souvenir of our places. We decided to make a wooden batana by hand, a simple fishing boat used by fishermen from Izola in which we will put our delicacies. Such a souvenir is a suitable gift for all lovers of Istrian cuisine who would like to get to know the typical flavors of this area. It is also connected with the Izola legend about the dove, which marked the entire Slovenian Istria.

Keywords: Slovenian Istria, batana, legend of the dove, Istrian delicacies

## **KAZALO VSEBINE**

|   |   |
|---|---|
| 1. UVOD.....                                  | 1 |
| 2. IDEJNA ZASNOVA KULINARIČNEGA SPOMINKA..... | 1 |
| 3. ROJSTVO ISTRSKE MANJADE.....               | 3 |
| 4. RECEPTI KULINARIČNIH IZDELKOV.....         | 5 |
| 5. TRŽENJE KULINARIČNEGA SPOMINKA.....        | 7 |
| 6. ZAKLJUČEK.....                             | 8 |
| 7. VIRI IN LITERATURA.....                    | 9 |

## **KAZALO SLIK**

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Slika 1: Olivni namaz.....            | 2 |
| Slika 2: Suhi kakiji.....             | 2 |
| Slika 3: Figova marmelada.....        | 2 |
| Slika 4: Solni cvet.....              | 3 |
| Slika 5: Grb Izole.....               | 4 |
| Slika 6: Logotip z oljčno vejico..... | 4 |
| Slika 7: Batana.....                  | 4 |
| Slika 8: Kulinarični spominek.....    | 4 |

## 1. UVOD

Vsakega čudovitega izleta, potovanja ali počitnic je enkrat konec in takrat se sprašujemo, kaj podariti prijateljem in sorodnikom oz. kaj ponuditi turistom. Vsako območje ima svojo vrednost in tudi številne kulinarične izdelke, s katerimi se lahko pohvali. Slovenska Istra je območje s polno različnimi dobrotami. Turisti bi najbrž rekli, da je Istra poznana po ribjih jedeh. To je več kot res, vendar riba ni vse, saj Istra v svojih najlepših kotičkih narave skriva veliko več. Vse, kar je pridelano v Slovenski Istri, v sebi nosi žarek primorskega sonca.

Želja po inovativnem kulinaričnem spominku, ki vključuje tradicijo Istre in domače kulinarične izdelke, nas je vzpodbudila, da smo pripravile kulinarični spominek, ki združuje oboje. Ključno vlogo imajo tipični lokalni domači proizvodi, kot so olive, kakiji, figa, grozdje in morska sol, iz katerih smo lastnoročno ustvarile slastne dobrote. In če dodamo še značilno leseno barko batano, v kateri bodo postavljeni izdelki, verjamemo, da bo lepo povezala celotno zgodbo našega kulinaričnega spominka z imenom Istrska manjada.

Želimo, da bi z nakupom našega spominka odnesli kanček topline in bogatih sončnih okusov tudi na svoj dom. Za lastno uporabo ali kot darilo.

## 2. IDEJNA ZASNOVA KULINARIČNEGA SPOMINKA

Ribolov je bil včasih pomembna gospodarska panoga, s katero so se preživljali prebivalci Istre. Z batano (staro istrsko ribiško barko) so se v zgodnjih jutranjih urah odpravili na morje in lovili ribe. V srednjem veku so bila lovišče in morja v lasti mestnih gospodov, fevdalcev in cerkvenih oblasti, česar ni spremenila niti beneška oblast. Mestni statuti so natanko določali način ribolova. Vsakdanja hrana ribiških družin, meščanov in višjega sloja so bile ribe. Ribiške družine so imele tudi nekaj zemlje na kateri so pridelovale vino, olje in zelenjavo za lastne potrebe. Morje je polje, ki ga ni potrebno gnojiti orati in sejati, zato je ribolov pomenil dragocen vir prehrane celo okoliškim kmetom, saj zemlja ni vedno obrodila dovolj pridelkov. S tem pa ne smemo pozabiti, da je bila kmetijska dejavnost prav tako pomembna, saj je mnogim prinašala vir zaslužka.

Ko razmišljamo o slovenski obali, takoj pomislimo na oljkarstvo, vinogradništvo, solinarstvo in sadjarstvo. Slovenska Istra je eno najsevernejših območij, kjer še uspeva oljka. Oljčna olja tega območja sodijo nedvomno med najboljša, predvsem zaradi posebnega sredozemskega podnebja, v katerem uspevajo. Poznana so kot olja izjemnih aromatičnih in zdravilnih lastnosti. Slovenska pridelava oljčnega olja je v primerjavi z državami EU pridelovalkami oljčnega olja po količini sicer zanemarljiva, vendar pa oljčno olje dosega visoko kakovost. Slovenija letno pridelava od 1.800 do 2.500 ton oljk, iz katerih proizvede od 400 do 450 ton oljčnega olja. Značilno je ročno obiranje oljk. Najprej pod drevo položimo mreže ali najlon, na katere se olive stresajo z drevesa. Pri olivah lahko uporabimo lesene palice, ki jih počasi tolčemo po vejah, ali pa s posebnimi glavniki počesemo veje, tako da odstranimo plodove, vendar ne poškodujemo drevesa. Pobrane olive zložimo v košare in jih zapakiramo v čim več manjših košaric, da se olive na dnu košare ne zmečkajo.

Z izbiranjem idej za kulinarični spominek nismo imele večjih težav. Razmišljale smo v smeri, o kateri lahko pomislimo le ljubitelji obmorskih mest. Odločile smo se, da v njo vključimo tipične istrske dobrote. Le-te so značilne samo za slovensko obalo, ki je raj za ljubitelje istrske

kulinarike. Najprej smo se pogovarjale, da bi vključile olivno olje ali olive v olju, ki bi ga predstavile v novi podobi, vendar se nam ideja ni zdela dovolj inovativna. Po krajšem premisleku, smo se odločile za olivni namaz, ki smo ga s spretnostjo pripravile lastnoročno v domači kuhinji.



*Slika 1: Olivni namaz*

Ker ima tudi sadjarstvo pomembno vlogo, sredozemsko podnebje pa nudi prave pogoje za to dejavnost, smo v ponudbo vključile tudi izdelke iz sadja. Pri nas uspevajo številne sadne vrste, kot so fige, kakiji, granatno jabolko, mandarine in žizole. Hkrati pa uspevajo tudi vrste, ki so manj značilne za to območje, na primer breskve, marelice, jagode... Odločile smo se za suhe krljke kakije, saj so zadnje čase vedno bolj priljubljeni zaradi svojih vsestranskih lastnosti. Kaki je bogat z vitamini, minerali in drugimi zdravilnimi snovmi, ima visoke vsebnosti prehranskih vlaknin ter nizke vsebnosti beljakovin in maščob. Poleg kakija smo dodale tudi figovo marmelado. Če se sprašujete, zakaj ravno figova marmelada, naj povemo, da je ena najstarejših sadnih vrst pri nas. Najdemo jo v najstarejših zapisih Svetega Pisma. Izhaja iz južne Perzije in Sirije. Tam je bila simbol plodnosti. V slovenski Istri uspeva okoli dvajset vrst fig, kot na primer bela petrovka, črna petrovka, miljska figa ali mivščica, belica, matalon, črni matalon, madona itd.



*Slika 2: Suhi kakiji*



*Slika 3: Figova marmelada*

V zaledju slovenske Istre se skrivajo prečudovite trte, ki so ene izmed najpomembnejših kulturnih rastlin v mediteranskem prostoru. Vinogradništvo in vinarstvo ima v slovenski Istri zelo dolgo tradicijo. Zgodovinski viri pričajo, da je bilo območje tržaškega zaliva zasajeno z vinsko trto že pred več kot tremi tisočletji. Z grozdja, ki ga rodi istrska trta lahko naredimo vrhunska vina. Priznamo, da smo se skoraj odločile za izdelek, ki bi bil povezan z vinom, vendar smo se odločile za grozdni sok. Napitek, ki smo ga pripravile, je prava energijska bomba, saj vsebuje večjo količino sadnih sladkorjev ter antioksidante, ki zavirajo oksidacijske procese. Sok iz svežega grozdja blagodejno deluje tudi na prebavo ter čisti in razkužuje celotno telo.

Ne smemo pozabiti niti na pomembno panogo v naši deželi in to je solinarstvo. Kulturna dediščina piranskih solin odseva stoletno življenje in delo solinarjev SV obale Jadranskega morja. Od nekdanjih številnih solin v Tržaškem zalivu sta se ohranili le tisti v Sečovljah in Strunjanu, zato je njuna pričevalnost še bolj dragocena. Postavlja ju na raven etnološke in zgodovinske dediščine izjemnega pomena. Zaradi dolge tradicije pridelave na majhnem območju, na katerem ga pridelujejo z veliko vložnega dela, si je morska sol med poznavalci, namreč ustvarila položaj ene najboljših soli na svetu. Fleur de sel ali solni cvet je najbolj cenjena vrsta soli, saj s svojo nežno teksturo in prefinjenim okusom poskrbi za vrhunski kulinarčni užitek. Čeprav se zavedamo, da ta dragocen pridelek ni zrasel na našem zelniku, smo ga vseeno dodale k naši ponudbi. Zakaj ta odločitev? Iz preprostega razloga, ker ga ljubitelji izvirne kulinarike vse bolj uporabljajo kot nepogrešljiv dodatek, ki s svojim okusom harmonično dopolni jedi, ki se jih soli šele na krožniku. Le tako jedi pridobijo okus in rahlo aromo krhkih

kristalov. Drugi razlog pa je ta, da naš dober prijatelj dela v Sečoveljskih solinah in smo tako dobile priložnost, da ročno pobere nekaj kristalov bele do roza barve. Ti kristali nastanejo le ob brezvetrju, saj jih zmoti že najmanjši val. Ko je prišel čas za pobiranje, smo jih v tankem sloju na površini solnih polj nežno pobrale z mrežico. Gre za posebej prirejeno mrežico, ki je vpeta v leseni okvir. Solni cvet je nerafinirana sol, manj slana kot navadna morska sol, ker vsebuje manj natrijevega klorida. Ima rahel vonj po vijolicah, njegovi kristali pa so mehki in nežni. Zrna se hitro stalijo v toplih jedeh, zato priporočamo, da ga dodate hladnim solatam ali carpacciu, prilogam, predjedem, ima pa tudi okraševalno vlogo. Zaradi rahlo slanega solnega cveta se odlično poda tudi posladkom, na primer s karamelo, temno čokolado, saj se na ta način poudari nasprotnost okusa.



*Slika 4: Solni cvet*

Ko smo zaključile našo kulinarčno ponudbo, smo si zastavile vprašanje, kako bi lahko naše izdelke elegantno predstavile bodočim kupcem. Ideja, da bi jih preprosto postavile v leseno košarico se nam je zdela premalo izvirna in preveč vsakdanja, zato smo začele razmišljati izven okvirjev. Premišljevale smo o nadgradnji košarice, raziskovale možnosti, kako bi dodale vrednost našim izdelkom. Med iskanjem navdiha nas je nenadoma prešinila misel, da bi lahko izdelke povezale z unikatno leseno barko batano. Batana je tip lesenega čolna, ki so ga nekoč v tržaškem zalivu, ob obalah Istre in drugod na Jadranu, uporabljali za ribolov in prevoz tovora. Naša batana ne bo zgolj običajna, temveč bo simbol elegance in funkcionalnosti, to bo viseča barka, ki bo s svojo izjemno obliko kraljevala v prostoru. Lesena struktura bo izdelana z največjo natančnostjo, kar bo spominjalo na umetniško delo, v kateri bodo tipične istrske dobrote.

### **3. ROJSTVO ISTRSKE MANJADE**

Z združitvijo tipičnih kulinarčnih dobrot slovenske Istre in tradicionalne batane je nastal edinstven turistični spominek, ki doživeto predstavlja bogato kulturno dediščino naše pokrajine. Poimenovali smo ga Istrska manjada. Manjada izvira iz italijanskega glagola mangiare, ki pomeni jesti. Beseda manjada v našem narečju pomeni požrtija. Do ideje istrska pa smo prišle, ker so v produkt vključene tipične istrske dobrote. Kupci bodo lahko izbirali med olivnim namazom, figovo marmelado, grozdnim sokom, suhimi kakiji in solnim cvetom. Okusili bodo lahko najbolj kvalitetne domače istrske izdelke.

Logotip smo oblikovale na podlagi oljčne vejice, ki v Izoli predstavlja simbol miru, kar tudi ponazarja znana izolska legenda o beli golobici. Zgodba izvira z davnega 23. oktobra 1380, ko je genovsko ladjevje, v času številnih mestnih vojn, plulo proti Izoli, v prepričanju, da bodo prevladali nad pomorsko trgovino v Sredozemlju. Legenda pripoveduje, da so se nemočni meščani zatekli k molitvi v župnijsko cerkev. Takrat jih je rešil sv. Maver. Bela golobica je s cerkve poletela nad genovsko ladjevje, ki ni videlo obale zaradi čudežnega meglenega oblaka,



s katerim je sv. Maver pokril Izolo. Genovežani so sledili golobici vedoč, da golobi ne letijo daleč od obale. Golobica jih je odpeljala daleč na odprto morje in se vrnila na cerkev. Iz kljuna je izpustila oljčno vejico v znak miru in varnosti. Izole morda danes ne bi bilo, če bi davnega leta 1380 Genovežanom načrt uspel. Od takrat je postal 23. 10. izolski praznik. V spomin na dogodek je v grbu Izole upodobljena bela golobica z oljčno vejico v kljunu.



Slika 5: Grb Izole



Slika 6: Logotip z oljčno vejico

Za ustrezno predstavitev istrskih dobrot smo se odločile uporabiti leseno barko batano, kot simbol spoštovanja do tradicionalnega poklica ribiča, katerega dediščina, žal, postaja vse bolj redka. Razmišljale smo o materialu in ustrezni velikosti ter se spraševale, kdo bi nam lahko pomagal pri izdelavi, da bi bila batana čim bolj avtentična. Želele smo, da bi bila naša barka trajen in funkcionalen spominek, ki bi izstopal ne le po svoji vizualni privlačnosti, temveč bi tudi služil praktični uporabi.

Sreča je bila na naši strani, saj je ena od članic imela sorodnika, ki se v prostem času posveča izdelavi lesenih izdelkov. Z veseljem nam je ponudil svoje znanje in izkušnje. Najprej smo oblikovale načrt, kako naj barčica izgleda, kje naj stoji in kako naj visi. S sinergijo naših moči nam je uspelo izdelati izjemno batano. Manjkala nam je le še prava barva. Odločile smo se za kombinacijo modre in bele, pri čemer modra simbolizira morje, bela pa nežnost bele golobice. Na koncu smo barčico okrasile z mrežo ter dodale školjke, kar je našemu spominku dodalo pravi morski pridih in ga naredilo še bolj posebnega.

Kot pričajo slike, se batana elegantno vzpenja na vrvici, v kateri se nahaja prepoznaven grozdni sok, nasičen z dragocenimi vitamini. Na leseni podlagi pod barčico pa so razporejeni majhni stekleni kozarčki, ki skrivajo pristne dobrote, katerih okus bi moral vsak posameznik vsaj enkrat v življenju doživeti. Ta izjemna kombinacija vizualne estetike in kulinaričnega razkošja odraža avtentičnost in edinstvenost naše kulturne dediščine.



Slika 7: Batana



Slika 8: Kulinarični spominek

## 4. RECEPTI KULINARIČNIH IZDELKOV

### Figova marmelada

Sestavine:

- 1 kg svežih fig
- 50 dag sladkorja
- 1 limona

Postopek:

Fige temeljito operemo, nato jih olupimo in razpolovimo. Na kuhalnik pristavimo kozico, v katero damo približno 5 dag sladkorja. Na nizki temperaturi ga segrevamo, da nastane karamela. Dodamo fige in sestavine kuhamo približno 10 minut. Med kuhanjem nenehno mešamo.

Na kuhalnik pristavimo novo manjšo kozico, v kateri segrejemo preostanek sladkorja. Pazimo, da se sladkor ne karamelizira in porjavi. Še belega dodamo figam. Operemo in ožamemo limono. Figam primešamo limonin sok in kuhamo še nadaljnjih 10 minut. Pripravljene kozarce napolnimo do roba in jih takoj zapremo. Shranimo jih v temnem in suhem prostoru.

### Suhi kaki

Sestavine:

- poljubna količina kakija, ki še ni popolnoma zrel

Pripomoček:

- Dehidrator

Postopek:

Ko izberemo kaki, ga po želji olupimo in mu odstranimo del s pecljem in posušenimi listi.

Olupljen kaki narežemo na približno 5 mm debele rezine ali krljve. Rezine kakija polagamo na pladnje dehidratorja.

Ko napolnimo poljubno število pladnjev, dehidrator zapremo in sadje posušimo na 60 °C približno 14 do 18 ur – čas sušenja je odvisen od debeline in zrelosti kakijevih krljev. Najbolje, da nekaj koščkov kakija vzamemo iz sušilnika in počakamo, da se ohladi, nato pa preverimo njegovo teksturo in okus.

Pri pobiranju posušenih krljev s pladnjev nam lahko ponagaja sladkor, ki je v sadju, saj se zaradi njega nekateri krlji prilepijo, zato moramo biti pri tem delu nežni.

Ohlajen posušen kaki preložimo v steklene kozarce s pokrovom in jih shranimo v shrambo.



## **Grozdni sok**

Sestavine:

- 3 kg grozdja
- 9 l vode
- 1 kg sladkorja
- 2 dag citronke

Postopek:

Grozde odstranimo od peclja. Na 3 kg grozdnih jagod damo 3 litre vode in kuhamo od 20 do 25 minut. Grozdne jagode položimo v multipraktik in jih zmeljemo, nato precedimo skozi cedilo. Priporočamo veliko cedilo.

V drugi posodi zavremo 6 litrov vode, 1 kg sladkorja in 2 dag citronke. Ko to zavre (sladkor in citronka se raztopita), malo ohladimo in dodamo sok, katerega smo prej precedili skozi cedilo. Vse skupaj segrevamo na 90 stopinj in ustekleničimo.

## **Olivni namaz**

Sestavine:

- bazilika
- 100 g oliv
- 1 žlica pinjol
- 1 majhen feferon
- 3 žlice oljčnega olja

Postopek:

Baziliko operemo in otresemo ter z vejice potrgamo listke. Feferon operemo in mu odstranimo pecelj in semena. Olive in feferon narežemo na manjše koščke in hkrati preverimo, ali ni v kakšni olivi ostala koščica.

Olive, feferon, listke bazilike, pinjole in olivno olje s pomočjo multipraktika ali paličnega mešalnika zmiksamo v gladek namaz. Namaz damo v servirno skledico in postrežemo s sveže popečenim kruhom.

## 5. TRŽENJE KULINARIČNEGA SPOMINKA

Pri trženju kulinaričnega spominka smo oblikovale elemente trženjskega spleta.

### IZDELEK OZ. STORITEV

Naš izdelek je kulinarični spominek z imenom Istrska manjada, katerega podrobnejši opis je zajet v drugem in tretjem poglavju.

### CENA

Pri oblikovanju cen je ključno, da kupcem ponudimo cenovno dostopen izdelek. Ceno kulinaričnega spominka smo oblikovale z natančnim preučevanjem vseh stroškov izdelave, ob tem pa smo dodale še DDV (davek na dodano vrednost) ter primerno maržo. Končna prodajna cena našega kulinaričnega spominka znaša 30 €, pri čemer je barka batana ocenjena na 20 €, medtem ko vsi kulinarični izdelki skupaj znašajo 10 €. Seveda pa imajo kupci možnost, da se odločijo tudi za nakup posameznega izdelka, ki bo znašal 2 €.

### DISTRIBUCIJA

Naša ciljna skupina obsega vse, ki jih privlači kulinarika in bogata kulturna dediščina Slovenske Istre, vključno s turisti in domačini vseh starostnih skupin. Pomembno ciljno skupino predstavljajo turistični informacijski centri, različna podjetja, občine in hoteli kot ključni deležniki našega tržnega okolja. Zato bomo izkoristile tako neposredne kot posredne prodajne poti.

Izjemno pomembno nam je, da naš izdelek predstavimo na turističnem sejmu v Ljubljani, v sklopu tekmovanja Več znanja za več turizma 2024. Za ta dogodek bomo postavile izvirno stojnico, ki bo simbolizirala zaklade morja, istrske kulinarične dobrote ter dolgoletno ribiško tradicijo. Članice bomo uniformirane v temne hlače in belo majico z logotipom. Na tržnici bomo organizirale zabavno igro, kjer bodo obiskovalci lahko posnemali ribiški ulov, obenem pa se bodo potegovali za različne nagrade. Na tržnici bodo obiskovalci imeli edinstveno priložnost, da okušajo nekatere avtentične domače izdelke iz slovenske Istre. Naša glavna prioriteta bo vzpostavitev pristnega dialoga in komunikacije z obiskovalci, kar bo dodatno pripomoglo k prepoznavnosti in privlačnosti našega kulinaričnega spominka.

### SEZNAM SODELUJOČIH DIJAKOV

| Naziv šole         | Ime in priimek dijaka   | Razred/letnik | Kraj stalnega bivališča | Letnica rojstva |
|--------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|-----------------|
| Srednja šola Izola | Ema Šinigoj Čotar       | 4. bgtt       | Zalošče                 | 2005            |
| Srednja šola Izola | Katrina Golotić Faganel | 4. bgtt       | Dobrovo                 | 2005            |
| Srednja šola Izola | Ana Marinšek            | 4. bgtt       | Dolenja vas             | 2005            |
| Srednja šola Izola | Katarina Orel           | 4. bgtt       | Griže                   | 2005            |

## PROMOCIJA

V zadnjih letih je uporaba socialnih omrežij postala nepogrešljiv del našega vsakdana, saj jih aktivno izkoriščajo ljudje vseh generacij po celem svetu. Zaradi nenehnega naraščanja uporabe spleta smo se odločile, da bodo ključne smeri naše promocije usmerjene predvsem na socialna omrežja, kot so TikTok, Facebook, Instagram, Snapchat in podobno.

Za še boljšo prisotnost na spletu bomo vzpostavile tudi lastno spletno stran [www.istrskamanjada.com](http://www.istrskamanjada.com), kjer bodo objavljene fotografije našega kulinaričnega spominka, recepti, promocijski video ter prodajna cena. Poleg tega bomo oglaševale naš spominek na radijskih postajah, zlasti na lokalnem radiu Capris. Pripravile bomo tudi privlačne plakate in jih izobesile na različnih javnih mestih, ter letake, ki bodo krasili turistično-informacijske centre in nastanitvene obrate v Obalno-kraški regiji.

V bližnji prihodnosti si želimo razširiti promocijske akcije tudi izven naše regije, natančneje po vsej Sloveniji ali celo v tujini. Menimo, da je ključnega pomena širjenje kulinaričnega turizma, kjer odkrivamo kulturo določene destinacije preko dragocenih lokalnih dobrot.

## 6. ZAKLJUČEK

Turisti že od začetkov potovanj izkazujejo željo, da bi si iz obiskane dežele prinesli nekaj neprecenljivega. Na ta način ohranjajo živost obiskanega kraja, medtem ko njihov izbrani spominek vzbudi prijetna občutja in jih ponovno popelje v čas brezskrbnega dopustovanja. Včasih se zgodi, da spominki končajo neopaženi v škatlah ali kotih in jih sčasoma pozabimo. A naš spominek izkazuje inovativnost, saj izstopa zaradi svoje dvojne funkcionalnosti. Omogoča razvajanje brbončic z okusnimi dobrotami, hkrati pa služi kot dragocen spomin. Praktična in dekorativna barka batana je namenjena shranjevanju tudi drugih drobnih vrednosti, kot so na primer ključi, nakit in podobno.

Razvijanje in iskanje idej za ustvarjanje turističnega spominka je bilo zanimivo, a obenem zahtevno delo. Kljub izzivom verjamemo, da ima kulinarični spominek, Istrska manjada, vse potrebne lastnosti možnosti, da bo dosegel tržni uspeh. Prepričane smo, da bodo tako turisti in obiskovalci kot tudi domačini v našem izdelku prepoznali značilno domačnost in dolgoletno tradicijo, ki jo združuje sodobni pridih. Izdelek ne le, da je uporaben in dekorativen, temveč ima tudi promocijsko funkcijo. Verjamemo, da bo ta okusen spominek prispeval k prepoznavnosti slovenske Istre ter omogočil obiskovalcem, da odnesejo domov delček avtentičnega okusa naših krajev. Potrudile se bomo, da naš spominek postane nepogrešljiv del ponudbe na Obali in morda seže tudi preko meja, saj je primeren za vse, ki iščejo nove izkušnje in predvsem nepozabna kulinarična doživetja.

## 7. VIRI IN LITERATURA

Obmorski in podeželski istrski okusi skozi čas. Pridobljeno dne, 9. 12. 2023 na spletnem naslovu:

[https://www.portoroz.si/si/files/default/2021/maristra/Maristra%20brosura\\_receptov-web.pdf](https://www.portoroz.si/si/files/default/2021/maristra/Maristra%20brosura_receptov-web.pdf)

Okus po morju. Stara istrska kuhinja. Pridobljeno dne, 9. 12. 2023 na spletnem naslovu:

[https://zgodbeoribistvu.si/wp-content/uploads/2023/07/Okus-po-morju\\_Stara-istrska-kuhinja.pdf](https://zgodbeoribistvu.si/wp-content/uploads/2023/07/Okus-po-morju_Stara-istrska-kuhinja.pdf)

Slovenska Istra. Pridobljeno dne, 10. 12. 2023 na spletnem naslovu:

<https://www.slo-istra.bike/sl/slovenska-istra/>

Slovenska Istra. Pridobljeno dne, 10. 12. 2023 na spletnem naslovu:

<https://www.slovenia.info/sl/zgodbe/odkrijte-lepote-zaledja-slovenske-istre>

Slovenska Istra. Pridobljeno dne, 15. 12. 2023 na spletnem naslovu:

<https://www.playful-istria.com/slovenska-istra>

Solni cvet. Pridobljeno dne, 15. 12. 2023 na spletnem naslovu:

<https://www.tovarnazdravehrane.si/zdrav-koticek/kaj-solni-cvet-kako-se-uporablja-vse-o-najbolj-cenjani-soli-69361/>

Piranske soline. Pridobljeno dne, 15. 12. 2023 na spletnem naslovu:

<https://www.soline.si/>

Kaki. Pridobljeno dne, 20. 12. 2023 na spletnem naslovu:

<https://www.portoroz.si/si/dozivi/kulinarika/kaki>

Izolska legenda. Pridobljeno dne, 20. 12. 2023 na spletnih naslovih:

<https://www.izola.si/objava/828724>

<https://izola.splet.arnes.si/legenda-o-beli-golobici/>