

TURISTIČNA ZVEZA SLOVENIJE

38. državni festival Turizmu pomaga lastna glava – OKUSNI ZAKLADI: Lokalni kulinarčni spominki s trajnostnim pridihom



KISLA ŽUPICA ZA DUŠO V JAKOBSKEM DOLU



Avtorice: Zala Sinič 7. a, Pia Šuman 7. a, Kim Dvoršak 8. a, Ela Klauzner 8. a, Klara Krajnc 8. a, Zala Rose 8. a, Lara Stražišnik 8. a

Mentor: mag. Marko Gorjup

Šolsko leto 2023/2024

Vsebina

CILJI	4
OBČINA PESNICA	5
JAKOBSKI DOL	5
KULINARIKA V JAKOBSKEM DOLU	6
ZELIŠČNI VRT »PRI JOŽICI«	6
JAKOBOVO	9
JAKOBSKA KUHLA	10
DRUŠTVO KMEČKIH ŽENA JAKOB	11
INTERVJU Z VODJO KMEČKIH ŽENA – ga. Marta Kraner	11
TURISTIČNO - VINOGRADNIŠKO DRUŠTVO JAKOB	13
POTOMKA STARE TRTE	13
OVTAR - ČUVAJ VINOGRADNIKOV	14
DAN ODPRTIH VRAT VINARJEV V JAKOBSKEM DOLU	15
VINOGRADNIKI	16
VINOGRADNIŠTVO MULEC	16
VINA BRAČKO	16
VINOGRADNIŠTVO IN VINARSTVO MATEČKO	17
VINOGRADNIŠTVO ORNIK	18
VINA SENKOVIČ	18
VINOGRADNIŠTVO ŠUMENJAK	19
VINA KRANER - PLATEIS	19
VINOGRADNIŠTVO FABIJAN	20
VINOGRADNIŠTVO ŠLEBINGER	20
ZAKLJUČEK	21
VIRI	22

Slika 1: Umestitev Občine Pesnica na zemljevidu Slovenije	5
Slika 2: Grb Občine Pesnica.....	5
Slika 3: Središče Jakobskega Dola.....	5
Slika 4: Gostovanje učencev pri lokalnih pridelovalcih hrane in pijače	7
Slika 5: Izdelki iz zelišč ge. Šerbinek	7
Slika 6: Recept za pripravo pehtranove potice.....	8
Slika 7: Recept za pripravo ocvirkovke	9
Slika 8: Recept za pripravo kisle juhe	10
Slika 9: Društvo kmečkih žena in njihove kulinarične mojstrovine	11
Slika 10: Turistično vinogradniško društvo Jakob	13
Slika 11: Kapela sv. Martina oz. domačinom znana kot Mulečeva kapela.....	14
Slika 12: Posaditev potomke stare trte	14
Slika 13: Ovtarski stol	15
Slika 14: Vabilo Turistično vinogradniškega društva na Dan odprtih vrat	16
Slika 15: Vinogradništvo Mulec.....	16
Slika 16: Vina Bračko	17
Slika 17: Vinogradništvo in vinarstvo Matečko	17
Slika 18: Vinogradništvo Ornik.....	18
Slika 19: Vina Senekovič	18
Slika 20: Vinogradništvo Šumenjak	19
Slika 21: Vina Kraner-Plateis	19
Slika 22: Vinogradništvo Fabijan	20

CILJI

Cilji naše naloge so:

- odkrivanje in spoznavanje turističnih znamenitosti kraja;
- promoviranje lokalnih proizvajalcev kulinarike;
- povečanje zanimanja za lokalno kulinarično dejavnost;
- prepoznavnost samega kraja v širši regiji.

OBČINA PESNICA

Občina Pesnica sodi med manjše občine in leži le streljaj proč od avstrijske meje v samem srcu Slovenskih goric. Občina meri 78 kvadratnih kilometrov in šteje nekaj manj kot osem tisoč prebivalcev, sestavljajo jo krajevne skupnosti Jakobski Dol, Jarenina, Pesnica in Pernica. Meji na občine Maribor, Kungoto, Šentilj in Lenart.



Slika 2: Grb Občine Pesnica



Slika 1: Umetšitev Občine Pesnica na zemljevidu Slovenije

JAKOBSKI DOL

Jakobski Dol je majhna vas v Slovenskih goricah. Na severu se razteza do naselij, ki spadajo k Sladkemu Vrhu, Velki in Šentilju. Na jugu meji na občini Jurovski Dol in Maribor. Razprostira se na površini 4,11 km² in ima 343 prebivalcev. Jakobski Dol sestavljajo naslednji zaselki: Drankovec, Flekušek, Kušernik, Mali Dol, Počenik, Ročica, Slatenik, Spodnje Hlapje, Spodnji Jakobski Dol, Zgornje Hlapje in Zgornji Jakobski Dol.



Slika 3: Središče Jakobskega Dola

KULINARIKA V JAKOBSKEM DOLU

Čeprav Jakobski Dol spada med manjše kraje, ima kljub temu raznoliko kulinarično ponudbo.

Ima veliko podjetnikov, kmetijskih pridelovalcev, vinogradnikov in drugih domačih ponudnikov dobre pijače in jedače. Kraj se močno razvija tudi na področju gojenja zelišč.

ZELIŠČNI VRT »PRI JOŽICI«

Med glavnimi ponudniki na tem področju je Jožica Šerbinek. Svoje rastline in zelišča goji na svojem vrtu. V njem lahko najdemo čez 70 različnih rastlin, ki so sedaj že prava paša za oči. V njem se najdejo tudi koticiki za počitek in sprostitev. Gospa Šerbinek sodeluje z domačo osnovno šolo Jakobski Dol vsakodnevno, kar nam omogoča, da v šoli pijemo domače sadne in zeliščne čaje, ki so zelo zdravi.

Izdeluje naslednje produkte:

- enostavne čaje in čajne mešanice;
- začimbe (majaron, origano, bazilika, vrtni šetraj, pehtran, timijan ...);
- zeliščno sol (za štajersko kislo juho, enolončnice ...);
- zeliščni kis;
- zeliščne želeje;
- zeliščne kekse;
- zeliščni sladkor;
- mešanica zelišč za zeliščni sirup;
- sadne sire;
- žele bonboni iz vrtnice;
- mila (s pridihom sivke, ognjiča ali pa mete);
- mazila;
- kopeli – rožna solna kopel, zeliščne blazinice;
- zeliščne blazinice in žakeljčki z vonjem po sivki, vrtnici ...



Slika 4: Gostovanje učencev pri lokalnih pridelovalcih hrane in pijače



Slika 5: Izdelki iz zelišč ge. Šerbinek

Osnovna šola podpira proizvode lokalnih pridelovalcev, ki tvorijo glavnino ponudbe šolske ponudbe prehrane. Večkrat na leto se v okviru dni dejavnosti učenci odpravijo raziskovat domač kraj in obišejo lokalne ponudnike, ki učence sprejmejo odprtih rok, jim ponudijo okrepčilo, kot je na primer pehtranova potica, ki velja za tradicionalno sladico v teh krajih.

PEHTRANOVA POTICA



 10 oseb  3 ure 50 minut

SESTAVINE

Kvasec

20g kvasa
4 žlice mlačnega mleka
1 žlica sladkorja
1 žlica moka

Nadev

100g masla
100g drobtin
120g sladkorja
3 jajca
2dl kisle smetane
1 šopek pehtrana

Testo

600g moka
0,5 žličke soli
70g sladkorja
80g masla
1 žlička naribane limonine lupinice
1 žlica ruma
2,5dl mlačnega mleka
2 rumenjaka

PRIPRAVA

1. Pripravimo si kvasec in po receptu za [kvašeno testo za potico](#) ugnemo testo.
2. Pripravimo nadev: v ponvi razpustimo maslo in na njem svetlo sprajimo drobtine. Odstavimo in ohladimo. Jajca razbijemo in v dve skledi previdno ločimo rumenjake in beljake. Beljake z električnim mešalnikom čvrsto stepemo v sneg. V skledo z rumenjaki dodamo ohlajene drobtine, sladkor, smetano in trd beljakov sneg. Z metlico previdno premešamo, da dobimo rahlo zmes. Pehtran operemo, osušimo in nasekljamo.
3. Pekač za potice namastimo in potresemo z drobtinami. Vzhajano testo na pomokanem prtu razvaljamo 2 mm na debelo. Namažemo ga z nadevom skoraj do roba; tam, kjer bomo končali zvijanje testa, pustimo nekaj centimetrov roba, sicer testa ne bomo mogli stisniti. Potresemo z nasekljanim pehtranom. Testo s prtom zvijemo natančno in čim bolj na tesno. Pri tem ga rahlo vlečemo. S tem bomo preprečili, da bi med peko v potici nastali mehurji. Potico položimo v pekač, pokrijemo s prtičkom in pustimo, da vzhaja še 20 minut.
4. Vključimo pečico in jo naravnamo na 200 °C. Vzhajano potico damo v pečico. Po 15 minutah temperaturo znižamo na 180 °C. Potico pečemo 60 minut. Preden vzamemo potico iz pečice, s pletilko preizkusimo, ali je pečena: če je igla suha in skoraj čista, je potica pečena. Pečeno potico pustimo počivati pokrito s prtičem 20 minut, nato jo zvrnemo na rešetko in ohladimo. Narežemo in serviramo na krožnik ali pladenj

Slika 6: Recept za pripravo pehtranove potice

JAKOBOVO

Na krajevnem prazniku »Jakobovo«, se odvija bogata kulinarčna ponudba. Najbolj znana je tradicionalna stojnica kmečkih žena, ki se nahaja na parkirišču pred gasilskim domom. Tam strežejo pijačo vseh vrst ter tradicionalno jed, imenovano »ocvirkovka«.

OCVIRKOVKA ★★★★★



6 oseb

SESTAVINE

Testo:
500 g moke
330 ml vode
7 g suhega kvasa
ščepec soli
ščepec sladkorja
50 ml olja

Nadev:
1 jajce
200 g naribanega sira
3 zvrhane žlice drobnih, suhih ocvirkov
2 do 3 stroka česna
popper
sol (po potrebi)

PRIPRAVA

1. Vse sestavine za testo, razen olja, znetemo v kepo testa. Gnetemo lahko strojno ali ročno, tako dolgo, da se sestavine povežejo.
2. Nato postopoma dodajamo olje in gnetemo ročno. Najprej dodamo žlico olja in gnetemo. Ko se je olje vpiilo v testo ponovno dodamo žlico olja in spet presnetemo. Postopek ponavljamo dokler nam ne zmanjka olja. Nato testo gnetemo še 5 minut. Testo pustimo na toplem in mirnem mestu vzhajati, dokler ne podvoji volumna.
3. Delovno mizo rahlo pomokamo in testo razvaljamo v krog, debeline cca. 1,5 cm in premera cca. 40 cm. Pekač obložimo s peki papirjem in vanj prenesemo testo. Ker je testo zelo voljno, ga lahko tudi kar z rokami raztegnemo po pekaču, v tem primeru se podložimo peki papirja, temveč pekač samo rahlo naolimo.
4. V lončku stepemo jajce in ga enakomerno prenažemo čez testo. Nato preko potrosimo naribani sir.
5. V kozici rahlo segrejemo ocvirke in jim primešamo stianjen česen.
6. Če nimamo suhih ocvirkov, jih segrete s pomočjo žlice in cedila ožamemo. Nato jih še tople enakomerno potrosimo čez celotno površino testa. Količino ocvirkov odmerimo po želji. Nato popramo in po potrebi solimo.
7. Pečemo v pečici na 180 stopinj Celzija cca. 40 minut oz. tako dolgo, da je testo pečeno in nadev lepo zlato obarvan. Pečeno ocvirkovo pogačo razrežemo z nožem za piko ali kar s klasičnim ostrim nožem, na trikotnike ali poljubne kose.

Postrežemo še vročo.
Dober tek!

Slika 7: Recept za pripravo ocvirkovke

Zraven je običajno postavljena stojnica gasilcev, ki se preizkušajo v peki palačink z različnimi polnili oz. namazi. Prisotne so še druge stojnice, ki so namenjene predvsem sladkosnedim ali pa najmlajšim, saj ponujajo lectova srca, kokice, sladkorno peno, bonbone in druge sladke proizvode.

Za vse, ki se na prazniku zadržijo dalj časa, pa se lahko v samem centru Jakobskega Dola okrepčajo v gostilni in vinoteki Žmavc, ki ponuja bogato ponudbo jedače in pijače po izbiri.

JAKOBSKA KUHLA

V Jakobskem Dolu se že več poletij odvija dogodek, imenovan Jakobska kuhla. To je tradicionalno tekmovanje v kuhanju kisle juhe. Dogodek, ki je v okviru praznovanja krajevnega praznika, s katerim proslavimo zavetnika našega kraja Svetega Jakoba, organizirajo kmečke žene.

KAJ JE KISLA JUHA?

Gre za tradicionalno štajersko jed, ki jo pripravljamo iz ostankov mesa in dodatkov. Obvezne so svinjske noge, saj so del tradicije in so zelo pomembne. Vsaka skupina lahko nato v svojo kisl juho doda tudi sestavine po lastni izbiri, s katerimi se potem loči od drugih tekmovalcev.

OCENJEVANJE IN POTEK TEKMOVANJA

Na tekmovanju kisle juhe komisija ocenjuje izgled in okus juhe ter čistočo prostora in postopek izdelave. Tekmovanje se začne že zjutraj in poteka na prostem v središču Jakoba. Juha se kuha v kotlih – tako kot nekoč.

NAGRADE

Podeljujejo se nagrade, ki so v obliki kahalnic oz. »kuhel«. Mogoče je osvojiti bronaste, srebrne ter najprestižnejšo, namenjeno zmagovalcu, zlato kahalnico oz. »kuhlo«.

★★★★★

KISLA JUHA



🍴 6 oseb ⌚ 2 uri 55 minut

SESTAVINE

- 1kg- očiščenih svinjskih nogic
- 2 velika korenčka
- 1 peteršiljeva korenina z zelenjem
- 4 krompirji
- 1 čebula
- 2 žlici svinjske masti
- 500g svinjskega mesa
- 1-2 lovorjeva lista
- 2 žlici kisle smetane
- 2 žlici moke
- 2 žlici kisa
- začimbe po okusu

PRIPRAVA

1. Svinjske nogice operemo. Stresemo jih v lonec, zalijemo z vodo in ob rahlem vrenju kuhamo približno 1,5 ure.
2. Meso, korenček, peteršiljevo korenino in krompir očistimo ter narežemo na kocke. Narezano zelenjavo po 1,5 ure dodamo v lonec, kjer se kuhajo svinjske nogice.
3. V večji ponvi razpustimo svinjsko mast in na njej porumenimo sesekljano čebulo. Dodamo narezano meso in ga popražimo. Popraženo meso in čebulo stresemo v lonec. Po potrebi prilijemo še malo vode ter juho začинimo z lovorjevim listom, timijanom, poprom in soljo. Pokrito jo kuhamo še približno 1 uro.
4. Preden juho postrežemo, v skledici gladko razmešamo moko in kisl smetano. Zmes vlijemo v lonec in juho še malo pokuhamo, da se zgosti. Začinimo jo s kisom in potrosimo s seseklanim peteršiljem.

IN JUHA JE PRIPRAVLJENA, DA JO POSTREŽEMO

Slika 8: Recept za pripravo kisle juhe

DRUŠTVO KMEČKIH ŽENA JAKOB

Društvo kmečkih žena Jakob je bilo ustanovljeno leta 1985 kot Aktiv kmečkih žena. Leta 1998 se je preimenoval v Društvo kmečkih žena Jakob. Namen društva je povezati kmečke žene, skrbeti za izobraževanje in prenos koristnih izkušenj, organizirati družabne in kulturne aktivnosti in si prizadevati ustvariti za kmečke žene ustrezno mesto v družbi. Kmečke žene pridno delajo narezke, kekse in vse domače dobrote. Vedno, ko se dogaja kakšna prireditev ali dogodek v kraju, so na voljo za pomoč pri pripravi najrazličnejših oblik jedače. Prednjačijo predvsem odlično pripravljene narezki, kanapeji in keksi domačih receptov.



Slika 9: Društvo kmečkih žena in njihove kulinarične mojstrovine

INTERVJU Z VODJO KMEČKIH ŽENA – gospo Marto Kraner

1. S ČIM SE UKVARJATE V DRUŠTVU?

V društvu se ukvarjamo z izobraževanjem, ohranjanjem podeželja, promocijo kraja, sodelovanjem na tekmovanjih v peki in kuhi in druženjem s sorodnimi društvi ob različnih priložnostih.

2. KDAJ JE BILO DRUŠTVO USTANOVljENO?

Društvo je bilo ustanovljeno leta 1985 kot aktiv, leta 1998 pa je bilo registrirano kot društvo. Aktivni kmečkih žena so se takrat ustanavljali na pobudo kmetijsko pospeševalne službe, ki je takrat delovala v okviru kmetijskih zadrug.

3. KOLIKO ČLANIC JE BILO NA ZAČETKU?

Ob ustanovitvi je bilo okrog 40 članic in prav vse so doprinesle svoj delež pri sami ustanovitvi.

4. KDAJ STE SE VI PRIKLJUČILI DRUŠTVU?

Društvu sem se priključila leta 2000, prej sem 17 let hodila v službo. Po rojstvu tretjega otroka sem ostala doma, otroci so odrasli in postali samostojni, zato sem se po obisku kuharskega tečaja včlanila.

5. KOLIKO ČLANIC VAS JE ZDAJ V DRUŠTVU?

Trenutno nas je 38 članic.

6. S ČIM SE UKVARJATE V DRUŠTVU?

Delo v društvu poteka v okviru sposobnosti in zmožnosti vsake posameznice, vedno pa skupaj stvari izpeljemo. Naši osnovni prireditvi sta »*Druženje hrane in vina*« in »*Jakobska kuhla*«. Prisotne smo povsod, kamor nas povabijo.

7. NEKAJKRAT STE NAS ŽE OBISKALE V ŠOLI, SKUPAJ Z VAMI SMO ŽE TUDI PEKLI KEKSE IN PIŠKOTE. OD KJE VAM ŠTEVILNI RECEPTI ZA RAZLIČNA PECIVA IN DRUGE SLAŠČICE, KI JIH PRIPRAVLJATE?

Recepte za razna peciva smo pridobile na kuharskih tečajih, ima pa vsaka svojo zakladnico preizkušenih receptov, velikokrat še od naših mam.

8. KAKO JE NASTALA PRIREDITEV JAKOBSKA KUHLA?

Prireditev Jakobska kuhla je nastala z namenom ohranjanja kulinarike. Kuhamo kislo župo, za katero ima vsaka gospodinja svoj recept. Meso in svinjske nogice zagotovimo me, sam okus prepuščamo kuharicam, zato ima ocenjevalna komisija zahtevno delo. Kuhamo v kotličkih na prostem, prva leta z drvni, zdaj uporabljamo plinske gorilnike. Letos bo 14. Jakobska kuhla. Na prireditvi kuhajo članice društev kmečkih žena in deklet in se potegujejo za zlato, srebrno in bronasto kuhlo.

9. PREDVIDEVAMO, DA ZELO RADI KUHAJE OZ. PEČETE. KAJ JE JED, KI JO NAJRAJE PRIPRAVITE IN S KATERO JEDJO NAJRAJE RAZVAJATE VAŠE BRBONČICE?

Kuhanje je del vsakodnevnega opravila. Na kmetiji je ob sezonskem delu občasno prisotnih več ljudi, za katere je potrebno pripraviti hrano. Rada imam vse, mora pa biti okusno, termično obdelano. Za večja družinska srečanja najraje pripravim goveje meso v omaki po receptu svoje mame. Pečem pa kiflje, buhtlje z marmelado ali orehi, sadni kruh, krofe, rulado, jabolčni zavitek.

10. KAJ NAJRAJE POČNETE V SVOJEM PROSTEM ČASU?

Prostega časa imam bolj malo, ko pa si ga vzamem, se rada odpravim na izlet, tudi kakšno daljše potovanje mi ni tuje.

11. KATERE KULINARIČNE DOBROTE SO PO VAŠEM MNENJE NAJBOLJ ZNAČILNE ZA JAKOBSKI DOL?

Kulinaričnih dobrot, ki so sestavni del, je veliko, naj naštejemo samo najbolj značilne: koruzni, oženjeni ali ajdovi žganci, železna (krompirjeva) juha, prežganka, kislja juha z ocvirki, »tomerl« (ponvičnik), zabeljen fižol z dušenimi jabolki.

TURISTIČNO-VINOGRADNIŠKO DRUŠTVO JAKOB

Društvo je bilo ustanovljeno leta 1992, in sicer najprej z imenom Turistično društvo, od združitve z vinogradniškim društvom leta 2010 pa društvo nosi ime Turistično-vinogradniško društvo Jakob. Njegova osnovna naloga je razvoj turizma, promocija kraja Jakobski Dol, njegovih zgodovinskih, kulturnih in gospodarskih znamenitosti.



Slika 10: Turistično vinogradniško društvo Jakob

POTOMKA STARE TRTE

Potomko stare trte z Lenta so posadili pri kapeli sv. Martina na Ročici ob himni Malečniških bračev in budnem očesu gospodarja trte in vinskega viteza – dekana Igorja Ignacija Novaka. »Stara trta naj bo tudi simbol povezovanja ljudi in prijateljstva, kjer uspevajo njene cepljenke, hkrati pa naj bo tudi simbol bogate vinogradniške in vinarske tradicije na Štajerskem in Jakobu, ki slovi po svojih vrhunskih vinih,« je dejala pobudnica zasaditve Anita Kirbiš.



Slika 11: Kapela sv. Martina oz. domačinom znana kot Mulečeva kapela



Slika 12: Posaditev potomke stare trte

OVTAR – ČUVAJ VINOGRADNIKOV

Ovtar je bil v 19. in v začetku 20. stoletja čuvaj vinogradov, sadovnjakov in polj v Slovenskih goricah.

Ovtarska služba je bila honorarna in je trajala tri mesece. Pričela se je 15. avgusta in končala 15. novembra. Trimesečno čuvanje je ovtar opravljal neprestano dan in noč. Te službe ni bilo enostavno dobiti, najprej je moral imeti pisno dovoljenje posestnikov zemljišč, da so ga bili pripravljeni zaposliti in pri tem paziti, da je imel čim več dovoljenj posestnikov v neposredni bližini (površina, ki jo je en ovtar pazil, je bila velika okrog 3 ha). Nato pa je moral vložiti

prošnjo na občino, ta pa je potem kandidata izbrala. Vsi kandidati so morali na sodišču priseči, da bodo vestno opravljali ovtarsko službo z rednimi obhodi.

Vsak ovtar je s seboj nosil ovtarsko palico, ki je bila last občine. Izdelana je bila iz hruškove veje s kovinsko konico (nožem), nosili so jo na rami kot puško.

Zanje smo v središču Jakobskega Dola postavili tudi stol oz. štor. Na njem so zapisane letnice ter imena ovtarjev, ki so stražili vinograde v Jakobskem Dolu. Izdelana je bila tudi ovtarska plošča v gostilni Žmavc. Na njej so prav tako zapisana vsa ovtarska imena ter letnice delovanja. Nad imeni visi ovtarska palica.



Slika 13: Ovtarski stol

DAN ODPRTIH VRAT VINARJEV V JAKOBSKEM DOLU

Jakobski Dol že od nekdaj slovi po dobrih vinogradnikih. Veliko vinogradnikov poleg pokušine vin, ponuja tudi prenočišča. Vinogradništvo Mulec ponuja prenočišča tako v sobah za goste kot tudi kamp za avtodome. Vsako leto poteka v Jakobskem Dolu, tako imenovan dan odprtih vrat vinarjev, v mesecu maju oziroma juniju. Čez celoten dan je možna pokušina vin, ki jo ponujajo večji vinogradniki Jakobskega Dola. Med te štejem: Vina Senekovič, Vinogradništvo Mulec, Vina in turizem Bračko, Vinogradništvo Ornik, Vinogradništvo in vinarstvo Matečko, Vina Kraner-Plateis, Vinogradništvo Šlebinger, Vinogradništvo Kauran ter Vinogradništvo Fabijan. Dostop do teh vinogradnikov je možen s svojim avtomobilom ali z organiziranimi »hišicami na traktorjih«, ki vozijo med temi vinogradniki. Običajno se je na dnevu odprtih vrat možno tudi okrepčati – predvsem z narezki. Za samo udeležbo na dogodku se je potrebno »prijaviti« v središču kraja pri gostilni Žmavc, kjer si obiskovalec »kupi« svoj kozarec z napisom Jakob, s katerim potem okuša vina po vseh vinogradniških postajah. Najbolj priljubljene in hvaljene so sladka jurka in penine, ki jih vinogradniki skrbno pripravljajo skozi celo leto z okusom in ljubeznijo.

Pridružite se nam na dnevu odprtih vrat, kjer je vzdušje vedno zabavno in prijetno!



Slika 14: Vabilo Turistično vinogradniškega društva na Dan odprtih vrat

VINOGRADNIKI

VINOGRADNIŠTVO MULEC

V osrčju Slovenskih goric, le 15 km iz Maribora, najdete družinsko vinogradniško kmetijo Mulec. Ponašajo se z več kot 100-letno tradicijo pridelave izjemno kakovostnih vin. Zasajenih imajo 5 ha vinogradov, iz katerih letno pridelajo približno 30.000 litrov vina, ki ga v celoti ustekleničijo. Imajo pestro sortno paleto vin, med katerimi je, kar 9 belih sort (*renski rizling, sauvignon, traminec, chardonnay, sivi pinot, rizvanec, rumeni muškata, muškata otonel* in hišna posebnost *modri pinot v belem*), *rose* in 2 rdeči sorti (*zweigelt in modri pinot*).

Pri njih lahko tudi prenočite v apartmaju ali na 12 mestih za avtodome. Omogočajo tudi dodatno ponudbo, ki vključuje zajtrk. Ponujajo še izposajo električnih koles.



Slika 15: Vinogradništvo Mulec

VINA BRAČKO

Že vrsto let se ponašajo z vinogradi, ki poraščajo domače griče, s kletjo, v kateri se skrbno neguje domača vinska kapljica, in s turističnim objektom, ki s svojo podobo krasi samo kmetijo.

Po ogledih in izletih v kraju ter bližnji okolici, si boste lahko privoščili nočitev v eni izmed treh 2-posteljnih sob ali dveh družinskih 4-posteljnih sob v mansardi samega objekta.



Bračko

Slika 16: Vina Bračko

VINOGRADNIŠTVO IN VINARSTVO MATEČKO

Na 4,16 ha vinogradov obdelujejo vinske trte sort: *laški rizling, renski rizling, sauvignon, beli in sivi pino, rumeni muškat, traminec* in *rizvanec*. Poleg zvrsti pa nudijo tudi vrhunska buteljčna vina: *rumeni muškat, traminec* in *sauvignon* ter pet vrst penin, na katere so še posebej ponosni. Njihova posebnost je *glitter muškat*. Pridelava je integrirana, prijazna naravi.



Slika 17: Vinogradništvo in vinarstvo Matečko

VINOGRADNIŠTVO ORNIK

So družinsko vinogradništvo, ki že več generacij skrbno neguje vinograde in ustvarja vrhunska vina. Njihovo poslanstvo je ohraniti spoštovanje do tradicije, hkrati pa se vedno odpirajo novim in inovativnim pristopom k pridelavi vina. Vsak grozd je skrbno izbran in ročno obdelan, kar jim omogoča, da izražajo edinstveno značilnost vsake sorte vina. Ponašajo se z raznolikostjo sort, od osvežujočih belih vin do rdečih in penečih vin.



Slika 18: Vinogradništvo Ornik

VINA SENEKOVIČ

Začetki vinogradništva in vinarstva segajo že v 19. stoletje, zato se lahko ponašajo z dolgoletno tradicijo. Današnji obseg je z nakupi posesti in dedovanjem kmetija dobivala skozi celo stoletje, saj je nastajala skozi štiri generacije iz štirih sosednjih viničarskih kmetij. Danes tvorijo funkcionalno celoto, na kateri pridelujejo in tržijo vina pod blagovno znamko Vina Senekovič. Obdelujejo skoraj 6 ha vinogradov na najboljših vinogradniških legah.



Senekovič 

Slika 19: Vina Senekovič

VINOGRADNIŠTVO ŠUMENJAK

Vinogradništvo Šumenjak obdeluje kar 14 ha površin in se uvršča med EKO kmetije. Tako pravijo: "Vinogradov ne gnojimo, prav tako ne želimo uporabljati herbicidov in sintetičnih zaščitnih sredstev. Trgamo zdravo ob primerni zrelosti. Grozdje maceriramo odvisno od sorte in stila vina, nato pa vrenje in zorenje vina bolj spremljamo kot usmerjamo, da bi bilo vino čim bolj naravno." Poleg vinogradništva, ki je njihova glavna dejavnost, pa se ukvarjajo še s čebelarstvom, žganjekuho in rejo krav dojlj.



Slika 20: Vinogradništvo Šumenjak

VINA KRANER-PLATEIS

Na 8 hektarjih odličnih vinogradniških leg vinogradništvo Kraner Plateis prideluje vrhunska bela in rdeča vina različnih sladkornih stopenj. Tradicija družinskega posestva sega 250 let nazaj, kjer bi naj po ustnem izročilu že takrat vinsko trto gojili menihi francoskega reda. Njihovo najbolj poznano in ljubljeno vino je rosé, ki je jagodnega okusa.



Slika 21: VINA KRANER-PLATEIS

VINOGRADNIŠTVO FABIJAN

»Na sončnem griču Zgornjega Hlapja v Jakobskem Dolu, stoji naš dom. Vinska trta in vino krojita smisel do našega življenja in dela. Vsako pomlad obrežemo naše trte, da nas jeseni pričaka sončno in kvalitetno grozdje. Znanje je združeno z ljubeznijo do narave.« Na tak način sebe opiše vinogradniška družina Fabijan. Njihovo najbolj cenjeno vino je muškato tonel, ki je dobilo nagrado kmetijsko-živilskega ocenjevanja vin 2004 in spada med suha vina.



Slika 22: Vinogradništvo Fabijan

VINOGRADNIŠTVO ŠLEBINGER

Pri vinogradništvu Šlebinger polnijo litrske in buteljčne steklenice. V njih so različne sorte vina in zvrsti. Vsa vina so iz integrirane pridelave in vsebuje zelo malo žvepla. Sortna vina v buteljčnih steklenicah so polsuha in suha.

ZAKLJUČEK

Ob zaključku te naloge lahko ugotovimo, da je kljub majhnosti kraja, kot je Jakobski Dol, v njem raznovrstna kulinarika prisotna že od nekdaj. Ljudje, ki tukaj živijo, že od nekdaj radi pridelujejo povrtnine, ki jih nato uporabljajo pri samem kuhanju. Jakobski Dol kljub svoji majhnosti ne premore le ene kulinarične znamenitosti, temveč jih ima več. Ljudje so tukaj pripravljeni sodelovati, kar se kaže v organizaciji različnih dogodkov oz. prireditev, katerih osrednja tema je kulinarika. Vse skupaj se dogaja in prenaša iz roda v rod že kar nekaj generacij. Svoje dodajo tudi lokalni pridelovalci žlahtne kapljice, ki so tukaj številni. Mnogi imajo dolgoletno tradicijo in so cenjeni tudi v sosednji Avstriji. Iz srca si želimo, da bi ta praksa potekala še naprej ter da bi vsako poletje v Jakobskem Dolu zadišalo po kisli juhici.

VIRI

SPLETNI:

- Občina pesnica, <https://www.pesnica.si/>, 22. 2. 2024 ob 17:34
- Osnovna šola Jakobski Dol, <https://www.osjakobskidol.si/>, 22. 2. 2024 ob 17:34
- Zeliščni vrt »Pri Jožici«, <https://www.zelisca-prijozici.si/>, 22. 2. 2024 ob 17:34
- <https://www.moia.in/jozica-serbinek-zeliscni-vrt-pri-jozici-2/>, 22. 2. 2024 ob 17:35
- Dan odprtih vrat Jakob, <https://www.pesnica.si/objava/762468>, 22. 2. 2024 ob 17:35
- Vinogradništvo Mulec, <https://www.mulec.si/>, 22. 2. 2024 ob 17:35
- Vina Bračko, <https://vinabracko.si/>, 22. 2. 2024 ob 17:35
- Vinogradništvo in vinarstvo Matečko, <https://www.vinamatecko.si/>, 22. 2. 2024 ob 17:36
- Vinogradništvo Ornik, <https://vina-ornik.si/>, 22. 2. 2024 ob 17:36
- Vina Senekovič, <https://vina-senekovic.si/>, 22. 2. 2024 ob 17:36
- Vinogradništvo Šumenjak, <https://www.sumenjak.si/>, 22. 2. 2024 ob 17:36
- Vina Kraner – Plateis, <https://www.staratrt.si/vinar/kraner-plateis>, 22.02.2024 ob 17:38
- Vinogradništvo Fabijan, <http://www.vino-fabijan.com/>, 22. 2. 2024 ob 17:38
- Vinogradništvo Šlebinger, <http://www.zdravje.biz/article.php?id=328&n=VINOGRADNI%8ATVO%20%8ALEBINGER>, 22. 2. 2024 ob 17:38
- Jakobska kuhla: <https://net-tv.si/wp-content/uploads/2023/07/Posnetek-zaslona-2023-07-10-133621.jpg>, 22. 2. 2024 ob 17:58
- Grb občine Pesnica: <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/4/49/Pesnica.png>, 22. 2. 2024 ob 17:58
- Umestitev kraja v prostor Slovenije: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/a/a9/Karte_Pesnica_si.png, 22. 2. 2024 ob 17:58
- Središče Jakobskega Dola: <https://www2.arnes.si/~ojakobskidolmb/images/Jakob%20%20012.JPG>, 22. 2. 2024 ob 17:58
- Gostovanje učencev pri lokalnih pridelovalcih hrane in pijače: Arhiv OŠ Jakobski Dol
Izdelki iz zelišč ge. Šerbinek: <https://www.moia.in/wp-content/uploads/Untitled-578.jpg>, 22. 2. 2024 ob 17:58
- Društvo kmečkih žena in izdelki: osebni arhiv članic in arhiv OŠ Jakobski Dol
Turistično vinogradniško društvo Jakob: https://lh3.googleusercontent.com/proxy/s6y3_31rKyIqVqK5CxZPFd6NBZTTcnHGSPzPKXHNBklfi0YUVxeGUjcaTH7BfpI9iyGIsIE25wKwYe10OkuJindLjnY7OYCsQvthhoMkqqgPp_np-Up0QNjXlpaJmpmaZf_Wj, 22. 2. 2024 ob 17:59
- Mulečeva kapela: https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQ86nCUu-VER_ccPJBjwvq-duih_5k9ql6Vwfj1BeilcFWiFVG5J-xijh-yMsq8QaS_qFw&usqp=CAU, 22. 2. 2024 ob 18:01
- Posaditev potomke stare trte: zasebni arhiv
- Ovtarski stol: <https://turisticna-zveza.si/filemanager/get/events/files/Hajn%C5%BEi%C4%8D%20-S%C5%A0GT%20MB,%20%20Jakobski%20dol.pdf>, 22. 2. 2024 ob 18:01

Vabilo turistično vinogradniškega društva na dan odprtih vrat:

https://www.pesnica.si/Files/TextContent/100/1684477025399_347120992_924003758902763_8095054140857413134_n.jpg.jpg, 22. 2. 2024 ob 18:01