



INFORMACIJE

Javni zavod za upravljanje dediščine in turizem Pivka
Kolodvorska cesta 51
6257 Pivka

+ 386 (0)31 775 002
tic.pivka@pivka.si



Lokalna akcijska
skupina med
Snežnikom in
Nanosom



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.

Tradicionalna
domača obrt na Pivškem
ŽGANJEKUHA



Žganjekuha ima v naših krajih dolgo tradicijo. Tukajšnjim prebivalcem, vajenim težkih življenjskih razmer, je že od nekdaj predstavljala dragocen dodaten vir zaslužka. Domače žganje so skupaj s svojimi pridelki prodajali na Reki in v Trstu.

Žganje se lahko pripravlja iz različnega sadja. Med bolj uveljavljenimi žganji sta brkinski slivovec in kraški brinjevec, ki sta zaradi značilne priprave iz brkinskih sliv oziroma brinovih jagod certificirana z zaščiteno geografsko označbo porekla.



Priprava žganja je dolgotrajen proces. Nabrano sadje se najprej zmelje, s čimer se sproži alkoholno vrenje. Fermentirano sadje se shranjuje v dobro zaprtih čebrih, da se ohranita aroma in okus. Sledi kuhanje žganja v bakrenih kotlih. Pri tem se iz drozge dvigujejo alkoholni hlapi, ki prehajajo skozi hladilnik in se utekočinjajo v žganje.

1 - zgornja/kondenzacijska bunka z notranjim zbiralnim žlebom (alkoholni hlapi se spreminjajo v destilat)

2 - odtočna cev za vodo

3 - cev za žganje

4 - spodnja bunka (alkoholni in vodni hlapi)

5 - kotel (zmes vode, sadja in alkohola)

6 - kurišče

Ali ste vedeli

Žganjekuha je bila v času Avstro-Ogrske in Kraljevine Italije strogo nadzorovana, lastniki kotlov so morali svojo dejavnost tudi uradno prijaviti. V naših koncih se je kot posledica razvila žganjekuha »na kontrabant«, ki je potekala na težko dostopnih mestih, da je finančniki ne bi odkrili.

