

Osnovna šola Gustava Šiliha Laporje
Laporje 31 · 2318 Laporje
Telefon: 02 829 58 50 · Faks: 02 829 58 53
www.os-laporje.si · group1.osmbgs@guest.arnes.si



TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

DIŠI PO DOMAČE IZ OŠ GUSTAVA ŠILIH LAPORJE

27. državni festival TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

“POTUJ Z JEZIKOM”

Šolsko leto 2012/2013

Mentorica: Marjetka Čas, prof.

Lektorica: Albina Avsec, prof.

Avtorji: Tajda Čas, 7.a

Timotej Gril, 7. a

Nejka Otorepec, 7.a

Rok Perkovič, 7. a

Špela Perkovič, 7. a

Katja Robar, 7. a

Sašo Robar, 7. a

Nika Šela, 7. a

ZAHVALA

Člani Turističnega podmladka OŠ Gustava Šiliha Laporje se iskreno zahvaljujemo vsem, ki so nam kakorkoli pomagali pri nastajanju naše naloge in pri izvedbi projekta.

Radi bi se zahvalili naši mentorici, Marjetki Čas, da nas je spodbujala in usmerjala pri delu. Prav tako se želimo zahvaliti učiteljici Albini Avsec za lektoriranje naloge.

Posebna zahvala gre našim babicam in mamam, ki so nam pomagale zbrati in urediti stare recepte in jih, vsaj nekatere, tudi ohraniti pri življenju. Da pa so recepti ponovno oživele, gre največja zasluga ge. Francki Otorepec, ki nas je navdušila za pripravo starih jedi.

ŠOLA: OŠ GUSTAVA ŠILIHA LAPORJE, Laporje 31, 2318 Laporje

Tel.: 02 829 58 50, faks: 02 829 58 53, e-pošta: group1.osmbgs@guest.arnes.si

Naslov raziskovalne naloge: Diši po domače iz OŠ Gustava Šiliha Laporje

Avtorji: Tajda Čas, Timotej Gril, Nejka Otorepec, Rok Perkovič, Špela Perkovič, Katja Robar, Sašo Robar

Mentorica: Marjetka Čas, prof.

POVZETEK

Laporje je znano po bogati naravni in kulturni dediščini, predvsem pa po gostoljubnih ljudeh in domačnosti. Z našo nalogo želimo turistom približati že pozabljene stare jedi, ki so jih kuhale naše babice. Te jedi bomo, vsaj nekatere, ponovno obudili in jih vključili v kulinarično ponudbo kraja.

Temo raziskovalne naloge smo poimenovali Diši po domače iz OŠ Gustava Šiliha Laporje. Želeli smo izvedeti, katere jedi so pripravljale naše babice, kako so jih pripravljale, kaj so jedli naši predniki ob posebnih priložnostih in kaj vsak dan. Še posebej pa smo imeli željo zbrati stare recepte in jih iztrgati zobu časa. Nekatere recepte smo tudi praktično preizkusili in pripravili slastne jedi, ki smo jih z veseljem degustirali. Vodji šolske prehrane smo predlagali, da nekatere izmed njih vključi tudi v šolski jedilnik.

Odločili smo se organizirati tridnevni kuharski tabor pod sloganom Diši po domače. K sodelovanju smo povabili Turistično društvo Laporje, ki nam je velikodušno obljubilo pomoč in podporo. Prav tako pa smo prosili za pomoč Aktiv kmečkih žena Laporje ter gospo Francko Otorepec, da bodo naše mentorice pri pripravi starih jedi.

Tabor bo pomemben turistični in kuharski dogodek, saj bodo udeleženci kuhali stare jedi in jih degustirali, mi pa bomo predlagali gostincem ter turističnim kmetijam, da jih vključijo v turistično ponudbo kraja. Z izbranim turističnim projektom želimo spodbuditi mlade k ohranjanju etnološke dediščine, s poudarkom na kulinariki domačega kraja.

Ključne besede: kulinarične dobrote, kuharski tabor, turistična ponudba.

ABSTRACT

Laporje is well known for its cultural heritage, hospitality and homeliness. With our research we want to present tourists almost forgotten traditional dishes that have been cooked by our grandmothers. We are going to revive those dishes and make them a part of a culinary offer of our village.

We have named our project: »It smells like home from Gustava Šiliha Laporje School." We wanted to find out what kind of traditional food was prepared by our grandmothers, how it was cooked, what was eaten on special occasions and what on everyday basis. The main reason why we have chosen this topic was to put to assemble the old recipes and save them from the ravages of time. Some recipes were tested and some delicious meals have been prepared. We have advised our school kitchen manager to include some of the recipes in the school menu.

We are going to organise a three day cooking camp named: "It smells like home ". We are going to work with Laporje tourist association who generously offered their help and support. We have also asked for help the organisation Aktiv kmečkih žena and Ms Francka Otorepec to be our mentors when preparing the old dishes.

This is going to be an important culinary event; the participants are going to cook the old dishes, taste them and make them a part of touristic offer of our village. The goal of our project is to encourage the young to preserve the cultural heritage and the emphasis is on local cosine.

Key words: touristic offer, local cuisine, cooking camp.

Kazalo vsebine

ZAHVALA.....	2
POVZETEK.....	3
ABSTRACT.....	4
1 UVOD.....	7
2 KAKO SO KUHALI V PRETEKLOSTI?	8
2.1 HRANA OB KMEČKIH OPRAVILIH.....	8
2.1.1 ŽETEV.....	8
2.1.2 MLATEV.....	9
2.1.3 KOP V VINOGRADU.....	9
2.1.4 TRGATEV.....	10
2.1.5 KOŠNJA.....	10
2.2 HRANA OB NAVADNIH DNEVIH.....	11
2.3 KAJ SO JEDLI OB »FUREŽU«?.....	11
2.4 HRANA OB KRSTU, BIRMI, POROKI IN SEDMINI.....	12
3 STARI RECEPTI NAŠIH BABIC.....	13
3.1 JUHE ALI »ŽUPE«.....	13
3.1.1 SLIVOVA »ŽUPA«.....	13
3.1.2 MLEČNA »ŽUPA«.....	14
3.1.3 JABOLČNA »ŽUPA«.....	14
3.1.4 »ŽUPA« IZ AJDOVE KAŠE.....	14
3.1.5 »GOBJAČA«.....	14
3.1.6 »ČREVNA ŽUPA«.....	15
3.1.7 PLJUČNA »ŽUPA«.....	15
3.1.8 »ŠNITLIHOVA« OMAKA.....	15
3.1.9 ZABELA ZA JUHE.....	15
3.2 ŽGANCİ IN JEDI IZ MOKE.....	15
3.2.1 »MOČNIK«.....	15
3.2.2 »OŽENJENI« ŽGANCİ.....	16
3.2.3 KORUZNI »TOMERL«.....	16
3.2.4 »OCVIRKOVKA«.....	16
3.2.5 BEZGOVO CVETJE.....	17
3.2.6 GIBANICA S PREGRETO SMETANO.....	17
3.2.7 SIROVI »ŠTRUKLJI«.....	17

27. državni festival TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA "POTUJ Z JEZIKOM"

5	OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROJEKTA	18
5.1	PREDSTAVITEV IDEJE	18
5.2	KUMU JE PROJEKT NAMENJEN?	18
5.3	KDO BO ZA PROJET ZADOLŽEN?	18
5.4	FINANČNI NAČRT PROJEKTA.....	18
5.5	POTEK PROJEKTA	19
5.6	PREDSTAVITEV PLANA IZVEDBE	20
4.5	PRILOŽNOSTI, DA PROJEKT USPE.....	21
4.6	PASTI, DA PROJEKT NE BI USPEL.....	22
4.7	STRATEGIJE PROMOCIJE	22
4.8	PRIPOROČILA ZA NAPREJ	22
5	ZAKLJUČEK	23
6	VIRI IN LITERATURA	24
7	PRILOGE	25
7.1	INTERVJU Z GOSPO FRANCKO OTOREPEC.....	25

1 UVOD

Kuhanje hrane je danes bistveno drugačno, kot je bilo v preteklosti. Hrana, ki so jo uživali naši predniki, je bila bolj naravna in zdrava. Jedi so bile drugačne, enostavnejše in sezonske. Mnoge izmed teh jedi so žal že pozabljene, ker se ne pripravljajo več.

Z našo raziskovalno nalogo smo želeli osvetliti stare jedi v Laporju in okolici ter njihovo lokalno poimenovanje. Želeli smo izvedeti, katere jedi so pripravljale naše babice, kako so jih pripravljale, kaj so jedli naši predniki ob posebnih priložnostih in kaj vsak dan. Še posebej pa smo imeli željo zbrati stare recepte in jih iztrgati zobu časa. Nekatere recepte smo želeli tudi praktično preizkusiti in pripraviti jedi, ki bi bile aktualne še danes. Vodji šolske prehrane smo želeli predlagati, da nekatere izmed njih vključi tudi v šolski jedilnik, kar bo vsekakor zanimiva popestritev za nas.

Odločili smo se, da bomo konec junija organizirati tridnevni kuharski tabor pod sloganom Diši po domače. K sodelovanju smo povabili Turistično društvo Laporje, ki nam je velikodušno obljubilo pomoč in podporo. Prav tako pa smo prosili za pomoč Aktiv kmečkih žena Laporje ter gospo Francko Otorepec, da bodo naše mentorice pri pripravi starih jedi.

Tabor bo pomemben turistični in kuharski dogodek, saj bodo udeleženci kuhali stare jedi in jih degustirali. Naša želja je, da jih ponovno obudimo in vključimo v turistično ponudbo kraja. Z izbranim turističnim projektom želimo spodbuditi mlade k ohranjanju etnološke dediščine, s poudarkom na kulinariki domačega kraja.

V uvodnem delu smo z možgansko nevihto določili naslov raziskovalne naloge. Nato smo začeli zbirati vire in literaturo v šolski in bistriški knjižnici. Na terenu smo zbrali stare recepte, ki smo jih zapisali v laporskem dialektu. Pripravili smo vprašanja in izvedli intervju z gospo Francko Otorepec, ki že od otroštva živi v Laporju in pozna veliko laporskih tradicionalnih jedi. Gospa Francka nam je pomagala tudi pri kuhanju jedi po starih receptih. Skupaj smo načrtovali turistični projekt, in sicer tridnevni kuharski tabor. Na koncu smo zbrane podatke obdelali.

2 KAKO SO KUHALI V PRETEKLOSTI?

Laporje z okolico leži na prehodu iz Ložniške doline v Dravinjske gorice. Tako kot drugje na podeželju je bila v prvi in drugi polovici 20. stoletja večina prebivalstva kmečkega izvora, precej je bilo tudi viničarjev. In kaj so jedli naši predniki?

Ljudje so uživali hrano, ki so si jo pridelali sami. Posamezne jedi in pijače so bile pogojene s površinskimi in podnebnimi razmerami; na obronkih Laporja prevladuje gričevje, kjer odlično uspeva vinska trta, podnebje pa je celinsko z vročimi poletji in mrzlimi zimami. Jedi so uživali za isto mizo, hrano zajemali z žlicami iz iste skleda in imeli so stalen sedežni red. V preteklosti se je hrana v naših krajih razlikovala glede na dela, ki so jih ljudje opravljali. Ob težjih delih, kot je bila npr. košnja, je bila hrana bolj mastna in kalorična, ob lažjih vsakodnevnih opravilih pa so prevladovale enostavnejše jedi rastlinskega izvora. Posebej v poletnem času in ob večjih delih čas obrokov ni bil ob isti uri. Tudi kuhali niso vedno trikrat na dan, saj je bilo veliko kmečkih opravil, ki so zahtevala veliko truda in časa, zato so občasno jedli suho hrano. Jedi so bile v glavnem iz živil rastlinskega in mlečnega izvora, redkeje mesnega.

Za drobljenje in luščenje žitnih zrn so uporabljali mline. Najpreprostejši ročni mlin so bile žrmlje. V uporabi je bilo precej lončene posode. Za vnašanje kruha in potic v peč so uporabljali »lopar«, pri jemanju jedi iz peči pa »burkle«. Živila so konzervirali s sušenjem, z dimljenjem, s kisanjem in z vlaganjem v žito. V žito so največkrat shranjevali jajca in jim tako podaljšali rok uporabe.

2.1 HRANA OB KMEČKIH OPRAVILIH

2.1.1 ŽETEV

Žetev je bila eno težjih opravil, zato so žanjicam pred in med žetvijo zelo dobro postregli. Žanjice so imele tri obroke hrane: malico, kosilo ali obed ter južino za »likof«.

Za malico so najpogosteje jedle suho svinjsko meso (klobase ali »bunko«), narezano čebulo, kumare v solati in črni kruh iz doma mlete pšenice ali koruzni kruh. Zraven so pile »šmarnico« in vodo.

Za kosilo so bile iz rezančevega testa narejene krpice ali »flike«, kuhane na kropu in zabeljene s svinjsko mastjo ter potresene z drobnjakom. Včasih so jedle tudi široke rezance s solato in jabolčni »štrudl«.

Za konec žetve, t. i. »likof«, je bila kurja juha, solata ter beli domači kruh.

2.1.2 MLATEV

Mlatev je bila opravilo, ki je trajalo več dni. Mlatičem so postregli dva do tri obroke.

Za zajtrk so najpogosteje jedli žgance iz pšenične oziroma koruzne moke. Zraven žgancev je bila vedno kakšna juha, najpogosteje krompirjeva oziroma gobova. Žgance so jedli zabeljene z ocvirki.

Za kosilo so najpogosteje jedli široke rezance s kurjo obaro in »kipjen štrudl« iz domače skute in jabolk. Večkrat so jedli zabeljen stročji fižol, solato ali sladko zelje s prežganjem in za sladico »žemeljšek«.

2.1.3 KOP V VINOGRADU

Zagotovo najtežje fizično opravilo je bil kop v vinogradu, zato so ob kopu postregli kar štiri obroke: zajtrk, malico, kosilo in večerjo.

Za zajtrk so jedli zabeljene koruzne žgance z zeljem, za malico kuhano svinjsko glavo (včasih so zraven skuhalo malo »svinjskega zajca ali plečeta«), trdo kuhana jajca in z nožem nastrgan hren. Za kosilo so jedli svinjsko juho s kuhanimi rezanci, krompir v kosih z malo kropa ter kislo zelje, vse zabeljeno z ocvirki. Ponekod so postregli »štrudl« in kurjo obaro.

Za večerjo so jedli tisto, kar je ostalo od južine, in zraven postregli veliko skledo fižola v solati s čebulo in jajci.

Ob težkem delu so se kopači znali tudi nasmejati in kakšno »pogrunitati« na račun hrane, predvsem glede »svinjskega rilca«.

2.1.4 TRGATEV

Zagotovo so se najbolj veselili trgatve ali »branja«, saj je bil takrat pri hiši praznik. Povabili so zlasti tiste, ki so jim med letom pomagali pri delu v vinogradu, le redki so trgali sami. Hrana je bila zelo raznolika. Po navadi so za malico jedli kruh s suhim mesom ali »špehom«, za kosilo pa obaró s krompirjem v kosih ter solato. Nekatere gospodinje so za »berače« spekle gibanico ali orehovo potico.

2.1.5 KOŠNJA

Košnja je bila zelo naporno opravilo, saj so kosili ročno s koso. Kosci so vstajali že ob tretji uri in s košnjo začeli ob jutranji zori. Pred košnjo so po navadi za moč spili malo žganja.

Za zajtrk so v peči spekli pogačo, nadevano z domačo skuto in kuhanim pšeničnim zdrobom, povrhu namazano s pregretim »vrhnjem«, kar ji je dajalo posebno aró in barvo. Smetano so dobili iz mleka, ki so ga v latvici pregrevali v krušni peči. Pogačo so včasih potresli tudi s »šnitlihom« – drobnjakom. Potico so pojedli, krajce pa nesli domov ženi in otokom. K pogači so postregli gobovo ali »podmeteno« kisló juho s peteršiljem in zabelo.

Kosili so že okoli 11. ure. Kosilo je bilo sestavljeno iz posušenega svinjskega mesa. V prekajeni oz. »zelhani« juhi so se kuhali domači rezanci s »šnitlihom« in peteršiljem, zraven so postregli pražen krompir in solato. Pili so »šmarnico«.



Slika 1: Malica po napornem kmečkem delu.

2.2 HRANA OB NAVADNIH DNEVIH

Za zajtrk so največkrat jedli prežganko ali zabeljene žgance z zeljem, gobovo ali navadno juho z »zmučkanim« krompirjem ali krompirjem v kosih.

Za kosilo so poleti skoraj vsak dan jedli solato, pozimi pa kislo zelje, repo ter krompir in fižol. Na mleku so v peči spekli proseno kašo ali »pečjak« (iz koruzne moke, mleka in jajc). Spomladi so bili pogosto na jedilniku bezgovi ali trnovi »krapi«, poleti pa kumare v omaki s krompirjem, t. i. »murkin zos«.

Za večerjo so jedli prerezan in soljen krompir v oblicah ali krompir s korenjem in peteršiljem, kuhan na precej krova in zabeljen z mastjo in praženo čebulo. Večkrat so jedli »podmeteno« jabolčno juho, slivovo juho ali pšenični zdrob.

2.3 KAJ SO JEDLI OB »FUREŽU«?

Pomemben domači praznik je bil »furež« ali koline. Začel se je okrog 6. ure zjutraj, in sicer z orehovo potico in čajem z žganjem.

Za malico je gospodinja spekla »krivnik« iz prašičje krvi, mleka, moke in jajc. Za kosilo so jedli pražena jetrca, krompir v kosih, kislo zelje in kruh iz krušne peči.

Najlepši del »fureža« je bila večerja. Najprej so ponudili juho iz »hrtišone«, z domačimi rezanci, nato dušeno kislo zelje in kuhano »hrtišono«, svežo svinjsko pečenko, solato in »restan« krompir. Za sladico je bila orehova potica, keksi in »grili« (suhe slive z žganjem in sladkorjem).

Na »furežu« ni manjkalo dobre kapljice, povabljeni in domači pa so prepevali in se veselili do jutranjih ur.

2.4 HRANA OB KRSTU, BIRMI, POROKI IN SEDMINI

Za vse družinske praznike in pomembne obrede oziroma prehode v življenju je bila značilna boljša hrana. Posamezne jedi in njihovo zaporedje je bilo točno določeno. Poleg imenitnejših jedi je bila za te praznike značilna tudi večja količina hrane kot običajno.

Ob krstu so postregli kurjo juho, »restan« krompir s solato in pečenko. Jedli so beli ali orehov kruh.

Za birmo so pripravili podobne jedi kot za krst in zraven za sladico dodali še orehovo potico in kompot.

Najbolj bogata z raznolikimi jedmi je bila »gostija« ali poroka. Ko so zjutraj prišli po nevesto, so jedli kurjo obaro in narezek iz suhih klobas. Za kosilo so jedli kurjo juho z rezanci, pečeno kurje in svinjsko meso ter prekajeno svinjsko meso. Obvezna je bila orehova potica. Manjkati pa ni smela tudi pletena štruca, pečena iz bele moke in okrašena z »asparagusom«. Za sladico so skuhalo jabolčni kompot ali kompot iz suhih sliv. Pili so belo vino. Naslednje jutro so svatom skuhalo kislo juho. Teden dni po »gostiji« so svatom pripravili »pogostivanje«.

Po pokopu pokojnika so pripravili sedmino. Na sedmini so jedli kurjo juho, pečeno meso, »restan« krompir in solato. Za sladico je bila orehova potica.

3 STARI RECEPTI NAŠIH BABIC

Na terenu smo zbrali in zapisali stare recepte, po katerih so kuhale naše babice in prababice. Neketarih jedi danes ne poznamo več, posamezne pa so še vedno aktualne z manjšimi spremembami v sestavinah.

3.1 JUHE ALI »ŽUPE«

Posebno mesto v prehrani naših prednikov so imele juhe. Bile so zelo raznolike in največkrat zabeljene z ocvirki. Prevladovale so mesne, mlečne, zelenjavne, jajčne in sadne juhe. Jedli so jih tako za kosilo kot za večerjo.

3.1.1 SLIVOVA »ŽUPA«

Za Laporje je zagotovo najbolj značilna slivova župa, ki smo jo tudi sami skuhalo in poskusili. Bila je odlična.

Zavremo 1 liter vode in pol kilograma sliv ter solimo. Nato iz moke in jajca naredimo »nudlce« ter jih dodamo »župi«. Proti koncu kuhanja dodamo še liter mleka. Za boljši okus lahko dodamo sladkor in malo sladke smetane.



Slika 2: Slivova »župa« nam je dobro uspela. (foto: Sašo Robar)

3.1.2 MLEČNA »ŽUPA«

Zavremo pol litra mleka in pol litra vode. Nato naredimo »nudlce« in jih zakuhamo v juho. Vse skupaj vre še 5 do 10 minut.

3.1.3 JABOLČNA »ŽUPA«

Kisla jabolka damo kuhat in jih pustimo, da se razkuhajo. Naredimo prežganje in ga dodamo »župi«. Juho posolimo in zabelimo.

3.1.4 »ŽUPA« IZ AJDOVE KAŠE

Ajdovo kašo kuhamo skupaj z jušno zelenjavo v večji količini vode. Nato dodamo na maščobi prepraženo čebulo, majaron, poper in sol. Ko je kaša napeta in mehka, je »župa« kuhana.

3.1.5 »GOBJAČA«

Gobe prepražimo na čebuli in dodamo začimbe. Zalijemo in dodamo na kocke narezan krompir. Lahko pa ga posebej skuhamo, polovico pretlačimo in dodamo h gobovi juhi. Na koncu popramo, okisamo in dodamo kislo smetano.



Slika 3: Naša »gobjača« je bila zelo okusna. (foto: Sašo Robar)

3.1.6 »ČREVNA ŽUPA«

Čreva zvarimo in narežemo na tanke rezine ter jih skuhamo z lovorjevim listom. V vodi razžvrkljamo malo moke in podmet zakuhamo v juho, da se zgosti. Dodamo še kis in poper.

3.1.7 PLJUČNA »ŽUPA«

Pljuča prevarimo, ohladimo in narežemo na koščke. Na masti prepražimo čebulo in dodamo moko. Zalijemo z vodo in dodamo narezana pljuča, peteršilj in začimbe.

3.1.8 »ŠNITLIHOVA« OMAKA

Dva šopka »šnitliha« drobno zrežemo. Nato napravimo prežganje, dodamo »šnitlih«, zalijemo z vročo vodo in posolimo. Kuhano omako postrežemo k praženemu krompirju in govedini.

3.1.9 ZABELA ZA JUHE

V času kolin narežemo slanino in jo zložimo v lončene posode. Pripravimo krušno peč kot za peko kruha in vanjo postavimo posode. Pustimo jih čez noč. Zjutraj odlijemo mast, mesene dele pa narežemo na velikost ocvirkov, ki jih spravimo v lončen lonec, potlačimo in shranimo v hladni shrambi. Takšne ocvirke so največkrat uporabljali kot zabelo za juhe.

3.2 ŽGANCI IN JEDI IZ MOKE

Žganci in jedi iz moke so bili zelo pomembni v prehrani. Kaše in močniki spadajo med najstarejše jedi na našem ozemlju. Žganci so mlajšega izvora, vendar so postali zelo razširjena jed za zajtrk pa tudi za kosilo in večerjo v vseh letnih časih.

3.2.1 »MOČNIK«

Zavremo 1 liter vode in vanjo zakuhamo koruzni zдроб, solimo in kuhamo 15 minut. »Močnik« zabelimo z ocvirki.

3.2.2 »OŽENJENI« ŽGANCI

Pol kilograma krompirja narežemo in ga 10 minut kuhamo v osoljeni vodi. Nato dodamo pol kilograma moke in jo v sredini kupčka prebodemo, da dobro prevre tudi v notranjosti. Posodo pokrijemo in pustimo, da žganci vrejo 25 minut. Nekaj vode odlijemo in jo prihranimo. Žgance zmešamo in kar v loncu zabelimo s praženo zaseko, nato pa mešamo še naprej, da se izgubi najmanjša sled suhe moke ali krompirja. Po potrebi dolijemo »žgančevko«. Žgance ponudimo z mlekom, z belo kavo ali s kislim zeljem.

3.2.3 KORUZNI »TOMERL«

Pol kilograma zdroba skuhamo v 1 litru mleka. Ohlajenemu zdrobu dodamo jajca in smetano. Vse sestavine premešamo in vlijemo v namaščen pekač. »Tomerl« potresemo z naribanimi jabolki, s cimetom in s sladkorjem. Pekač damo v pečico in jed pečemo pri zmerni temperaturi pol ure.

3.2.4 »OCVIRKOVKA«

Iz navadne krušne moke zamesimo testo. Ko je dovolj vzhajano, ga razvaljamo, potresemo z ocvirki in jih z žlico potlačimo v testo. Robove zavihamo, da mast ne steče s testa. Ocvirkovko spečemo v krušni peči.



Slika 4: Priprava »ocvirkovke«. (foto: Timotej Gril)

3.2.5 BEZGOVO CVETJE

Za 12 bezgovih cvetov vzamemo četrta litra mleka in 30 dag moke, malo soli, žlico sladkorja in 2 jajci. Rumenjake vžvrkljamo v mleko, dodamo moko, sladkor in sol ter primešamo sneg dveh beljakov. Oprane in odcejene bezgove cvetove pomakamo v testo in ocvremo na vroči masti. Potresemo jih s sladkorjem.

3.2.6 GIBANICA S PREGRETO SMETANO

Mleko postavimo čez noč v toplo krušno peč, da smetana zarumeni. Naslednji dan naredimo vzhajano testo in skuhamo pšenični zdrob. Testo razvaljamo, nanj namažemo pšenični zdrob in nato gibanico prelijemo s pregreto smetano. Spečemo v krušni peči.

3.2.7 SIROVI »ŠTRUKLJI«

Iz pol kilograma moke, jajca in malo olja zamesimo testo ter dodamo toliko vode, da je testo voljno in gladko.

Za nadev dobro pretlačimo pol kilograma skute, ji primešamo malo kisle smetane in dobro razžvrkljano jajce. Testo razvaljamo in ga namažemo z nadevom. Tesno ga zvijemo in razrežemo na poljubno velike kose, ki jih kuhamo v slani vodi približno 10 minut. V juho zakuhamo »podmet« iz ene žlice moke in poljubne količine kisle smetane. Če vzamemo »struklje« iz vode in jih zabelimo, jih lahko postrežemo tudi kot prilogo.

4 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROJEKTA

4.1 PREDSTAVITEV IDEJE

Naš namen je, da obudimo stare tradicionalne laporske jedi na tridnevnem kulinarinem taboru, ki ga bomo izvedli konec junija v prostorih osnovne šole.

4.2 KUMU JE PROJEKT NAMENJEN?

Na tabor bomo povabili učence od 6. do 9. razreda, ki jih zanima lokalna etnološka dediščina v povezavi s kulinarinimi posebnostmi Laporja in okolice. Ker bo v tem času potekal tudi poletni jezikovni tabor v okviru projekta Popestrimo šolo, bomo združili ideje in naš tabor nadgradili.

4.3 KDO BO ZA PROJEKT ZADOLŽEN?

Za projekt smo zadolženi učenci Turističnega podmladka z mentorico Marjetko Čas. Naša naloga bo navdušiti učence na šoli, da se bodo udeležili tabora. Naredili bomo plakate, ki jih bomo razobesili po kraju. Projekt bomo oglaševali preko internetnih omrežij (Facebook, Twitter), na šolski spletni strani ter dali oglas v napovednik lokalnega tednika Panorama. Obvestili bomo tudi RIC v Slovenski Bistrici. Izdelali bomo zgibanko, s katero bomo popularizirali naš kulinarini tabor.

4.4 FINANČNI NAČRT PROJEKTA

Naredili smo okvirni finančni načrt projekta ob udeležbi 15 oseb. Vsi udeleženci bodo plačali ceno bivanja, prehrane in pristočasnih aktivnosti (kopanje v bazenu ipd.) na taboru, ki znaša 15 evrov na osebo. S tem denarjem bomo kupili material za pripravo jedi in krili stroške elektrike in vode. Prav tako bomo plačali prevoz in vstopnice za bazen na odprtem kopališču v Slovenski Bistrici.

27. državni festival TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA "POTUJ Z JEZIKOM"

Na taboru bomo po starih receptih pripravljali: slivovo in mlečno »župo«, »močnik«, »gobjačo« z ajdovimi žganci, skutino gibanico, orehovo potico, ocvirkovko, »miške« in domači kruh.

Potrebni material oz. predvidena dejavnost in cene:

- Moka (5 kg): 6 evrov
- Slive (1 kg): 3 evri
- Ocvirki (1 kg): 8 evrov
- Mleko (5 l): 6 evrov
- Skuta (3 kg): 10 evrov
- Kvas (100 g): 2 evra
- Rozine (500 g): 3 evri
- Gobe (2 kg): 16 evrov
- Sladkor v prahu (0,5 kg): 2 evra
- Koruzni zdrob (3 kg): 4 evri
- Jajca (20 kosov): 5 evrov
- Začimbe (sol, poper ipd.): 10 evrov
- Stroški električne energije: 20 evrov
- Stroški vode: 10 evrov
- Tiskanje zgibank (100 kosov): 70 evrov
- Barvni šelehamri za plakate (5 kosov): 5 evrov
- Izlet na bazen (vožnja: 30 evrov, kopanje: 45 evrov)

Okvirna cena celotnega projekta tako znaša 255 evrov.

4.5 POTEK PROJEKTA

Zbrali se bomo v sredo, 26. 6. 2013, ob 9. uri v Šilihovi dvorani OŠ Gustava Šiliha Laporje. Zbrane bo nagovorila mentorica Marjetka Čas, ki bo predstavila cilje projekta in potek tabora po posameznih dnevih.

Člani Turističnega podmladka bomo izvedli spoznavno igro »klopčič volne«. Igra poteka v krogu na ta način, da vodja vzame klopčič volne, pove svoje ime, nekaj hobijev in zakaj se je udeležil tega tabora ter klobčič volne vrže nekomu na drugo stran. Klobčič potuje toliko časa, da se vsi člani predstavijo. Vodja igre ob zaključku povzame bistvene ugotovitve in pričakovanja sodelujočih.

Nato se bomo skupaj podali v šolski park, kjer si bomo uredili prostor za šotorišče ter postavili šotore. Sledilo bo praktično delo v gospodinjski učilnici, kjer bomo pod vodstvom mentoric pripravljali različne jedi po starih avtentičnih receptih. Pripravljene jedi bomo pojedli za kosilo. V popoldanskem času se bomo podali na kmetijo Aksentijevičev, kjer si bomo ogledali peko kruha v krušni peči. Drugi dan bodo aktivnosti v dopoldanskem času usmerjene v pripravo jedi, v popoldanskem času pa se bomo podali na bistriški bazen, kjer se bomo osvežili in nakopali. Tretji dan bomo pripravljali jedi za razstavo in pokušino. Pripravili bomo: skutino gibanico, orehovo potico, ocvirkovko ter slivovo in mlečno »župo«. V popoldanskem času bomo na razstavo povabili naše starše, krajanje Laporja in medije ter jim predstavili naše delo. Skupaj se bomo posladkali s pripravljenimi kulinaričnimi dobrotami in se v želji, da tabor postane tradicionalen, poslovili.

4.6 PREDSTAVITEV PLANA IZVEDBE

Čas	Dejavnosti
Sreda, 26. 6. 2013	
9.00–9.15	• predstavitev ciljev projekta in poteka tabora
9.15–10.00	• spoznavna igra »klopčič volne«
10.00–11.00	• postavitve šotorov za nočitev
11.00–13.00	• priprava hrane po starih receptih (»gobjača« z ajdovimi žganci, skutina gibanica)
13.00–13.30	• kosilo
13.30–14.30	• prosti čas
14.30–17.30	• ogled peke kruha v krušni peči
17.30–19.00	• pripravljane večerje (mlečna »župa«)
19.00–19.30	• večerja
19.30–21.30	• kurjenje tabornega ognja, petje pesmi

<p>Četrtek, 27. 6. 2013</p> <p>8.00–9.00 9.00–9.30 9.30–11.00 11.00–13.00</p> <p>13.00–13.30 13.30– 14.30 14.30–17.30 17.30–19.00 19.00–19.30 19.30–21.30</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kuhanje in priprava zajtrka (»šmorn«, kompot) • zajtrk • odbojka • priprava hrane za kosilo (slivova »župa«, ocvirkovka) • kosilo • prosti čas • kopanje v odprtem bazenu v Slovenski Bistrici • pripravljane večerje (»močnik«, čaj) • večerja • ogled filma, družabne igre
<p>Petek, 28. 6. 2013</p> <p>8.00–9.00 9.00–9.30 9.30–11.00 11.00–14.00</p> <p>14.00–14.30 14.30–17.00 17.00–18.30 18.30–19.00</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kuhanje in priprava zajtrka (»oženjeni« žganci, bela kava) • zajtrk • štafetne igre • priprava hrane za kosilo (»bob na krop«, solata, »miške«) • kosilo • priprava hrane za razstavo, postavitve razstave • ogled razstave, pokušina jedi • zaključek tabora, pospravljanje, odhod udeležencev

4.7 PRILOŽNOSTI, DA PROJEKT USPE

Menimo, da bo projekt ob skrbnem načrtovanju in medijskem oglaševanju dobro uspel. Člani Turističnega podmladka že delamo ustno reklamo za naš projekt in zanimanje med mladimi je precejšnje. Velik napredek se nam zdi že, da smo zbrali in uredili stare recepte in naš šolski jedilnik obogatili z nekaterimi tipičnimi laporskimi jedmi. Naš kuharski tabor z razstavo in pokušino jedi ob zaključku pa bo še en kamenček v mozaiku bogate kulinarčne dediščine naših krajev.

4.8 PASTI, DA PROJEKT NE BI USPEL

Glavna ovira, da projekt ne bi uspel, je po naših ocenah čas izvedbe tabora. Čeprav smo čas izvedbe skrbno načrtovali, vemo, da veliko družin odhaja takoj po koncu pouka na dopust in tako se zna zgoditi, da ne bo dovolj udeležencev.

Ovira za izvedbo tabora je lahko tudi deževno vreme. V primeru dežja ne bomo postavljali šotorov in si bomo ležišča uredili v šolski telovadnici. V tem primeru bo za udeležence manj zabavno, saj jih veliko »navija« ravno za kampiranje in bivanje v sožitju z naravo.

4.9 STRATEGIJE PROMOCIJE

Pri promociji bomo za pomoč prosili Turistično društvo Laporje, ki je začelo delovati pred dvema letoma.

Tabor bomo oglaševali s plakati, vabilom in zgibankami. Plakate bomo obesili po šoli in po kraju. Vabilo bomo objavili na šolski spletni strani. Projekt bomo oglaševali tudi preko spletnih omrežij (Facebook, Twitter) ter dali oglas v napovednik tednika Panorama. Obvestili bomo RIC Slovenska Bistrica, kamor bomo poslali tudi nekaj zgibank, da jih bodo lahko delili zainteresiranim turistom.

4.10 PRIPOROČILA ZA NAPREJ

Člani Turističnega podmladka ugotavljamo, da imamo v Laporju zelo dobre možnosti za razvoj turizma, saj imamo veliko naravnih in kulturnih spomenikov, pohvalimo se lahko z gostoljubjem in odprtostjo domačinov ter izvrstno kulinariko. Ravno na področju slednjega lahko še marsikaj naredimo. Turistom v gostiščih in na turističnih kmetijah velikokrat ponujamo »industrijsko«, že vnaprej pripravljeno hrano. Potrebno se bo potruditi in z inovativnim pristopom vključiti v kulinarično ponudbo kraja nekatere stare jedi, ki jih bomo pripravili iz lokalnih, ekološko pridelanih živil.

5 ZAKLJUČEK

Ob zaključku naše naloge ugotavljamo, da smo uspeli zbrati recepte nekaterih starih laporskih jedi in jih iztrgati zobu časa. Podeželska hrana, neokrnjena narava, prijazni in gostoljubni ljudje so posebnosti Laporja in okoliških krajev. Laporje ima bogato kulturno, naravno in kulinarično dediščino, ki pa je premalo vključena v turistično ponudbo kraja. Z ustanovitvijo Turističnega društva Laporje se je stanje postopoma izboljšalo, vendar še zdaleč ni zadovoljivo.

Z našo nalogo želimo turistom približati nekatere skoraj že pozabljene stare jedi, ki so jih kuhale naše babice. Te jedi bomo, vsaj nekatere, ponovno obudili in jih vključili v kulinarično ponudbo šole in kraja.

V nalogi smo osvetlili, katere jedi so pripravljale naše babice, kako so jih pripravljale, kaj so jedli naši predniki ob posebnih priložnostih in kaj vsak dan. Na terenu smo zbrali stare recepte in jih praktično preizkusili s pripravo določenih jedi, ki smo jih z veseljem degustirali. Vodji šolske prehrane smo predlagali, da nekatere izmed njih vključi tudi v šolski jedilnik, kar je z veseljem storila.

Odločili smo se organizirati tridnevni kuharski tabor pod sloganom Diši po domače. K sodelovanju smo povabili Turistično društvo Laporje, ki nam je velikodušno obljubilo pomoč in podporo. Prav tako pa smo prosili za pomoč Aktiv kmečkih žena Laporje ter gospo Francko Otorepec, da bodo naše mentorice pri pripravi starih jedi.

Tabor bo pomemben turistični in kuharski dogodek, saj bodo udeleženci na doživet način spoznavali stare jedi v Laporju. Po starih receptih bodo pripravljali stare jedi, jih degustirali, mi pa bomo predlagali gostincem ter turističnim kmetijam, da jih vključijo v turistično ponudbo kraja. Z izbranim turističnim projektom želimo spodbuditi mlade k ohranjanju etnološke dediščine, s poudarkom na kulinariki domačega kraja.

Pri snovanju našega naloge in projekta smo se zabavali in se ob tem tudi veliko novega naučili, zato marsikdo izmed nas vidi prav v turizmu svojo nadaljnjo poklicno pot.

6 VIRI IN LITERATURA

1. Kuhajmo s srcem, tako so kuhale naše babice (gradivo študijskega krožka) (1999). LU Slovenska Bistrica. Slovenska Bistrica.
2. Bračič, K., Mesarič, N., Žist, S. (2002) Hrana naših dedkov in babic (raziskovalna naloga)
3. Zgibanka Laporje (2001). LU Slovenska Bistrica. Slovenska Bistrica.
4. Sevšek, E., Strmšek, S. (2008): Naravna in kulturna dediščina kot osnova za razvoj turizma v KS Laporje (raziskovalna naloga).
5. Turizem v Občini Slovenska Bistrica. Dostopno na naslovu: <http://www.slovenska-bistrica.si/podrocje.aspx>, prevzeto 12. 1. 2012.
6. Francka Otorepec, Laporje 105, 2318 Laporje.
7. Francka Robar, Hošnica 69, 2318 Laporje.

7 PRILOGE

7.1 INTERVJU Z GOSPO FRANCKO OTOREPEC

Gospa Francka Otorespec je upokojena učiteljica, ki je dolga leta učila na naši šoli. Skozi vsa ta leta je poklicno in zasebno spremljala kulturno življenje v kraju in se ga aktivno udeleževala. Ukvarjala se je tudi z etnološko dediščino, je že vrsto let vodja Pevk ljudskih pesmi izpod zelenega grička.

Od mladosti zbira stare recepte in pripravlja stare avtohtone jedi. Zato smo jo povabili, da nam skozi voden intervju predstavi svoje znanje in bogate izkušnje s tega področja.

1. Kdo vas je naučil kuhati stare jedi?

Kuhati sta me naučila moja mama in oče. Opazovala sem tudi babico. Vedno sem imela interes do kuhanja, ker sem v mladosti hotela postati kuharica. Celo življenje sem zbirala stare recepte in jih preizkušala v praksi.

2. Ali še danes radi kuhate te jedi? Ob kakšnih priložnosti jih kuhate?

Seveda. Moto moje mame je bil: »Ne kompliciraj. Kuhaj z ljubeznijo.« To še danes upoštevam in rada pripravljam jedi, ki smo jih kuhali v mojem otroštvu. Kuham jih večkrat, po navadi pa ne manjkajo ob posebnih priložnostih, praznikih ali pomembnih družinskih dogodkih.

3. Kakšen je bil vaš dnevni jedilnik, ko ste bili majhni?

Zjutraj smo po navadi jedli črni kruh s slivovo marmelado ali koruzne oz. ajdove žgance ali prežganko, pečena in kuhana jajca ipd. Zraven smo pili belo kavo ali čaj.

Za kosilo je bila sezonska hrana, poleti obvezno solata, kumare in bučke v omaki, krompirjeva juha, jabolčni ali borovničev »štrudel«, slivovi »knedeljci«, »šmoren« ipd. »Žemeljšek« smo jedli v nedeljo, kadar ni bilo mesa. Pozimi smo jedli kisló zelje in repo, krvavice, gobovo juho ipd.

Za večerjo smo pojedli tisto, kar je ostalo od kosila, ali pa mleko, čaj in kruh.

4. Kakšne jedi ste jedli za praznike (velika noč, martinovo, božič)?

Za martinovo smo jedli pečeno gos ali domačo kuro oz. petelina in dušeno sladko zelje z mlinci. Jedilnik je bil zelo bogat ob veliki noči. Pripravili smo hren z jajci, svinjsko kračo, klobase in orehovo potico. Mama je košaro z dobrotami po »žegnu« shranila na vrh omare. Cel dan smo vonjali omamne dišave z vrha omare, vendar jedi nismo smeli jesti. Jedli smo jih lahko šele po jutranji maši na veliko noč. Za božič smo pekli kekse. S keksi smo okrasili smrečico, vendar jih otroci nismo smeli jesti.

5. Kakšne jedi ste jedli ob kolinah?

Koline so bile velik družinski praznik. Imenovali smo jih »furež«. Hrana je bila zelo bogata, mastna in zelo kalorična. Po navadi smo jedli pečena jetrca s krompirjem v oblicah, za večerjo pa kislo zelje s »hrtišono«, pečena rebrca in krvavice, za sladico pa orehovo potico.

6. Kakšne jedi ste jedli ob žetvi in ob košnji trave?

Obe kmečki opravili sta bili fizično zahtevni, zato je bila hrana bolj kalorična. Za malico so po navadi postregli suho svinjsko meso s čebulo ali kumarično solato ter kruh. Za kosilo pa smo jedli kurjo juho z rezanci, pražen krompir in solato ter meso.

7. Ali še danes kuhate stare preproste jedi?

Seveda. Zelo pogosto jih pripravljam ob nedeljah in praznikih. Večkrat skuham žgance, slivovo »župo«, »ocvirkovko« ipd. V moji družini so vsi navajeni jesti pristno domačo hrano, ki je tudi bolj zdrava od hitro pripravljene industrijske hrane. Veliko živil tudi sama pridelam, zato je ta hrana še bolj cenjena.