



Osnovna šola dr. Jožeta Pučnika Črešnjevce
Črešnjevce 47, 2310 Slovenska Bistrica



Turizmu pomaga lastna glava

MOJ KRAJ, MOJ CHEF

Dobrote iz Starega gradu

Šolsko leto: 2020/21

Avtorji naloge:

Učenci: Maja Lončarič (9. a), Ela Skale (9. a), Kaja Vinter (9. a), Anže Vodušek (7. a)

MENTOR:

Igor Keber, prof. geo. in soc.

Črešnjevce, januar 2021

ZAHVALE

Zahvaljujemo se mentorju Igorju Kebru, ki nas je spodbujal pri raziskovanju in pisanju naloge.

Zahvala gre tudi naši gospe ravnateljici, Lidiji Milošič, ki nas je vedno podpirala in verjela v nas.

Zahvaljujemo se Juretu Brložniku iz podjetja Miza za 4, ki nam je pomagal pri pripravi receptov za jedilnik našega junaka.

Zahvaljujemo se našim sošolcem iz 8. a, Jakobu Vidu Horvatu, Brinu Gregoriču, Tevžu Kristanu, Filipu Novaku, Niku Knezu in Mihi Hrastniku, ki so nam predelali legendo o Starem gradu ter o vitezu Črešnjevskem.

Zahvaljujemo se tudi učiteljici Nini Miklavc, ki nam je lektorirala nalogo.

POVZETEK

Na Osnovni šoli dr. Jožeta Pučnika Črešnjevec že vrsto let sodelujemo pri projektu Turistične zveze Slovenija *Turizmu pomaga lastna glava*.

Učenci smo trenutno priča dogodkom, ki se v sodobni slovenski šoli še ni zgodil, in sicer šolanja v času epidemije oziroma pouka na daljavo. Epidemija je "zajela" že lanskoletne tekmovalce, ki so pripravili zelo kvalitetno nalogo. Poustvarili so zgodbo o junaku s Črešnjevca, o katerem se do sedaj ni vedelo kaj več, kot da je obstajal in da je imel leseni grad na področju današnje vasi. Zaradi tega smo se letošnji tekmovalci odločili za sodelovanje na festivalu Turizmu pomaga lastna glava in nadgradnjo lanske naloge.

Razmišljali smo, kako uporabiti zgodbo o vitezu Črešnjevskem v povezavi z letošnjim razpisom ***Moj kraj, moj chef***, kaj dodati lanski nalogi ter s kom bi lahko sodelovali.

Zaradi vodilne teme letošnjega festivala Moj kraj, moj chef smo se odločili, da pripravimo jedilnike najljubših jedi viteza Črešnjevskega. V zgodbi so namreč navedene jedi, zaradi katerih je bil vitez zdrav in močan. V raziskovalnem delu naloge smo sodelovali z znanim lokalnim kuharskim mojstrom iz podjetja Miza za 4. Gospod Jure Brložnik nam je pomagal sestaviti recepte vitezovih jedi. Jedi pa smo sami tudi pripravili. Zdravstvene razmere v kraju nam niso dopuščale sodelovanja s kulturnimi društvi, kljub temu pa smo lahko prosili za nasvet tudi babice in mame. Svetovale so nam, naj uporabimo tudi sestavine, ki so za naš kraj najbolj značilne. Te jedi so del naše turistične ponudbe.

Dodatna turistična ponudba letošnje turistične naloge je natisnjena zgodba o vitezu Črešnjevskem. Odločili smo se, da zgodbo predstavimo tudi širši javnosti in jo ponudimo tudi kot možnost kamišibaja oziroma japonskega mini gledališča. Zagotovo bo zanimiva tudi za širši krog naših obiskovalcev. Zgodbo smo predstavili tudi učencem iz nižjih razredov.

Naša naloga tako predstavlja viteza Črešnjevkega iz Starega gradu, njegove vsakodnevne jedi in v otroško knjigo natisnjeno zgodbo. Zagotovo bo izvrsten turistični produkt.

KAZALO

ZAHVALA

POVZETEK

1. UVOD

1.1 Namen in cilji naloge

1.2 Metode dela

2. TEORETIČNI DEL NALOGE

2.1 Bonton prehranjevanja danes in nekoč

2.2 Spremembe v pripravi hrane

2.3 Aktualnost kuharskih mojstrov

2.4 Gastronomski turizem danes

2.5 Prehrana v mojem kraju

2.6 Samozadostnost iz lastnega vrta

3. RAZISKOVALNI DEL NALOGE

3.1 Predstavitev zgodbe o vitezu Črešnjevskem

3.2 Sodelovanje s kulinaričnim mojstrom iz podjetja Miza za 4

3.3 Priprava receptov

3.4 Delo v kuhinji

4. TURISTIČNI PROIZVOD

4.1 Knjiga Zgodba o vitezu Črešnjevskem

4.2 Kulinarična delavnica vitezovih najljubših jedi

4.3 Pripovedovanje zgodbe o vitezu Črešnjevskem

4.4 Predvideni prihodki in odhodki

5. OSNUTEK PREDSTAVITVE TURISTIČNEGA FESTIVALA

6. ZAKLJUČEK

7. VIRI IN LITERATURA

8. PRILOGA

1. UVOD

V medijih smo zasledili, da je naša Republika Slovenija v letu 2021 nosilka naziva evropska gastronomska regija. Ob kratkem raziskovanju med takšnimi in drugačnimi ponudniki hrane v naši okolici smo ugotovili, da smo Slovenci pravi gurmani in še boljši kuharski mojstri.

Naslov letošnjega festivala Turizmu pomaga lastna glava je Moj kraj, moj chef. Ob razmišljanju, kakšen turistični proizvod ponuditi letos v okviru naslova, smo se odločili za uporabo že obstoječe poustvarjene zgodbe. Glavni junak te zgodbe je močan in pogumen ter ima svoj vsakodnevni jedilnik.

1.1 NAMEN IN CILJI NALOGE

Namen naše naloge je s pomočjo lokalnega kuharskega mojstra ustvariti recepte za jedi za junaka iz zgodbe o vitezu Črešnjevskem. Prav tako bomo pri našem delu upoštevali tradicijo našega kraja in na ta način ustvarili kulinarčni spominek našega kraja.

Pri delu smo si zastavili naslednje cilje:

- iz lokalnih pridelkov bomo ustvarili recepte za jedi, ki jih ima junak zgodbe vitez Črešnjevski vsakodnevno na jedilniku.
- Pri pripravi jedi bomo sodelovali z lokalnim kuharskim mojstrom.
- Jedi bomo tudi sami poskušali pripraviti in postreči.
- Izdali bomo tiskano zgodbo o vitezu Črešnjevskem, katere priloga bodo tudi recepti njegovih najljubših jedi.
- Poleg priprave jedi bomo organizirali še delavnice za mlajše učence, kot sta pripovedovanje zgodbe ter kulinarčne delavnice. Te dejavnosti bodo dodatno popestrile naš turistični produkt. Prav tako bomo na tak način združili ljudsko izročilo, nekatera zgodovinska dejstva našega kraja in našo ustvarjalnost ter pripravili festival na obravnavano temo, kjer bomo predstavili življenje viteza Črešnjevskega na Starem gradu.

1.2 METODE DE LA

Pri izdelavi raziskovalne naloge smo uporabljali naslednje raziskovalne metode:

- zbiranje različnih zamisli in idej
- organizacija praktične delavnice kuhanja
- pripovedovanje zgodbe
- likovno ustvarjanje za potrebe izdaje knjige
- iskanje informacij na spletu
- intervju
- priprava jedi
- iskanje ponudnika za tisk zgodbe
- urejanje zgodbe s pomočjo računalniškega programa
- izdelovanje raziskovalne naloge
- priprava promocijskega materiala za turistično tržnico

2. TEORETIČNI DEL NALOGE

2.1 BONTON PREHRANJEVANJA

Pravijo, da gre zdravje skozi želodec. Pot od ustne votline do pretvorbe hrane v energijo je dolga. Hrana začne svojo pot pri kulturi prehranjevanja, ki se je skozi čas spreminjala.

Prehranjevanje nekoč

Nekoč je vsak narod na svetu imel svojo kulturo, pravila, običaje in tudi bonton. Tako se je bonton prehranjevanja razlikoval od kraja do kraja. Skupen običaj je bil prehranjevanje ob družinski mizi. Ljudje so večji del hrane jedli z rokami, saj naj bi jim tako zapovedal sam Bog. Ko so se v Evropi v 11. stoletju prvič pojavile vilice, so bili Benečani osupli in navdušeni. Drugod po Evropi so imeli ljudje vilice za hudičevo delo. Do 17. stoletja je tako tudi ostalo. Nato so se jih ljudje privadili, pa tudi nožev.

Bonton prehranjevanja se je skozi čas dopolnjeval. Najpogostejša so bila naslednja pravila.

- Začetne jedi vzemi malo, čeprav si lačen, sicer ne boš mogel slediti celotni pogostitvi.
- Jemlji od kraja in jej samo tistega, česar nimaš doma.
- Juhe ne srebaj in ne zvonj z žlico po krožniku.
- Jej in pij le toliko, da ti ne bo slabo. Če pa te je pijača prevarila in ne stojiš več trdno na nogah, se potruj, da neopazno izgineš ...
- S kavo je pogostitev za naše pojme končana. In če nisi izrecno povabljen, da ostani, je prav, da odideš. Seveda prej pohvali pogostitev in pozdravi gostitelja in navzoče.
- Nekoč je bilo oglodane kosti nepojmljivo shranjevati na mizi, lahko pa si jih vrgel na tla.

Skozi leta so se pravila spreminjala in poenotila po večini sveta. Nekatera so se popolnoma spremenila, nekatera pa so še vedno enaka.

Prehranjevanje danes

Danes je bonton za mizo enoten po skoraj vsem svetu, seveda pa se najdejo tudi kakšne posebnosti ...

- V Evropi je cmokanje, žvečenje, srkanje, škripanje ... nepredstavljivo, na Japonskem je srkanje juhe zaželeno.
- Dober gospodar hiše naj na začetku kosila teatralno polije malo vina na prt, da se gostje nato počutijo boljše.

Bonton se razlikuje tudi glede na okoliščine, osnovna pravila pa so vselej enaka.

- Pred jedjo si vedno umijemo roke.
- Predno začnemo jesti, počakamo na druge.
- V usta na vilicah ali žlici nesemo malo količino hrane.
- Žvečimo z zaprtimi usti in počasi.
- Pijemo počasi in tiho.

Prehranjevanje na naši šoli

Šola je prostor, kjer učenci pojedjo vsaj en obrok hrane. Ker je v šoli vedno veliko ljudi, mora imeti šola tudi pravila v jedilnici.

Naša šola ima prilagojen šolski urnik, da lahko vsi učenci obedujejo v jedilnici. Tako ni potrebno tovoriti hrane v učilnice. Prav tako ima naša šola lastno kuharico, ki po pripravljenem kalorično uravnoteženem jedilniku pripravlja hrano. Hrana je dobra in kvalitetna.

Da se vsi učenci lahko dobro najemo, imamo dogovorjena pravila:

- pred prihodom v jedilnico si umijemo roke.
- V koloni za hrano počakamo mirno.
- Za malico in kosilo si vzamemo čas.
- Pri mizi se učenci obnašamo kulturno, jemo mirno in tiho.
- Za hranjenje uporabljamo pribor.
- Skrbimo za red in čistočo.
- Vsak učenec za sabo pospravi pladenj in stol pri mizi.

2.2 SPREMEMBE V PRIPRAVI HRANE

Priprava hrane se je skozi leta močno spreminjala. Ker je naš svet velik, posebnosti pri pripravi hrane pa je ogromno, se bomo osredočili na posebnosti prehrane na slovenskem ozemlju.

Zaradi geografske raznolikosti Slovenije je takšna tudi kulturna dediščina naše pokrajine in z njo tudi povezana priprava in vrsta hrane.

Povsod je bil pomembna jed močnik, saj je bil na mizi zjutraj in zvečer. Po uvedbi krompirja se je njegov pomen zmanjšal. Pomembne so bile tudi kaše, ki so jih kuhali na mleku ali vodi. Največ so jedli proseno in ječmenovo kašo. Prav tako žgance. Ti so bili ajdove, koruzni, pšenični, krompirjevi, zabeljeni z ocvirki, z mastjo ter s smetano. Kruh ni bil tako razširjen. Najpogosteje so ga pekli iz različnih vrst moke. Bel pšenični kruh je bil praznična jed, saj ga je pogosto primanjkovalo.

Pred 19. stoletjem so bile pomembne ribe, divjačina in drobnica, kasneje pa ovčje, svinjsko in goveje meso. Večinoma so ga uživali sušenega, svežega samo ob kolinah in praznikih. Razširila se je tudi prašičereja. Mleka, jajc in sadja so jedli malo. Iz mleka so naredili skuto, maslo in sir.

Na vrtovih so gojili stročnice, grah, kumare, buče, repo, zelje, korenje, čebulo, česen, majaron, timijan, šetraj ... Zelje, repa in ohrovt so bili temelj prehrane v revnih družinah. (Vir: Podgoršek, L. 2018)

Najbolj razširjena pijača je bila voda, sledili so ji sadjevec, pivo in vino. V alpskem svetu je bila vsakdanja hrana odvisna zlasti od živinoreje (sir, mleko, skuta). Pogosti so bili tudi koruzni žganci, ker je tam uspevala ta kulturna rastlina. Na zahodnem delu Slovenije je prevladovala hrana, značilna za Sredozemlje: morske ribe, raznolika zelenjava in koruzna polenta, ki je v obrokih nadomeščala kruh. Z industrializacijo, izgradnjo železnice in mobilnostjo prebivalstva so se začele v 19. stoletju razlike v prehrani manjšati. Hrana je postala manj odvisna od domačih pridelkov, povečalo se je kupovanje živil in izgubljala se je regionalna pestrost. Prehrana premožnih Slovencev se je že prej po pokrajinah malo razlikovala. Sprva je bilo čutiti močan

italijanski vpliv, od 18. stoletja pa vpliv dunajske kuhinje. Značilne jedi so bile: zrezki, zarezbrnice, pečenke, golaži, praženci, omlete, torte, krofi ipd.

Do 50. let 20. stoletja je večina prebivalstva živela zelo skromno. Značilno je bilo pomanjkanje nekaterih živil: sladkorja, kave, južnega sadja, belega kruha in peciva. Meso so pogosto pripravljali le ob nedeljah in praznikih. Takrat so bile vse mize bogato obložene s prazničnimi jedmi. Na spreminjanje prehrane so vplivali uvajanje novih kulturnih rastlin, poselitev podeželja, nastanek mest in razvoj živilske industrije. Zaradi preseljevanja so se jedi širile na nova območja. Jota, vampi, testenine, pršut v osrednjo in vzhodno Slovenijo, sarma, čevapčiči, ražnjiči iz Srbije v Slovenijo. Zelo priljubljene postanejo ocvrte jedi, leta 1974 dobimo v Sloveniji prvo picerijo. Od sredine 80. let 20. stoletja so se zlasti po slovenskih mestih razširili lokali s hitro pripravljeno in azijsko hrano, predvsem kitajsko. Danes je ponudba hrane v trgovinah neskončna (Vir: povzeto po Godina Golija, 2006).

Hitra prehrana

V preteklosti so na sejmi ali ob tržnih dnevih ponujali hrano na stojnicah, ki so jo pojedli stoje in hitro. Med vojno in potovanji so ljudje prav tako uživali konzervirano ali hitro pripravljeno hrano. Uporabo hitre hrane so še bolj pospešili industrializacija, zaposlovanje žensk, večje število samskih delavcev, prostorska stiska za pripravo hrane in pomanjkanje časa, ki so ga imeli zaposleni na voljo za pripravo in zaužitje obroka. Zato se je po mestih razmahnila poulična prodaja klobas, juh, pečenega krompirčka in rib. Leta 1955 je bil v ZDA odprt prvi McDonald's. (Vir: Godina Golija, 2006).

Hitro hrano uživa posameznik sam, takrat ko je lačen in ne vedno ob istem času, največkrat kar s prsti, v hrupnem in nemirnem okolju. Tak način zagotavlja poceni način potešitve lakote v kratkem času. Restavracije s hitro hrano so povsod po svetu zelo uspešne, kljub temu da ponujajo nezdravo hrano.

2.3 AKTUALNOST KUHANJA

Kot vsak kraj in vsaka država tudi naša država slovi po nekaterih kulinarčnih vrlinah in dobrotah. Z dobrotami v kulinariki zaslovijo tudi kuharski mojstri. Zgodbe le-teh so različne. Posamezniki slovijo zaradi svojih kulinarčnih dvorov, kjer obiskovalce očarajo s svojo vrhunsko hrano, drugi pa zaslovijo s pomočjo medijev, kuharskih oddaj, kjer svoje ideje in spretnosti predstavljajo preko spleta, nekateri pa zaslovijo tudi s pomočjo različnih šovov, kjer lahko napredujejo le z dovolj veliko mero spretnosti.

Slovenka, ki je bila v letu 2020 na seznamu 100 najboljših chefov, je Ana Roš. Zasedla je 18. mesto.

ANA ROŠ

Ana Roš je slovenska kuharska mojstrica in je dobitnica številnih kuharskih nagrad. Deluje kot šef kuhinje v restavraciji Hiša Franko v Kobaridu. Sicer samouk v kuhinji ampak velja za eno najvidnejših slovenskih v svetovnem merilu priznanih kuharjev. Leta 2016 ji je predsednik RS Borut Pahor podelil jabolko navdiha, leta 2017 je prejela kristalni Triglav za osebnost, saj je v tem letu ogromno prispevala v slovenski turizem, lani, leta 2020, je njena restavracija Hiša Franko prejela nagrado za trajnost, posebno vrednost njenemu delovanju pa dajeta kar dve Michelinovi zvezdici, ki jih je v preteklem letu doprinesla Hiši Franko.

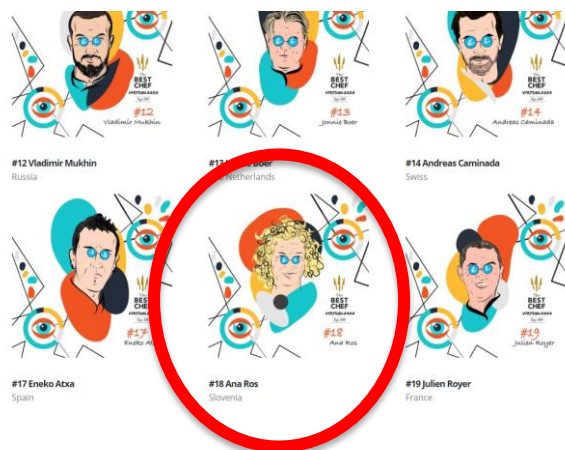


Foto 1: Objava rezultatov Top 10 (vir: splet)

Kuharski šovi

Kuharski šovi postajajo vse bolj gledane oddaje na TV sprejemnikih. Na teh tekmovanjih lahko vidimo tudi različne kuharske šefe, ki tekmovalcem s svojim znanjem pomagajo do kvalitetnih jedi.

Eden takih šovov je bil šov Gostilna išče šefa, ki jo je vodil kuhar Bine Volčič. Ravno v eni izmed teh oddaj se je spoznal par, ki še danes ustvarja skupaj. To sta Jani in Teja Jugovic, ki sta danes bolj poznana kot Cool Fotr in Cool Mamacita, ki ustvarjata zabavne vsebine. Janije pred kratkim odprl spletni portal Simpl Kuhna, na katerem predstavlja kuharske osnove, trike in preproste recepte za vse tiste, ki bi se radi naučili kuhati ali pa bi radi svoje kuharske sposobnosti še izboljšali.

Najbolj znan slovenski kuharski šov pa je Masterchef. Voditelji tega šova so bili priznani slovenski kuharji Alma Rekić, Luka Jezeršek, Karim Merdjadi, Bine Volčič . Prvi zmagovalec šova je bil Sašo Miljušević, naslednji Darko Klemen, prva in do zdaj edina ženska zmagovalka je bila Sara Rutar, sledili pa so ji Jaka Mankoč, Anže Kuplenik in zdaj aktivni zmagovalec Žan Milosavljević.

Po zgledu nekaterih tujih držav pa je v zaenkrat dveh sezonah potekel tudi šov Mali šef Slovenije, ki ga vodi Sašo Stare. Zmagovalca tega šova sta fanta iz ene izmed sosednjih vasi, iz Ložnice pri slovenski Bistrici in sicer Lan in Žak Verko iz OŠ Pohorskega odreda Slovenska Bistrica.

2.4 GASTRONOMSKI TURIZEM DANES

Gastronomski turizem je vrsta turizma, ki temelji na obisku destinacije, ki nudi užitke v izvrstni hrani in pijači, nudi različne delavnice ali kuharske tečaje in je povezan tudi z nakupom izdelkov, povezanih z živili. Oblike gastronskega turizma so različne in temeljijo na različnih panogah in interesih turistov. Pogosto so povezane s krajevno dediščino ali kmetijstvom, ki ga prenesejo v kulinariko. Nekateri tako pridelujejo ekološke pridelke, s katerimi kuhajo in prodajajo različne izdelke iz njih, drugi imajo

vinograde in se ukvarjajo s proizvodnjo vin, tretji pa pridelujejo domače meso. Vrste in oblike je ogromno in vsak si lahko izmisli kaj svojega. V takem turizmu pa sodelujejo tudi različne institucije oziroma ustanove, kot so hoteli, restavracije, vinske kleti in podobno. (Vir: gastronomski turizem, wikipedija)

Vsi se zavedamo situacije, v kateri smo trenutno – in to je epidemija koronavirusa. Ta ni zaprla le ljudi v njihove domove, hkrati je zaprla tudi številne restavracije in jim izničila dohodke. Pustila je velike posledice tudi v gastronomskem turizmu, ki je prej temeljil na vsakodnevnih obiskih bolj ali manj plemenitih strank. Veliko restavracij se je sicer odločilo za dostavo hrane na dom, veliko je tudi spletnih kuharskih tečajev in izdelkov, ki jih lahko v sklopu gastronomskega turizma prodajajo, a obiski vinskih klet, restavracij in hotelov so največkrat prinašali največji dobiček, hkrati pa so bili glavna panoga te vrste turizma.

Sicer so bile v času pred epidemijo in v koščkih med njo, ko so lahko restavracije delovale, najbolj pomembne in obiskane številne prestižne restavracije, v raznih krajih pa so bile priznane tudi vinske kleti in razne ekološke kmetije. Le-teh ne manjka niti v naših krajih, že malo višje od nas se nahajajo kraji, ki slovijo po svojih imenitnih vinogradih, ki orisujejo lepo naravo in pripomorejo k vrhunskim vinom.

2.5 PREHRANA V MOJEM KRAJU

V našem kraju je veliko manjših kmetov, ki se ukvarjajo z različnimi ekološko pridelanimi vrstami prehrane. Kljub temu da se naš kraj imenuje Črešnjevce in bi človek lahko pričakoval, da so češnje tiste, ki so produkt naših vasi, pa lahko pri nas najdemo predvsem jabolka in lešnike. Čeprav ni večjega sadovnjaka in kmeta, ki bi se ukvarjal s češnjami, pa imamo velik nasad češenj pred šolo, češnjo pa ima tudi skoraj vsaka hiša. Če se po naših krajih sprehajate v obdobju cvetenja češenj, jih lahko najprej vse cvetoče opazujete, kako se kot sneg zgrinjajo na tla, nato pa lahko zmeraj kakšno češnjo pozobate, kar mimogrede.

KMETIJA PODGRAJŠEK

Kmetija Podgrajšek je ena izmed največjih in najbolj znanih kmetij v naši okolici, ki se ukvarja z mnogo različnimi pridelki. Najprej so bili živinorejska kmetija, nato pa so se postopoma preusmerili v lastno obdelavo in predelavo. Njihova glavna panoga je pridelava jabolk, iz katerih izdelujejo čips, krlje, sok in kis, jabolka pa prodajajo tudi sveža. Pridelujejo tudi žita (pšenica, pira, ajda, proso, ječmen, oves, koruza, rž ...), ker pa imajo svoj mlin, pa žita predelujejo tudi v moko, zdrob, kašo in kosmiče. Ponujajo tudi bučno olje. Zraven odličnih in ekoloških živil pa imajo v ponudbi tudi različne ogleda, izobraževanja, imajo ekološki certifikat Inštituta za kontrolo in certifikacijo Univerze v Mariboru, njihova živila pa zmeraj ponujajo le sveža, kar je za ekološko pridelano hrano zelo cenjeno. (Vir: www.pri-kmetu.si)

KMETIJA KRAJNČIČ

Kmetija Krajncič je družinska kmetija, ki se že od leta 2006 ukvarja s pridelavo, predelavo in prodajo lupinastega sadja – lešnikov. Tudi oni so bili najprej živinorejci, nato pa so se že na začetku svojega delovanja preusmerili v sadjarstvo. Postopoma so prišli do dovolj velikih količin in začeli so s prodajo. V svoji ponudbi pod blagovno znamko Slovenski lešnik ponujajo pražena lešnikova jedrca v različno velikih in raznobarnih vrečkah, ponujajo tudi različne količine svežih lešnikovih jedrc in lešnikovo olje. Poleg svoje ponudbe nudijo tudi meritve vlage oreščkov, luščenje in hladno stiskanje olj. Od leta 2020 imajo tudi svojo spletno trgovino. (vir: www.krajncic.si)

2.6 SAMOZADOSTNOST IZ LASTNEGA VRTA

Ker pa izdelkov ne moremo kupiti vedno oziroma so včasih res dragi in v nekaterih primerih celo zelo neekološki, jih lahko pridelamo tudi sami. Čeprav morda to zveni precej zapleteno, a lahko že na spletu in v raznih knjigah najdemo nasvete, kako se

lotiti svojega vrta; mi pa smo se odločili, da predstavimo dve najpomembnejši prednosti, če imamo lasten vrt.

STIK Z NARAVO

Prva stvar glede lastnega vrta je zagotovo stik z naravo. Velikokrat se nam mudi in si časa zase sploh ne vzamemo, če pa imamo lasten vrt, pa je to precej podobno, kot bi imeli na primer žival. Vrt je potrebno obdelovati, zanj je potrebno skrbeti, a če nam vrtnarjenje oziroma delo z rastlinami ne povzroča večjih težav in v tem celo uživamo, bomo hitro ugotovili, da nam vrt s svojimi pridelki poplača vse ure, ki smo jih namenili le-temu.

DOMAČI PRIDELKI = BOLJŠI PRIDELKI

Izdelki, ki jih ne kupimo na posebnih ekoloških kmetijah – ti namreč znajo biti precej dragi, so navadno precej neekološki. Seveda tudi s takimi ni nič narobe, a če pomislimo bolj natančno, lahko ugotovimo, da so morali taki izdelki na poti do polic preživeti kar veliko, če samo omenimo čas potovanja izdelkov od kmetije do polic prodajalne. Da izdelki tak čas preživijo dovolj dobro, da v trgovine pridejo dovolj nepoškodovani in sveži, jih morajo seveda obdelati z različnimi škropivi, ki pa so pogosto škodljiva tako za nas kot tudi za naravo. V tem je prednost lastnega vrta. Razen dela in nekaj vložka v semena oziroma sadike so domači pridelki zastonj. Opazujemo jih med rastjo in zato vemo, da niso škorpeni s škropivi, hkrati pa, ko jih postavimo na mizo, vemo, da so domači in ker smo vanje vložili trud, so izdelki še okusnejši.



Foto 2: Domači vrt (Foto: Maja Lončarič)

3. RAZISKOVALNI DEL NALOGE

3.1 ZGODBA O VITEZU ČREŠNJEVSKEM

V šolskem letu 2019/20 so sedmošolci OŠ dr. Jožeta Pučnika Črešnjevec poustvarili zgodbo lokalnega junaka viteza Črešnjevskega, za katerega se ni vedelo veliko, razen to, da je živel v teh krajih in da je imel svoj grad na območju današnje vasi.

Zgodba zaradi zaustavitve šolanja v marcu 2020 ni doživela takšne slave, kot bi jo morala. Zaradi tega smo se odločili, da to zgodbo še dodelamo in jo uporabimo za naš turistični produkt. Naš junak je bil namreč velik jedec in ravno to njegovo lastnost smo se odločili uporabiti v naši nalogi.

Najprej smo zgodbo predstavili našim mlajšim sošolcem, in sicer učencem 3. a OŠ dr. Jožeta Pučnika Črešnjevec. Zgodba je priložena k PRILOGI te naloge.



Foto 3: Predstavitev zgodbe učencem 3. a preko aplikacije Zoom
(Foto: Maja Lončarič)

K zgodbi smo se odločili dodati recepte vitezovih jedi. Vitez je namreč rad jedel naslednje jedi:

- pečeno kuro s prikuhano zelenjavo,
- viteški kruh
- zdravilni čaj,
- češnjev sok,
- viteški namaz in
- viteške češnjice.

3.2 SODELOVANJE S KULINARIČNIM MOJSTROM

Odločili smo se, da bomo k sodelovanju povabili kakšnega izmed znanih kuharskih mojstrov. Prijazno se je odzval g. Jure Brložnik iz podjetja Miza za 4. Pripravili smo si vprašanja zanj in njegovo partnerico in ju povabili na pogovor preko aplikacije Zoom.

Nam lahko za začetek na kratko predstavita svojo zgodbo? Kako se vama je porodila ideja o vrhunski restavraciji?

Ideja o restavraciji je nastala iz tega, ker je morala moja kreativnost nekje priti na plan, na pravi način pa tega nisem mogel narediti v svoji službi. Takrat sva z mojo punco, danes že ženo, pogledala po stanovanju in želela uporabiti nekaj, kar imava. Zagledala sva mizo in štiri stole in se spogledala ter se vprašala, zakaj ne bi mize in štirih stolov uporabila, da 4 ljudi povabiva na kosilo. Ideja je bila tako nenavadna, da sva sklenila, da nimava česa izgubiti in začela sva z objavljanjem fotografij na socialnih omrežjih. Najprej nisva želela tujcev povabiti na kosilo in ob nekaterih klicih sva jih zavrnila z razlogom, da je tisti termin že zaseden. To je na ljudi očitno delovalo pozitivno in začelo jih je zanimati, kaj se dogaja v tako zasedeni restavraciji, pa čeprav se v resnici na začetku sploh ni dogajalo nič. Nato sva se odločila, da lahko pride k nama družba štirih, v kateri poznavava vsaj enega. Na začetku sva torej poznala le enega od štirih, na koncu sva poznala vse.

Glede na podatek, da nobeden od vaju ni vrhunski kuhar, ali se je vajina vizija razvijala postopoma ali sta imela že na začetku tako visoke cilje? Ali sta pred začetkom ustvarjanja opravljala kakšne kuharske tečaje in ali sta kuhala po že zapisanih receptih?

Recepti so večinoma izvirali od naju, čeprav si je recept zaradi razširjenosti kulinarike težko prisvojiti. Sam sem imel od vedno željo pridobiti mnenje profesionalnega kuharja o najini prehrani. Ko kuhamo za domače oziroma za nam bližnje osebe, nam te velikokrat o izdelku povedo le lepe stvari, saj nas nekako ne želijo prizadeti. Želel sem neko čisto objektivno in profesionalno mnenje. Enkrat se nama je res ponudila priložnost in najin gost je bil eden od profesionalnih kuharjev. Kot bi naju postavil pred šolsko tablo, nama je začel naštevati stvari o najini hrani, a lahko rečem, da ni povedal nobene slabe stvari. Sam je bil presenečen nad tem, da se, glede na to da nisva profesionalna kuharja, lotevava takih jedi in take vrste restavracije. Sama sva verjela, da je povedal svoje iskreno mnenje, saj mu takih pohval ne bi bilo treba izreči in zato sva bila še bolj navdušena. Tej so sledila še različna sodelovanja, odšla sva na tečaj na grad v Laškem, sodelovala pa sva tudi z restavracijo Mak in se tudi marsičesa naučila. Če povzamem, uspelo nama je, ker sva se stvari res lotila z vsem srcem.

Vaši začetki, iz katerih najverjetneje izvira tudi vaše ime, so bili torej za mizo, ki so jo omejevali štirje stoli. Kako so se gostje odzvali na očitno zelo domače urejeno restavracijo in kako sta na začetku sploh pridobivala goste?

Ja, najino okolje je bilo res zelo domače, glede na to da sva imela restavracijo kar v dnevni sobi. Gostje, ki so najino zgodbo vsaj malo poznali, so si ponavadi rezervirali termin, s sabo pa so pripeljali prijatelje ali družino, katerim se je takšen način restavracije zdel nov, poseben in predvsem zelo zanimiv. Tisti, ki niso točno vedeli, kam grejo, so bili najprej kar malo prestrašeni. Po prvem kozarcu vina pa so se gostje sprostili in pozabili na svoj prvotni strah. Velikokrat smo na koncu končali z debato in bilo je tako, kot da bi se poznali že mnogo let.

Ko se je vse skupaj začelo razvijati, sta se, kot je očitno, odločila, da se restavracije lotita resneje. Svojo mizo sta torej zamenjala za štiri mize in svojo hrano začela pripravljati v večjem prostoru. A štiri mize še zmeraj predstavljajo precej domačno okolje. Zakaj sta se odločila, da pri povečavi svoje kuhinje še zmeraj ohranita majhnost in domačnost in kako je selitev restavracije vplivala na vaše goste, morda tudi na hrano?

Kuhinja se je seveda povečala. Prej sva bila v čisto majhni kuhinji in ko sva morala na primer skuhati veliko jedi za kakšen festival, se je majhnost zelo poznala. Ko pomislim za nazaj, se vprašam, kako nama je vse to sploh uspelo. Kar se tiče hrane, se ta ni posebej spreminjala. Vsaj glede domačih receptur. Zagotovo je hrana napredovala zaradi izkušenj in novih znanj, ki sva jih pridobila, zagotovo pa je bilo drugače kuhati za 12 kot le za 4 osebe. Drugače je predvsem to, da imava goste razdeljene v tri sobe, kjer jih ne moreva "imeti pod nadzorom", kot sva jih lahko imela v manjšem stanovanju. To je bila težava, saj nikdar ne veva, kaj se v sobah zares dogaja. Več kot 12 ljudi pa si ne želiva ravno iz razloga, ker prisegava na domačnost in kvaliteto hrane. Če bi bilo potrebno kuhati za več ljudi, bi morala v kuho vključiti tudi pomočnike, ki pa na hrano morda ne bi gledali iz enakega kota kot midva. Ne želiva zniževati standardov.

Po slikah sodeč je vajina hrana izvrstna in izvirna. Kakšno hrano v večini ponujate in od kod črpate inspiracijo za vajine recepte? Ali si jih izmislita sama in s katerimi recepti sta sploh začela ustvarjati dobrote v kuhinji?

Ideje za svoje recepte najdeva vsepovsod. Na začetku sva ideje za krožnike črpala predvsem iz različnih fotografij, ki sva jih našla v knjigah in na spletu. Ko sem nekega dne brskal po spletu, sem naletel na fotografijo krožnika, ki me je še posebej pritegnila. Ugotovil sem, da je to krožnik iz ene najboljših restavracij na svetu, ki se nahaja v New Yorku. Nato sem naročil knjigo, v kateri so fotografije njihovih krožnikov. Od takrat naprej mi predstavlja posebno motivacijo, saj si z ženo tudi sama želiva ustvarjati krožnike, ki so na tako visokem nivoju. Poleg knjige pa mi od slovenskih kuharskih šefov največji vzor predstavlja Igor Jagodic, saj imava precej podoben stil kuhanja in stiliranja krožnikov.

Vaša hrana izgleda precej zahtevno in hkrati vrhunsko. Ali kuhate tudi jedi, ki vključujejo elemente slovenske domače hrane? Kakšno mnenje imate o vključevanju tradicionalnih receptov v sodobno hrano in ali vam to predstavlja izziv?

Najini krožniki ne izgledajo preveč tradicionalni, a kljub temu se na njih znajdejo kakšen elementi slovenske domače hrane. Če bi jih poskusili, bi ugotovili, da je na njih več domačnosti, kot se zdi na prvi pogled.

Vsi na žalost dobro poznamo sedanje stanje sveta. Virus je precej vplival na gospodarstvo, največjo škodo pa so doživeli prav gostinci, saj so morali svoja vrata večkrat začasno zapreti. Kako ste vi reagirali na stanje in kakšne alternative ste uporabili, da ste svojo restavracijo ohranili pri življenju?

Odločila sva se, da se bova v tem času posvetila izpopolnjevanju najinih krožnikov in preizkušanju novih kombinacij hrane. Ker ne moreva sprejemati gostov, pa motivacija za kuhanje na žalost ni na tako visokem nivoju, kot bi si morda želel. Komaj čakava, da bova lahko spet odprla vrata najine restavracije in začela znova ustvarjati krožnike za najine goste.

Kakšne so vaše vizije za prihodnost? Kakšni so vaši cilji in izzivi za bodočnost in ali se nameravate v prihodnosti še razširjati tako v fizičnem smislu kot tudi v smislu znanja in raznolikosti menija?

Moji cilj za prihodnost je slediti temu, kar sem si zastavil. Želim še vedno obdržati način, da goste povabiva domov in da se z njimi spoprijateljiva. Želim si ohranjati hrano iste kakovosti, se izobraževati vsak dan, kar se tiče ostalega, pa se želim nekako prepustiti toku.

Ste kdaj razmišljali o različnih zabavnih kuharskih šovih, kot je na primer Masterchef Slovenija?

Ne, sam nisem oseba, ki bi se želela izpostavljati na tak način. Kljub temu da sem 3 ali 4 leta zapored dobival klice in vabila v točno ta šov, sem to zavrnil. Če povem po resnici, sem se, ko sem dobil prvi klic, pogovarjal z Davidom, šefom restavracije Mak. Povedal sem mu, kaj se je zgodilo, on pa mi je, seveda v hecu, rekel: "Veš kaj? Če greš v Masterchef, te več ne poznam!" In odgovoril sem mu, da seveda raje poznam njega, kot grem tja. Ta oddaja je tudi šov in zraven kuhe je pri njem zelo pomembna tudi zanimiva zgodba in predvsem gledanost, to pa seveda ni moje poslanstvo, ki se ga, kot ste morda že ugotovili, trudim ohranjati.

Kakšni so vaši nasveti za vse tiste, ki bi radi svoj hobi prelevili v nekaj večjega, pa naj bo to restavracija ali kakršnokoli druga podjetniška ideja. Kakšen je bil oziroma je vaš moto, ki vas vodi po poti podjetništva in profesionalnega kuhanja in katere stvari bi izpostavili kot najpomembnejše na poti do uspeha.

Najprej bi vsem rekel, naj bodo to, kar so, ker bodo gostje to prej kot slej ugotovili. Nek profesionalen kuharski šef bi se lahko marsikomu zdel nedostopen, a če se "spustiš" na nivo stranke in nanjo gledaš kot na svojega prijatelja, bo ta to tudi začutila in predvsem cenila. Seveda pri poti do uspeha pomaga, da si "na pravem mestu ob pravem času" in ko se ti to zgodi, je seveda lažje, a vsekakor želim vsem povedati, naj bodo to, kar so, naj verjamejo vase in sledijo svojim sanjam.



Foto 4: ZOOM intervju z Juretom Brložnikom (Foto: Maja Lončarič)

3.3 PRIPRAVA RECEPTOV

Gospod Jure Brložnik je izpolnil svojo obljubo in nam pripravil recepte prenovljenih viteških jedi. Za pomoč se mu zahvaljujemo.

PEČENA KURA

- Zeliščno maslo: zelišča z vrta (drobnjak, peteršilj ...) premešaš z maslom, da postane lepo zeleno in ima precej okusa po zeliščih. S pripravljeno zmesjo natreš kuro pod kožo.
- Različne citruse (limone, pomaranče, mandarine) prerežeš na polovico in jih popečeš, da zakaramelizirajo in z njimi napolniš kuro.
- Medeni premaz: s pomočjo rožmarinove vejice med peko vsake toliko časa z medom rahlo premažeš kuro.

- Dodatek kot začimba - češnje očistiš in razpoloviš. Dodaš 2 % soli glede na težo češenj, premešaš in zvakumiraš. Pustiš en teden na sobni temperaturi, da fermentirajo. Po enem tednu jih odstraniš iz vrečke in jih preložiš na peki papir in v pekač. V pečici jih na 70 stopinjah sušiš čez noč, potem jih zmelješ v prah in z njim si lahko vitez natre kuro, tik preden jo poje.

PRIKUHANA (PEČENA) ZELENJAVA

- Pečena zelenjava: v folijo zaviješ rdečo peso, korenje, zeleno (vsako sorto zelenjave posebej). Pred tem jo rahlo posoliš in namažeš z oljem.
- Pečeš jo do srednje mehkega.
- Na ponvi segreješ maslo, dodaš žličko medu in v njem na hitro popražiš zelenjavo.
- Pred serviranjem na krožnik jo nežno poškropiš z limono (ali kisom).
- Dodatek kot začimba: lešnike popražiš na suho, jih daš v mešalnik, dodaš sveže mleko, ščepec soli in žličko medu. Vse skupaj miksaš tako dolgo, da dobiš lepo gosto kremo. Lešnikovo kremo postrežeš zraven zelenjave.

VITEŠKI KRUH

- Testo za kruh.
- Karamelizirana čebula: iz sladkorja narediš karamelo in na njej popečeš čebulo toliko časa, da postane mehka. Vmes zalivaš z vodo (ali rdečim vinom).
- V testo dodaš karamelizirano čebulo in dodaš še ocvirke.

ČEŠNJEV SOK

- Češnje daš v sokovnik, da dobiš sok.
- S sokom napolniš steklenice, v katere dodaš svežo meto (meliso) z vrta.

ZDRAVILNI ČAJ

- Zelišča z domačega vrta, primerno posušena.

VITEŠKI NAMAZ

- SLAN NAMAZ: segretemu domačemu mleku dodaš vinski kis in dobiš skuto in sirotko. Skuti dodaš sol, rdečo papriko, kislo smetano in bučno olje. Vse skupaj zmiksaš in dobiš gladek namaz. Namazu dodamo sveže narezan drobnjak.
- SLADEK NAMAZ: popražiš lešnike in jih nekaj natreš (in rahlo posoliš), ostale z mešalnikom zmiksaš. Tem dodaš kakav v prahu, mleko in med, da dobiš prijetno sladek namaz. Na koncu vmešaš še koščke praženih slanih lešnikov.

VITEŠKE ČEŠNJICE

- Češnje očistiš in jih čez noč namočiš v mešanici ruma in sladkorja.
- Naslednji dan jih segreješ in tople v ponvi prižgeš (flambiraš), da alkohol povre.
- Spečeš jogurtov biskvit (jogurt, moka, jajce, sol, sladkor, limonina lupinica) in v maso za biskvit vmešaš flambirane češnje.
- Pečen biskvit posuješ s sladkorjem v prahu.



Foto 5: Ilustracija viteškega obeda

3.4 DELO V KUHINJI

Konec meseca februarja smo lahko viteški obrok po receptu gospoda Jureta Brložnika tudi poskusili sami pripraviti.

V gospodinjski učilnici nam je pomagal šolski kuhar, ki nam je priskrbel sestavine za viteški obrok. Nadeli smo si predpasnike in začeli s pripravo.



Foto 6: Priprava viteškega obroka (Foto: Igor Keber)

Vsak je dobil svojo nalogo in pričeli smo z delom. Nad našim delom je bdel kuhar. Pripravljali smo obrok za pet oseb. Ker smo bili po dolgem času spet vsi skupaj v živo, nam med pripravo ni manjkalo tem za pogovor.

Zanimivejše vsebine obroka so naslednje: karamelizirana čebula v viteškem kruhu, nadevana kura z maslom in sesekljanim peteršiljem in popraženimi citrusi, popečena "prikuhana" zelenjava ter lešnikova krema kot priloga. Posebnost je bil tudi viteški namaz in majhen posladek.

Ko je bil obrok v celoti pripravljen, smo ga servirali in postregli.



Foto 7: Pripravljen in serviran viteški obrok (Foto: Maja Lončarič)

4. TURISTIČNI PROIZVOD

Turistični proizvod se je med našim delom prilagajal, saj zdravstvene razmere v našem kraju in širši okolici ne dopuščajo zbiranja ljudi. Proizvod smo med raziskovanjem na daljavo spremenili tako, da se bo večji del turističnega proizvoda lahko prodajal po medmrežju, preko spletne strani šole, zavihek e-trgovina.

Naš turistični proizvod je sestavljen iz naslednjih sestavnih delov:

- **knjiga Zgodba o vitezu Črešnjevskem z recepti viteškega obroka.**

Zgodbo o vitezu Črešnjevskem smo dopolnile z kuharskimi dobrotami, ki nam jih je pripravil kuharski chef Jure Brložnik iz podjetja Miza za 4. Zgodbo smo oblikovale v programu Publisher in jo dale natisniti v tiskarno tako, da je na voljo v fizični obliki.



Foto 8: Zgodba o vitezu Črešnjevskem (Foto: Maja Lončarič)

- **Nakup spletne oblike viteške zgodbe, primerne za kamišibaj gledališče.**

Za potrebo zgodbe o vitezu Črešnjevskem so učenci turistične vzgoje v šolskem letu 2019/20 ustvarili kamišibaj gledališče. Tudi drsnice zgodbe o vitezu Črešnjevskem za kamišibaj so izdelali. Drsnice smo spremenili v elektronsko obliko in jih dodelali za potrebe spletne prodaje.



Foto 9: Šolski kamišibaj (Foto: Maja Lončarič)

- **Kulinarična delavnica vitezovih najljubših jedi.**

To delavnico smo prestavili na obdobje, ko se bomo lahko družili z drugimi oddelki iz naše šole. Pri delavnici načrtujemo kuhanje po vitezovih receptih.

4.1 PREDVIDENI PRIHODKI IN ODHODKI

Za potrebe organizacije festivala Dobrote iz Starega gradu so nastali nekateri odhodki.

Promocijsko gradivo

PROMOCIJSKO GRADIVO	PREDVIDENI STROŠKI IZDELAVE
Promocijski plakat	2 €
Promocijski letaki	10 €
Brošura Zgodbe o vitezu Črešnjevskem	10 €/kos
OSTALO GRADIVO	
Vstopnica	5 €

Izdelava turistične ponudbe Črešnjevca

Zavedamo se, da moramo poleg organizacije festivala poskrbeti tudi za gostinsko ponudbo. Z lastniki vaše gostilne Jurič na Črešnjevcu smo pripravili tudi kulinarično ponudbo na festivalu.

PONUDBA	STROŠKI
Vstopnina na festival	Otroci do 12 let – brezplačen vstop Upokojenci, študentje – 4 € Odrasli – 5 €
Gostinska ponudba (gostinstvo Jurič Črešnjevec)	Piščanec s prilogo – 8 € Friderikov krožnik – 10 € Zelenjavna priloga – 3 € Pijača – 2 €
Kulinarični izdelki (turistični podmladek OŠ dr. Jožeta Pučnika Črešnjevec)	Zdravilni čaj – 1 € Bojevniški kruh – 1 € Čudežni napitek – 1,50 € Viteški namaz – 2 €

PONUDBA	STROŠKI
Nakup spletne zgodbe Vitez Črešnjevski, namenjen za kamišibaj.	20 €

5. OSNUTEK PREDSTAVITVE TURISTIČNEGA FESTIVALA

Sklepamo, da bo predstavitev festivala Turizmu pomaga lastna glava z naslovom Moj kraj, moj chef, v šolskem letu 2020/21 podobna kot v šolskem letu 2019/20. V normalnih razmerah smo učenci vedno po izdelani raziskovalni nalogi predstavili turistični proizvod v mesecu marcu ali aprilu na prireditvi v Mercator centru v Mariboru. Prav tako smo vsako leto v mesecu maju nalogo predstavili tudi domači publiki na prireditvi Tkanje prijateljstva z nitkami turizma, ki jo prireja Razvojno-informacijski center Slovenska Bistrica.

Iz turistične zveze Slovenije so nam posredovali več možnosti izvedbe predstavitve turistične naloge:

- a) v primeru ukinitve ukrepov se turistična tržnica izvede v Mercatorjevih centrih aprila ali maja,
- b) v primeru podaljševanja ukrepov se klasična izvedba turistične tržnice nadomesti s spletno izvedbo turistične tržnice marca ali aprila,
- c) v skrajnem primeru se projekt zaključi tako kot v lanskem letu, torej se turističnih tržnic ne izvede, šole pa posnamete promocijski spot, ki se vključi v ocenjevalni del.

Z izkušnjami iz preteklega šolskega leta 2019/20 se bomo pripravili na izvedbo možnosti b ali c. Predstavljamo naše ideje.

Varianta b

Odločile smo se, da bomo našo nalogo predstavili z dogodkom pripovedovanja zgodbe ob slikah – kamišibaj. Po koncu kamišibaja bomo poudarile našo glavno atrakcijo, to je knjiga Vitez Črešnjevski s kuharskimi recepti.

Med spremljevalnimi dejavnostmi bo tudi predstavitev kulinarčne dejavnosti v slikah. Festival bo oglaševan s plakatom. Na plakatu bo predstavljen tudi program festivala.

Varianta c

V primeru ponovnega dela na daljavo bomo na temo Dobrote iz Starega gradu posnele video predstavitev našega dela. Na video predstavitvi bo predstavitev zgodbe Vitez Črešnjevski z dodatkom - kuharskimi recepti njegovih najljubših jedi. Predstavljen bo tudi drugi del turističnega proizvoda; možnost nakupa elektronske oblike vitezove zgodbe.

6. ZAKLJUČEK

Ob pogledu na opravljeno nalogo smo ponosni. Nastajanje naloge je bilo težje kot običajno, saj smo nalogo izdelovali na daljavo. Zaradi tega smo se morali veliko več dogovarjati preko telefona in preko aplikacije ZOOM. Kljub temu nam je uspelo delo dobro opraviti.

Veseli nas, da smo zgodbo o vitezu Črešnjevskem ponovno uporabili in ji dodali uporabno vsebino. Naloga je nastajala po korakih. Najprej smo zbrali informacije, nato smo se lotili praktičnega dela. Sodelovali smo s kuharskim mojstrom, preizkusile smo se kot kuharice v šolski gospodinjski učilnici, izdali smo knjigo s kuharskimi recepti, nalogo in zgodbo oblikovali s pomočjo računalniških programov.

Zdravstvene razmere v državi so nam nekatere dejavnosti preprečile. Na primer, odpadla je delavnica, ki je bila predvidena za delo z našimi najmlajšimi učenci. Dogodek smo nameravali izvesti kot kulinarično delavnico, kjer bi skupaj z udeleženci pripravljali jedi po receptih vitezove kuharice. Zato smo morali poiskati druge rešitve. Prvi del delavnice smo zamenjali s pripovedovanjem pravljice Vitez Črešnjevski preko ZOOM-a, drugi del pa smo izvedli tako, da smo sami pripravili nekaj jedi in to tudi dokumentirali.

Pri pripravi naloge smo se tudi veliko naučili, predvsem o posebnostih domačega kraja. Namen naše naloge je bil zagotovo dosežen. Pri delu smo zelo uživali.

7. VIRI IN LITERATURA

Seznam literature

- Podgoršek, M., Trebižan, L. (2018) NJAMI, ŠE BI, MAMI! PREHRAMBENE NAVADE NEKOČ IN DANES V ŠMARTNEM OB PAKI, raziskovalna naloga. Osnovna šola bratov Letonja Šmartno ob Paki
- Godina – Golija, M. (2006) Prehranski pojmovnik za mlade. Maribor, Aristej.

Seznam spletnih virov

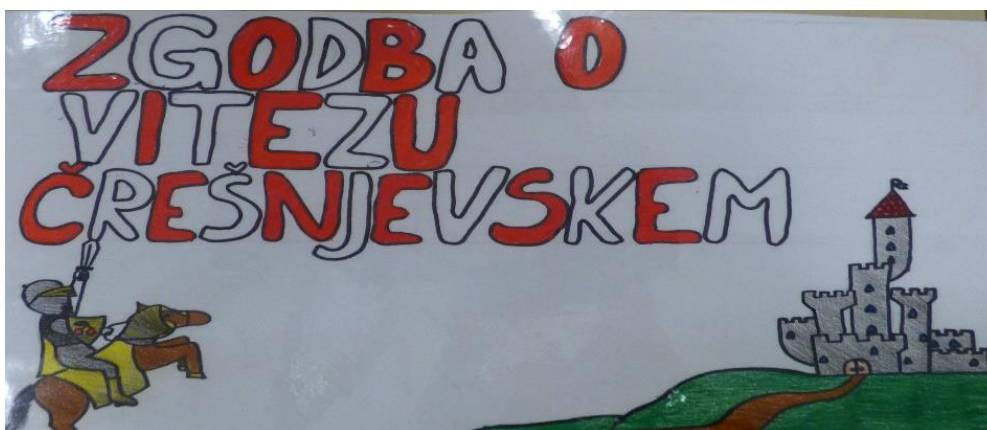
- Gastronomski turizem. Pridobljeno na spletu 7. 2. 2020 dostopno na [Gastronomski turizem - Wikipedija, prosta enciklopedija \(wikipedia.org\)](#).
- Kmetija Podgrajšek. Pridobljeno na spletu 7. 2. 2020, dostopno na [EKOLOŠKA KMETIJA PODGRAJŠEK in naši pridelki - Nakup pri kmetu \(pri-kmetu.si\)](#)
- Kmetija Krajnčič. Pridobljeno na spletu 7. 2. 2020, dostopno na [Kmetija KRAJNČIČ \(kmetija-krajncic.si\)](#)
- Foto 1: Objava rezultatov Top 100. Pridobljeno na spletu 7.2.2021, dostopno na [\(slovenia.info\)](#)

Seznam fotografij

- Foto 1: Objava rezultatov Top 100
- Foto 2: Domači vrt
- Foto 3: Predstavitev zgodbe učencem 3.a preko aplikacije Zoom
- Foto 4: ZOOM intervju z Juretom Brložnikom
- Foto 5: Ilustracija viteškega obeda
- Foto 6: Priprava viteškega obroka
- Foto 7: Pripravljen in serviran viteški obrok
- Foto 8: Slikanica Vitez Črešnjevski
- Foto 8: Šolski kamišibaj

8. PRILOGA

Na osnovi naše naloge smo oblikovali in za tisk pripravili pravljico.



Nekoč, pred davnimi časi, ko še ni bilo sledu o avtomobilih, kaj šele o računalnikih ali mobilnih telefonih, je živel na Starem gradu, v majhni vasici z imenom Črešnjevce, pogumni vitez *Fridericus de Kersbach* ali po domače kar Friderik Črešnjevski.



Danes o obstoju Starega gradu govori le še legenda, ki se prenaša od ust do ust domačinov Črešnjevca, učenci turističnega krožka pa smo pobrskali po svoji domišljiji in jo takole priredili.



Vitez Črešnjevski, ki je torej živel na Starem gradu, je slovel po svojem izjemnem pogumu in neustrašnosti. Kogar je uzrl, ta je zbežal pred njim. O njegovi moči in nepremagljivosti se je zato govorilo daleč naokoli.



Kralji in grofje sosednjih graščin so mu ponujali svoja kraljestva in neprecenljivo bogastvo v zameno, da premaga neustrašno pošast, ki je strašila naokoli in preganjala črešnjevske prebivalstvo ter požigala njihove domove. Morda vas zanima skrivnost njegovega uspeha? No, to je pa skoraj že povsem nova zgodba.



Govori se, da je izjemno skrbel za svojo telesno kondicijo. Zjutraj se je ob jutranjem svitu vitez najprej odpravil na tek do bližnje reke. Da pa je bil tek nekoliko bolj zahteven, si je na vsako nogo privezal velik kamen in ga vlekel za seboj. Po jutranjem teku je sledilo plavanje v reki, katere tok je bil tako močan, da bi s seboj odnesel celo kravo, če bi ta po nesreči padla vanjo. Vendar si je vitez Črešnjevski tudi plavanje nekoliko otežil tako, da je oblekel težak oklep in plaval proti toku. Po plavanju je sledila še ura plezanja. Na ramena si je optal dve vreči moke ter tako plezal na bližnja drevesa. Jutranji telovadbi je sledila tudi popoldanska telovadba, tej še večerna.



Seveda pa se je naš vitez tudi prehranjeval izjemno zdravo. No, roko na srce, v tistem času niti ni bilo možno jesti kaj takega, kar ni bilo zdravo. Hrano so si pridelali sami, škropil in umetnih gnojil tako ali tako niso poznali. Vitez Črešnjevski je najraje jedel pečeno kuro, vsak dan eno. Kot prilogo je jedel še prikuhano zelenjavo vseh vrst ter viteški kruh. Pil je češnjevi sok, ki mu ga je najbolje naredila grajska kuharica iz češnjevi bližnjega grajskega sadovnjaka.



Tako je naš vitez Črešnjevski iz dneva v dan skrbel za svoje zdravje in zato ni čudno, da je bil tako močen in neustrašen. Odločil se je, da se tako kot toliko drugih pred njim tudi sam odpravi in poišče neustrašno pošast ter njeno glavo v zameno za poroko z najlepšo princeso prinese pred grofa.



Odpravil se je proti današnji gori Boč, ki leži v sosednji občini Poljčane. Govorilo se je namreč, da pošast prebiva v eni izmed kraških jam ob vznožju Boča. Pripravil si je torej culo, v katero si je dal tri kose bojevniškega kruha, liter čudežnega napitka in viteške češnjice, svojo najljubšo sladico.



Tri dni in tri noči je jezdil svojega konja Joergena, dokler ni četrty dan, še pred jutranjim svitom, končno prispel do vznožja Boča. Pogumno se je pričel vzpenjati po strmem pobočju. Luna mu je še osvetljevala pot in v daljavi je bilo slišati tiho skovikanje sove. Kmalu je prispel do velike kraške jame Belojače in tam resnično naletel na veliko, grozno pošast. Ko ga je uzrla, je takoj pričela bruhati ogenj.



uspela.

Pogumno je segel po svojem meču in boj med vitezom Črešnjevskim in pošastjo se je pričel. Donenje, grmenje, bliskanje in kričanje se je tri dni in tri noči slišalo daleč naokoli, četrty dan pa se je vse umirilo. Pošasti ni bilo od nikoder več. Najsi jo je vitez Črešnjevski še tako želel premagati in njeno glavo prinesiti pred grofa, o pošasti ni bilo več ne duha ne sluha. Iskal jo je, a brez



Nerad se je odločil, da se brez njene glave vrne domov, na Stari grad. Med potjo so mu domačini, ki so medtem že izvedeli o njegovem junaškem bojevanju s pošastjo, pripravili zdravilni čaj, viteški kruh z viteškim namazom in številne druge dobrote, s katerimi se je nekoliko okrepal.



Ko se je vrnil v domači kraj, pa je naletel na tragičen prizor. Celotna vas je bila uničena in požgana, o Starem gradu ni bilo ne duha ne sluha več. Pošast se je namreč maščevala za vitezov napad nanjo. Ob pogledu na razdejano vas in njegov dom, Stari grad, se je vitez Črešnjevskemu milo storilo. Vendar ni mogel dolgo žalovati. Ognjeni zublji so namreč ogrožali bližnje hiše in kmetije prebivalcev Črešnjevca. Hitro je moral ukrepati.



V roke je vzel lesene sode, jih napolnil z vodo bližnje reke in pričel gasiti ogenj. Gasil je tako dolgo, dokler ni iz reke porabil toliko vode, da se je spremenila v potok. Njegova moč in vztrajnost sta naposled rešila Črešnjevca pred popolnim uničenjem ognjenih zubljev.



V zameno za njegova pogumna dejanja in vztrajnost je bil kljub vsemu nagrajen z roko najlepše deklice po imenu Ložnica. Poročila sta se in dolgo srečno živela. Vendar pa sta zaradi bolečine ob pogledu na požgan Stari grad odšla iz domačih krajev. Preselila sta se neznano kam, a sta v spomin na bivanje na Črešnjevcu potok Ložnica, ki teče v bližini, poimenovala po Friderikovi ženi, kraj Črešnjevce pa po pogumnem vitezu.



VITEZ JE BIL
PRECEJ FIN
GOSPOD IN
TAKŠEN JE BIL
TUDI NJEGOV
JEDILNIK.
NJEGOVO
CELOTNO KOŠILO
JE IZGLEDALO
TAKO ...



1. **testo za kruh:** najprej pripraviš navadno kvašeno testo za kruh.
2. **karamelizirana čebula:** iz sladkorja narediš karamelo in na njej pečeš čebulo toliko časa, da postane mehka. Vmes zalivaš z vodo ali rdečim vinom. Ko se karamelizirana čebula malce ohladi, jo dodaš testu.
3. **ocvirki:** za piko na i testu s čebulo dodaš še ocvirke, zamesiš testo in kruh spečeš.



**PEČENA VINA
VITEŠKI KRUH**

njim si lahko vitez natre kuro, tik preden jo poje.

PRIKUHANA ZELENJAVA

Okusno jo lahko pripravimo na več načinov ...

1. **v pečici:** v folijo zaviješ slano rdečo peso, korenje, zeleno ... vsako sorto zelenjave posebej, z oljem premazano in jo pečeš do srednje mehkega.
2. **v ponvi:** na ponvi segreješ maslo, dodaš žličko medu in v njem na hitro popražiš zelenjavo in jo na koncu nežno poškrpiš z limono ali kisom.

1. **čokoladne kroglice:** iz maslenih piškotov, sladkorja v prahu, kakava v prahu, razmehčanega masla in po želji ruma znetemo zmes za čokoladne kroglice.
2. **oblikovanje:** iz nastale zmesi oblikujemo kroglice in jih postavimo na hladno.
3. **glazura:** v kozici zagrejemo smetano za stapanje in ji med mešanjem dodamo belo čokolado v vsaj dvakratni masi smetane. Ko se čokolada stopi, po želji dodamo še barvilo za živila in glazuro postavimo na hladno, da se ohladi do približno 35°C.
4. **česnje:** kroglice namočimo v glazuro, vanje dodamo zobotrebec, ki jih lahko pobarvamo, sladico pa pred postrežbo za nekaj ur postavimo v hladilnik.

VITEŠKE ČESNJICE

LEŠNIKOV NAMAZ



- 1. lešniki:** lešnike popražiš (če ni maš že prepraženih) na suho in jih daš v mešalnik.
- 2. dodatki:** dodaš sveže mleko, ščepec soli in žličko medu.
- 3. krema:** vse skupaj mikšaš toliko časa, da dobiš lepo gosto kremo.



Vitez Črešnjevski je kot vsi vitezi pogumen, neustrašen in se želi poročiti z najlepšo deklico, hčerko samega kralja. V zgodbi o Črešnjevskem je glavni zaplet nepredvidljiv, temu pa sledi še bolj nepredvidljiv, a vseeno preprost konec. Vprašanje je le, ali bo pogumnemu vitez uspelo premagati pošast.

Vitezu v knjigi pa ne pomaga le njegov pogum, vitez je namreč tudi jedec z izbranim grajskim okusom. Več o tem v knjigi, namignemo pa lahko, da so najboljši recepti vitezove kraljeve kuharice zbrani na koncu knjige.