



OŠ Ob Dravinji
Ulica Dušana Jereba 1
Slovenske Konjice

Projektno-turistična naloga na temo
»MOJ KRAJ MOJ CHEF«

ZLATA ŠEFLA KONJIŠKE KUHNE



Mentorji: Jovita Kovač, Janja Stampfer, Mihael Stampfer

Avtorice: Neja Kovač, Blažka Mlakar, Anika Potočnik, 9. razred

Slov. Konjice, marec 2021



ZAHVALA

Zahvaljujemo se vsem, ki so nam kakor koli pomagali pri pripravi in izdelavi projektno-turistično naloge na temo Moj kraj moj chef z naslovom Zlata šefla konjiške kuhne.

Iskrena hvala ge. Iris Padežnik Malič in g. Sašu Maliču iz podjetja Mali čoko, da sta se prijazno odzvala povabilu k sodelovanju, prisluhnila naši ideji, jo s svojimi predlogi in strokovnim znanjem izpopolnila ter v zelo kratkem času tudi uresničila.

Hvala Turistični kmetiji Urška in ge. Urški Topolšek Planinšek, ki nas je kljub zaprtju turistične dejavnosti prijazno sprejela na njihovi eko kmetiji in nas z bogatimi izkušnjami popeljala v svet podeželskega turizma ter kulinarike.

Hvala g. Matjažu Matulu, vodji kuhinje konjiškega vrtca Mali grof, da si je vzel časa in nam pripravil izvrstno kuharsko delavnico, v okviru katere je z nami delil svoje kuharske veščine in nam izdal mnoge skrivnosti velikih kuharskih mojstrov.

Hvala tudi profesorju angleščine, g. Robert Zrnecu in profesorici geografije ter zgodovine, ge. Heleni Pačnik za pomoč, koristne nasvete in dobro sodelovanje pri nastajanju raziskovalne naloge.

Iskrena hvala naši ravnateljici, mag. Nevenki Brdnik, ki je podprla projekt Turizmu pomaga lastna glava in naše zamisli ter pripomogla k izdelavi ter realizaciji zadane naloge.

Avtorice in mentorji



ŠOLA: OŠ Ob Dravinji, Ul. Dušana Jereba 1, 3210 Slovenske Konjice
tel: 03 757 27 30 faks: 03 757 27 35 e-mail: info@osobdravinji.si

TEMA TURISTIČNE NALOGE: MOJ KRAJ MOJ CHEF

NASLOV TURISTIČNE NALOGE: ZLATA ŠEFLA KONJIŠKE KUHNE

Avtorice:

1. Neja Kovač, 9. b
2. Anika Potočnik, 9. b
3. Blažka Mlakar, 9. c

Mentorji: Jovita Kovač, prof. geografije in slovenščine,
Janja Stampfer, prof. glasbene umetnosti,
Mihael Stampfer, prof. računalništva in tehnike



POVZETEK

Slovenske Konjice so prijazno mesto z več kot 850-letno zgodovino. Iz leta v leto s ponosom beležimo več obiskovalcev. Le-te pritegnejo naravne in kulturno-zgodovinske znamenitosti, različne prireditve ter kulinarčne dobrote konjiške kuhinje.

Na OŠ Ob Dravinji se zavedamo, da je osnovni pogoj za človekovo zdravje je poleg pitne vode in čistega zraka tudi zdrava prehrana. V raziskovalni nalogi, ki je pred vami, smo s pomočjo ustnih virov in literature prikazali kulinarčne posebnosti na Konjiškem. Predstavili smo tipične konjiške jedi, ki so sestavljale jedilnike naših babic, in jedi, ki jih pripravljamo danes. Raziskovali smo njihovo preteklo in današnje poimenovanje. Zanimalo nas je, iz katerih sestavin so bile včasih pripravljene posamezne jedi. Ugotavljali smo, ali te jedi pripravljajo še danes, na kakšen način, kako se imenujejo in katere lokalne sestavine uporabljajo. Torej: Izhajali smo iz tradicionalne kuhinje in raziskovali današnjo – sodobno različico.

V ta namen smo zasnovali raziskovalno nalogo z naslovom ZLATA ŠEFLA KONJIŠKE KUHNE in pripravili zanimiv program za obiskovalce našega mesta. Oblikovali smo 2-DNEVNO KULINARIČNO POTEPANJE, ki vključuje različne dejavnosti, ki zajemajo družboslovne, naravoslovne, tehnične, športne in zabavne vsebine. Vanje smo vključili pisano paleto ustvarjalnih delavnic, s katerimi želimo prikazati drugačne možnosti pouka in zanimive načine preživljanja prostega časa v naravi, s poudarkom na konjiških kulinarčnih dobrotah in posebnostih.

Naše ideje, zamisli in predloge smo popestrili z ilustracijami in s fotografijami. Prikazali smo načine trženja, v projekt pa vključili učence naše šole, lokalne samostojne podjetnike, društva, zavode, meščane in občino Slov. Konjice.

Ključne besede: Slovenske Konjice, osnovnošolci, kulinarika, turistične znamenitosti, ustvarjalne delavnice, trženje.



ABSTRACT

Slovenske Konjice is a friendly town with more than 850-year long history. It proudly records more and more visitors every year. They are usually attracted by natural, cultural and historical sights; by a variety of events and by the culinary delights of Slovenske Konjice's cuisine.

At our school, Primary school Ob Dravinji, we are well aware that the main condition for a healthy body, in addition to drinking fresh water and breathing fresh air, is a healthy diet. In our research project, we used oral sources and other literature to display the culinary specialties that are typical of Slovenske Konjice. We wanted to present our typical dishes which were also eaten by our ancestors. We studied their former and their present names. We were mainly interested in the local ingredients used to make these dishes. We also wanted to determine whether these dishes are still prepared today and in what way; how they are called and which ingredients are used to prepare them.

Pupils at our school feel the duty to preserve our cultural heritage; we appreciate living with nature and meeting our friends. For that reason, we designed a research paper entitled: Golden ladle Konjice's kitchens.

We also prepared an interesting program for our peers. The program included days of activities with social, scientific, technical, sports and other fun themes. The purpose of these creative workshops was to show different possibilities of teaching and interesting ways of spending our free time in nature, with an emphasis on Konjice's gastronomic delights and specialties.

Our ideas, thoughts and suggestions were enriched with illustrations and photographs. We showed a variety of marketing methods and we included pupils of our school, associations, citizens, local entrepreneurs and other institutions, in our project.

Key words: Slovenske Konjice, pupils, cuisine, tourist sights, creative workshops, marketing.



Preden smo sploh začeli, se je vse ustavilo ...

Še preden se je poletje dobro poslovilo, preden smo kratke rokave zamenjali s toplimi puloverji, je k nam počasi zakorakala jesen. A preden je dobro zadišalo po okusnem pečenem kostanju, smo vsi že zelo jasno vedeli, da bo ta jesen drugačna. In res je bila, zelo drugačna ...

V tej posebni jeseni smo hitro natančno razumeli, kaj pomenijo strogi ukrepi, da se bomo kar nekaj časa držali »bolj zase«, se v živo družili le s svojimi družinskimi člani, s sošolci in prijatelji pa kramljali preko socialnih omrežij ter s pomočjo sodobnih telekomunikacij. Zaprla so se tudi vrata šole. In v teh posebnih razmerah smo se naučili delati na daljavo, izvajati pouk preko videokonferenc, znanje smo bogatili s pomočjo i-učilnic, uporabljali smo elektronske vire in druge e-oblike literature. In je šlo, pa čeprav sprva težko.

Začasno smo se poslovili od svojih hobijev in skupinskih vadb. Tudi gibali smo se lahko le znotraj svoje lastne občine. Kako naprej? In utrnila se je zamisel – zakaj ne bi svojega kraja še natančneje raziskali, izbrskali kakšno zanimivo informacijo, odkrili podatke, ki jih še ne poznamo, pokukali z zgodovino ter obogatili svoje znanje ...

Ostali smo pozitivno naravnani, morda smo nekateri še poglobili medsebojne odnose s svojimi domačimi, se pogovarjali o temah, za katere prej nikoli ni bilo časa, počeli skupaj stvari, ki se jih v običajnih vsakdanjih razmerah ne bi lotili. Mnogi smo več časa preživljali tudi v domačih kuhinjah, v družbi staršev in babic, ki so z nami z veseljem delili svoje kulinarične spretnosti. Pri nas doma se je pogosto slišalo vprašanje: »Mami, kaj bomo danes jedli?« In odgovor: »To, kar BOMO skuhali.«

Iz teh besed je bilo zaznati, da izrečen glagol v množini kar kliče po sodelovanju in pomoči pri pripravi hrane. Ob tem pa so se postavljala številna retorična vprašanja in pomisleki: »Zakaj pa ne? Kaj pa sploh znam? Kako lahko pomagam? In ta tema – Kulinarika, Kuhanje, Konjice ... je bila nekam znana ...«

Bližal se je prvi rok za oddajo turistične naloge, ki se letos nanaša na področje kulinarike. Razmišljale smo, kaj točno že moramo pripraviti ... Na začetku šolskega leta je bilo za projekt navdušenih veliko učencev in sodelovanja smo se iskreno veselili. A v teh zaostrenih okoliščinah je bilo vse manj zainteresiranih za delo. Ostale smo le tri devetošolke in tudi me smo v tistem trenutku videle več zadržkov in težav, kot pozitivnih dejavnikov. Tudi tema, povezana s kulinariko, je bila v teh razmerah vse prej kot lahka. Zdelo se nam je, da tej nalogi nikakor ne bomo kos, saj je praktično povsod vse zaprto. Gostišča, restavracije, kmečki turizmi in ostali ponudniki lokalne hrane so morali v času izrednih razmer zapreti svoja vrata. A ko smo preko telefonov, elektronskih sporočil in video povezav vseeno »potrkali« nanje, so se nam odprla vsaj okna. Z veseljem so prisluhnili našim idejam, nam posredovali odgovore na številna vprašanja in z nami delili svoje kulinarične zgodbe.

In smo zavihali rokave ter se lotila dela. Po temeljiti nevihti možganov, ki je potekala preko videokonferenčnega sistema ZOOM, smo bili nad našimi predlogi in idejami kar presenečeni. Bilo jih je veliko in bili so zanimivi, toda kako jih izvesti, realizirati? Napredovali smo počasi, z majhnimi koraki. Ob raziskovanju kulinarične preteklosti našega kraja so se nam zastavljala vedno nova vprašanja, odpirali novi pogledi in izoblikovale nove ideje.



Tako je letos nastajala naša projektno-raziskovalna naloga. Ponosne in vesele smo, da nam je kljub številnim omejitvam in prepovedim s skupnimi močmi vendarle uspelo. Rezultat našega timskega dela je naš turistični proizvod, ki je dokaz, da smo dosegli zastavljeni cilj! Bravo za ekipni duh in hvala vsem, ki so nas vse te dolge mesece podpirali, spodbujali ter nam prisluhli.

Avtorice: Anika, Blažka, Neja



Fotografija 1: Moj kraj in moji Chefi



Fotografija 2: Naše raziskovanje je zahtevalo veliko terenskega dela



KAZALO VSEBINE

| | |
|---|----|
| 1 UVOD | 1 |
| 2 JEDRO | 1 |
| 2.1 O mestu in preteklosti | 2 |
| 2.2 Tema in naslov naloge..... | 2 |
| 2.3 Kulinarika na Konjiškem nekoč in danes – Tradicionalno in sodobno z roko v roki | 4 |
| 2.4 Cilji naloge | 6 |
| 2.5 Načrt dela in vsebine | 7 |
| 2.6 Potek in časovna razporeditev:..... | 7 |
| 2.7 Pregled dejavnosti in vsebin..... | 8 |
| 2.8 Opis programa in dejavnosti | 8 |
| 2.8.1 Prehranjevalna kultura v preteklosti – v drugi polovici 20. stoletja..... | 9 |
| 2.8.2 Prehranjevalna kultura danes | 13 |
| 2.9 Načrt poti..... | 23 |
| 2.10 Trženje..... | 23 |
| 3 ZAKLJUČEK..... | 27 |
| 4 LITERATURA IN VIRI | 29 |

KAZALO FOTOGRAFIJ

| | |
|--|----|
| Fotografija 1: Moj kraj in moji Chefi..... | 7 |
| Fotografija 2: Naše raziskovanje je zahtevalo veliko terenskega dela..... | 7 |
| Fotografija 3: Arhitektura Starega trga | 2 |
| Fotografija 4: Obisk priznanih strokovnjakov | 3 |
| Fotografija 5: Iz knjižice receptov | 9 |
| Fotografija 6: Zlati nasveti naših babic | 11 |
| Fotografija 7: Škalska pogača | 12 |
| Fotografija 8: Zeliščna galerija in dvorec Trebnik..... | 14 |
| Fotografija 9: Razvajanje brbončic - Žlahtni oreh | 16 |
| Fotografija 10: Receptura in priprava na kuharsko delavnico | 19 |
| Fotografija 11: Kuharska delavnica z g. Matjažem Matulom..... | 20 |
| Fotografija 12: Obisk Turistične kmetije Urška (arhiv Turistične kmetije Urška)..... | 22 |
| Fotografija 13: Kuhajmo z Urško - Cvetlična juha | 22 |
| Fotografija 14: Avtorice pred šolo | 28 |



KAZALO SLIK

| | |
|--|----|
| Slika 1: Zlata šefla konjiške kuhne | 1 |
| Slika 2: Načrt delavnice | 17 |
| Slika 3: Načrt izdelave kuhalnic | 18 |
| Slika 4: Načrt izdelave magnetkov | 18 |
| Slika 5: Načrt poti našega programa s postajami (vir: Google Maps) | 23 |
| Slika 6: Vabilo | 24 |
| Slika 7: Reklamni oglas | 25 |
| Slika 8: Reklamni plakat in zloženka | 26 |
| Slika 9: Pesem za promocijski spot | 26 |
| Slika 10: Žlahtni oreh | 26 |

KAZALO TABEL

| | |
|--|----|
| Tabela 1: Načrt dela in vsebine | 7 |
| Tabela 2: Pregled dejavnosti in vsebin | 8 |
| Tabela 3: Jedilnik naših babic | 10 |
| Tabela 4: Jedilnik danes | 13 |
| Tabela 5: Oblikovanje cene | 24 |
| Tabela 6: Predvideni prihodki in odhodki | 24 |



Slika 1: Zlata šefla konjiške kuhne



2 JEDRO

2.1 O mestu in preteklosti

Slovenske Konjice so prijazno mesto z bogato zgodovino. Položene so med vinorodne griče Škalc in mogočno Konjiško goro. Že od nekdaj so naravno, kulturno in gospodarsko središče Dravinjske doline. V preteklosti so se meščani ukvarjali s poljedelstvom, z obrtjo in s trgovino, danes pa je pomemben tudi turizem.

Osrednji del mesta tvori staro mestno jedro, katerega največji prostor zajema Stari trg z vrsto kulturno-zgodovinskih spomenikov. Posebej zanimiva je arhitektura, saj so stavbe na obeh straneh trga zgrajene tesno skupaj. Še danes imajo velika vrata, skozi katera so se prebivalci v preteklosti vozili z vozovi in obdelovali vrtove. Naši predniki so sloveli po pridelovanju povrtnin in začimb. V spodnjih predelih stavb so imeli trgovine, kjer so prodajali svoje pridelke. Razvito je bilo samooskrbno kmetijstvo, poljedelstvo, sadjarstvo in vinogradništvo. Ugodne podnebne razmere in rodovitne prsti so pridelovalcem povrtnin omogočale dobre letine.



Fotografija 3: Arhitektura Starega trga

Pri našem raziskovanju smo izvedeli, da je bilo v preteklosti za oskrbo prebivalstva z živili dobro poskrbljeno. Ker je bilo v ospredju poljedelstvo, so si prebivalci večino hrane pridelali sami (povrtnine – različne vrste zelenjave in sadja). Res je, da je bila sveža hrana sezonska, a so Konjičani že zelo zgodaj poznali tudi konzerviranje, s katerim so hrani podaljšali rok uporabnosti ali jo predelali v različne oblike. Uporabljali so različne metode in postopke za kratko, srednje in dolgoročno ohranjanje užitenosti živil (kuhanje, sušenje, hlajenje, kasneje tudi zamrzovanje). Spretno so pripravljali sadne kompote, marmelade, džeme, mešanice začimb ...

V mestu je bilo v preteklosti kar nekaj gostiln, mesnic, pekarn in trgovin z živili.

2.2 Tema in naslov naloge

Osnovni pogoj za človekovo zdravje je poleg pitne vode in čistega zraka tudi zdrava prehrana. O prehrani in kulinariki so na Slovenskem veliko pisali številni raziskovalci naše kulturne dediščine. Tema je zanimiva tudi za nas mlade, zato smo na šolo povabili



priznanega slovenskega strokovnjaka, dr. Janeza Bogataja, ki nam je razkril veliko zanimivih informacij. Obiskala nas je tudi odlična prehranska svetovalka, dr. Marija Merljak, in z nami delila številne uporabne nasvete.



Fotografija 4: Obisk priznanih strokovnjakov

Ker je zdrava hrana vsakodnevno vpeta v naša življenja, smo tej temi posvetili posebno pozornost. Zanimalo nas je, kakšne so naše prehranjevalne navade danes, kako so kuhale naše prababice in katere dobrote so sestavljale jedilnike naših babic.

Za nas, mlade raziskovalke, je bilo zanimivo temo postaviti v domače okolje. Zavedamo se, da so starejši meščani kot zakladnica ljudskega izročila – velikokrat naš edini povezovalni most s preteklostjo, ki nikakor ne bi smela izginiti v pozabo. Iz ničkolikokrat preizkušenih receptov naših babic smo izvedeli, da se je na Konjiškem že od nekdaj dobro jedlo. Seveda pa so bili jedilni listi v preteklosti dosti bolj skromni, kot so danes. Zanimalo nas je, ali so bili njihovi obroki tudi bolj zdravi. Prišli smo do spoznanja, da so naši predniki uživali predvsem doma pridelano hrano. Na svojih vrtovih, poljih, njivah in v sadovnjakih so gojili predvsem sadje in zelenjavo, ki so je pridelali toliko, da so zadostili svoje potrebe, velik del pa še prodali. In kaj je torej dišalo iz konjiške kuhinje? Mnogo različnih dobrot, ki so tudi danes še na naših mizah, le v malo drugačnih oblikah.

Pri našem raziskovanju konjiške kulinarike pa smo naletele tudi na manjšo oviro – številne narečne izraze, ki jih pravzaprav sploh nismo razumele. Babice in prababice pa so jih imele ogromno v svojem besednem zakladu. Tako smo jih zbrale v manjši slovar in jim pripisale tudi današnjo knjižno obliko. A ker so narečne posebnosti del naše slovenske kulture, smo jih tudi me želele ohraniti. Ko so se naši starejši pripovedovalci (ustni viri) vrnil v spomine, so bila njihova pripovedovanja zelo bogata in živa. Pogosto smo slišale stavke: *»Vilko šeflo župe. Še eno šeflo, dajte mama. To je naša zlata šefla.«*

In ob iskanju naslova za našo raziskovalno nalogo, smo si bile enotne – *šefla* mora biti zraven! Tako je nastala Zlata šefla konjiške kuhne.

Ideje za oblikovanje turističnega produkta pa so odslej kar deževale. V raziskovalni nalogi Zlata šefla konjiške kuhne, smo prikazali prehranjevalne navade na Konjiškem nekoč in danes. Predstavili smo tipične jedi (s takratnim in današnjim poimenovanjem), ki so jih po preizkušenih receptih pripravljale naše babice. Preverile smo tudi, kaj iz naših kuhinj diši danes in kako pripravljamo okusne obroke. Kaj vse naš turistični proizvod zajema in kaj ponujamo, sledi v nadaljevanju.



2.3 Kulinarika na Konjiškem nekoč in danes – Tradicionalno in sodobno z roko v roki

Živimo v času hitrih sprememb in sodobnih tehnologij. Svet se vrti v vsakodnevnih bitkah s časom, mnogi nenehno lovimo vsak trenutek. Pogosto slišimo ali rečemo, da nam zmanjkuje časa za počitek, za delo, hobije, za kuhanje, prehranjevanje ... Pa vendar je hrana naša osnovna življenjska potreba, zato je prav, da si privoščimo takšno, ki je zdrava, kvalitetna in okusna. A kje jo dobiti? Lahko si jo pripravimo sami, lahko si jo privoščimo v izbranih restavracijah in gostiščih, pri izkušenih ter cenjenih ponudnikih, lahko si jo naročimo tudi na dom ...

Kulinarika je v zadnjem času zelo pridobila na pomenu. Številni kuharski resničnostni šovi in oddaje (Gostilna išče šefa, Masterchef Slovenije, Mali šef) so še povečale zanimanje za gastronomijo, povpraševanje po tovrstnih poklicih in izobraževanjih občutno narašča. Tudi mladi vse bolj cenimo okusno in kvalitetno hrano, saj se zavedamo, da je od nje odvisen naš zdrav način življenja. V šoli nas učijo, da je potrebno podpirati lokalne ponudnike hrane, peke, kmetovalce, sadjarje ..., ki s sodobnim ter okolju prijaznim pridelovanjem živil brez prevoženih kilometrov, le-tem še povečajo kakovost in svežino.

»Pravijo, da mesto najbolje spoznamo s kulinariko – in to velja za ves svet. Med brskanjem za informacijami o našem kraju smo odkrile, da se je v Slovenskih Konjicah se je že od nekdaj dobro jedlo. Zanimalo nas je, kaj je nekoč dišalo iz naših kuhinj in kaj imamo najpogosteje na jedilnikih danes?

V preteklosti je življenje naših babic in dedkov teklo po starodavnem ustaljenem ritmu. Pomembno vlogo so imeli »nezapisani zakoni življenja«, ki so se prenašali iz roda v rod. Le-te danes poznamo kot stare šege, navade in običaje. Mladi se danes zavedamo dragocenosti starih vrednot in smo nanje ponosni. Mnogi običaji so med ljudmi še živi, nekaj jih je zamrlo, saj sta obe vojni prekinili utečen način življenja, nekateri pa so se spremenili in prilagodili sodobnim oblikam življenja.

Zaradi vedno hitrejšega tempa življenja, se je spremenil način preskrbe s hrano, način pripravljanja hrane in žal, tudi način prehranjevanja ljudi. Kljub temu pa so številna živila, ki so se uporabljala že v preteklosti, pšenica, ječmen, zelje, korenje, paradižnik, paprika, čebula ... še danes nepogrešljivi.

Ob naraščanju restavracij s hitro pripravljeno hrano je prav zanimivo razmišljati o času naših babic in dedkov, ko vse te ponudbe še ni bilo. Njihove dobre, stare kuharske bukve ponujajo marsikaj zanimivega in poučnega; kar dišijo in vabijo, da pripravimo kaj po njihovih receptih. In najboljši so tisti, pravijo naše spretnke babice, ki so napisani na papirnati serveti ali na koščku starega papirja.

Raziskale smo, da je bilo na širšem območju Slovenskih Konjic včasih bolj malo časa za kuhanje. Izjema je mestno jedro, kjer so imele gospodinje za pripravo hrane več časa, drugače pa je bilo na obrobju in na vasi. Kmetje so imeli vse dni v letu veliko dela, pomagale pa so tudi ženske, ki jim je tako primanjkovalo časa za kuhanje. Zato so v večini pripravljale jedi, ki so bile manj zahtevne in hitreje pripravljene. Pogosto so gospodinje zakurile krušno peč, odšle na njivo, rebrca pa so se do kosila kar sama spekla. Pri kuhi



niso uporabljale posebnih začimb, največkrat le sol, sladkor, majaron oziroma kar je zraslo doma na vrtu. V okviru posameznega obroka so jedli samo eno jed, ne pa 3 ali 4-hodni meni. Jed je bila preprosta in enostavna, po navadi ni imela ustrezne hranilne vrednosti. Ker so bili zaradi fizičnega dela lačni, je bilo v navadi, da so gospodinje obrok »začinile« z ocvirki in s svinjsko mastjo. Tako jih je jed bolj nasitila.

»Pogosto so za kosilo kuhali krompir v oblicah. To je na lističe (oblice) narezan olupljen krompir, kuhan v slani vodi. Da je bila jed bolj »sitostna«, so jo na koncu zabelili z ocvirki«, je povedala ga. Urška Topolšek Planinšek, vodja Turistične kmetije.

Izvedeli smo tudi, da so gospodinje že včasih veliko pozornosti namenile higieni v kuhinji, obleki, posodi in jedilnemu priboru. Poseben pomen pa so pripisovale tudi nujnosti zaloge živil in pa posebnim praznikom, ob katerih je bila tudi hrana bolj svečana in bogata. Veliko smo izvedeli tudi o redu pri mizi, ki je zahteval obvezno molitev, pa o tem, da se je ob večerji pri mizi vedno zbrala cela družina, medtem ko so pri ostalih obrokih najprej jedli moški, nato pa gospodinje in otroci.

In kaj je danes drugače? Trende današnje moderne kuhinje bi lahko na kratko opisali z besedami: malo, lepo, zdravo, kvalitetno in dobro.

Tudi danes doma pogosto ni veliko časa za kuhanje, predvsem čez teden ne. Zahtevne in oddaljene službe staršev ne omogočajo dolgotrajnih postopkov priprave hrane. Mladi se vse preveč navdušujemo nad hitro pripravljeno hrano. A na tem področju smo izbrskale pomembno novico, ki nas je presenetila. Izvedele smo, da le-ta ni več tako zelo nezdrava, kot 30 let nazaj.

Danes nas še posebej pritegnejo jedi, ki jih ponujajo kar na ulici. Odkrile smo razcvet t. i. »Odprte kuhinje«. Fini prigrizki in zdrave različice klasičnih hitrih jedi so postale naša sodobna prehrana.

Ob omembi ulične hrane marsikdo še vedno pomisli zgolj na mastne prigrizke nižje kakovosti in dvomljive prehranske vrednosti, denimo ceneno hrenovko v drobljivi štručki praznega okusa, popackano z gorčico ali drugo omako temu ustrezne kakovosti. Priljubljeni hot dog je bil pred dvema, tremi desetletji ob bureku in pomfriju skoraj edini ulični prigrizek. Tudi v Slovenskih Konjicah je bilo tako. V okolici avtobusne postaje in tržnice smo imeli dva kioska s pomfrijem in hot dogi. A tovrstna cenena ulična hrana stare šole je bila nekoč poleg sendvičev edina, ki jo je bilo mogoče po razmeroma ugodni ceni kupiti na ulici in pojesti po poti. Malo višje po kakovosti in ceni sega ponudba hamburgerjev ter kebabov. Danes imamo v mestu dva takšna kioska, ki pa imata malo bolj široko ponudbo. Na jedilniku imajo še piščančji zrezek, pleskavico v lepinji, čevapčiče in solatni krožnik.

V številnih mestnih jedrih je ogromno podjetij, katerih uslužbenci med delovnim časom nimajo možnosti skočiti na kosilo v menzo, saj je niti nimajo, ampak si lahko večinoma privoščijo zgolj hiter skok na ulico po okusen, zdrav in hranljiv obrok, ki mora biti dovolj kakovosten in hkrati ne predrag. Tako so se v zadnjih letih začele po mestih odpirati različne kuhinje z ulično prehrano, prilagojene prav temu tipu odjemalcev – zahtevnejšim strankam, ki nimajo časa za dolgo kosilo v klasični restavraciji. In na tem področju je danes ponudba zares zacvetela. V večjih mestih lahko tako zasledimo številne kombije in manjše tovornjake z opremo za pripravo hrane in prodajo obrokov. Tako iz ene prikolice



diši po jedeh z žara, v drugem mobilnem sredstvu pripravljajo ribje jedi, na tretjem mestu ponujajo testenine in rižote z različnimi omakami ... Tudi v našem mestu smo občasno deležni takšne ponudbe.

Kuharski mojstri vse pogosteje svoje profesionalne kuhinje in opremo zamenjajo za posebne tovornjake (food truck), ki so v tujini že stalnica in v katerih običajno strežejo na hitro pripravljeno ulično hrano. V teh tovornjakih spretni kuharji pripravljajo mesne in morske specialitete, vegetarijansko in vegansko kulinariko ter sladke priboljške. Na račun pridejo tudi tisti, ki prisegajo na tipične slovenske jedi, pripravljene in postrežene na sodoben način. Pri tem pa je treba poudariti, da razcvet ulične prehrane ne pomeni, da gre pri tem za oddaljevanje od kvalitete ponujenih jedi. *»Veliki kuharski mojstri zagotavljajo, da če se kuha pošteno in z dobrimi sestavinami, je lahko tudi ulična hrana nekaj izvrstnega. Pravila morajo biti ista, in sicer: Gostu je treba dati največ. In kako ljudem tudi na ulici približati zares dobro hrano? Tako, da pripravimo jedi na osnovi domačih, tradicionalnih receptur, to imajo ljudje radi. In Slovenci imamo tega materiala ogromno, saj smo vrhunska kulinarična destinacija«*, je povedal Chef Janez Bratovž.

V okviru našega raziskovanja smo izbrskale, da je danes tudi veliko več različnih prehranskih omejitev (bolezni, alergij ...), zato se je tem razmeram prilagodila tudi sodobna kuhinja. V ponudbi imamo velik izbor vegetarijanskih jedi veganskih, brez glutena, laktoze, bio, eko ... Ga. Urška Topolšek Planinšek je povedala: *»Prehranske težave so se zagotovo pojavljale tudi včasih, a niso bile tako raziskane in diagnosticirane. Spremenil se je odnos do hrane, ravnanje z njo. Postali pa smo tudi malo bolj izbirični.«*

2.4 Cilji naloge

Zakaj smo se odločili za turistični proizvod Zlata šefla konjiške kuhne?

Zato, ker želimo:

- Ohranjati tradicijo in kulturno izročilo našega kraja za naslednje rodove.
- Predstaviti naše mesto vsem obiskovalcem in jih navdušiti za ponovni obisk.
- Razvijati podjetnost na področju turizma in kulinarike.
- Predstaviti kulinarične zanimivosti našega kraja.
- Raziskati konjiško kulinarično preteklost.
- Ponuditi tipično konjiško jed, predstaviti njeno recepturo in pripravo ter jo tržiti.
- Navdušiti mlade za samostojno pripravo zdrave hrane.
- Naučiti vrstnike kuharskih veščin za vsakodnevno kuhanje.
- Osveščati širšo množico ljudi o ravnanju s hrano in z odpadki.
- Naučiti mlade odgovorno skrbeti za okolje in obnovljive vire.
- Ponuditi nekaj novega, drugačnega, vznemirljivega.
- Privabiti v naše mesto obiskovalce od blizu in daleč.
- Graditi prijateljske vezi, privzgojiti mladim potrebo po druženju, socializaciji.
- Predstaviti drugačne možnosti pouka.
- Z ustvarjalnimi delavnicami prikazati zanimive načine preživljanja prostega časa.
- Otroke skozi poučne in zanimive igre ozavestiti, da so naravne danosti naš zaklad, ki ga je potrebno varovati in negovati.
- Izkoristiti naravne in kulturno-zgodovinske znamenitosti našega mesta in jih tržiti.



- Navdušiti osnovnošolce za spoznavanje naših krajev, lepot Slovenije.
- Vzbuditi v mladih željo po delu v turizmu, gastronomiji in s povezanimi poklici.
- Dopolniti, popestriti in obogatiti turistično ponudbo mesta.
- Predstaviti OŠ Ob Dravinji mladim obiskovalcem.

2.5 Načrt dela in vsebine

| | |
|---------------------------------------|---|
| Naslov naloge: | Zlata šefla konjiške kuhne |
| Kaj je naš turistični proizvod? | 2-dnevno kulinarčno potepanje |
| Ciljna skupina: | Osnovnošolski otroci |
| Število obiskovalcev: | Skupine po 10 udeležencev, hkrati 3X10 |
| Zbirališče obiskovalcev: | OŠ Ob Dravinji Slov. Konjice |
| Kraj poteka: | 1. dan in 2. dan: Slov. Konjice in okolica |
| Čas izvajanja: | Od septembra do junija – po dogovoru. |
| Nastanitvene zmogljivosti/prenočišče: | Telovadnica OŠ Ob Dravinji |
| Prehrana: | Kuhinja OŠ Ob Dravinji, samostojna priprava hrane, Turistična kmetija Urška |
| Izvajalci programa: | Učenci OŠ Ob Dravinji. |
| Cena | 20 EUR |

Tabela 1: Načrt dela in vsebine

2.6 Potek in časovna razporeditev:

1. dan: Trajanje od 10.00 do 20.00. Potek dejavnosti:

- Prihod in nastanitev; zbor na parkirišču OŠ Ob Dravinji (10.00).
- Sprejem in pozdrav obiskovalcev ter predstavitev programa (10.15).
- Kratek kulturni program učencev OŠ Ob Dravinji s predstavitvijo mesta in šole (film, ki smo ga sami posneli) (11.00).
- Kosilo naših babic in priprava pogrinjka (11.30).
- Kulinarika na Konjiškem v preteklosti in danes (12.30).
- Sprehod po mestu in ogled zeliščne galerije Trebnik (14.30).
- Obisk izdelovalnice domačega sladoleda Mali čoko (15.30).
- Ustvarjalne in zabavne delavnice (16.00):
 - Izdelava magnetkov.
 - Zabavne kuhalnice.
 - Besedni dvoboj.
 - Meži, jej, okusi in povej.
- Kuharska delavnica in večerja; g. Matjaž Matul (17.30–20.00).



2. dan: Trajanje od 9.00 do 18.00. Potek dejavnosti:

- Zajtrk (9.00).
- Pohod na Turistično kmetijo Urška, predstavitev dejavnosti in ponudbe (9.30).
- Raziskovanje kmetije, pomoč pri delu (10.30).
- Kuharska delavnica: Kuhajmo z Urško, priprava pogrinjka in kosila (12.00).
- Tekmovanje ZLATA KONJIŠKA ŠEFLA – samostojna priprava tradicionalne konjiške jedi po recepturi in navodilu (15.00).
- Nagrade in priznanja za udeležence ter zaključek druženja (18.00).

2.7 Pregled dejavnosti in vsebin

| ŠPORTNE IN ZABAVNE DEJAVNOSTI | USTVARJALNE DELAVNICE | UČNE VSEBINE |
|--------------------------------------|------------------------------|------------------------|
| Pohod (Turistična kmetija) | Kuharska | Slovenščina |
| Uganke z zelišči (Trebnik) | Izdelava zabavne kuhalnice | Likovna vzgoja |
| Konjiški besedni dvoboj | Izdelava magnetkov | Gospodinjstvo |
| Meži, jej, okusi in povej | Priprava pogrinjka | Sodobna priprava hrane |
| Kviz in besedne igre | Izdelava knjižice receptov | Športna vzgoja |
| | | Naravoslovje |
| | | Zgodovina, geografija |

Tabela 2: Pregled dejavnosti in vsebin

2.8 Opis programa in dejavnosti

Zlata šefla konjiške kuhne je 2-dnevno kulinarčno potepanje, polno različnih učnih in zabavnih vsebin ter zanimivih dogodivščin, na temo lokalne kulinarike.

1. dan

- **Zbirališče:** OŠ Ob Dravinji.
- **Kraj dogajanja:** Slov. Konjice in okolica.
- **Čas trajanja:** Od 10.00 do 20.00.
- **Spremljevalci (vodiči), animatorji:** Učenci OŠ Ob Dravinji, zunanji sodelavci.

1. **Pozdrav, sprejem, kratek kulturni program učencev OŠ Ob Dravinji, predstavitev šole in mesta ter namestitvev.** Obiskovalci si ogledajo tudi 15-minutni film o Slovenskih Konjicah, ki smo ga sami posneli. Nad njim je bil naš župan tako navdušen, da ga odslej za razne predstavitve uporablja tudi občina.

2. **Kosilo naših babic in priprava pogrinjka;** učenke, avtorice naloge, so ponudile možnost, da njihove babice pripravijo tradicionalno konjiško kosilo za naše obiskovalce. Seznanile jih bodo z jedmi, ki so se včasih pripravljale iz lokalnih

sestavin, večinoma pridelanih doma. Omenjene jedi in njihove recepture smo zbrale in uredile v knjižici receptov, ki jo bomo ob tej priložnosti tudi predstavile.



Fotografija 5: Iz knjižice receptov

3. Kulinarika na konjiškem v preteklosti in danes

2.8.1 Prehranjevalna kultura v preteklosti – v drugi polovici 20. stoletja

Ljudje so večino hrane pridelali doma. Kupovali so samo posamezna živila, in sicer: moko, sol, sladkor, meso, riž, olje, kavo, milo, pralna sredstvo. Po nakupih pa so se odpravili enkrat ali dvakrat na mesec, običajno na dneve, ko so prejeli dohodek. Takšne velike nakupe so v večini opravljali do osemdesetih let, s širjenjem motorizacije in večanjem ponudbe pa so z njimi končali.

Včasih so prevladovali majhne klasične trgovine s pultom. Mleko, mlečne izdelke in meso pa so Konjičani v preteklosti večinoma kupovali pri kmetih. Meso se je jedlo le ob nedeljah in praznikih, saj je bilo drago in nekaj časa celo količinsko omejeno.

Pri našem raziskovanju smo izvedeli tudi, da se je hrana med tednom razlikovala od tiste, ki je bila na mizi v nedeljo. Le-ta je bila bogatejša in obilnejša. Nedeljski obroki pa so se razlikovali tudi po namizni posodi in prtihi.

Pomanjkanje dobrin po vojni je vplivalo na skromno in dokaj enolično hrano, ki se je jedla v vseh treh obrokih: zelje, repa, žganci, krompir, fižol, močniki, enolončnice. **Znan je konjiški rek: V juptru župa, u poudn župak, zvečar pa glih tak!** Podobno govori tudi rek: »Od nedelje do nedelje osemnajstkrat kisko zelje!«

Z razvojem gospodarstva je okoli leta 1970 tudi prehrana postala pestrejša in obilnejša.



Kaj je bilo v okviru posameznih obrokov največkrat na jedilnikih naših babic in dedkov v preteklosti?

| | ZAJTRK | KOSILO | VEČERJA |
|------------------------------|--|---|---|
| Med leti 1945 do 1960 | Koruzni žganci in mleko, kruh in mleko, kislo mleko, pečena jajca, kruh z marmelado (domača čvečkova), čaj, bela kava. | Fižol, kislo zelje, repa, krompir, žganci, juhe; enolončnice, fižolova, prežganka, krompirjeva juha, krompir v oblicah z ocvirki, murkov zos, hren, redkev, pečenka, meso ob nedeljah. | Koruzni močnik, žganci, kislo mleko, prosena kaša, bela juha, jabolka, šmorn, kompot, ostanki od kosila, kruh in ocvirki Jabolka, hruške, slive, suho sadje. |
| Med leti 1960 do 1980 | Paštete, doručki, namazi, med, margarina, salame. | Gobova juha, rižote, razne obare, testenine, pečenka, goveja juha (ob nedeljah), zrezki, špinača, vampi, ričet, pasulj, golaž, jota, ajmoht, kislja juha, sladko dušeno zelje, kislo zelje, repa. | Šmorn (carski praženec), ocvrta beza, mlečni gris (zdrob) ali riž, krompir v kosih, zabeljen fižol z ocvirki, jajca ... Suho in sveže sadje. |
| Po letu 1980 | Čaj z limono, bela kava, kava, mleko, kruh, salame, namazi, skuta, jajca, kosmiči, jogurti ... | Rižote, štruklji, testenine z omakami (makaronflajš), zrezki na različne načine, mesni sir, juhe, krompirjeve in zelenjavne priloge, solate ... | Palačinke z različnimi nadevi, sadni jogurti, pudingi, kruh z namazi, sir, salame, hrenovke, jajca s slanino, ... |

Tabela 3: Jedilnik naših babic

Ljudje so včasih vstajali zelo zgodaj, pozajtrkovali in se odpravili na delo. Kosilo so imeli ob 12. uri, večerjo v mraku, ko so zaključili z delom. Za malico so si po navadi privoščili kos kruha in jabolko ali hruško, včasih tudi kruh, namazan s pečenino mastjo (mast, v kateri se je pekla pečenka), zaseko, lahko tudi kruh in špeh, kasneje suhe salame ali bunko. Včasih je bila navada, da so si odrasli dodali v čaj malo šnopsa (žganja).

V preteklosti niso poznali hladilnikov in zamrzovalnih omar, meso so hladili v kleti ali v vodnjaku, kar je pomenilo krajši rok uporabe. Danes pečemo v modernih pečicah (z ventilacijo, na vroči zrak, mikrovalovne pečice) s konstantno temperaturo, včasih pa se je peklo v krušnih peče. Razlika je bila tudi v posodi, ki je bila v naših časih glinena,



emajlirana, danes pa je iz modernih materialov (*zapisano po pripovedovanju babice in dedka, Marte in Rudija Gorinška*).

Glede sladice je bila najpomembnejša **orehova potica**, pogosto se je pekla tudi skutna z rozinami (pehtranova potica). Potica je bila na mizi le za praznike (božič, velika noč, kolone, trgatev ...). Ostale sladice: buhteljni, kompoti, ocvrta jabolka.

V tem času so gospodinje v kuhinji uporabljale naslednje začimbe:

- **Doma pridelane:** peteršilj, drobnjak, šetraj, zelena luštrek, pehtran, janež, majaron, lovor, kumina, česen, čebula, zelena, meta, žajbelj, pelin.
- **Kupljene začimbe:** sol, poper, muškadni orešček, mleta rdeča paprika, pimet, cimet, vanilij, klinčki, sladkor.



Fotografija 6: Zlati nasveti naših babic

Poseben praznik, eden najpomembnejših dogodkov na kmetih, je bil »furež« (kolone). Zgodil se je po navadi v dnevih pred božičem in takrat so se zbrali vsi sosede in sorodniki. Po opravljenem delu je sledila obilna večerja, na jedilniku pa je bila:

- Svinjska juha z domačimi rezanci,
- »restan« krompir (pražen krompir na čebuli in svinjski masti),
- kisló zelje (tudi popraženo na masti, v kateri se je pekla pečenka),
- svinjska pečenka in kašnate klobase – krvavice,
- potica in suhe slive namočene v žganju.

Konjiške tradicionalne jedi, pripravljene iz lokalno pridelanih sestavin

Geografsko spadajo Slovenske Konjice v območje Štajerske. Domača štajerska kuhinja je »težka«, kalorična, mnoge njene jedi so težko prebavljive. Uporablja veliko živalske maščobe, svinjine, močnatih jedi, krompirja in fižola, masla, smetane in jajc, tudi gobe niso redke ter jedi iz zelja in repe. V preteklosti je bilo v rabi veliko prevzetih besed, predvsem iz nemščine, pogosti pa so bili tudi štajerski narečni – pohorski izrazi.



Predstavitev jedilnikov naših babic

JUHE: Goveja juha z domačimi rezanci, forflci (vливanci), vaseršpocli ali jetrnimi žličniki, bela juha, gobova juha, prežganka, slivova juha, fižolova župa, kislja juha.

ENOLONČNICE: Krompirjeva enolončnica, pohorski pisiker, zelenjavna enolončnica (lahko z mesom ali brez).

OBARE IN GOLAŽI: Telečja ali kokošja obara, ajmoht, krompirjev golaž, fižolov golaž.

PRILOGE: Štruklji, ajdova kaša, restan/tinstan (pražen) krompir, vinski zos, pohorski žganci, hren.

ZELENJAVNE JEDI: Domače kislo zelje ali repa z ocvirki, bujta repa, tinstano (dušeno) rdeče zelje, stročji fižol s šnitluhom (drobnjakom), kmečke kumare s krompirjem.

MESNE JEDI: Svinjska pečenka ali telečja, pečen piščanec, govedina, vampi, kašnate klobase (krvavice), pečenice, kibl flajš (meso iz tunke), zaseka (namaz iz svinjske slanine), žolca, pečena kri ali narastek iz krvi.

SLADICE: Sladki štruklji, čvečkovi knedli (slivovi cmoki), jabolčni štrudl (zavitek), kompot iz sliv ali jabolk, klecn brot (sadni kruh), jabolčna čežana, bezgovo cvrtje, krhki flancati, štraube, buhteljni, kruhova, orehova potica, ocvirkovka, vinski šodo.

Izvedeli smo, da se praktično vse jedi še danes pripravljajo, a so značilne predvsem za podeželje in kmečko prebivalstvo, kjer so tudi narečna poimenovanja še zelo v rabi. Tudi sestavine se niso veliko spremenile, pojavljajo se bolj moderne različice, in sicer nove vrste zelenjave: šparglji, brokoli, ohrovt, cvetača, hrenu se dodajo jajca, jabolka ali kislja smetana, piščanca za pečenje nadevajo, polento popečejo, restan (pražen) krompir danes lahko ponudijo tudi v obliki narastka, namesto kuhanega krompirja v oblicah, ga spečejo v pečici in mu dodajo slanino, sir in kislja smetano ... *(po pripovedovanju babic, Marte Gorinšek, Olge Robar, Romane Stojnšek)*

Med sladicami pa je danes v ospredju škalska pogača.



Škalska pogača

Fotografija 7: Škalska pogača

Ta sladica je posebnost, ki jo najdemo med vinorodnimi griči Škalc, ki obdajajo Slovenske Konjice. Zaradi bližine pohorskih gozdov je nadevana z jabolčnim nadevom in borovnicami. Sladico pripravljajo v številnih domovih, bližnjih gostiščih, vinotočih in turističnih kmetijah. Ker je konjiška tradicionalna jed, jo z veseljem poskušajo številni obiskovalci, ki so nad njo navdušeni.



2.8.2 Prehranjevalna kultura danes

V zadnjih dvajsetih in tridesetih letih pa je ponudba živil postala izredno pestra. Pojavili so se veliki nakupovalni centri, v katerih hrano kupujemo sproti. Žal se je spremenil tudi način življenja in razmišljanja. V različnih megamarketih in hipermarketih ponujajo pester izbor živil, sveže zelenjave in sadja vse leto. Tako lahko decembra uživamo sočen rdeč paradižnik in se sladkamo s sladkimi jagodami. Taka hrana ima za samo številne prevožene kilometre, da o njeni pridelavi in uporabi gnojil in škropiv sploh ne govorimo. A je prav, da se vsaj vprašamo, kako zdrava je.

Danes uživamo tudi veliko hitro pripravljene hrane. Veliko mladih rado posega po sladkarijah, masni hrani in gaziranih pijača. A ozaveščanje o zdravi hrani in vlogi zajtrka kot najpomembnejšega obroka pripomore k temu, da se večina otrok danes zaveda, da je hrana nujno potrebna za rast in razvoj, moč, odpornost in zdravje nasploh. Na OŠ Ob Dravinji prehrani učencev posvečamo veliko pozornosti. V okviru zdrave šole vsako leto v ta namen izvedemo številne dejavnosti: Tradicionalni slovenski zajtrk, ustvarjalne delavnice, predavanja lokalnih proizvajalcev (čebelarjev, sadjarjev, živinorejcev, ogleda kmetij ...) o pomenu in kvaliteti lokalno pridelane hrane. Tako šola uspešno sodeluje s številnimi domačimi ponudniki hrane, kot na primer s posestvom Čint (povrtnine, sadje, zelenjava), kmetijo Levart (mleko in mlečni izdelki) ...

In kaj je danes v okviru posameznih obrokov največkrat na naših jedilnikih?

| | ZAJTRK | KOSILO | VEČERJA |
|-----------------------------|--|--|--|
| Med leti 2000 in 2020 | Čokoladni ali lešnikov namaz, žitne kaše, kosmiči, različnih vrst in okusov, toast, maslo, skute, namazi (veganski, bio, tunin), smutiji, žitno-sadne rezine, beljakovinske ploščice, sadni čaji ... | Zrezki na različne načine (govedina, piščančje meso, manj svinjine), mesne rulade, ribe, omake, mesni nadomestki, testenine, rižote, krompir, zelenjavne priloge, narastki, razni zvitki z nadevi (iz listnatega testa), lazanje, kaneloni, štruklji, čičerika, šparglji, fižol, različne solate. Pripravljamo tudi jedi kitajske, azijske, mehiške, orientalske kuhinje ... <u>Sladice:</u> skutne in sadne presne torte, brez pečenja, piškotno dno ... | Različne vrste sirov, zeliščni namazi, žitne kaše, jajca, solate, sadno- zelenjavni napitki, ... |

Tabela 4: Jedilnik danes

Danes imamo kosilo v veliki meri dosti kasneje kot včasih, okoli 16. ure, saj se ljudje pozno vračajo z dela. Meso in zelenjavo pogostokrat pripravljamo na žaru, z manj maščobe oziroma na rastlinski maščobi. V uporabi so različna rastlinska olja. Tudi hamburgerji so lahko zdravi, če jih pripravljamo v primernih količinah in iz kvalitetnih sestavin. Zelo pomembno je poreklo živil. Največji kuharski mojstri danes sami pridelujejo zelenjavo in začimbe, zagovarjajo eko in biokmetovanje, pridobivajo certifikate in opravljajo analize prsti, v katerih vzgajajo zelenjavo in sadje. Le-tako je hrana zares zdrava in kvalitetna.



4. Ogled dvorca Trebnik

Ob vznožju Konjiške gore se razprostira srednjeveški dvorec Trebnik. Z obiskovalci si bomo ogledali zeliščni vrt ter galerijo. Spoznali bomo zgodovino dišavnic, začimb in zelišč, podrobneje pa spoznali uporabnost in zdravilno moč tistih, ki tudi danes uspevajo na naših vrtovih in so nepogrešljivi v domačih kuhinjah. Poizkusili bomo prave grajske kulinarčne dobrote, ki so bile v preteklosti poznane daleč naokoli: zeliščne namaze, različne vrste zeliščnega kruha in peciva, sir, več okusov medu in marmelade, pisano paleto čajev



Fotografija 8: Zeliščna galerija in dvorec Trebnik

5. Mali čoko

Na poti od dvorca Trebnik do šole se bomo ustavili na avtobusni postaji in obiskali sladoleдни kotiček Mali čoko. Zakonca Padežnik – Malič se ukvarjata z izdelavo domačega sladoleda, ki slovi daleč na okoli. Ponudba je res mamljivo pestra in letošnja sladoledna sezona se je zaradi lepega vremena že odprla. Ko smo jima predstavile projekt in ju povabile k sodelovanju, ni sta oklevala. Prijazno sta nam odprla vrata in z nami delila svojo zgodbo o uspehu. Pristala sta na intervju, nato pa se je v naših glavah utrnila zanimiva ideja. Gremo lepo po vrsti.

Anika: Prosim, če nam lahko na kratko predstavite vaše podjetje.

Mali čoko: Smo majhno družinsko podjetje iz Slovenskih Konjic, ki izdeluje naravni sladoleđ. Ustanovljeno je bilo aprila 2018. Želja je bila narediti klasičen sladoleđ na moderen in zdrav način. Idejno sodelujemo vsi člani družine (jaz, mož in trije otroci).

Neja: Kaj vse lahko najdemo v vaši ponudbi?

Mali čoko: Proizvodnja naravnega sladoleda je naša primarna dejavnost. Iz tega izhajamo, zato izdelujemo tudi sladoleđne torte po naročilu.

Anika: Od kod je prišla ideja za izdelavo sladoleda?

Mali čoko: Izguba službe je bilo odlično izhodišče. Splet okoliščin me je ponesel v Italijo na sejem slaščičarstva in pekarstva. Tam sem dobila navdih, saj sem se zaljubila v sladoleđ. Iz cone udobja sem padla v poslovno okolje, ki je brezobzirno. S pomočjo moža in otrok, je lažje prenašati različna bremena. Razdelimo si vloge in naloge. Naš odnos in zaupanje sta nam omogočila, da smo se posvetili vsak svojim obveznostim, pri čemer



smo ves čas vedeli, da je drugi prav tako strasten, skrben, odgovoren in odločen, kot sem sama.

Neja: Koliko različnih vrst in okusov sladoleda pripravljate?

Mali čoko: V lanski sezoni smo naredili okoli 200 okusov sladoleda, precej kulinarčno kreativnih. Radi se igramo z različnimi kombinacijami okusov, zato določene naredimo kar po trenutnem navdihu in za posebne priložnosti (pijana nevesta – za poroko, maratonc – za konjiški maraton, konjiški zmaj – ob jurjevanju ...). Poleti izdelujemo tudi osvežilne sladolede z alkoholom – samo za odrasle (bovla, konjiška penina s svežimi breskvami, modra frankinja s svežimi jagodami, gin tonic ...). Klasika pa vsekakor ostaja. To so vanilija, čokolada in jagoda. Imamo svoj hišni sladoled, mlečna čokolada Mali čoko. V naši vitrini imamo vsakodnevno od 18 do 21 okusov.

Anika: Kaj ponujate tistim, s prehranskimi omejitvami?

Mali čoko: Vedno več je povpraševanja po sladoledih brez laktoze in glutena. Zato imamo vsakodnevno v vitrini nekaj veganskih okusov, na vodni osnovi. Za izdelavo sladoleda kupujemo samo certificirane brezglutenske surovine.

Neja: Katere so osnovne sestavine za pripravo sladoleda in kaj kupujete v domačem, lokalnem okolju?

Mali čoko: Vse sestavine za izdelavo sladoleda so naravne. Mlečno osnovo za sladoled pasteriziramo sami iz dnevno svežega mleka in smetane Celjskih mlekarn, ki pa je pridelek lokalnih pridelovalcev. Imajo certifikat pridelano/proizvedeno brez GSO (brez gensko spremenjenih organizmov). Ta mlečna osnova ne vsebuje hidrogeniziranih ali trans maščob in je na osnovi kakavovega masla. Vse sadne sladolede delamo iz pravega sadja. V koliko je mogoče kupujemo lokalno in sezonsko. Vsi ti sladoledi so veganski, na vodni osnovi. Dodajamo jim rastlinske vlaknine za kremoznost. So brez umetnih barvil, arom in konzervansov. Vsi sladoledi so brez glutena. Lansko leto smo uvedli tudi brezglutenske posipe in dodatke, tako da ne more priti do navzkrižne kontaminacije. Sladoled izdelujemo v izdelovalnici za vitrino. To pomeni, da je transportna pot med proizvodnjo in končnim potrošnikom nična. Iz tega sledi, da naš sladoled ne izgubi na kakovosti.

Anika: Se pri vašem delu srečujete s kakšnimi težavami? (Katerimi?)

80 % novih podjetij propade v 18 mesecih od ustanovitve. Odločitve, ki jih sprejmeš v prvih mesecih od ustanovitve podjetja, bodo določile tvoje mesto pod soncem. Zato sem se trdno privezala, dvignila glavo in se lotila izzivov. Kljub krutosti je moja izkušnja vseeno prijetna. Vedno sem si želela početi nekaj, kar imam rada in kjer je moje poslanstvo. Korona kriza je bila naša velika prelomnica, tako v razmišljanju kot v delovanju podjetja. Vladni ukrepi v tem času so nas postavili pred zid in vprašanje, kako dalje. Zavedanje, da je trajanje sladoledne sezone od marca do oktobra, bi lahko pomenilo za nas konec poslovanja. Birokracija, do-registracija dejavnosti, razmišljanje, kako naprej, reorganizacija poslovanja ... so bili dnevni problemi, s katerimi smo se ukvarjali. In našli rešitev. Dostava sladoleda na dom. Bili smo prvi v Sloveniji, ki smo se lotili tega projekta.



Neja: Kaj vas navdihuje pri delu?

Mali čoko: Vsi vi, ki vas vsakodnevno vidimo z nasmehom pred vitrino. Pojmi inovativnost, kreativnost in zadovoljen kupec so naše vodilo. Predstavljajo koncept odličnosti podjetja. Inovativnost temelji na miselnih procesih, vzorcih in načinu dela. Upamo si trditi, da smo na svojem področju edinstveni. Vsakodnevno se trudimo, da bi kupcu ponudili nekaj več, neko dodano vrednost sladoledu.

Anika: Kakšni so vaši načrti za prihodnost?

Mali čoko: Želimo, da ostanemo mala butična sladolednica. Ogromno povpraševanja je s strani gostincev, vendar smo se odločili, da ostanemo tu, kjer smo. Majhni, fleksibilni, inovativni. Vizija: ostati majhna butična sladolednica z naravnimi sladoledi in lokalno izbranimi sestavinami. Obisk pri nas naj bo posebno doživetje, kamor se bodo zadovoljni kupci radi vračali.

Priznati moramo, da smo vse tri punce v času odprtja precej dobro spoznale njihove sladoledne okuse. Porodila se nam je ideja, da bi v okviru projekta Turizmu pomaga lastna glava skupaj skreirali posebno vrsto sladoleda. Vedele smo, da mora biti poseben, sestavine pa iz lokalnega okolja. Razmišljale smo, kaj so za sladice uporabljali v preteklosti in se spomnile babičinih besed: »Orehova potica je bila kraljica!« Tako smo se domislile, da bo glavna sestavina oreh. Oreh zaradi ugodne lege raste na širšem Konjiškem območju in včasih so ga imeli skoraj na vsakem dvorišču, prav tako jablano. Torej, nastal je nov okus z imenom ŽLAHTNI OREH! V podjetju Mali čoko so bili nad našo idejo navdušeni. Predlagali so še dodatek domačega medu in v samo nekaj dneh je bil sladoled že v sladoledni vitrini. Isti dan pa tudi v naši učilnici. Sošolce smo presenetili kar med poukom in nad našim rezultatom so bili zelo navdušeni. Za sodelovanje in realizacijo naše zamisli se podjetju Mali čoko iskreno zahvaljujemo.

Tudi naše obiskovalce želimo povabiti na razkošno razvajanje in degustacijo. Utrinki ...



Fotografija 9: Razvajanje brbončic - Žlahtni oreh



6. Ustvarjalne in zabavne delavnice:

Našim obiskovalcem smo pripravili zabavne in poučne naloge v zvezi z našimi tradicionalnimi jedmi in lokalnimi sestavinami, iz katerih jih pripravljajo.

- **Meži, jej, okusi in povej**

Štirje tekmovalci (po dva iz vsake skupine) sedejo k mezi. Naše učence jim z rutami povežejo oči in jim postrežejo konjiško jed. Tekmovalci jo poizkusijo in se trudijo ugotoviti čim več sestavin, iz katerih je skuhana jed.



Slika 2: Načrt delavnice

- **Konjiški besedni dvboj**

Igra poteka v parih, in sicer tako, da morata nasprotnika čim prej povedati pravilno slovensko besedo, ki ustreza narečno rabljeni, ki se uporablja na območju Slovenskih Konjic. Vsaka pravilna beseda pomeni eno točko. Zmaga tisti, ki prvi doseže pet točk.

| | | |
|------------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| APETITLIH - okusno | KUHLA - kuhalnica | ŠARF - oster, začinjen |
| AJMOHT - obara | LORBOK - lovor | ŠMORN - praženec |
| AJPREN - prežganje | LIKOF - pojedina | ŠNICELJ – zrezek |
| BEŠTEK - pribor | LIGRUT - regrat | ŠNITLOH - drobnjak |
| COTA - cunja | MENTRGA - posoda za testo | ŠPAJZA - shramba |
| CUKER - sladkor | MURKE - kumare | ŠNOPS - žganje |
| ČVEČEK - sliva | PAJS - grižljaj | ŠPECARIJA - živila |
| FLAŠA - steklenica | PARADJZ - paradižnik | ŠPEH - slanina |
| FILA - nadev | PAŠTETA - mesni izdelek | ŠTAUBCUKER - sladkor v prahu |
| FIŠPAPRIKAŠ - ribji paprikaš | PISKER – lonec | ŠTRUDELJ - zavitek |
| FIRTOH – predpasnik | PORTVIŠ – ročno omelo | ŠTEPIH - vodnjak |
| FORFLCI - vlivanci | PTOTFAN - pekač | TINSTAN - dušen |
| FRUŠTIK - zajtrk | PUTER - maslo | TOPF - lonec |
| FUTER - hrana | RAJŽ- riž | VAGA - tehtnica |
| GRES – zdrob | RAUFUNG - dimnik | VASERŠPOCELJ - žličnik |
| JUŽNA - kosilo | REPUNCL - motovilec | ZILE – zelje |
| KOHAR - kuhalnik | RESTAN - pražen | ZELHANO - dimljeno |
| KOFE - kava | RIBEŽN - priprava za ribanje | ZOS - omaka |
| KNOBLAH - česen | RIŽIBIŽI - rižota z graham | ŽGANKI - polenta |
| KORPA – košara | ŠALCA - skodelica | ŽUPA - juha |
| KREMŠNITA - kremna rezina | ŠALOTKA - drobna čebula | |
| | ŠEFLA - zajemalka | |



Vse besede so vzete iz področja kulinarike in se nanašajo na poimenovanje jedi, živil, posode, pribora v kuhinji ...

V ta namen smo nekaj mesecev zbirali štajerske narečne besede, ki se predvsem na podeželju še danes uporabljajo. Uredili smo jih v obliki slovarja. Večina spodnjih besed je prevzetih iz nemškega jezika.

• Delavnica: Zabavne kahalnice

- **Predviden čas:** 20 minut.
- **Lokacija:** Učilnice OŠ Ob Dravinji, v poletnih mesecih v šolskem parku.
- **Cilji:** Spodbujanje kreativnosti Učilnice OŠ Ob Dravinji, v poletnih mesecih v šolskem parku., motorike.
- **Spremljevalci/animatorji:** Učenci OŠ Ob Dravinji.
- **Material in pripomočki:** Lesene kahalnice, volna, škarje, lepilo, blago, flomastri.



Slika 3: Načrt izdelave kahalnic

• Delavnica: Sadno-zelenjavni magneti

- **Lokacija:** Učilnice OŠ Ob Dravinji, v poletnih mesecih v šolskem parku.
- **Predviden čas:** 20 minut.
- **Izdelek:** Magnetki v obliki sadja in zelenjave.
- **Cilji:** Spodbujanje kreativnosti, motorike.
- **Spremljevalci/animatorji:** Učenci OŠ Ob Dravinji.
- **Material in pripomočki:** Modelčki, magneti, masa za vlivanje, tempera barve.



Slika 4: Načrt izdelave magnetkov



7. Kuharska delavnica in tekmovanje za konjiško zlato šeflo

Ko smo razmišljali o kuharski delavnici in tradicionalni konjiški jedi, ki bi jo lahko pripravili in tudi tržili, smo izhajali iz zanimive informacije, na katero smo naleteli pri pregledovanju pisnih virov v starih kuharskih bukvah.

ZGODOVINSKA KULINARIČNA ZANIMIVOST

Ko se je oglejski kancler Paolo Santonino v 15. stoletju s škofom mudil v Konjicah, sta bila oba povabljena na konjiško grajsko pojedino. Postregli so jima s kupom rezancev, politih s svežo sladko smetano in potresenih s sladkorjem. Nato je sledilo: pitan kopun in kokoši, dušene in servirane v lastnem soku, drobno narezano zelje s kosom slanine ali špeha, pa posebna jed iz mesa, kuhanega v krvi, repunclova solata s trdo kuhanim jajcem in na koncu cvrtnjak z žajbljem in jurčki. Neznansko imenitne jedi s Konjiškega so že v davni preteklosti dišale daleč naokoli.

Po prebranem zapisu se je v naših mislih že pognila miza, na krožniku pa so bili **tradicionalni široki rezanci, pripravljani na moderen način**. Čakala pa nas je naslednja uganka: **Kdo bi nam jih pomagal najbolje pripraviti?** Hitro smo povprašali malo naokoli in odgovor se je kmalu našel. Poklicali smo g. Matjaža Matula, ki je bil pred leti učenec naše šole, danes pa je vodja kuhinje konjiškega vrtca Mali graf. Tudi on se je prijazno odzval našemu vabilu in organizirali smo kuharsko delavnico.

Le-ta je potekala v gospodinjstvi učilnici naše šole, ob pripravi konjiških rezancev v smetanovi omaki z gobami in slanino pa je stekel zanimiv pogovor. G. Matjaž nam je povedal, da so včasih za pripravo rezancev (doma narejenih) uporabljali domačo smetano in špeh, ki je bil z roko in bolj debelo narezan, danes pa imamo stroje in lahko slanino narežemo na zelo tanke rezine. Jed smo malo posodobili, rezancem na koncu dodamo nariban parmezan, za dekoracijo kalčke, popečen češnjev paradižnik, trobentice ... Še vedno pa so najbolj aromatične gobe iz naših gozdov, kot so jurčki in lisičke, ki dajo jedi izvrsten okus.



Fotografija 10: Receptura in priprava na kuharsko delavnico

Zelo pozorno smo najprej prebrale recepturo, pripravile potrebne sestavine in delo je steklo. Seveda so imele naše babice v svojih zamrzovalnikih mešane gobe iz lokalnih gozdov, saj se je gobja letina v jeseni zaključila. Tudi domača slanina se je našla in kmalu

je po šoli že dišalo po okusni jedi. Me pa smo postale prave kulinarične mojstrice. Ob tej priložnosti smo dobile navdih za organizacijo tekmovanja v pripravi rezancev z gobami in slanino za Zlato šeflo konjiške kuhne.



Fotografija 11: Kuharska delavnica z g. Matjažem Matulom



2. dan:

Po domačem zajtrku sledi pohod iz mestnega središča na podeželje, natančneje na zaselek Križevac, kjer se na obronkih Pohorja razprostira Turistična kmetija Urška.

1. Turistična kmetija Urška, predstavitev, pomoč pri delu

Po sproščujočem pohodu se bomo na turistični kmetiji Urška najprej seznanili s ponudbo in kulinaricnimi dobrotami, ki jih ponudijo svojim gostom. Gospa Urška Topolšek Planinšek nas je ob upoštevanju strogih korona ukrepov prijazno sprejela. Vodenje turistične kmetije je prevzela od svoje mame, gospe Vilme Topolšek. Takoj smo opazile pridih podeželske domačnosti, a smo hkrati vedele, da tako moderne kmetije še nismo videli. Tudi ona je tradicionalnosti dodala sodoben pridih. Prijeten bazen in sproščujoča velnes ponudba dopolnjujeta razkošje in udobnost, ki ga ponuja kmečko okolje. Podobno je na področju kulinarike. Danes so gostje precej bolj zahtevni kot so bili včasih. Ga. Urška si je za nas res vzela čas in nam povedala veliko o tradicionalni in sodobni pripravi hrane, kar smo že zapisale v zgornjih podpoglavjih (glej: 2.3, 2.6, 2.8).

PREDSTAVITEV DEJAVNOSTI

Družinsko vodeno gostišče Urška ponuja sproščujoče počitnice na kmetiji, v objemu narave. Gostišče se nahaja v naselju Stranice v zaselku Križevac. Ima zunanji bazen, velnes z vročo kopeljo in restavracijo, kjer strežejo jedi iz doma pridelanih organskih proizvodov. Vse nastanitvene enote imajo TV in zasebno kopalnico s prho. Nekatere sobe so prilagojene invalidom. Kupite lahko tudi domače zeliščne čaje in druge ekološke proizvode. Pohodniške poti pa se nahajajo 5 km stran. V okolici najdete tudi kolesarske steze. Za otroke imajo urejena igrala, lahko pa se naužijejo tudi druženja z malimi živalmi: kokoši, zajci, ovci, kozami, jih nahranijo in pomagajo pri delu na kmetiji.





Fotografija 12: Obisk Turistične kmetije Urška (arhiv Turistične kmetije Urška)

2. Kuharska delavnica: Kuhajmo z Urško in kosilo

Ga. Urška nam je prikazala pripravo tradicionalne juhe s modernih pridihom, ki je pogosto na jedilniku njihovih gostov. To je zanimiva cvetlična juha, vse sestavine zanjo pa zrastejo na domačem zeliščno-cvetličnem vrtu za hišo. Tudi naše obiskovalce bi popeljale na Turistično kmetijo Urška in jim za kosilo pripravile odlično cvetlično juho. Prepričane smo, da bi uživali v objemu podeželske narave.



Fotografija 13: Kuhajmo z Urško - Cvetlična juha

URŠKINA CVETLIČNA JUHA – sestavine in postopek:

- srednje velika čebula
- 4 krompirji
- maščoba po izbiri
- 1 l vode
- osmukana zelišča in rožice
- sol
- sladka smetana za dekoracijo

Postopek:

Na maščobi prepražimo čebulo, zalijemo z vodo in dodamo na kose narezan krompir. Skuhamo in nato s paličnim mešalnikom pretlačimo. Dodamo narezano cvetje in zelišča. Po okusu solimo. Ko v juho damo cvetje, mora stati 10 min. Preden postrežemo, dodamo nekaj sladke smetane in po vrhu posujemo sveže cvetje za dekoracijo.

Vrnitev v šolo in priprava na kuharsko tekmovanje za konjiško zlato šeflo.



3. Tekmovanje Zlata šefla konjiške kuhne

Bile smo si enotne, da so široki rezanci z gobami in slanini tista jed, ki jo bomo tržile, saj je bila njena priprava razmeroma enostavna. V okviru našega programa bomo tako 2. dan izvedli tekmovanje, kdo bo pripravil najokusnejše konjiške rezance z gobami in slanino. Seveda bomo podale natančna navodila, omejile čas, zagotovile vse lokalne sestavine, pripravile spisek količin in prikazale postopek priprave. Tekmovanje bo potekalo v parih, zmagovalca pa si bosta prikuhala konjiško »zlato šeflo«. Da smo se tudi me izpopolnile in si pridobile ustrezne izkušnje, smo vadile doma, pa tudi v gospodinjstvi učilnici z našimi sošolci, seveda znotraj razreda, saj mešanje skupin zaradi izrednih razmer ni dovoljeno. Ko pa bo steklo pravo tekmovanje, se bomo postavile v vlogo žirije in strogo spremljale dogajanje, podobno kot v resničnostnem šovu.

4. Nagrade in priznanja za udeležence ter zaključek druženja

Našim gostom bomo podelili priznanja za sodelovanje in jih obdarili z unikatnimi nagradami – z domačimi lesenimi »šeflami« in izdelki naših lokalnih proizvajalcev.

2.9 Načrt poti



Slika 5: Načrt poti našega programa s postajami (vir: Google Maps)

2.10 Trženje

Naš turistični proizvod bi tržili na naslednje načine:

- Z reklamnim oglasom na spletni strani šole.
- S posebno razglednico utrinkov.
- S kratkim filmom na internetni strani Youtube.
- S predstavitvijo na lokalnem radiu in v časopisu Konjiške novice.
- S plakati in jumbo panoji.
- Z nastopi in sodelovanji na različnih prireditvah.
- Z reklamnimi izdelki iz delavnic.

- Z zloženkami.
- S avtorsko pesmico.
- S predstavitvijo programa v izložbenem oknu na Starem trgu.
- Z reklamnim spotom na radiu.
- Z reklamnim oglasom v časopisu.
- Z dramsko igrico.



Slika 6: Vabilo

1. PREDVIDENI PRIHODKI IN ODHODKI

a. Oblikovanje cene

| Oblikovanje cene na osebo v evrih (max 10 oseb) | |
|--|---------------|
| Zajtrk (1x), malica (2x), kosilo (2x), večerja (1x) | 15 |
| Potrošni material | 5 |
| KONČNA CENA | 20 EUR |

Tabela 5: Oblikovanje cene

b. Predvideni prihodki in odhodki (skupina 10 oseb)

| ODHODKI | |
|--|------------------|
| Tisk zloženk/letakov (200 kom) | brezplačno |
| Oglaševanje Radio Rogla, Konjiške novice | brezplačno |
| Hrana (skupina 10 oseb) | 200 EUR |
| SKUPAJ | 200 EUR |
| PRIHODKI | |
| Udeležba (skupina 10 oseb) | 200 EUR |
| Donacija (občina Slovenske Konjice) | 200 EUR |
| SKUPAJ | 400 EUR |
| KONČNI ZESEK | + 200 EUR |

Tabela 6: Predvideni prihodki in odhodki



Pri izvedbi trženja turističnega proizvoda nam bi pomagali:

- Center za kulturne prireditve Slov. Konjice.
- Občina Slov. Konjice.
- OŠ Ob Dravinji.
- Zavodi (vrtci, šole).
- Društva (Turistično društvo Slov. Konjice, Društvo prijateljev mladine).
- TIC (Turistično-informacijski center) Slov. Konjice.
- Domači podjetniki.
- Radio Rogla.
- Lokalni časopis Novice, Celjan.

Kaj smo naredili sami za realizacijo ideje trženja?

- Na šoli smo izvedli anketo o poznavanju starejših kulinarčnih besed in jedi.
- Zbrali podatke o tipičnih konjiških jedeh, ki so jih pripravljali že v preteklosti (sestavine, priprava, poimenovanje).
- Izdali knjižico receptov konjiških jedi.
- Skreirali in dali v prodajo nov okus lokalnega domačega sladoleda »Žlahtni oreh« v sodelovanju s podjetjem Mali čoko.
- Se naučili pripraviti cvetlično juho na Turistični kmetiji Urška.
- Posodobili tradicionalno konjiško jed – rezance z gobami in slanino pod mentorstvom kuharskega mojstra Matjaža Matula.
- Izdelali reklamne izdelke: kuhalnice, magnetke, zloženko ...
- Zbrali in uredili slovar narečnih kulinarčnih besed.
- Napisali scenarij za dramsko igrico.
- Napisali besedilo pesmi, jo uglasbili in posneli spot.
- Likovno in literarno ustvarjali na temo Konjiška kuhinja nekoč in danes.
- Izdelali sceno kuhinje za nastop in predstavitev.
- Se prijaviли za nastop na mestni prireditvi Dnevi turizma v Slov. Konjicah.
- Posneli kratek film o Slov. Konjicah.
- Narisali reklamni plakat.
- Oblikovali vabilo za šolsko spletno stran.
- Zasnovali razglednico utrinkov.
- Izdelali smo reklamno zloženko.
- Sestavili reklamni oglas za časopis.

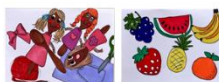


Slika 7: Reklamni oglas



Potek in časovna razporeditev:

- 1. dan:** Trajanje od 10.00 do 20.00. Potek dejavnosti:
- Prihod in nastanitev; zbor na parkirišču OŠ Ob Dravinji (10.00).
 - Sprejem in pozdrav obiskovalcev ter predstavitev programa (10.15).
 - Kratek kulturni program udeležencev OŠ Ob Dravinji s predstavitvijo mesta in šole (film, ki smo ga sami posneli) (11.00).
 - Kosilo naših babic in priprava pogrnjka (11.30).
 - Kulinarika na Konjiškem v preteklosti in danes (12.30).
 - Sprehod po mestu in ogled zeliščne galerije *Tršček* (14.30).
 - Obisk izdelovalnice domačega sladoleda *Mal šala* (15.30).
 - Ustvarjalne in zabavne delavnice (16.00):
 - Izdelava *paupretov*
 - Zabavne kuharnice.
 - Besedni dvojni.
 - Meži, jaj, okusi in povi.
 - Kuharska delavnica in večerja: p. Matjaž Matuš (17.30-20.00).



2. dan: Trajanje od 9.00 do 18.00. Potek dejavnosti:

- Zajtrk (9.00).
- Pohod na Turistično kmetijo Urška, predstavitev dejavnosti in ponudbe (9.30).
- Raziskovanje kmetije, pomoč pri delu (10.30).
- Kuharska delavnica: Kuhajmo z Urško, priprava pogrnjka in kosila (12.00).
- Tekmovanje ZLATA ŠEFLA KONJIŠKA ŠEFLA – samostojna priprava tradicionalne konjiške jedi po recepturi in navodilu (15.00).
- Nagrade in priznanja za udeležence ter zaključek druženja (18.00).



ZLATA ŠEFLA KONJIŠKE KUHNE



Slika 8: Reklamni plakat in zloženko

KULINARIČNA KONJIŠKA HIMNA

LUPIMO IN ČISTIMO,
REŽEMO, SEKLJAMO,
KUHAMO IN PRAŽIMO,
PRIPRAVLJENO VAM DAMO.

MALO JURČKOV IN SLANINE,
NEKAJ SLADKE SMETANE,
ČEBULA, ČESEN IN ZAČIMBE,
LAHKO SE KUHANJE ZAČNE.

VSE NARAVNO, SOČNO, ZDRAVO,
DA BI Z NAMI JEDLI VSI,
TO SO REZANCI KONJIŠKI –
SLASTNI IN PRIPRAVLJENI!

(VIR: Prirejeno po slovenski reklami za Frutek)

Uglasbitev: Janja Stampfer
Izvajata: Pevski zbor OŠ Ob Dravinji

Slika 9: Pesem za promocijski spot



Slika 10: Žlahtni oreh

Kreacija novega sladolednega okusa Žlahtni oreh, ki je v Malem čoku v prodaji od 5. 3. 2021.



3 ZAKLJUČEK

In na koncu ...

Občutki ob koncu projekta so fantastični, izkušnje odlične, znanje nadgrajeno. Naša pričakovanja so presegla vse meje. Ponosne smo na naš turistični proizvod, ki je plod timskega dela (ekipe treh devetošolk) in lokalnih kulinarčnih mojstrov. Presenečene ugotavljamo, kako hitro smo naše ideje realizirale, ker smo se povezale s pravimi ljudmi. S takimi, ki živijo za konjiško kulinariko, saj je ne vidijo le kot posel, ampak tudi kot poslanstvo.

Naš sladoled je že v sladoledni vitrini, cvetlična juha vabi k pokušanju, konjiški rezanci so pripravljene, da zadišijo daleč naokoli.

In to še ni vse, kot da preprosto ne moremo nehati razmišljati o kulinariki. Odpirajo se nam nove ideje in nove možnosti. Glede na trend odprtih kuhinj, bi se bilo prav zanimivo poskusiti še v pripravi ulične hrane – torej naši dve jedi (cvetlično juho in rezance z gobami in slanino) pripraviti na tržnici kot poteka odprta kuhna na Pogačarjevem trgu v Ljubljani. Razmišljamo, da bi najprej poskusile kar v domačem okolju, na lokalni tržnici v starem mestnem jedru ...

Težko opišemo z besedami, koliko zanimivih informacij smo odkrile pri pripravi projektno-raziskovalne naloge. Naše znanje na področju lokalne kulinarike smo obogatile, si pridobile številne spretnosti, veščine in kuharske izkušnje, ter razširile obzorje o zgodovinski preteklosti kraja. Ob raziskovanju in zbiranju podatkov smo se zelo zabavale, saj je delo potekalo zelo sproščeno.

Spoznale smo lokalne dobavitelje hrane in z njimi spletle prijetne prijateljske vezi. Vesele smo uspešnega sodelovanja z izkušenimi lokalnimi mojstri na področju kulinarike, ki so si brez zadržkov vzeli čas za nas, delili svoje bogate spretnosti in znanje z nami – mladimi navdušenkami, ki se šele učimo vrteti kuhalnice. Zaupali so nam marsikatero kuharsko skrivnost in izdali »trike«, ki jih bomo v prihodnosti zvesto uporabljale pri svojih kuharskih podvigih. In nenazadnje – iskrena hvala, da ste z nami delili svoje kulinarčne zgodbe. Zgodbe o vaših uspehih z vaših življenjskih poti.

Naučile smo se tudi, da je prave ideje potrebno zaupati pravim ljudem. Timsko delo je ključ do uspeha!

Pri pregledu literature smo ugotovile, da je bilo o kulinariki na Slovenskem s strani strokovnjakov že veliko povedanega. Nismo pa zasledile veliko podatkov, ki bi se nanašali na širše območje Konjic. Tako nam je kmalu postalo jasno, da moramo poiskati ustne vire. Naše raziskovalne naloge zagotovo ne bi bilo brez naših babic, starejših sorodnikov in občanov, ki so svoje bogate izkušnje z veseljem delili z nami. Prav tako smo se povezale z našimi kuharskimi mojstri (Turistična kmetija Urška, podjetje Mali čoko, vodja kuhinje Matjaž Matul), ki uspešno peljejo svoje kulinarčne zgodbe. Slednji so nam zaupali veliko pomembnih kulinarčnih informacij, ki so osnova naše projektno-raziskovalne naloge. Le-tako smo lahko prikazale prehranjevalne navade na Konjiškem v preteklosti in danes. Prebrskale smo recepte, po katerih so svoje kuharske mojstrovine ustvarjali včasih, in jih primerjale z današnjimi. Prav zabavno je bilo zbirati in zapisovati



vse narečne izraze, ki so bogatili besedni zaklad naših babic. Ob nekaterih smo se počesteno nasmejale. Tradicionalne jedi smo primerjale z današnjimi jedilniki in prišle do zanimivih rezultatov.

Naše ideje, predloge in zamisli smo strnile v projektno-raziskovalni nalogi z naslovom Zlata šefla konjiške kuhne. Oblikovale smo 2-dnevni program, ki je namenjen zabavi in druženju, spoznavanju konjiških jedi ter ohranjanju naravne in kulturne dediščine. 2-dnevno kulinarčno potepanje zajema dejavnosti različnih vsebin: naravoslovne, družboslovne, tehniške in športne, ki smo jih popestrile s pisano paleto zanimivih ustvarjalnih delavnic. Navedli smo nekaj načinov trženja našega turističnega proizvoda in izdelali domiselne reklamne izdelke.



Fotografija 14: Avtorice pred šolo



4 LITERATURA IN VIRI

1. Boldin, Aleksandra (2004). Konjice – Z legendo skozi zgodovino do sodobnosti. Slov. Konjice: Zgodovinsko društvo.
2. Godina, Maja (1992). Hrana in načini prehranjevanja v Mariboru v 20. in 30. letih 20. stoletja. Maribor.
3. Leskovar, Aleksandra (2005). Turistični vodnik po Dravinjski dolini in Zreškem Pohorju. Slov. Konjice: Nobis Gorjup & Šauperl.
4. Pačnik, Helena in Zgodovinski krožek OŠ Ob Dravinji (2001). Prehranjevalna kultura na Konjiškem v drugi polovici 20. stoletja.
5. Ustni viri: Urška Topolšek Planinšek, Matjaž Matul, Iris Padežnik Malič, Sašo Malič, babice in dedek: Marta in Rudi Gorinšek, Danica Kovač, Olga Robar, Romana Stojnšek.
6. 1001 nasvet za ustvarjanje. Ljubljana: Mladinska knjiga.
7. Zdovc, Vinko (1994). Legende in pripovedi na Konjiškem. Slov. Konjice: Zgodovinsko društvo Slov. Konjice.
8. Zupančič, Jasmina in dijaki Srednje strokovne šole Zreče (2001). Bogastvo okusov z južnega Pohorja in Dravinjske doline. Slov. Konjice: SIC.
9. Zloženske, zgibanke, prospektni material o Slov. Konjicah.



PRILOGA 1: Načrt predstavitve na turistični tržnici

Na turistični tržnici bomo naš turistični proizvod predstavili s kratko dramsko igrico v našem konjiškem narečju, vezano na kulinariko. Sceno stojnice bo sestavljala kuhinja – odprta kuhna, izdelana posebej za to priložnost iz kartona, lepenke in barvnega papirja. Iz nje pa bo seveda tudi zadišalo po konjiški tradicionalni jedi, ki je naš turistični proizvod. Ponudbo bomo popestrili z zanimivimi reklamnimi izdelki, primernimi za različne starostne skupine obiskovalcev.



SLIKA: Scena v nastajanju

Število sodelujočih na predstavitvi: 3 UČENKE AVTORICE + 3 UČENCI SPREMLJEVALCI in MENTORJI.



PRILOGA 2: Povzetek

ŠOLA: OŠ Ob Dravinji, Ul. Dušana Jereba 1, 3210 Slovenske Konjice

tel: 03 757 27 30

faks: 03 757 27 35

e-mail: info@osobdravinji.si

TEMA TURISTIČNE NALOGE: **MOJ KRAJ MOJ CHEF**

NASLOV TURISTIČNE NALOGE: **ZLATA ŠEFLA KONJIŠKE KUHNE**

Avtorice:

1. Neja Kovač, 9. b
2. Anika Potočnik, 9. b
3. Blažka Mlakar, 9. c

Mentorji: Jovita Kovač, prof. geografije in slovenščine,
Janja Stampfer, prof. glasbene umetnosti,
Mihael Stampfer, prof. računalništva in tehnike

POVZETEK

Slovenske Konjice so prijazno mesto z več kot 850-letno zgodovino. Iz leta v leto s ponosom beležimo več obiskovalcev. Le-te pritegnejo naravne in kulturno-zgodovinske znamenitosti, različne prireditve ter kulinarčne dobrote konjiške kuhinje.

Na OŠ Ob Dravinji se zavedamo, da je osnovni pogoj za človekovo zdravje je poleg pitne vode in čistega zraka tudi zdrava prehrana. V raziskovalni nalogi, ki je pred vami, smo s pomočjo ustnih virov in literature prikazali kulinarčne posebnosti na Konjiškem. Predstavili smo tipične konjiške jedi, ki so sestavljale jedilnike naših babic, in jedi, ki jih pripravljamo danes. Raziskovali smo njihovo preteklo in današnje poimenovanje. Zanimalo nas je, iz katerih sestavin so bile včasih pripravljene posamezne jedi. Ugotavljali smo, ali te jedi pripravljajo še danes, na kakšen način, kako se imenujejo in katere lokalne sestavine uporabljajo. Torej: Izhajali smo iz tradicionalne kuhinje in raziskovali današnjo – sodobno različico.

V ta namen smo zasnovali raziskovalno nalogo z naslovom ZLATA ŠEFLA KONJIŠKE KUHNE in pripravili zanimiv program za obiskovalce našega mesta. Oblikovali smo 2-DNEVNO KULINARIČNO POTEPANJE, ki vključuje različne dejavnosti, ki zajemajo družboslovne, naravoslovne, tehnične, športne in zabavne vsebine. Vanje smo vključili pisano paleto ustvarjalnih delavnic, s katerimi želimo prikazati drugačne možnosti pouka in zanimive načine preživljanja prostega časa v naravi, s poudarkom na konjiških kulinarčnih dobrotah in posebnostih.

Naše ideje, zamisli in predloge smo popestrili z ilustracijami in s fotografijami. Prikazali smo načine trženja, v projekt pa vključili učence naše šole, lokalne samostojne podjetnike, društva, zavode, meščane in občino Slov. Konjice.

Ključne besede: Slovenske Konjice, osnovnošolci, kulinarika, turistične znamenitosti, ustvarjalne delavnice, trženje.



PRILOGA 3: Izjava

Starši vseh treh učenk, avtoric naloge in udeleženi na državnem festivalu Turizmu pomaga lastna glava, so s podpisom potrdili, da dovoljujejo sodelovanje na festivalu, da so seznanjeni z njegovim potekom ter soglašajo z javno objavo rezultatov z imeni in fotografijami učenk.

Podpisane izjave staršev hranimo v arhivu OŠ Ob Dravinji.

Mentorji: Jovita Kovač,
Janja Stampfer,
Mihael Stampfer

Ravnateljica:
mag. Nevenka Brdnik