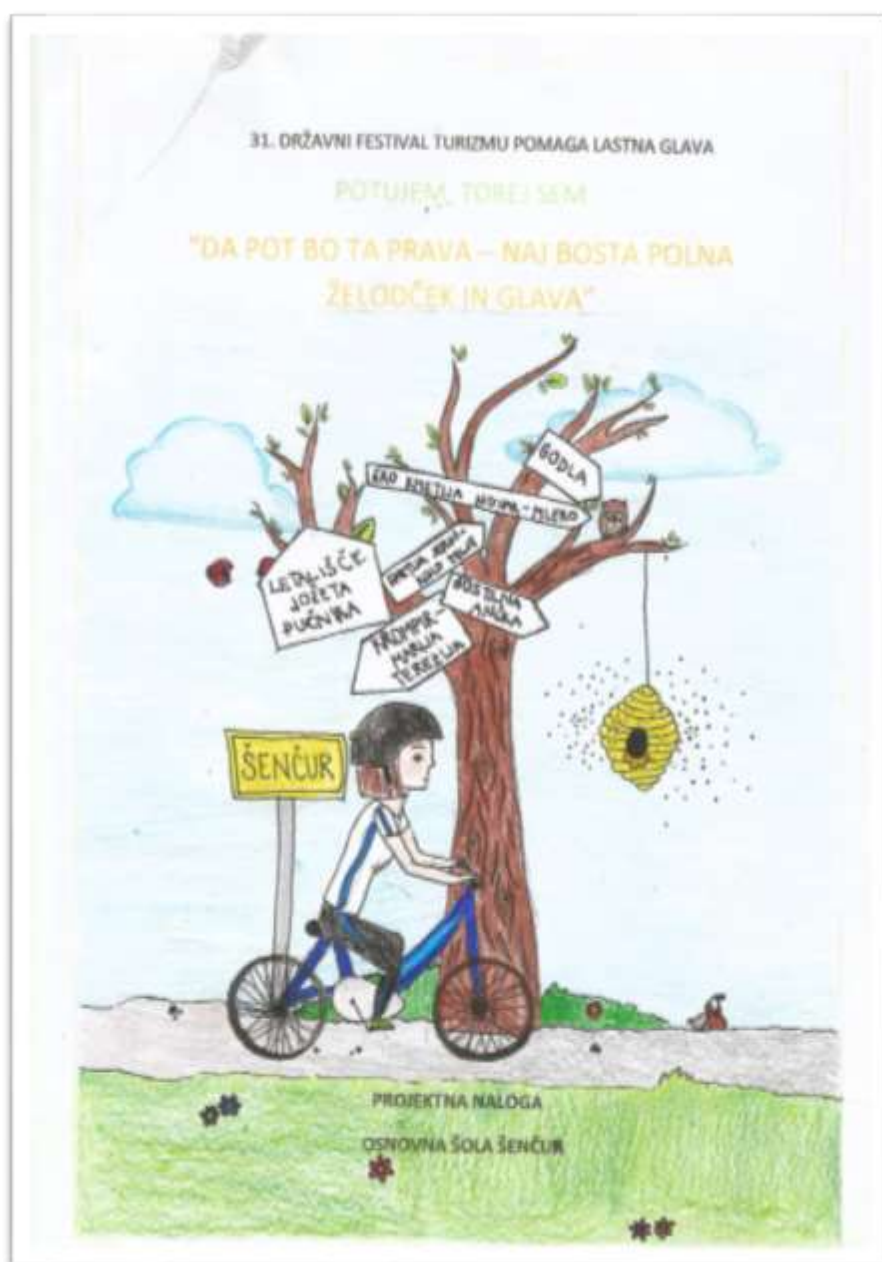


31. DRŽAVNI FESTIVAL TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

POTUJEM, TOREJ SEM

*“Da pot bo ta prava – naj bosta polna
želodček in glava!”*



PROJEKTNÁ NALOĀĀ

OSNOVNA ŠOLA ŠENČUR

Pipanova cesta 43
4208 Šenčur
Tel.: 04/25-19-250
Fax.: 04/25-19-251
Spletna stran: <http://www.os-sencur.si>
E-mail: group1.oskrsen@guest.arnes.si

TURISTIČNI PODMLADEK



Pri projektu so sodelovali: Eva Logar 6.a, Žiga Ahčin 7. b, Tina Čebašek 7.b, Manca Knific 7.b, Katjuša Šenk 7. b, Manca Podnar 8. b, Klara Zupanec 8. b in Lina Smrkoļj 8.c

Mentorici: Nada Kralj in Manca Herlec

ZAHVALA

Pri pripravi projektne – raziskovalne naloge so nam pomagali stari starši, starši in učitelji .

Za pomoč smo zaprosili domačine in okoliške ponudnike, ki so nas lepo sprejeli ter bili pripravljeni sodelovati z nami pri izvedbi naše ideje in nam darovali material.

Vsem se iskreno zahvaljujemo.

POVZETEK RAZISKOVALNEGA PROJEKTA

V raziskovalnem projektu smo proučevali, kako bi rekreativno kolesarjenje povezali s spoznavanjem kulinarčnih specialitet v domačem kraju. Doma smo povprašali, kakšna je bila prehrana v Šenčurju nekdaj, našli smo stare jedi in poiskali recepte. Na zemljevid smo vrisali traso poti in postanke. Začetek poti bo v središču Šenčurja, kjer bodo udeleženci spoznali krajevno zgodovino in znamenitosti, pot nadaljevali do gostilne Ančka, tretji postanek bo v naravi, nazadnje pa si bomo ogledali še življenje na dveh kmetijah, ki se ukvarjata s pridelavo številnih eko kmetijskih pridelkov. V nalogi smo tudi navedli, kako bi kolesarjenje organizirali in vodili. Na turistični stojnici bomo za degustacijo predstavili jedi iz zelja, krompirja, manjkali ne bodo niti štruklji. Predstavili bomo delo na kmetiji, pripravili pa bomo tudi nekaj receptov za pripravo jedi z zeljem in repo, ki veljata za zelo zdravi živili. Na stojnici bodo navoljo tudi prospekti, plakat in drugo gradivo. Pokazali bomo internetni program QR generator s katerim se da ustvariti in oblikovati tekst, turist pa mora imeti kodo naloženo na svojem pametnem telefonu. Pred stojnico bo primerno opremljeno kolo. Predstavili bomo tudi spominek, ki ga bodo kolesarji dobili ob zaključku prireditve.

Ključne besede: vodič, kulinarčno kolesarjenje, pražen krompir, štruklji, kislo zelje, kislata repa, med, zeliščni čaj, mlečni izdelki, turistična tržnica

Summary of the research project

In the project we researched how to link recreational cycling with meeting the culinary specialties in our hometown.

We asked at home what the food in Šenčur was like in the past, we listed ancient dishes and found their recipes. We drew the route and stops on the map. The starting point will be in the centre of Šenčur, where the participants will get to know the local history and sights and then they will continue as far as the inn Ančka. The third stop will be in the nature. At last we will visit two farms where numerous organic products are grown and produced. In the project we also quoted how to organise and guide the cycling.

At the tourist stand we will present dishes of cabbage and potato, even štruklji /rolled dumplings will never fail. We will present farm work and have some recipes for preparing food containing cabbage and turnip, which are considered as health food, ready.

At the tourist stand there will be brochures, posters and other material at hand as well. We will show the internet program used for creating a computer code and forming the text, but the tourists will have to download the code on their smart phones. There will be a properly equipped bicycle in front of the stand. We will also present the souvenir which the cyclists will get at the end of the event.

Key words: guide, culinary cycling, sautéed potatoes, rolled dumplings, sauerkraut, sour turnip, honey, herbal tea, dairy products, tourist marketplace.

Metodologija dela

Poskušali smo se postaviti v vlogo turističnih vodnikov in pripraviti program, ki bo čim bolj zanimiv in ne preveč zahteven.

Pri pripravi so nam pomagali starši, stari starši in učitelji.

Naloga je nastala na podlagi podatkov na spletu, izročila starih staršev, pogovorov z lastniki kmetij, znane gostilne in s pomočjo učiteljev.

Zbirali in združevali smo različne zamisli in ideje. V veliko pomoč pri izdelavi projektne naloge nam je bilo terensko delo.

Prvi del naloge: predstavitev programa kolesarjenja

Drugi del: naše aktivnosti, trženje prireditve, finančni načrt

KAZALO VSEBINE

Kazalo risb in fotografij:

Fotografija številka 1: godlarja	11
Fotografija številka 2: pražen krompir	12
Fotografija številka 3: godla	12
Fotografija številka 4: burkaša	12
Fotografija številka 5: budl	12
Zemljevid kolesarskega popotovanja:	14
Legenda zemljevida:	15
Fotografija številka 6: Sveti Jurij v župni cerkvi	16
Fotografija številka 7: Blagnetova hiša	17
Fotografija številka 8: skutni štruklji z drobnjakom	19
Risba številka 9: čebela šenčurskih travnikov	21
Fotografija številka 10: prehrambeni proizvodi kmetije Jerin	24

1. UVOD	7
1.1 Cilji raziskovalne naloge	7
1.2 Ciljna skupina	7
1.3 Turistični product	8
1.4 Metodologija dela	8
 2. RAZISKOVANJE	
2.1. Načrt poti	9
2. 2. Kulinarika na Šenčurskem nekoč	9
2.3. Časovni raspored kolesarjenja	13
2.4. Postanki	16
2. 5. Razdelitev delovnih nalog	27
 3. VODENJE PRIREDITVE	
3. 1. Prijava prireditve	26
3.2. Navodila kolesarjem	27
3.3. Naše naloge za vodenje kolesarjenje	27
3.4. Izvedba vodenja	27
3.5. Javni nastop	27
 4. ORGANIZACIJA DELA	28
 5. TRŽENJE IN PROMOCIJA	29
 6. FINANČNI NAČRT	30
 7. SKLEPNE MISLI	32
 8. LITERATURA IN VIRI	33

UVOD

Člani turističnega podmladka na naši šoli smo se odločili, da bomo tako kot vsako leto sodelovali na festivalu Turizmu pomaga lastna glava. Glavna tema uvodnega sestanka je bila namenjena izboru tematike za letošnji projekt "Potujem, torej sem". Staknili smo glave razmišljali, za kakšno vodenje bi se odločili.

Ker Šenčur leži na Kranjski ravnini, ki jo obkrožajo polja, travniki in gozdovi z lokalnimi potmi, je možnosti za rekreacijo veliko. Po tehtnem premisleku smo se odločili, za med Slovenci zelo priljubljeno

kolesarjenje, ki smo ga povezali z spoznavanjem kulinaričnih dobrot in delom na eko kmetijah.

Kolesarska pot bo speljana po Kranjskem polju, leži na ravnini, tako da bo primerna tudi za kolesarje z manj kondicije. Pot bo krožna, start in cilj bosta v središču kraja. Deloma bo potekala po ulicah, nato pa ob robu travnikov in gozdov do dveh kmetij.

Šenčurske kuharice in kuharji znajo pripraviti številne dobre jedi, tradicionalno pa je kraj znan predvsem po praženem krompirju, godli in budlu.

Med kolesarjenjem bo več postankov, na katerih bomo udeležencem kulinaričnega kolesarjenja predstavili krajevne znamenitosti in postregli s pripravljeno jedjo.

Nato bodo udeleženci s pomočjo teksta, ki ga bodo imeli naloženega na pametnih telefonih odgovarjali na vprašanja povezana z jedjo, ki jim je bila predstavljena in ponujena v pokušnjo. Če bodo turisti pravilno rešili na vsa vprašanja, jih bo na cilju čakala pogostitev. Na nekaterih postankih se bodo turisti preizkusili v pripravi katere od jedi ali spretnosti povezane s pripravo hrane.

Start bo v središču Šenčurja, kjer se bodo seznanili z njegovo zgodovino. Ogljedali si bodo spomenik Mariji Tereziji. Kulinarika se bo navezovala na jed iz krompirja. Pot bomo nadaljevali/vodenje/ do gostilne Ančka, kjer pripravljajo slavne štruklje. Predvideli smo, da se bodo seznanili s pripravo štrukljev in se z njimi tudi posladkali.

Vključili smo tudi botanično pot skozi gozd, kjer bomo ob postanku ponudili medene proizvode. Za konec bomo obiskali dve turistični kmetiji. Pri Novakovih si bodo ogledali postopke predelave mleka v mlečne izdelke, pri Jerinovih pa proizvodnjo zelja. Proti večeru se bomo vrnili nazaj v Šenčur.

Cilji raziskovalne naloge:

- kolesarji bodo spoznali naravno in kulturno dediščino domačega kraja
- spoznali bodo kulinariko domačega kraja s poudarkom na eko, bio in lokalni pridelavi
- razvijali svoje kuharske spretnosti
- s kolesarjenjem bodo poskrbeli za zdravje, se razgibali
- uporabljali bodo sodobno tehnologijo/naloge na pametnih telefonih

- mi se bomo trudili v naš kraj privabiti turiste
- poskrbeli bomo za promocijo domačega kraja
- potrebe po druženju
- turisti bodose okrepčali z eno izmed značilnih krajevnih jedi

CILJNE SKUPINE: družine z otroci

TURISTIČNI KONCEPT/PRODUKT

Tema našega projekta je kulinarično potovanje po Očini Šenčur.

Koncept: Preko zanimivih krajevnih točk predstaviti kulinariko domačega kraja.

Pripravili smo načrt kolesarske poti, njeno časovno omejitev in predvideli postanke, ki bodo namenjeni spoznavanju krajevnih znamenitosti, značilnih jedi in poznavanje dela na kmetijah, ki se ukvarjajo s pridelavo hrane za prodajo.

Metodologija dela

Poskušali smo se postaviti v vlogo vodnikov in pripraviti program, ki bo čim bolj zanimiv in ne preveč zahteven.

Pri pripravi so nam pomagali starši, stari starši in učitelji.

Naloga je nastala na podlagi podatkov na spletu, izročila starih staršev, pogovorov s ponudniki in s pomočjo učiteljev.

Zbirali in združevali smo različne zamisli in ideje. V veliko pomoč pri izdelavi projektne naloge nam je bilo terensko delo.

Prvi del naloge: predstavitev programa kolesarjenja

Drugi del: naše aktivnosti, trženje prireditve, finančni načrt

NAČRT POTI/KOLESARJENJA

1. START: SREDIŠČE ŠENČURJA
2. GOSTILNA ANČKA
3. BOTANIČNI POSTANEK NA ROBU GOZDA
4. KMETIJA NOVAK
5. KMETIJA JERIN
6. CILJ: SREDIŠČE ŠENČURJA

KULINARIKA NA ŠENČURSKEM NEKOČ

Včasih so ljudje jedli tisto, kar so pridelali doma. Hrana je bila preprosta. Za zajtrk je bilo navadno kislo zelje, za kosilo "krompirjevec", za večerjo bela kava. Vsakdanje jedi so bile: "soržen" kruh, spečen iz pšenične in ržene moke, žganci, sok, krompir, kislo in sveže mleko. Radi so jedli jedi pripravljene s kašo. Če je bila pripravljena z repo, zabeljena z zaseko, so jo imenovali "burkaša". Tudi kislo zelje so pripravljali s kašo. Preprosta jed je bila kaša kuhana v vodi, včasih zabeljena z zaseko ali ocvirki in s praženo čebulo. Zelje so pripravljali tudi kot presno zelje, ki so ga pripravili tako, da so kuhanemu zelju dodali podmet iz moke, zabeljeno z zaseko, dodali so še kumino in sol. Kadar so kuhali suho meso, so vodo uporabili za pripravo juhe. Rekli so ji "suha župa". Vanjo so zakuhali rezance. S to jedjo so postregli ob težkem delu. Ajdove žgance so pripravili z belo kavo, ali obaro, redko z ocvirki. Če ni bilo drugega, so skuhalili slive s starim kruhom. Za kosilo so pripravljali tudi pretlačene suhe krlje, kuhane s podmetom.

Te jedi so pripravljali tudi drugod po Sloveniji, Šenčur pa je bil najbolj poznan po pripravi **prate in godle**.

Prato so pripravljali iz kruha, prekajene svinjske glave in prekajenih svinjskih rebrc (kasneje svinjskega vratu), dodali so še smetano, jajca in začimbe. Vse skupaj so nadevali v črevo in spekli.

Godla

Prvi viri o tej jedi so iz 14. in 15. stoletja. Kuhali so jo v zimskem času, dokler so lahko ohlajeno svinjsko kri hranili na hladnem.

Koline so bile velik domač praznik. Vsi člani družine so bili veseli: mati zato, ker je zredila rejenega prašiča, gospodar je bil rešen skrbi, da ga ne bi pobrala kakšna bolezen, otroci so se veselili dobre hrane. Pri klanju so pomagali tudi sosedje. Pujsa so zvezali, kožo namazali s solitrno moko, da se je lažje odstranila. Nato so stehali mast. Gospodar in gospodinja sta bila vesela, če je bilo masti dovolj za naslednje leto. Večino mesa je mesar razrezal, nasolil in

vložil v velik škaf. Tam je ostalo nekaj tednov, da se je dobro nasolilo, potem pa so ga v dimnici še presušili.

Kašnate klobase so pripravili iz sesekljanega prašičjega droba, kuhanega pšena, krvi in začimb. Glavo in parklje so gospodinjne narezale na primerne dele in jih skuhale v juhi. Tej so dodale repo, kolerabo, korenje in razrezan krompir. Tej juhi pravijo šara.

Po opravljenem delu je gospodinja krvavice postavila nna mizo. Pokusila jih družina ter sosedje, ki so pomagali pri delu. Vsak, ki je bil na kolinah, je dobil klobaso s hlapcem/eno celo in še pol klobase.

Godlo so kuhali iz "obarneka", to je vode, v kateri so se kuhale krvavice. Odišavili so jo z majaronom in poprom. Šele kasneje so ji začeli dodajati ješprenj. Nazadnje so jo "podmetli" z ocvirki. Jed je bila zelo mastna, ponjo so navadno prihajali revnejši meščani.

V današnjem času jo pripravljajo takole:

Sestavine: ½ kg kaše, 20 dkg ješprenja, 10 dkg riža, ocvirki, mast, majaron, meta, česen, čebula, sol in poper.

Najprej damo kuhat ješprenj, ki mu kasneje dodamo oprano kašo in riž. Zabelimo s čebulo. Med kuhanjem dodamo naštete začimbe. Česen zmeljemo in ga dodamo šele ob koncu kuhanja. Kri se dolije po pol ure kuhanja. Kuha se dve uri in pol, vmes pa pogosto premešamo, da se jed ne prismođi.

Za nedeljska kosila so kupovali govedino za "župo." Govedino iz juhe so narezali na kose. Potice so pekli trikrat na leto; za božič, veliko noč in semanji dan. Na ta dan so cvrli tudi bobbe. Te so postregli tudi ob žetvi ter seveda za pusta. Semenj je v Šenčurju vsako nedeljo, drugi teden v oktobru, oziroma takrat, ko goduje svetnik v domači cerkvi. Navada je, da gospodinjne povabijo sorodnike in prijatelje, včasih pa je bilo v navadi, da so gruntarji reveže povabili na zajtrk.



Risba št.1 - godlarja

Šenčurska godla

Godlarji, od kje to ime?

Torej, godlar samó godlo jé?

*Toliko vprašanj imamo, a odgovorit ne znamo,
poznam le eno zgodbo, ki pa takole gre:*

Berač prišel je v Šenčur, po hišah je prosil živeža.

*Povsod, kjer so dali, dobil je le godlo, ničesar
drugega.*

*Ves teden tako je na godli živel,
a je naposled odšel, ko je godlarjev dosti imel.*

Tako smo v Šenčurju dobili ime,

slavni smo godlarji, to se ve,

na mizi veliko je domačih jedi,

*že ko stopiš skozi vrata, takoj
zadiši!*

Ko maškare nastopijo,

le v kaj se mi oblečemo?

*V godlarje in kuhamo, da se sline kar
cedijo,*

ko peljemo se mimo z godlarsko kočijo.

Ob naslednjem obisku

*si le vzemi čas. Zdaj veš, kaj jedel boš pri
nas.*

Poleg godle zelje, kašo,

*nazadnje boš vzljubil to domačo kuh'no
našo.*

**Manca Gostan
Zevnik**



Fotografija številka 2: pražen krompir



Fotografija številka 3: godla



Fotografija številka 4: burkaša



Fotografija številka 5: budl

ČASOVNI RAZPORED KOLESARJENJA:

Kolesarjenje načrtujemo prvo soboto v septembru, v primeru slabega vremena pa bi prireditev prestavili za en teden.

Prihod v Šenčur: 9.00

1. Navodila za kolesarjenje/predvidoma 15 minut
9.15. – 10. 15.

Predstavitvev Šenčurja, prehrane domačinov nekoč in degustacija praženega krompirja

10 minut vožnje do gostilne Ančka

2. Gostilna Ančka

10. 30. – 11.30

Degustacija štrukljev

20 minut vožnje do botananičnega postanka

3. Rob gozda oziroma travnika

12.00 – 12.30

Okrepčilo: zeliščni čaj z medom, medenjaki

15 minut vožnje

4. Kmetija Novak

13.00 – 14.00

Ogled kmetije in degustacija mlečnih izdelkov

10 minut vožnje

5. Kmetija Jerin

14.15 – 15.15

Ogled kisarne in degustacija




















































16. 00: predviden cilj v Šenčurju

V časovnico smo vključili tudi čas, ki ga bomo porabili za zbiranje vseh kolesarjev pri prihodu ali odhodu na posameznih postankih, upoštevali pa smo tudi različno starost udeležencev.



Zemljevid številka 6: načrt poti

Legenda

	NASELJE		GOSTILNA
	ZGRADBE		OKREPČEVALNICA
	TRAVNIKI, POLJA		DISKOTEKA
	GOZDOVI		TRGOVINA
	REKA, POTOK		PEKARNA
	JEZERO		PRENOČIŠČA
	AVTOCESTA		TENIS IGRISČE
	MAGISTRALNA, REGIONALNA C.		NOGOMETNO IGRISČE
	LOKALNA C.		BALINIŠČE
	LOKALNA C., ULICE		IGRISČE ZA ODBOJKO
	POTI		FITNESS STUDIO
	LETALIŠČE		KOLESARSKI CENTER
	OBČINSKA MEJA		KULTURNI DOM
	CERKEV		ŠOLA, VRTEC
	KMEČKI TURIZEM, STARE HIŠE		SPOMINKI
	KOZOLEC		LONČARSTVO
	KAPELICA		VRTNARIJA
	SEDEŽ OBČINE		NASAD JAGOD
	INFORMACIJSKI URAD		MLIN
	BANKA		ZELJARNA
	BENCINSKI SERVIS		PRAŠIČJEREJA
	POŠTA		GOVEDOREJA
	ZDRAVNIK, LEKARNA		PREDELAVA MLEKA
			OVČJEREJA
			ČEBELARSTVO
			KMETLJSKI INŠTITUT
			SPOMENIK KMEČKEGA U
			AGROMEHANIKA

Skica številka 7: legenda zemljevida

START – SREDIŠČE ŠENČURJA

1. Predstavitev zgodovinske preteklosti in zgodovinskih znamenitosti
2. Degustacija praženega krompirja in tekmovanje v lupljenju krompirja
3. Navodila za kolesarjenje

ŠENČUR v zgodovinski preteklosti

Bistvena pogoja za življenje in poselitev današnjega Šenčurja sta bila voda (jezero, ki ga je napajal potok s severne strani) in pot (iz Kranja v Kamnik in iz Ljubljane proti Jezerskemu). Prvotni gručasti del je stal ob jezercu, potem pa se je širil ob potoku proti severu in ob cestah. Vas je že kmalu postal prafara, leta 1238 se prvič omenja cerkev svetega Jurija, ki je farni zavetnik. Po urbarju iz leta 1458 je bila podložna velesovskim dominikankam polovica vasi. Pred Turki so se prebivalci branili dvakrat. Ob cerkvi je ohranjen del nekdanjega taborskega obzidja iz 15. stoletja.

Cerkev je bila zgrajena leta 1747 na mestu starejše, od katere se je ohranil le zvonik. Freske na stropu oltarnega dela cerkve je izdelal Fran Jelovšek. Prizori so vzeti iz življenja svetega Jurija. V vdolbini nad glavnimi vrati cerkve stoji njegov kip.

Farni zavetnik sveti Jurij je bil resnična osebnost. Njegov oče je bil plemič in tudi mučenec. Po njegovi smrti se je z materjo preselil v Sveto deželo. Oba starša sta bila kristjana.

Izbral si je vojaško službo, iz navadnega vojaka je v rimski vojski kmalu napredoval v tribuna pod cesarjem Dioklecijanom. Bil je človek globoke vere. Podpiral je reveže, ki jim je razdal vse svoje premoženje. Takrat so prve kristjane preganjali, on se je kar sam javil na dvoru..

Čakalo ga je dolgotrajno mučenje, ki ga je junaško prenesel. S svojo izpovedjo in zaupanjem v zmago nad trpljenjem je spreobrnil veliko ljudi. Nazadnje je bil obglavljen. Umrli je v Palestini. S svojo mučeniško smrtjo je postal svetnik, veljal je za zavetnika raznih viteških redov in vojakov.

Še danes velja za simbol boja proti zlu in predstavlja nenehni človekov boj s silami teme in greha, ki ga poseblja zmaj.

Takrat je deželo obvladoval zmaj, ki so mu morali vsak dan žrtvovati dve ovci, da so ga pomirili. Ko je ovac zmanjkalo, je zahteval človeške žrtve. Žreb, ki naj bi izbral prvo žrtev, je bila kraljeva hči. Oblekla se je v nevestina oblačila. Tedaj je Jurij s sulico zabodel zmaja, ga ranil in pripeljal pred ljudstvo. Obljubil je, da ga bo ubil, če se bodo vsi krstili. Ljudstvo se je strinjalo, zmaja je ubil, potem pa je krstil 15 000 ljudi. Leta 305 so ga ujeli in mučili.



Fotografija številka 8: Sveti Jurij v župni cerkvi

Blagnetova hiša je primer ohranjene kmečke arhitekture. V osnovi je to domačija iz druge polovice 18. stoletja. Stoji v središču naselja, v njegovem najstarejšem delu. Pred urbanizacijo Šenčurja je stala ob vaškem kalu sredi vasi, kjer dominira cerkev svetega Jurija. **Blagnetova hiša** je zadnji in edini primerek zidane nadstropne hiše z v celoti lesenim nadstropjem in lesenim gankom pod streho. Čeprav je hiša del prepoznavne dediščine Šenčurja, žalostno propada.



Fotografija številka 9: Blagnetova hiša

Krompir in Marija Terezija

Krompir je bil v Evropo prinešen iz južne Amerike, nekje iz območja Čila in Peruja. V notranjost Evrope se je širil iz kolonialnih držav Evrope, ki ležijo ob Atlantiku. V naše kraje je prišel v času Avstrijske monarhije, ko je vladala cesarica Marija Terezija, ki je želela izboljšati prehrano prebivalstva. Poleg drugih upravnih, šolskih ter vojaških reform je uvedla obvezno sajenje krompirja.

Kmetje so se na začetku temu zakonu upirali, vendar pa je kljub temu krompir v naslednjih sto letih postal ena najpomembnejših poljščin. Viri dokazujejo, da je že v 19. stoletju postal steber ljudske prehrane po Sloveniji. Slovenci smo izumili kar 132 imen za krompir (npr. čompe, bob, brnica, papeščak...

Krompir v Šenčurju

Šenčur je bil že od nekdaj daleč naokrog poznan po pridelovanju krompirja. Ustrezajo mu rjava peščena tla na Kranjski ravnini.

V preteklosti so se v kraju odvijale številne prireditve na čast krompirju. Pripravili so več festivalov "Pražnega krompirja". Na njih so obiskovalce pogostili s to kulinarično dobroto, izbirali miss krompirja, pripravili povorke, posvet, tekmovanje županov v pripravi pražnega krompirja in še kaj. Ker ima ta gomoljnica v Šenčurju posebno mesto, se je občina odločila, da v središču kraja postavi spomenik Mariji Tereziji.

Akademski slikar Janez Pirnat si je spomenik zamislil kot spomin rešitve pred lakoto.

Krompir se je v prehrani uveljavil, ker ima številne lastnosti, ki jih druga živila nimajo. Raste skoraj povsod, gojimo ga z lahkoto, pridelek je velik in poceni, iz njega lahko pripravimo različne jedi, ki so okusne in nasitne.

Šenčurski krompir

<p><i>Ni navadna zelenjava, to je pravzaprav zlato, kamor koli gremo, povsod ga obožujejo, pečen, ocvrt, rumen je kot sir, a to ni nič drugega kot slavni krompir.</i></p> <p><i>Že 2000 let nazaj so čast mu izkazovali, ko pa lakota je vladala, ljudje so se ga skoraj bali.</i></p> <p><i>Stopila pa je mednje pomembna vladarica, rekla je: »Krompir sadite in zdravi boste kakor ptica!«</i></p>	<p><i>Za nas krompir je sploh nekaj posebnega, Slovenci smo ga pravzaprav vzeli kar za svojega, zanj smo poiskali kar 132 imen, tukaj pa sploh uspeva, pozna šenčurski se teren.</i></p> <p><i>Poseben čas za počastitev so počitnice krompirja, ko povsod diši po kuhanem, praženem, pečenem, nikjer ne boš našel take lepote in toliko dobrot obenem.</i></p> <p><i>Če se ti le da, v Šenčur zavij in le bodi brez skrbi!</i></p> <p>Manca Gostan Zevnik</p>
--	---

Aktivnosti:

Na prostoru pred **Kulturnim domom** bomo postavili stojnice, kjer bodo učenci izbirnega predmeta Prehrana pripravili pražen krompir.

Vsak kolesar bo dobil enako količino vročega krompirja, ki ga bo moral v najkrajšem času olupiti.

Nato si bodo udeleženci ogledali pripravo praženega krompirja, med Slovenci priljubljene jedi. Vsi kolesarji bodo dobili zajemalko jedi.

Recept:

- potrebujemo/za 4 osebe
- 1 kg krompirja
- 80 g čebule
- 70 g olja
- sol, poper, sesekljan peteršilj
- zajemalka goveje juhe

Krompir temeljito operemo in očistimo. Kuhamo ga približno 20 minut. Ko je kuhan, ga na pol ohladimo in olupimo. Narežemo ga na rezance. Segrejemo olje, prepražimo narezano čebulo, da blago porumeni. Nanjo naložimo krompir. Sprva ga pražimo na nižji temperature, kasneje temperature povišamo. Vmes ga začinimo s soljo in poprom. Peteršilj dobro sesekljam. Nazadnje krompir zalijemo z govejo juho, še enkrat prepražimo in odstavimo. Potresemo ga s seseklanim peteršiljem in premešamo.

Vprašanja:

1. Kdo je uvedel obvezno sajenje krompirja na Slovenskem in zakaj.
2. Zakaj je Blagnetova hiša zaščiten.
3. Opiši legendo o svetem Juriju.

2. POSTANEK

GOSTILNA ANČKA

Gostilna Ančka je daleč naokrog poznana po štrukljih.

Obiskali smo gospo Jurko Magdič, ki je lastica te gostilne, da bi ji zastavili nekaj vprašanj, odgovori pa so nam bili v pomoč pri pripravi degustacije okusnih štrukljev.

Povprašali smo jo, v čem je skrivnost, da so njihovi štruklji tako okusni. Povedala nam je, da gredo recepti iz roda v rod, to pa je že kar 48 let.

Zanimala nas je, katere vrste štrukljev pripravljajo. Navedla nam je, da so to slani, sirovi, drobnjakovi, ajdovi z orehi, čokoladni, jeseni pa izjemoma pripravljajo tudi kostonjeve štruklje. Vseh vrst štrukljev prodajo približno enako.

Večje število gostov beležijo ob družinskih praznikih kot so birme, poroke, krsti.

Zaposlujejo 14 delavcev, poleti pa delo ponudijo tudi študentom gostinstva.

Za slatne štruklje potrebujejo različne sestavine, odvisno od vrste štrukljev – moko, ajdovo moko, orehe, skuto, drobnjak, čokolada, smetano, sladkor, jajca in maslo.



Fotografija številka 10: skutni štruklji z drobnjakom

Recept: skutni štruklji z drobnjakom

Potrebujemo: vlečeno testo/50 dkg moke, 1 jajce, ena žlica olja, sol

Nadev: 80 dkg skute, 12 dkg masla, 4 jajca, 4 žlice pšeničnega zdroba ali drobtin, sol, dve žlici drobno narezanega drobnjaka

Vlečeno testo dobro pregnetemo, naredimo hlebček, ga namažemo z oljem, pokrijemo s pogreto skledo in pustimo, da pol ure počiva. Testo na to razvlečemo, namažemo z nadevom, potresemo z drobnjakom in zvijemo. Zvitek položimo na vlažen z drobtinami potresen prtič, ga vanj zvijemo, povežemo in damo kuhat v slan krop. Kuhamo 40 do 50 minut. Kuhan štrukelj položimo na desko, ohladimo, odvijemo in narežemo na rezine. Za nadev sestavine zmešamo in dodamo trd beljakov sneg.

Vlečeno testo:

- 500 g moke
- 1 jajce
- 1 žlica olja, malo kisa ali limoninega soka
- ščepec soli

Sestavine za vlečeno testo pred pripravo segrejemo na sobno temperature Moko presejemo v skledo, sredi moke naredimo jamico, v katero damo olje in ščepec soli. Sestavine na sredi gladko razmešamo, potem pa postopoma prilivamo mlačno vodo, v katero smo dali malo kisa. Testo mesimo proti sredini, tako da je testo vedno gladko, uporabimo toliko vode, da dobimo ustrezno gostoto. Nazadnje vse skupaj pregnetemo v gladko in prožno testo. Testo oblikujemo v hlebček. Premažemo ga z oljem ali stopljenim maslom, pokrijemo s skledo in ga pustimo pri sobni temperature počivati 30 – 60 minut.

Udeležencem bomo pokazali pripravo vlečenega testa in drobnjakovih štrukljev. Pred tem se bomo o njihovi pripravi poučili v gostilni.

3. POSTANEK

ROB GOZDA IN TRAVNIKA

Na tem postanku bomo predstavili zdravilne lastnosti medu in njegov pomen v prehrani. Na kratko bomo opisali delo čebelarjev ter našeli vrste medu. **Postregli bomo z zeliščnim čajem in medenjaki.**

Prisotne otroke bomo vprašali, katere drevesne vrste vidijo v okolici.



Risba številka 11: čebela na šenčurskih travnikih

Na tem postanku v naravi bomo kolesarjem predstavili **pomen medu v prehrani.**

Med je sladka tekočina, ki jo proizvajajo čebele iz mane ali cvetličnega nektarja. Ima visoke vrednosti mineralnih snovi, velja kot odlično pomirjevalo, hkrati pa je idealen vir energije. V prehrani izboljša koriščenje nekaterih drugih snovi iz hrane. Med izboljšuje zdravstveno stanje ustne votline, krepi antioksidante in povečuje možnosti športnikov. Poznamo ga kot zdravilo v primeru kožnih poškodb. Značilen slovenski med dokazano preprečuje pojav določenih alergij, na kar vpliva vnos cvetnega prahu v človeško telo. Med vsebuje 80% sladkorjev. Največji del predstavljata sadni in gozdni sladkor, ki nas oskrbita z energijo. Prisotna sta še saharoza, maltoza in drugi sladkorji. Vsebuje pa še rudninske snovi: kalij, natrij, mangan, železo, baker, cink, rastlinske kisline, amino kisline, hormonske snovi, snovi, ki preprečujejo rast števila bakterij, ki jih pomagajo uuničevati.

Našteli bomo tudi vrste medu.

Cvetlični med čebele pridelajo iz nektarja, ki so ga nabrale na medovitih rastlinah. Ta med je najpogostejši.

Akacijev med je zelo primeren za otroke, ker vsebuje manjše količine cvetnega prahu. Prijetna aroma in okus vzpodbujata tek. Učinkovito vpliva na delovanje jeter in ledvic. Za lajšanje prehladov se uporablja lipov med.

Gozdni med je mešanica različnih vrst mane. Ima uravnotežen okus po sladkem in kislem. Vsebuje več rudninskih snovi. Čebele ga nabirajo iz vejic, listov različnih listavcev in iglavcev. Ima številne zdravilne lastnosti. Krepi srce, vzdržljivost ožilja, zdravi vnetja po operacijah. Kostanjev med je zelo primeren za peko potic in raznih vrst peciva. Blagodejno vpliva na organizem, saj ga pomirja in ugodno deluje pri motnjah prebavnega trakta. Pravi kostanj čebelam poleg medicine nudi tudi veliko cvetnega prahu.

Zeliščni čaj: za osvežitev bomo ponudili primerno ohlajen zeliščni čaj, ki mu bomo dodali žlico medu.

V čaju bodo različna zelišča/ki so jih naši stari starši nabirali med letom in posušili: kamilica, meta, materina dušica, lipov cvet, plod šipka, bezeg.

4. POSTANEK

KMETIJA NOVAK

Kolesarjem bomo predstavili življenje in delo na kmetiji Novak.

Kmetija je nastala leta 1910, domuje pa v kraju Prebačevo. Ukvarjajo se z govedorejo, pridelujejo pa tudi krompir, zelenjavo, balkonsko in rezano cvetje. Njihov delovni dan se začne ob 5.00 in konča okrog 19.00 ure. Veliko časa posvetijo hranjenju in oskrbi živine. Vsako leto dobijo približno 30 novih teličkov. Ko pojemo jogurt ali sir, niti ne pomislimo, koliko dela morajo kmetje vložiti v delo v hlevu. Kadar imajo krave mladičke, imajo lahko vneto vime, po porodu imajo črevesne težave, pade jim apetit. Pogoste so tudi poškodbe parkljev. Na leto zaradi bolezni izgubijo eno kravo. Vsaka krava ima svojo številko in ime, ki si ga izmislijo domači. Na leto pridelajo približno 50 ton zgodnjega krompirja ter 80 ton poznega krompirja.

Udeležencem bomo predstavili predelovanje mleka v mlečne izdelke. Pridelke iz kmetije bodo lahko tudi kupili.

5. POSTANEK

KMETIJA JERIN

1. OGLEDE:

- kisarne
- pakirne linije
- stroja za lupljenje repe

2. DEGUSTACIJA

3. Ročne spretnosti: lupljenje repe

Na kmetiji Jerin se ukvarjajo s pridelavo kisle repe in zelja, ki ju pridelujejo na sonaraven način in brez konzervansov. Svojo blagovno znamko JERIN se na slovenskem tržišču pojavljajo z 10 % deležem. Svoje proizvode prodajajo v Mercator, Lidl Slovenija in Spar. Delo na kmetiji se prenaša iz roda v rod, ime pa naj bi dobila, po prvi ženski, ki se začela ukvarjati s kmetijo. Ime ji je bilo Jera.

Zelenjavo kisajo v sodobni kisarni, za predelavo in pakiranje uporabljajo stroje.

Najprej bomo predstavili vpliv kislega zelja in repe na človekovo zdravje, nato pa si bodo udeleženci ogledali kisarno in pakirno linijo.

Kislo zelje med osnovna živila zdrave prehrane, je pomemben člen različnih diet, postaja vse bolj cenjeno naravno zdravilo. Vsebuje vrsto za zdravje dragocenih bio snovi, ki se razvijajo v procesu mlečno kislinskega vrenja. V kisarni imajo pasterizator in stroj za pakiranje vrečk in lončkov ter bazene za kisanje zelja in repe.

Družina delo opravlja večinoma sama, pomagajo tudi hčerke : Klara, Nika, Neža in Zala. Ko je dela največ, pomagajo sorodniki in znanci.

Sistem kisanja, kot ga poznamo danes, so iznašli stari Slovani, kislo zelje pa so uporabljali že veliko prej. Kislo zelje med osnovna živila zdrave prehrane, je pomemben člen različnih diet, postaja vse bolj cenjeno naravno zdravilo. Vsebuje vrsto za zdravje dragocenih bio snovi, ki se razvijajo v v procesu mlečno kislinskega vrenja.

Kislo zelje ima visoko biološko in nizko energetska vrednost. Z užitjem 150g kislega zelja dnevno pokrijemo potrebe po vitaminih. Ne smemo pa ga prati, saj s tem uničimo veliko hranilnih snovi. Kislo zelje je bogato z vitamini.

Po vsednosti vitamina C ne zaostaja za limono in pomarančo. Z rednim uživanjem kislega zelja razbremenimo svoja jetra, trebušno slinavko in okrepimo črevesno floro. Zelje

zagotavlja krepitev imunskega sistema, čisti kri, krepi mišice, pomaga pri vnetjih dlesni, preganja gripozna obolenja. Uživanje zelja izboljša delovanje možganov. Je primerna hrana za sladkorne bolnike, pomaga pri ledvičnih kamnih, glavobolu in še bi lahko naštevali.

Kisla repa je povrtnina z vlaknastim mesom ter prijetno sladkim, a ostrim okusom. Izvira iz severnega dela Srednje Evrope. Včasih je veljala za hrano revnih, danes pa velja za eno najbolj zdravih jedi. Kisla repa ima visoko biloško vrednost, oskrbi nas z balastnimi snovmi in beljakovinami, maščobami in ogljikovimi hidrati. Je bogat vir mineralov ter vitaminov B1, B2, B3. Vsebuje za zdravje nepogrešljivo folno kislino in antioksidante, ki zavirajo procese staranja. Uživanje kisle repe koristno vpliva na dihala in ožilje, zaradi vitamina K čisti kri. Prednost kisle repe je v tem, da jo v trgovinah lahko kupujemo vse leto, poznamo pa številne recepte za pripravo okusnih jedi.



Fotografija številka 12: prehrabeni proizvodi kmetije Jerin(fotografija objavljena z dovoljenjem lastnikov)

Po ogledu kisarne in predstavitvi kislega zelja in repe bo sledila degustacija.

Udeležencem kulinarčnega kolesarjenja bomo ponudili prigrizek, udeleženci pa bodo svoje spretnosti preizkušali z lupljenjem repe.

- rezina francoske štruce
- popečeno zelje
- košček kranjske klobase
- ob tem bomo udeležencem podarili nekaj receptov.

Recepti

V receptih naših babic količine posameznih sestavin niso bile določene. Dodajale so jih po okusu, oziroma tiste, ki so jih imele na razpolago.

Najbolj znana jed po vsej Sloveniji je jota, kuhano kislo zelje, jota s kislo repo, kraška jota, bujta repa, aleluja.

Omenili bomo najstarejšo slovensko velikonočno jed – alelujo. Jed spominja na lakoto v prejšnjih stoletjih. Revni ljudje so olupke uporabili za juho. Olupke nekaj dni prej namočimo, nato jih skuhamo skupaj s kašo in zalijemo z vodo, v kateri se je kuhalo suho meso. V juho lahko damo žlico svinjske masti z ocvirki.

Kuhano kislo zelje pripravimo tako, da prepražimo seseklano čebulo, dodamo sesekljan česen in premešamo, da zadiši. Dodamo zelje in med mešanjem pražimo približno pet minut, da se zelje omehča. Solimo, popoprano, dodamo 2 dcl vode in dušimo pol ure.

Sodobna kuhinja

Ker se s kuhanjem uničujejo pomembni vitamin in minerali, se danes vedno bolj obe vrsti zelenjave uživata sveži. Poslužuje se manj masti in več rastlinskega olja.

Pikasto zelje

V srednje veliki kozici razpustimo margarine, na njej na hitro prepražimo semena kumine in posušen feferon. Dodamo čebulo in pražimo še pet minut. Nato dodamo zelje in korenček in med mešanjem pražimo tako dolgo, da se zelje zmehča. Nazadnje primešamo sol in limonin sok. Postrežemo vroče ali mlačno.

Rižota s kislo repo

- Potrebujemo:
- 30 dag riža
- 30 dag naribane kisle repe
- puranji zrezek
- majhna čebula
- strok česna
- peteršilj
- timijan
- olje

Zrezek solimo in zrežemo na drobne koščke, ki jih popražimo na čebuli. Dodamo riž in še nekaj časa pražimo, nato zalijemo z malo vrele vode. Ko riž popije vodo, dodamo naribano kislo repo, strt česen in zopet zalijemo z vodo. Kuhanemu rižu dodamo sesekljan peteršilj, timijan in po želji nariban parmezan.

Obiskovalci se bodo pomerili v lupljenju repe.

Ob koncu ogleda bodo rešili vprašanja na pametnem telefonu.

1. Kako poteka kisanje zelja
2. Naštejte tri pozitivne učinke uživanja kislega zelja in repe na naše zdravje

VODENJE

Ker je kolesarjenje javna prireditev, jo bomo morali prijaviti na Policijski postaji in občinski upravi zaprositi za dovoljenje.

Zato bomo potrebovali predpisani obrazec. Prošnjo za izdajo dovoljenja bomo podali v upravni enoto (občini). V njej bomo navedli, kje in kdaj se bo prireditev začela, kje bo potekala in kje se bo končala.

V vlogi bomo napisali, kakšen je namen prireditve/rekreativno - kulinarčno kolesarjenje, podatke o organizatorju, čas in kraj izvedbe, število udeležencev in program prireditve. K vlogi bomo priložili program prireditve, skico prireditvenega prostora, kje bo start in cilj, prostor za zaključek prireditve, podatke o zdravstveni oskrbi, soglasje Kolesarske zveze Slovenije.

Obvestili bomo svojo domačo občino. Naredili bomo opis znaka, s katerim bosta označeni spremljevalni vozili in mi kot spremljevalci.

KOLESARJENJE

Navodila za kolesarje

Udeleženci kolesarjenja bodo na startu v središču Šenčurja dobili navodila.

- vožnja v koloni
- preverijo tehnično opremo kolesa
- upoštevanje navodil spremljevalcev
- upoštevanje prometnih znakov
- varnostna razdalja
- če pride do težav, obvestijo spremljevalca
- obvezna čelada
- hitrejši udeleženci vozijo zadaj
- pregledajo zemljevid poti
- starši poskrbijo za varnost svojih otrok

Naše naloge:

Tudi mi bomo najprej preverili kolesarsko opremo, še posebej pozorni bomo na otroke. Ti morajo imeti opravljen kolesarski izpit.

Poskrbeli bomo, da bo na vsakih 7 kolesarjev en spremljevalec, zadaj pa spremljevalno vozilo, za kar bodo poskrbeli odrasli. Za pomoč bomo prosili člane AMZS, ki bodo za varnost skrbeli na križiščih cest.

Vodenje bomo prilagodili skupini (družine z otroci).

Na postankih bomo vedno preverili, če so se zbrali vsi udeleženci. Prav tako se bomo do naslednjega postanka odpravili vsi naenkrat. Vsak udeleženec bo dobil zemljevid poti, ki ga bomo skupaj pregledali.

Poskrbeli bomo, da bodo udeleženci na svoje pametne telefone naložili aplikacijo QR reader. S pomočjo kode bodo na ekrančku nekaj izvedeli o krajevni znamenitosti ali življenju na kmetiji, pokazala pa se bo tudi ena od značilnih jedi. Nato bodo odgovorili na vprašanja.

IZVEDBA VODENJA

1. Na startu se bomo predstavili (Turistični podmladek Osnovne šole Šole Šenčur – vsi se bomo predstavili tudi osebno).
2. Kolesarjem bomo predstavili namen prireditve in našteji ogleda. Razložili bomo predvidene postanke in ogleda. Opredelili bomo čas trajanja celotne prireditve (odhod, cilj, posamezni postanki).
3. Razdelili bomo zemljevide poti.
4. Na vsakem postanku bomo najprej razložili oziroma opisali potek dogodkov (obisk kmetije, predstavitev kraja s kuhanjem krompirja, postanek v naravi), predstavili jedi, ki jih bomo degustirali in organizirali kuharske spretnosti (lupljenje vročega krompirja, lupljenje, ribanje repe).
5. Na cilju se bomo zahvalili za udeležbo in prijetno vzdušje. Navedli bomo povzetek prireditve in udeležence povprašali, če so bili z njo zadovoljni. Povabili jih bomo na ponovno udeležbo, saj je v občini še veliko možnosti za podobna kolesarjenja, na katerih se da združiti prijetno s koristnim.
6. Razdelili bomo spominska darilca/poslikane kuhalnice.

Javni nastop

Pri vodenju se bomo potrudili za primeren govorni nastop, kar pomeni, da bomo informacije podali na preprost in vljuden način. Do udeležencev bomo prijazni in spoštljivi, potrudili se bomo, da se bomo z njimi ves čas družili in da jim bomo na voljo za vsa vprašanja. Če bi prišlo do kakršnih koli težav, jih bomo skušali čim prej rešiti.

ORGANIZACIJA DELA

Vsi člani podmladka, ki bomo organizirali prireditev, bomo sodelovali pri pripravi programa. Skupaj se bomo odločili, kako bomo speljali pot, da ne bo preveč naporna, predvsem pa varna. Ko bomo sestavili program, bomo poiskali stik z ljudmi, ki jih bomo potrebovali za izvedbo kulinarčnih dogodkov. Vzpostavili bomo stik s krajanji, ki so člani AMZS, da bi nam pomagali pri varovanju kolesarjev v prometu.

Na občini in krajevni policijski enoti bomo zaprosili za dovoljenje.

Skupaj bomo sestavili vabila in se odločili za promocijo. Spominke bomo izdelali s pomočjo učencev tehničnega pouka.

Na uvodni sestanek bomo povabili predsednico turističnega društva, ki jo bomo seznanili z organizacijo prireditve in jo prosili za pomoč Turističnega društva.

Potrebovali bomo nekaj finančnih sredstev za pripravo zemljevidov poti, degustacij, izdelavo spominkov, tehnične opreme.

Na startu bodo udeleženci plačali startnino. Porabili jo bomo za degustacije. Predvideli smo, da bo startnina 5 EU.

Dogovorili bi se, v katerih sredstvih javnega obveščanja bomo objavili vabila za kolesarjenje. Navedli bomo telefonske številke in e-mail, kjer bodo zainteresirani kolesarji dobili potrebne informacije.

V vabilih bomo navedli, da morajo udeleženci poskrbeti za zaščito pred klopi in zaščito pred soncem. V kolesarskih nahrbtnikih ne sme manjkati anorak in steklenica vode.

ZADOLŽITVE

ZADOLŽITVE	NALOGE	IZVAJALEC
Priprava programa in zemljevida poti	Priprava programa in časovne razpredelnice, iskanje sponzorjev, spoznavanje kulinarčnih posebnosti in sodobne kulinarike, eko izdelkov	Turistični podmladek

Varnost v prometu	Skrbijo za varnost na križiščih, spremljanje na čelu in zatilju kolone	AMZS
	Postanek v naravi	Eva Logar, Katjuša Šenk
Predstavitev eko izdelkov, s katerimi dejavnostmi se na kmetiji ukvarjajo	Kmetija Novak – življenje na kmetiji	Lina Smrkolj, družina Novak
Ogled kisarne	Kmetija Jerin predstavitev dela na kmetiji	Klara Zupanec, družina Zupanec
Predstavitev Gostilne, gostinska ponudba, priprava vlečenega testa	Gostilna Ančka	Tina Čebašek, Manca Podnar, Jurka Magdič
Računalniški program	Koda na pametnem telefonu	Žiga Gašperlin
	Prehrana	Člani Turističnega podmladka, učenci, ki obiskujejo izbirni predmet Prehrana, Kuharsko oosebje Gostilne Ančka, Kmetiji Novak in Jerin
Priprava na vodenje, skrb za varnost, navodila za kolesarje	Kolesarjenje	Vsi člani Turističnega podmladka
	Zaključek poti, slovo ood kolesarjev	Lina Smrkolj, Manca Podnar

PROMOCIJA

Glasilo Jurij	Predstavitev program, načrt poti
Spletna stran OŠ Šenčur	Datum, program in vabilo, učenci obvestijo starše www.sencur.si/predstavitev

Facebook	Člani podmladka obvestijo svoje prijatelje, objavimo fotografije Objavimo jih na spletni strani šole.
TIC Kranj	Poslali jim bomo svoj turistični prospekt, promocijski material.
Časopis Gorenjski Glas	Obvestilo in vabilo na prireditve.
Trgovski centri	Plakat
Šole v kranjski občini	Vabilo na kolesarjenje, datum in program kolesarjenja, delitev vabil.
Drugo	Lokalne prireditve – delitev prospektov, vabil Glede na finančne zmožnosti radijski oglas.

FINANCE

Odhodki:

Hrana

Bagete	10 EU
Olje	3 EU
Krompir	40 EU
Kislo zelje	Donacija/po možnosti
Štruklji in jogurt	Donacija/po možnosti
Klobase	20 EU
Med	50 EU
Zeliščni čaj	Sorodniki
Skupno	123 EU

Ostali odhodki:

Majice	172 EU/43 EU x 4 EU
Zloženske	70 EU

Prihodki:

Startnina: 70 EU(2 EU na posameznika) in donacije

SLOVO OD KOLESARJEV NA CILJU

Kot smo že povedali, bodo kolesarji med potjo reševali vprašanja, naložena na pametnih telefonih. Nanašala se bodo na predstavitev zgodovinskih in etnoloških posebnosti. Točke se bodo sproti seštevale. Na koncu bomo razglasili zmagovalca, oziroma pohvalili udeležence za odlično reševanje testa.

Za nagrado bomo pripravili hrustavčke, klobase in postregli z osvežilno pijačo.

Hrustavčke pripravimo iz krompirja, ki se ne razkuha. Krompir olupimo, operemo in osušimo. Narežemo ga na 4 mm debele rezine, ki jih ponovno operemo in osušimo. Ocvremo jih na vročem olju pri temperaturi 150 stopinj Celzija. Na pol ocvrte rezine vzamemo iz olja in s papirnatimi servieti popivnamo maščobo. Ko se ohladijo, jih ponovno damo v vroče olje s temperaturo 170 stopinj Celzija. Čips se lepo napihne in pozlati. Na koncu ga še posolimo.

Kot smo že povedali, bomo povzeli vsa doživetja in informacije, ki so jih ta dan dobili. Povprašali jih bomo, če so utrujeni in zadovoljni. Zanimalo nas bo, če jih je kaj zmotilo, oziroma bi kaj izboljšali ali naredili drugače.

Povabili jih bomo, da naj se tudi v bodoče udeležijo naših kolesarjenj, saj imamo v občini še veliko možnosti za podobne prireditve.

SKLEPNE MISLI

V naši projekti nalogi smo predstavili rekreativno kolesarjenje združeno s kulinarčnim raziskovanjem krajev v šenčurski občini.

Kolesarjenje je med Slovenci vedno bolj priljubljen šport, v naši okolici pa je površje primerno za ne preveč zahtevne kolesarje, saj je okrog nas sama ravnina. Odločili smo se, da pripravimo kolesarsko prireditev za starše z otroki. Zavedamo, se tako odrasli kot otroci veliko časa preživijo veliko časa ob računalnikih, starši imajo vedno manj časa za otroke, ker so njihove službe vedno bolj zahtevne. To kolesarjenje bo priložnost, da se starši družijo s svojimi otroci v naravi in koristno porabijo prosti čas.

Naše zamisli smo združili v enodnevni program. Zasnovali smo ga tako, da smo združili športno udejstvovanje s spoznavanjem tradicionalnih jedi, ki bi jih gosto predstavili sami, degustacijo štrukljev bi imeli v gostilni Ančka, pomemben del naloge pa je namenjen poznavanju dela na kmetiji. Na kmetiji Jerin je doma učenka našega krožka, ki nam je s pomočjo svojih staršev veliko pomagala pri pripravi ogleda kmetje. Na tej kmetiji se ukvarjajo s predelavo kislega zelja in repe. Na kmetiji Novak pa bi si ogledali delo na kmetiji, kjer se ukvarjajo z različnimi dejavnostmi – od predelave mleka, gojenja krompirja, zdravilnih zelišč in balkonskega cvetja. Poudarili smo, da so lahko pohvalijo, da so njihovi kmetijski proizvodi pridelani na eko, oziroma bio način pridelave.

Med kolesarjenjem se bomo z udeleženci ustavili tudi v naravi, kjer se bodo okrepčali z domačim zeliščnim čajem, osladkanim z medom. Pogovorili se bomo o zdravi prehrani.

Zapripravo prireditve bi potrebovali kar nekaj finančnih sredstev. Deloma bi jih krili s startnino, računamo pa tudi na pomoč občine.

Ker imamo za še veliko možnosti za pripravo takih prireditev, si želimo, da bi tako kolesarjenje postalo tradicionalno.

UPORABLJENA LITERATURA IN VIRI

INTERNET:

Turistični vodnik po občini Šenčur

Naša raziskovalna naloga Godla se bo zgodla

Izbirni predmet Turistična vzgoja

Turistična zveza Slovenije- seminar za učitelje

Kako je krompir prispel v Evropo

<http://sil.net/trendi/2008/krompir.aspks>

Legenda o svetem Juriju

Tednik Družina

Zgodovina Šenčurja

www.sencur.si/predstavitev

www.kmetija JERIN.si