

33. FESTIVAL TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

TURISTIČNI SPOMINEK NAŠEGA KRAJA



V ŠENČURJU PO MEDU DIŠI

PROJEKTNNA NALOGA | OSNOVNA ŠOLA ŠENČUR | 2018/2019

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 pripravi projekta so sodelovali: Luka Bertonec, Maj Jenko, Eva Fabjan, Nika Fabjan, Ela Keber, Sami Musič in Pika Waldner iz 8. b razreda, Hana Nachtigal iz 8. a razreda in Samo Debeljak iz 9. a razreda

Mentorice: Manca Herlec, Nada Kralj, Maja Okorn in Vanja Umnik

ZAHVALA

Za pomoč pri izdelavi projektne naloge se zahvaljujemo učencem čebelarskega krožka, učitelju Andreju Ceju, čebelarju Viliju Kavčniku ter ostalim delavcem šole.

Vsem iskrena hvala.

POVZETEK RAZISKOVALNEGA PROJEKTA

Projektna naloga predstavlja turistični spominek domačega kraja. Projekt smo poimenovali V Šenčurju po medu diši.

Upoštevali smo, da se mora turistični spominek navezovati na domačo pokrajino, da za njim stoji zgodba in da je izdelan iz naravnih materialov.

Ob upoštevanju kulturne dediščine in gastronomije je s pomočjo grafičnega oblikovanja nastal nekakšen "paket" lesene embalaže, v kateri bo šolski cvetlični med, 3 medenjaki in knjižica receptov, v katerih je ena od sestavin med.

Zapisali smo tudi, kako bi turistični spominek tržili in kje bi ga prodajali.

Turistično tržnico smo si zamislili tako, da bo predstavljala čebelje panje na cvetočem travniku. S pomočjo moderne tehnologije pa bomo prikazali pridelavo medu.

Ključne besede: turistični spominek, "V Šenčurju po medu diši", turistična tržnica, cvetlični med, medenjaki, knjižica receptov, prodaja

ABSTRACT

Our project work, called »Šenčur honey is the rule«, presents a tourist souvenir of the hometown.

We took into account that the tourist souvenir must be related to the region, that there is a story behind it and that it is made of local materials.

Considering the cultural heritage, the local cuisine and graphic design, a kind of

"a package", made of wood packaging, has been created. It will include the school flower honey, 3 gingerbread biscuits and a recipe book with honey as one of the main ingredients.

We also recorded how to market the souvenir and where to sell it.

In accordance with our idea, the tourist market will represent beehives on a blossoming meadow. Using modern technology, we will present the production of honey as well.

Keywords: tourist souvenir, "V Šenčurju po medu diši"/ »Šenčur honey is the rule«, tourist market, school flower honey, gingerbread biscuits, recipe book, sale.

KAZALO VSEBINE

Fotografija 1: spomenik Mariji Tereziji	5
Fotografija 2: Serjanska učna pot	6
Fotografija 3: šolski cvetlični med	7
Fotografija 4: šenčurska čebela	8
Fotografija 5: cerkev svetega Jurija	9
Fotografija 6: njive in travniki na Kranjskem polju	9
Fotografiji 6 in 7: delo čebelarskega krožka	11
Fotografija 8: Razglednica Šenčurja/Slovenski etnografski muzej	21
Fotografija 9: razglednica Šenčurja okrog leta 1928	21
Fotografija 10: razglednica Šenčurja po drugi svetovni vojni	22
Risba 11: turistični spominek domačega kraja	22
1. UVOD	5
1.1 Cilji raziskovalne naloge	8
1.2 Turistični produkt	8
1.3 Metodologija dela	8
2. RAZISKOVANJE	9
3.1. Zgodba o čebelicah	9
3.2. Obisk pri čebelarskem krožku	10
3.3. Anketa	12
3.4. Zdravilni učinki medu	14
3.5 Recepti	15

3.4. Pregovori o medu in čebelah	19
3.5. Šenčur v zgodovinski preteklosti	20
3.6. Turistični spominek domačega kraja	21
5. ORGANIZACIJA DELA	23
6. TRŽENJE IN PROMOCIJA	24
7. FINANČNI NAČRT	25
6. SKLEPNE MISLI	26
7. LITERATURA IN VIRI	27

UVOD

Naša šola se vsako leto prijavi na festival Turizmu pomaga lastna glava. Vedno se potrudimo po svojih močeh in tako bo tudi letos. Videli bomo, kako nam bo uspelo. V letošnjem razpisu smo prebrali, da je tema letošnjega projekta "Turistični spominek domačega kraja".

Razmišljali smo, ali naj naš turistični spominek navežemo na zgodovino kraja, etnološke posebnosti ali kulinariko.

Turistični spominki nas spominjajo na deželo, ki smo jo obiskali, na ljudi, dobro hrano.

Turistični spominek mora biti kvaliteten, za njim mora stati zgodba. Povezan je z lokalnim okoljem in izdelan iz lokalnih sestavin. Na njem je znak "slovensko", v našem primeru "šenčursko".

Sodoben turist kupuje spominke, ki ga bogatijo (okus po hrani, ki ostane v spominu, izkušnja, lep razgled, vonj). Šteje spoznanje. Bistvo današnjega turizma so naravna in kulturna dediščina, kulinarika in gastronomija. Ker je Slovenija zelo raznolika, je možnosti za izdelavo spominkov veliko.



Fotografija 1: spomenik Mariji Tereziji

Na kaj ljudje pomislijo, ko slišijo za Šenčur? Največkrat je to krompir, v preteklosti najbolj razširjena kmetijska kultura, v pustnem času pa se tu odvija znan pustni festival imenovan "Godlarji".

V preteklosti je bil šenčur znan kot "Krompirjeva deželica", zato ni naključje, da so v osrednjem delu kraja postavili spomenik Mariji Tereziji, ki je v drugi polovici 18. stoletja z dekretom ukazala obvezno sajenje krompirja. Prst na njivah šenčurske občine je peščena in odlična za gojenje te poljščine. V raziskavi pa smo ugotovili, da danes ni več tako. Večina kmetov krompir prideluje samo za lastne potrebe in stalne stranke, ali pa v velikih količinah za odkup večjim trgovskim podjetjem. Veliko kmetov je gojenje te poljščine opustilo. Glede na ta dejstva smo se odločili, da naš turistični spominek ne bomo povezali s krompirjem, kot smo sprva nameravali.

Kaj pa druge kulinarčne dobrote, ki bi bile tema našega spominka? Mnogi kraji v Sloveniji so poznani po tradicionalnih jedeh, tudi v naši okolici jih je nekaj. Predstavili smo jih že v prejšnjih nalogah.

Nato pa smo si rekli: "Kaj pa med?" V Šenčurju ima pridelovanje medu vendarle zelo dolgo tradicijo. Prvo čebelarstvo je bilo ustanovljeno že leta 1902. Čebelarški krožek uspešno deluje tudi na naši šoli. Vodi ga učitelj Andrej Cej, ki mu pomaga čebelar Vili Kavčnik. Mladi čebelarji se učijo pridelovati med, spoznavati in izdelovati različne izdelke iz medu in skupaj s čebelarji širiti znanje o pridelovanju in uživanju medu.

Čebelarji imajo v okolici veliko možnosti za pašo čebel. Na okoliških travnikih rastejo številne medovite travniške rastline, med njimi travniška kadulja, jeseni na poljih cveti ajda, v gozdovih cveti domači kostanj. V občini prevladujejo stanovanjske hiše, ki imajo lepo urejene vrtove, kjer rastejo vrtno in zdravilne rastline, med katerimi sta tudi rožmarin in materina dušica, zato čebele tudi tam najdejo hrano. Čebelarji tako lahko pridelujejo gozdni, kostanjev in cvetlični med.

Naj poudarimo, da tudi naš čebelarški krožek prideluje svoj cvetlični med. Več vrst medu pridelujejo tudi drugi čebelarji.

Čebelarji se med letom predstavijo na številnih prireditvah, kot je občinski praznik, pustni festival in prireditvah povezanih s krompirjem.

Glede na napisana dejstva, smo se odločili, da bo naš turistični spominek povezan z kulinariko in s poudarkom na medu.

Turistični spominek bo kot celota predstavljal lično embalažo, v kateri bo naš šolski med s podatki o njem, medenjaki in knjižica z recepti.



Fotografija 2: Serjanska učna pot



Fotografija 3: šolski cvetlični med

KONCEPT TURISTIČNEGA PROJEKTA

Na podlagi zgodbe o čebelah, anket, raziskovanja čebelarstva v Šenčurju in brskanja po spletu in literaturi bomo pripravili načrt za izdelavo svojega turističnega spominka, ga izdelali in pripravili načrt za njegovo promocijo.

METODOLOGIJA DELA – RAZISKOVALNO IN PRAKTIČNO DELO

Uporabili bomo ustne in pisne vire, metode raziskovanja, praktično delo, opazovanje

1. DEL NALOGE: UVOD - tu bomo navedli, zakaj smo se odločili za ta turistični spominek in predstavili cilje projektne naloge

2. DEL: naše aktivnosti

- a) izdelava turističnega spominka
- b) izbira materialov za izdelavo
- c) iskanje receptov za jedi, v katerih je sestavina med
- d) anketiranje
- e) brskanje po spletu in literature

3. DEL: trženje

Cilji raziskovalne naloge:

Izdelava turističnega spominka, pri čemer bomo upoštevali:

- da bo izdelan iz naravnih materialov
- izviren
- povezan z naravnim okoljem in domačo občino
- uporaben
- dekorativen
- primeren kot poslovno in promocijsko darilo

- ljudi bomo seznanili s tehnologijo pridelavo medu
- utemeljili dejstvo, da so čebele pomembne za človekovo zdravje
- poiskali recepte za jedi, v katerih bo ena izmed sestavin med
- popularizirali med
- razlikovali vrste medu

Turistični spominek bomo prodajali na različnih sejnih, v Turističnih informativnih centrih, na sobotni tržnici, v prodajalnah, ki ponujajo izdelke domače in umetne obrti, v gostiščih in na bencinskih črpalkah v okolici.

RAZISKOVALNI DEL NALOGE

ZGODBA O IZGUBLJENI ČEBELICI

Jurij je jahal na belem konju. Misli so ga ponesle kdo ve kam, kar naenkrat pa se je znašel v temnem gozdu, kjer je stalo prastaro votlo drevo, v katerem so si čebele uredile čebelnjak. Vsako jutro so se čebele iz njega odpravile nabirat cvetni prah. Najmlajša med njimi pa se je kar sama odpravila na gozdno jaso. Na razcvetenem grmičku šipka je zagledala žalostno čebelico. Ta je bila vsa objokana, saj ni opazila, da jo je cvetni prah zvabil v neznano. Žalostna čebelica je gozdni čebelici povedala, da prihaja iz Šenčurja, kjer pridni ljudje gojijo krompir. Gozdna čebelica je prisluhnila šenčurski čebelici in ji pomagala najti pot domov. Tedaj srečata Jurija na konju. Najmlajša čebelica se ga je tako ustrašila, da je kar stresla cvetni prah iz koškov. Jurij ju je prijazno pozdravil in se nasmejal njuni stiski. Šenčursko čebelico je posadil na konjev hrbet in družno sta odkorakala proti domači vasi. Ko je šenčurska čebelica doma v svojem panju povedala, kdo ji je pomagal najti pot domov, so se čebelice odločile, da Jurija nagradijo. Čez teden dni so gozdne čebele obiskale Jurija na domu, pod cerkvenim zvonikom, v niši na sprednji strani cerkve in ga bogato nagradile z medom. Od takrat naprej so čebele priljubljene živalce Šenčurjanov.



Risba 4: šenčurska čebela



Fotografija 5: cerkev svetega Jurija



Šenčur je dobil ime po svetem Juriju, ki je zavetnik farne cerkve, ki je zgrajena v baročnem slogu, v niši na sprednjem delu cerkve je kip Jurija na konju. Kraj je bil poseljen že v rimski dobi. Kasneje naj bi prve zgradbe nastale ob jezeru in okoli cerkve. Jezero je bilo zasuto med prvo svetovno vojno. V kasnejšem času se je naselje širilo ob potoku Olševnica in ob poteh proti Brniku, Voklem in Kranju. V 13. stoletju je kraj prišel pod velesovski samostan. Na južni strani cerkve se je ohranil del taborskega obzidja.

Fotografija 6: polja in travniki na Kranjskem polju

Danes je Šenčur malo mesto, oziroma urbanizirano podeželsko naselje. Zelo pomembna dejavnost je podjetništvo. V občini je 13 naselij.

Občina leži na Kranjskem polju, pod obronki Kamniško – Savinjskih Alp, južni del pa je ravninski. V okolici so številna polja, ki jih prekinjajo travniki in gozdovi, kjer čebele najdejo bogato pašo.

OBISK PRI ČEBELARSKEM KROŽKU

Na obisku pri učencih, ki obiskujejo čebelarski krožek smo si ogledali izdelovanje sveč iz voska, enega izmed članov pa smo prosili, da nam odgovori na nekaj vprašanj.

Simona Lorberga smo vprašali:

- a) Zakaj se je odločil za delo v čebelarskem krožku.
Povedal nam je, da se je nad čebelami navdušil pri svoji babici, ki prideluje med, zato ga zanima več o čebelah.
- b) Kaj delate pri krožku?
Delamo pri čebelah, pregledujemo panje, pripravljamo izdelke iz medu in voska, pečemo loške kruhke.
- c) Kaj najraje počneš pri krožku?
Najraje izdelujem predmete iz voska.
- d) Kako pogosto ješ med?
Zelo pogosto.
- e) Zaposili smo ga, naj nam na kratko opiše postopek izdelave medu.
Takole nam je odgovoril:

Čebele naberejo medicino in cvetni prah, ga prinesejo v panj in dajo drugim čebelam, ki medicino zložijo v satne celice. Med počiva, da ga čebele pokrijejo. Ko je na dnu satu dovolj pokritega medu, čebelar z vilicami odpre pokrovčke in s točilko dobi med.

Marsikaj zanimivega pa nam je povedal tudi Jan Golob.

Jan nam je povedal, da je med sladka, židka tekočina, ki jo žuželke, v prvi vrsti čebele proizvajajo iz čebeljega nektarja ali iz mane (izločajo jo kjunaste živali). Že pred 8000 leti so ljudje slikali upodobitve nabiranja medu (jama v okolici Valencie). Najstarejši ostanki medu izvirajo iz Gruzije in sicer pred 4700 in 5500 leti. Med je bil popularen tudi v starem Egiptu, kjer so ga uporabljali za sladkanje jedi in pri postopkih balzamiranja. V Indiji pa se je uporabljal v zdravilne in celo duhovne namene. Sestava medu je odvisna od cvetlic, med povprečno vsebuje 77% enostavnih sladkorjev in okoli 18% vode. Ostalo so še vitamini, predvsem vitamin B in minerali. Seveda poznamo več vrst medu, ki je odvisen od paše čebel, npr. akacijev, cvetlični, gozdni, lipov, kostanjev med... vaba za oprasovalce pa je nektar. Seveda pa sam med nastane v domovanju čebel v panju. Med ima veliko zdravilnih učinkov: je prehransko dopolnilo, pomirjevalni učinki, olajšanje izkašljevanja, prebavne težave, v kozmetične namene. Največ medu se pridelava na Kitajskem, v Sloveniji ga pridelamo okoli 2400 ton. Med največjimi porabnicami so Avstrija, Nemčija, Švica, kjer pojedjo 1 kg medu na prebivalca. Poleg vseh dobrih lastnosti pa med zaradi bakterijskih spor škoduje črevesju. Ukvarjanje z medom je v Sloveniji kar številčno. Že več kot pred 230 leti je oče slovenskega čebelarstva Anton Janša svetu predstavil slovensko čebelarstvo in ga celo poučeval na cesarskem Dunaju. Poleg tega pa je naša mala država na južni strani Alp svetovno poznana po avtohtoni vrsti čebele Kranjski sivki.



Fotografiji 6 in 7: delo pri čebelarskem krožku

ANKETIRANJE UČENCEV

Pred pripravo projektne naloge smo anketirali učence naše šole. Od njih smo želeli izvedeti, kaj je za njih turistični spominek in njihovi predlogi za turistični spominek domačega kraja. Zanimalo nas je tudi, kako pogosto med vključujejo v svojo prehrano.

Anketirali smo 50 učencev iz različnih razredov. Anketa je bila anonimna.

1. Vprašanje: kaj je po vaše turistični spominek?

Velika večina učencev je odgovorila, da v turističnem kraju, pokrajini, drugi državi kupiš predmet, hrano za spomin, nekaj kar predstavlja ta kraj ali osebo. Nekateri so bili mnenja, da turistični spominek poživi hišo, hrano (npr. začimbe pa bi lahko doma uporabili za pripravo jedi. Odgovori so bili skromni.

2. Naštejte nekaj slovenskih spominkov.

Najpogostejši odgovori so bili: obeski, razglednice, plišaste igrače, majice, znamke, značke, zapestnice, magnetki, kozolci, panjske končnice, knjige.

3. Katere posebnosti ali dejavnosti bi v Šenčurju in okolici izdelali turistični spominek?

Mnenja so, da bil to lahko kip Marije Terezije, magnetki s šenčursko zastavo, Jurjev kip, obeski s čebelami.

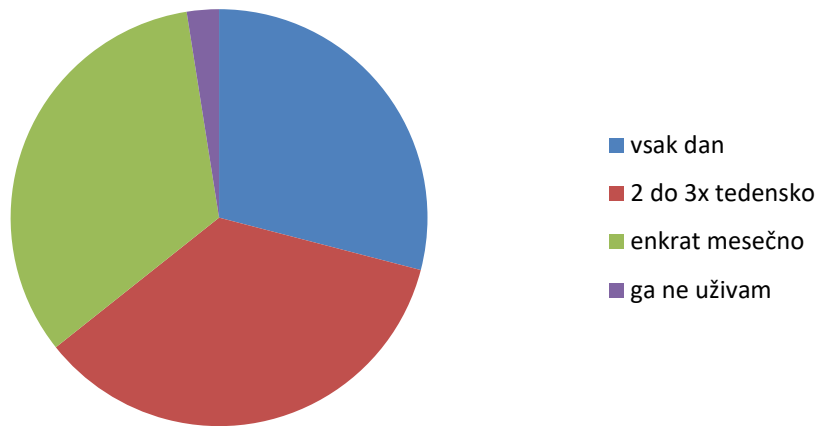
Na anketni list smo napisali, da se med različnimi možnostmi odločili, da bo naš turistični spominek povezan z medom.

4. Dokončaj stavek: **Živali poginejo, čebela pa**

31 učencev od 50 je odgovorilo pravilno – torej čebela umre.

5. Kako pogosto uživate med:

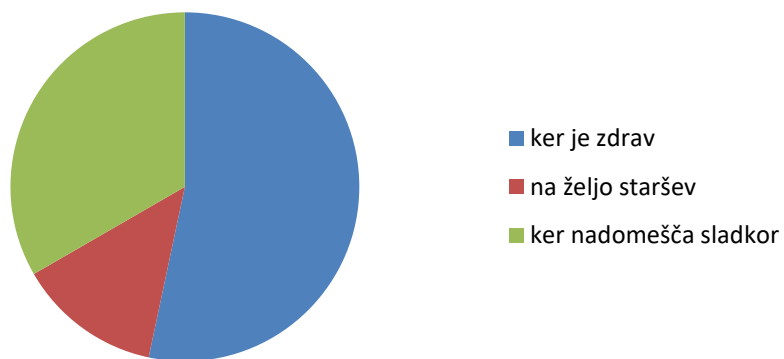
Kako pogosto uživete med



- a) vsak dan: 14
- b) 2 x 3 tedensko: 17
- c) enkrat mesečno: 16
- d) ga ne uživam: 3

6. Če med uživete, odgovorite na naslednje vprašanje:

Uživete ga zato



- a) zato, ker je zdrav: 24
- b) jem ga na željo staršev: 6
- c) ker mi nadomešča sladkor: 15

Iz ankete smo ugotovili, da o turističnih spominkih učenci vedo zelo malo. Odgovori so bili skromni, samo nekaj učencev je na to vprašanje znalo odgovoriti bolj natančno. Seznam spominkov, ki jih poznajo je bil dokaj širok, nekaterih pa jih ne poznajo, oziroma nanje niso pomislili. Spominkov na temo kulinarike niso omenjali (razen medu, ki smo ga že omenili v anketi). Večina učencev dodaja med v svojo prehrano, pri čemer je treba povedati, da na šoli posvečamo veliko pozornosti uvajanju medu v prehrano, pa ne samo ob Dnevu slovenskega zajtrka.

Učenci se zavedajo, da je med zdrav.

ZDRAVILNI UČINKI MEDU

Med je cenjen kot živilo, ki izboljšuje zdravje in počutje, deluje dezinfekcijsko in krepilno pri prehladih, pomirja pri živčni napetosti, krepi organizem med boleznijo in po njej.

1. Je dober antioksidant
2. Zmanjšuje škodljive posledice obsevanj
3. Deluje protivnetno in protimikrobno
4. Daje energijo in pomembne hranilne snovi
5. Pomaga pri težavah s srcem
6. Pomaga pri boleznih dihal, astmi, kašlju, angina, bronhitisu
7. Rešuje želodčne težave
8. Zdravi črevesna obolenja
9. Ponuja naraven vir energije
10. Pomaga pri revmatskih obolenjih
11. Ostale prednosti rednega uživanja so še čiščenje in spodbujanje nastajanja krvi, uravnavanje vrednosti belih in rdečih krvničk, za večanje odpornosti, za obnovo celic, blaženje simptomov prehladov, vnetjih, aknah, brazgotinah, utrujenosti, oslabelosti in pomanjkanju energije

Katere vrste medu uporabiti za posamezne zdravstvene težave?

Kostanjev med: odličen je za pospeševanje prebave, delovanje jeter, uporabljajo ga pri kroničnih vnetjih želodca, pri ranah in poškodbah, tudi v kozmetiki

Cvetlični med: blagodejno vpliva na srce in ožilje

Lipov med: najboljši je pri prehladih in raznovrstnih težavah z dihali

Sivkin ali žajbljev med: odličen za razkuževanje in za blaženje dihalnih obolenj

Gozdni med: najboljša vrsta medu za krepitev imunskega sistema in odpornosti organizma

Med razstruplja telo in nase veže proste radikale, ki so sicer nevarni pri nastanku rakavih obolenj.

Našemu turističnemu spominku bomo priložili knjižico z zdravimi recepti za jedi, pripravljenimi z medom.

AJDOVE PALČKE Z MEDOM IN ČOKOLADO

Potrebujemo:

- 2 veliki jajci
- 60 g kremnega sira
- 60 g ajdove mmoke
- ½ pecilnega praška
- 60 g sladkorja v prahu
- 260 g temne čokolade
- 1 zvrhana žlička kakava (brez sladkorja)
- 2 žlici tekočega medu
- 60 ml in dve žlički olja nevtralnega okusa
- maslo za maščenja modal
- 20 palčk za lizike
- Za okrasitev: zdrobljena kakavova zrna in drobne oranžne kroglice

Postopek:

Pečico segrejemo na 200 stopinj Celzija. Jajci in sladkor stepemo. Vmešamo moko, pecilni prašek in kakav, vse zmešamo in presejemo, prilijemo še 60 ml olja in med ter dodamo drobno nasekljano čokolado. Zmes stresemo v z maslom namaščen pekač z visokim robom in premera 20 cm ter damo v pečico za 20 do 25 minut. Ko pecivo vzamemo iz pečice, ga pustimo, da se popolnoma ohladi.

Pecivo zdrobimo s prsti. Dodamo kremni sir in gnetemo s prsti, dokler ne nastane gladka zmes. Med dlanmi oblikujemo 20 lepo okroglih kroglic, velikih kot oreh, jih zložimo na pladenj, prekrit s papirjem za peko. Za eno uro jih damo v hladilnik.

V visoki ozki posodici za kuhanje nad soparo stopimo 200 g čokolade z 2 žličkama olja. Vanjo pomočimo en konec palčk za lizike, jih potisnemo v kroglice in pustimo 5 minut, da se sprimejo.

Kroglice potopimo v čokoladni oblivi, da so lepo oblite. Narahlo potolčemo po palčki, da odvečna čokolada povsem odteče. Posujemo jih z zdrobljenimi kakavovimi zrni in nekaj sladkornimi kroglicami. Zapičimo jih v podstavek. Za dve uri jih damo v hladilnik.

MEDENE REZINE

Potrebujemo:

- 45 dag moke
- 1 jajce
- 2 žlici medu
- 15 dag sladkorja v prahu
- 2 žlici mleka
- 5 dag masla
- 1 žlička jedilne sode
- marmelada

Postopek:

Med, sladkor, mleko in maslo skuhamo in zamesimo z moko, jedilno sodo in jajcem. Testo razdelimo na tri dele in ga pustimo počivati. Vsak del posebej razvaljamo na pomokani deski in vsak list posebej spečemo. Ko se pečeni listi shladijo, jih namažemo z marmelado, jih nadenemo drug na drugega in polijem s čokoladnim namazom.

MEDENA JABOLKA S ŠODOJEM IZ JABOLČNEGA MOŠTA

Potrebujemo:

- 4 debela čvrsta jabolka
- 20 dag marcipana
- dve jedilni žlici medu
- kozarček ruma
- Šodo: 1,25 dl jabolčnega mošta, 2 rumenjaka, dve jedilni žlici sladkorja v prahu

Postopek: jabolka operemo, razpolovimo in izdolbemo peščiča. Marcipan pomešamo z medom in rumom ter s pripravljeno mešanico napolnimo jabolčne polovice.

Polnjena jabolka potresemo s kristalnim sladkorjem, jih zložimo v primeren pekač in pečemo 20 minut v prej ogreti pečici pri 180 stopinjah Celzija.

Za šodo nad vodno paro kremasto stepemo jabolčni mošt, oba rumenjaka in sladkor v prahu.

MEDENI KOLAČKI

Potrebujemo:

- 500 g medu
- 125 ml olja
- 250 g sladkorja v prahu
- 700 g moke
- 1 zavitek pecilnega praška
- Ščep soli
- 250 g mletih mandljev
- 3 jajca
- 2 žlički cimeta, noževa Konica klinčkov, pol žličke pimenta
- 200 g kandiranega sadja
- 3 žlice sladke smetane

Postopek:

Moko zmešamo s pecilnim praškom mandlji, začimbami, jajci, soljo in kandiranim sadjem ter prilijemo medeno zmes. Dobro pregnetemo. Testo naj počiva na hladnem eno noč. Spočito testo nanesimo na pekač obložen s peki papirjem, ga poravnamo, namažemo s smetano, z nožem v testo zarezemo kvadrate z robom 5 centimetrov. Vsak kvadrat okrasimo kot cvet in zatem pečemo v pečici pri 170 do 180 stopinj Celzija. Pečene kolačke ohladimo in razdelimo po zarezanih črtah. Dobri so šele čez nekaj dni.

MEDENI PIŠČANEC

Potrebujemo:

- 500 g piščančjih prsi
- 6 žlic sojine omake
- 3 čajne žličke rjavega sladkorja
- 1 žlica sezamovega olja
- 1 žlica olivnega olja
- 3 jedilne žlice škroba
- 7 žlic pšenične bele moke
- sol, poper, dve žlici pekočega čilija, ketchup
- sončnično olje
- 2 žlici medu

Postopek:

Piščančje meso narežemo na koščke. V posodi zmešamo 2 žlici sojine omake, rjavi sladkor, sezamovo in olivno olje. Dodamo piščančje meso, premešamo in za eno uro postavimo v hladilnik. Meso nato osušimo. V posodici zmešamo jedilni škrob, moko, sol in poper. V mešanici povaljamo koščke mesa. V ponvi segrejemo olje in na njem spečemo meso. V lončku segrejemo med, omako iz čilija, ketchup, preostalo sojino omako in vodo. Počakamo, da zavre, nato temperature znižamo in vse skupaj segrevamo še nekaj minut. Omako prelijemo po pečenih koščkih mesa in potresemo s sezamom.

MEDENE MIŠKE

Potrebujemo:

- 500 g pšenične bele moko
- 30 g svežega kvasa
- sončnično olje
- 200 g orehov
- 100 g medu
- cimet

Postopek:

V skledo presejemo moko, kvas zmešamo s toplo vodo, da se stopi. Kvas počasi zlivamo med moko in s kuhalnico neprestano mešamo. Prilijemo še toliko vode, da dobimo gladko kremasto zmes. Posodo pokrijemo in pustimo na toplu približno eno uro, da testo vzhaja. V posodi segrejemo olje. Z vlažno žlico postopoma zajemamo testo in ga dajemo v vroče olje. Miške enakomerno zlatorumeno ocvremo. S penovko jih pobereemo iz olja in odcedimo na papirnati brisački. Grobo sesekljane orehe zmešamo s segretim tekočim medom. Miške zložimo na krožnikv obliki stožca, prelijemo z medom in orehi ter potresemo z mletim cimetom.

MEDENA KREMA Z MARELICAMI

Potrebujeemo:

- 3 lističe želatine
- 100 g medu
- 100 ml sladke smetane
- vanilijev sladkor
- 300 g grškega jogurta
- 2 jajci/beljak
- 5 marelic
- timijan

Postopek:

Lističe želatine namočimo v hladni vodi. V kozici segrejemo med, sladko smetano in vanilijev sladkor. Malo preden zavre, kozico odstavimo in vmešamo ožeto želatino. Ko je masa hladna, ji dodamo še grški jogurt. Iz beljakov stepemo trd sneg in ga narahlo vmešamo jogurtu z medom. Marelice operemo in narežemo na koščke. Damo jih v kozico, kjer smo pred tem segrevali med. K marelicam vmešamo timijan in malo vode ter kuhamo približno deset minut. Nato jih dobro ohladimo. Vzamemo šest kozarcev in jih napolnimo z dušenimi marelicami. Prekrijemo s pripravljeno kremo in za nekaj ur postavimo v hladilnik.

PREGOVORI O MEDU IN ČEBELAH

Naši predniki so bili tesno povezani z naravo, s čebelo in čebelarjenjem. Čebele so zelo cenili, ker so jim predstavljale delavnost, gospodarnost, nesebičnost, kar so vpletli v številne pregovore.

Pregovori so odsev razmišljanja kmečkega človeka, ki odražajo razmišljanje in verovanje preteklega časa.

Kolikor dni sneg leži – toliko dni smreka medi.

Bodi priden kot čebela.

Ko delo vaše opazujem, lenobe svoje se sramujem.

Sladek je kot med.

Čebele z zlatom plačajo.

Modrost je slajša kot med.

Kar so pri čebelah piki, to so pri ljudeh jeziki.

Vse je šlo za med.

Bodi priden kot čebela.

Čebela ne pogine, ampak umre.

Ne mogle imeti bi medu čebele, če žela strupenega ne bi imele.

Dobra beseda je kot med: sladka za dušo in zdravilo za telo.

Besede so kot čebele, imajo med in želo.

Dokler lipa cvete, ne manjka čebel.

ŠENČURSKI SPOMINKI V PRETEKLOSTI

Učenci niso našli veliko možnosti za izdelavo turističnega spominka v šenčurski okolici. Ko smo se pozanimali, katere vrste spominkov občina premore, smo ugotovili, da je izbira dokaj skromna. Prevladujejo razglednice, ki so najstarejši in najbolj množičen turistični spominek. Pojavile so se na prehodu iz 19. v 20. stoletje, pri čemer so se pojavili tudi albumi, s katerimi so si posamezniki ustvarili svet idealov. Prve razglednice Šenčurja so nastale v prvi polovici 20. stoletja.

V Šenčurju so še ohranjene stare razglednice iz različnih desetletij, pa tudi novejše.



Fotografija 8: Šenčur/Slovenski etnografski muzej

Fotografija 9: Šenčur okrog leta 1928



Fotografija 10: Šenčur po drugi svetovni vojni

NAŠ PREDLOG ZA TURISTIČNI SPOMINEK DOMAČEGA KRAJA

NAŠ TURISTIČNI SPOMINEK PREDSTAVLJA:

Embalažo, ki je sestavni del celostne podobe turističnega spominka, v kateri bo:

- Šolski cvetlični med
- Trije medenjaki
- Knjižica z recepti



Risba 11: turistični spominek domačega kraja

Šolski cvetlični med je bil pridelan v šolskem čebelnjaku. Pri delu s čebelami so sodelovali učenci čebelarskega krožka z mentorjema Andrejem Cejem in Vilijem Kavčnikom. Janez Markič pa je poskrbel, da je glede na sestavine med res cvetlični. Čebele so cvetni prah nabirale v šenčurski okolici, v razdalji približno treh kilometrov.

Kot smo že napisali, bo turističnemu spominku dodana tudi knjižica z recepti. Med njimi bo tudi recept za medenjake, ki se pripravijo po naslednjem receptu:

Medenjaki

Potrebujemo naslednje sestavine:

500 g moke/250 g ržene moke, 250 g mehke moke

- 1 kavna žlička cimeta
- 2 jajci
- 150 g rahlo pogretega medu
- 150 g mehkega masla
- 150 g sladkorja v prahu

Postopek:

Iz naštetih sestavin zamesimo testo, ga damo v vrečko in pustimo v hladilniku eno uro. Nato testo razvaljamo, izrežemo poljubne oblike in jih spečemo v ogreti pečici pri 180 stopinjah Celzija. Okrasimo jih s sladkornim ledom, za katerega potrebujemo 150 g sladkorja v prahu, 2 žlici tekočega beljaka, 1 – 2 žlici limoninega soka. Po potrebi dodamo vodo, vendar po kapljicah, da ne zvodenimo mase. Masa mora biti dovolj gosta, da se da z njo pisati po piškotih. Nadevamo jo v vrečko, na koncu špice čisto malo odrežemo, da dobimo drobno luknjico, skozi katero lahko brizgamo dekoracijo na piškote.

ORGANIZACIJA DELA

Pri načrtovanju turističnega spominka domačega kraja smo sodelovali vsi člani turističnega podmladka.

V razpravi smo se skupaj odločili, katero idejo bomo uporabili za izdelavo spominka. Potem, ko smo se odločili, kaj bo naš turistični spominek, smo na uvodnem sestanku svoj projekt poimenovali v: "Šenčurju po medu diši".

Poleg članov turističnega podmladka so nam pomagali tudi učenci, ki obiskujejo tehnični pouk in učenci, ki obiskujejo čebelarski krožek skupaj z mentorjema.

Predvideli smo, da bomo za izdelavo spominka potrebovali nekaj finančnih sredstev za material, nakup medu in drugih sestavin za peko medenjakov in papir, na katerega bomo tiskali recepte in jih povezali v knjižico.

Razmislili smo tudi o načinih promocije svojega turističnega spominka.

ZADOLŽITVE – ORGANIZACIJA DELA

ZADOLŽITVE	NALOGE	IZVAJALEC
Zasnova in izvedba naloge	Uvod, cilji, raziskovalno delo	Turistični podmladek
fotografiranje	Urejanje fotografij	Eva in Nika Fabjan
Anketa	Računalniška obdelava podatkov	Luka Bertoncelej, Maj Jenko
Intervju s članoma Čebelarskega krožka	Potek dela v krožku, pridelovanje medu	Nika Fabjan
Peka medenjakov	Iskanje receptov, priprava sestavin	Vsi člani krožka
Izdelava šolskega medu	Pridelava medu v šolskih panjih Analiza medu/če po sestavi ustreza cvetličnemu medu	Čebelarski krožek z mentorjem Andrejem Cejem ter članoma Čebelarskega društva Šenčur Vilijem Kavčnikom in Janezom Markičem
Izdelava turističnega spominka	Lesena embalaža, knjižica receptov medenjaki	Učenci tehničnega pouka z učiteljicama Majo Okorn in Manco Herlec Turistični podmladek
Priprava skeča	Tema: čebele in med	Samo Debeljak in Hana Nachtigal z mentorico Vanjo Umnik
Promocija in prodaja spominkov	Turistični informativni center v Kranju Muzejske trgovine Trgovine z izdelki domače obrti Sejem keramike Komenda Sobotne tržnice v Šenčurju Prodajalna stojala različnih prodajnih mestih Občasne prireditve: Občinski praznik, pustni festival, festival praženega krompirja Spletna stran OŠ Šenčur Plakat na šoli Facebook	Šenčurska tržnica: Luka Bertoncelej, Sami Musič Trgovine: Ela Keber, Pika Waldner TIC: Eva in Nika Fabjan Sejem keramike Komenda: Eva in Nika Fabjan Občinski praznik: Luka Bertoncelej, Maj Jenko, Sami Musič Turistične prireditve: vsi člani Turističnega podmladka/delitev dela – promocija, prodaja Luka Bertoncelej Ela Keber, Pika Waldner Eva in Nika Fabjan

FINANCE

Odločili smo se, da bomo za začetek izdelali 30 turističnih spominkov in jih ponudili na prodajnih mestih in prireditvah. Kako bo tekla prodaja še ne vemo, veliko je odvisno tudi od nas, ki pa iz področja promocije in prodaje še nimamo veliko izkušenj.

Če se bo izkazalo, da bo prodaja zelo uspešna, šolskega medu verjetno ne bo dovolj, zato bomo za pomoč zaprosili druge čebelarje. Prosili jih bomo, da nam prodajo svoj med.

Čebelar, ki nam bo ponudil med, bo seveda naveden na embalaži.

Na ceno turističnega spominka bodo vplivala finančna sredstva, ki jih bomo morali vložiti v izdelavo spominka in delo naših učencev.

Ceno turističnega spominka smo določili potem, ko smo preračunali stroške in vloženo delo. Cena bo 10 EU.

Artikli	Odhodki
Kozarčki medu v spominku	30 x 4 EU = 120 EU
1 kg medu za medenjake v spominkih	15 EU
500 g mehke moke	43, 5 centov
500 g ržene moke	62 centov
4 jajca	70 centov
300 g masla	4, 38 EU
300 g sladkorja v prahu	330 centov
2 vrečki cimeta	1, 46 EU
Lesena embalaža	šola
Knjižica z recepti	30 x 4 EU

SKLEPNE MISLI

Ponudba turističnih spominkov v Šenčurju je bolj skromna, zato smo se odločili, da izdelamo nov turistični spominek domače občine. Pri tem smo si zaželeli, da bi se naš turistični spominek uvrstil na kulinarčni zemljevid Slovenije, oziroma bi postal pomemben del turistične ponudbe.

Upoštevali smo domačo kulinarčno ponudbo, kar pa niso samo jedi iz krompirja in vsem znana godla. Naša občina leži v lepem in neokrnjenem okolju pod Kamniško – Savinjskimi Alpami, obdana s travniki in gozdovi. Tu najdejo čebele obilo cvetnega prahu, zato ni naključje, da ima čebelarstvo v Šenčurju dolgo tradicijo. Tudi danes ima občina številne čebelarje, ki svoje znanje prenašajo na mlajše generacije. Na šoli imamo svoj čebelnjak, kjer naši vrstniki z mentorji pridelujejo med. Pridelan šolski med bomo spravili v lično leseno embalažo, njegova nadgradnja pa bo knjižica receptov in medenjaki.

S takim turističnim spominkom želimo postati pomemben del turistične ponudbe domačega kraja. Predstavlja promocijo in prijazno povabilo, da turisti pridejo obiskat Šenčur z okolico. Ker današnji turist želi svoj dopust preživeti aktivno in spoznati kaj novega, jih bomo povabili, da obišejo šolski čebelnjak in spoznajo delo čebelarskega krožka. S člani Čebelarskega društva Šenčur pa se bomo dogovorili, da bodo turisti delo s čebelami in proizvodnjo medu bolje spoznali z obiski čebelarjev v občini. Tudi oni se bodo s svojo ponudbo vključili v razvoj turizma.

Gastronomija je vse bolj pomemben del turistične ponudbe. Gostinskim delavcem v okolici bomo predlagali, da na svoje jedilne liste vključijo med. Predstavili jim bomo svoje recepte in jim predlagali, da pripravijo katero od jedi po naših receptih.

Turistični spominek bomo pred promocijo predstavili gospodu županu Cirilu Kozjeku, občinskemu svetu ter Turističnemu društvu.

Iskreno upamo, da nas bodo podprli, saj bodo dobili ličen turistični spominek, ki bo primeren tudi kot promocijsko darilo za potrebe občine.

Za material, izdelavo, promocijo in prodajo turističnega spominka ter nastop na turistični tržnici bomo potrebovali finančna sredstva.

Pri tem nam je pripravljeno pomagati podjetje Estetika d.o.o. Fabjan Šenčur Kranj, za pomoč pa bomo zaprosili tudi Turistično društvo, s katerim se bomo dogovorili tudi za promocijo in prodajo turističnega spominka.

Potrudili se bomo, da bomo svoj izdelek uspešno promovirali in prodajali, seveda pa bo za to potrebno precej truda. Naša želja je, da bi se Šenčur uvrstil med turistično bolj poznane kraje v Sloveniji.

UPORABLJENA LITERATURA IN VIRI:

Šenčur okrog leta leta 1928 – razglednica/Slovenski etnografski muzej

Šenčur s Kamniško – Savinjskimi Alpami v ozadju
Ključna beseda Odkrij Gorenjsko: stare razglednice
Gorenjski muzej Kranj
Avtor fotografije: Fran Pavlin

Pregovori o čebelah in medu

Diplomsko delo

Cvetko Damjana, Stramljič Breznik Irena

FF Maribor

Serjanska pot/fotografija – Občina Šenčur

Odprta kuhinja

14. 12. 2008

Turistični spominki

Izdelki domačih in umetnostnih obrti
Motivacijska delavnica
Vseživljensko učenje za razvoj podeželja
www.mizs.gov.si/fieladmin/

zdravje.online

mojirecepti.com

<https://www.mojirecepti.com>

kullinarika.net

<https://www.kul.net>

Tortice na palčkah

Stephanie Bulteau
Mladinska knjiga, Ljubljana 2015

