

35. FESTIVAL TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

MOJ KRAJ MOJ CHEF



## ŠENČURSKI KROMPIR - GURMANSKI VIR



PROJEKтна NALOGA UČENCEV OŠ ŠENČUR

Tevž Bogataj, Alina Ažman, Eliza Grubar, Lana Košir, Dana Smedic, Lorna Štular

Mentorice:

- Nada Kralj; učiteljica geografije,
- Maja Okorn, profesorica umetnosti,
- Vanja Umnik, profesorica razrednega pouka



OSNOVNA ŠOLA ŠENČUR

Pipanova 43

4208 Šenčur

Telefon: 04 – 25 – 19 – 250

Fax: 04 – 25 – 19 – 251



**Spletna stran:**

<http://www.os-sencur.si>



**e – mail:**

[group1.oskrsen@guest.arnes.si](mailto:group1.oskrsen@guest.arnes.si)

## KAZALO

1. Povzetek raziskovalnega ...stran 4
2. UVOD... stran 5
3. TRŽENJSKI NAČRT...stran 6
  3. 1. Cilji in namen turističnega projekta...stran 6
  3. 2. Metodologije dela...strani 6, 7
4. RAZISKOVALNI DEL NALOGE... strani 7-18
  4. 1. Pesem o krompirju: Šenčurski krompir... stran 7
  4. 2. Zgodba o krompirju na moderen način... stran 8
  4. 3 Analiza ankete... strani 9, 10, 11, 12
  4. 4. Nekaj malega o krompirju... strani 12, 13
  4. 5. Pridelovanje krompirja nekoč... stran 13
  4. 6. Intervjuja... strani 14, 15, 16, 17
  4. 7. Kulinarika in gastronomija... stran 18
5. RECEPTI... strani 19-24
  5. 1. Pražen krompir... strani 19, 20
  5. 2. Naša kulinarčna ponudba... strani 21, 22, 23, 24, 25
    5. 2. 1. DAMA krapi... strani 22, 23, 24
    5. 2. 2. Šenčurski cmok v usta... strani 24, 25
      5. 2. 2. 1. Video posnetek... stran 24
6. TURISTIČNA PRIREDITEV... strani 25, 26
7. STROŠKI za prireditev... strani 26, 27
8. PROMOCIJA... strani 27, 28
9. DELITEV DELA... stran 28

10. UPORABLJENA LITERATURA IN VIRI... strani 28, 29

11. ZAKLJUČNE MISLI... stran 29

## KAZALO SLIK

- (Pod vsako sliko, ki smo jo vzeli iz interneta je povezava).

Slika 1, 2, 3, 4 (grafikoni): analiza ankete... strani 10, 11, 12

Slika 5: kopija razglasa o obveznem sajenju krompirja, ki ga je izdala Marije Terezija... stran 13

Slika 6: slika kipa Marije Terezije... stran 13

Slika 7, 8: izdelava in izgled praženega krompirja... stran 20

Slika 9: pire z dodatkom korenčka... stran 21

Slika 10: pire krompir serviran z rdečo peso... stran 21

Slika 11: njoki... stran 21

Slika 12: rožnati kupčki pireja kot priloga govejemu zrezku... stran 21

Slika 13: DAMA krapi ... stran 22

Slika 14: omaka iz hokaido buče... stran 22

Slika 15, 16, 17: izdelava jedi CMOK V USTA... stran 25

Slika 18, 19, 20: dekoracija jedi CMOK V USTA... stran 25

Slika 21: turistična zloženka... stran 27

## 1. POVZETEK RAZISKOVALNEGA PROJEKTA

Slovenija je zelo raznolika država. Za vsako pokrajino so značilne tipične jedi, ki prav tako odražajo njeno raznolikost v okusih pokrajin.

Učenci, ki obiskujemo interesni dejavnosti Turistični podmladek in Podjetništvo smo v okviru projekta Moj kraj moj chef proučevali kulinarično tradicijo svojega kraja, oziroma celotne občine.

Zelo značilna lokalna jed je bila in je še krompir. Odločili smo se, da najprej predstavimo pražen krompir, ki je najbolj tradicionalna šenčurska jed iz krompirja, uvršča pa se med tipične jedi tudi v drugih slovenskih pokrajinah.

Nadgradili smo jo z jedmi, ki so primernejše okusu sodobnega ljubitelja hrane in gastronomije. V video posnetku smo predstavili pripravo praženega krompirja in pire krompirja z dodatki.

Za izbrane jedi smo predstavili tudi postopek priprave in sestavine.

Pri pripravi projekta smo upoštevali tudi izsledke ankete med našimi učenci.

Kako se bomo predstavili na turistični stojnici, pa je odvisno od zdravstvene situacije.

Ključne besede: kulinarika, gastronomija, krompir, lokalne in sodobne jedi, dekoracija,

DAMA krapi, šenčurski cmok v usta, turistična prireditev, promocija

## 2. UVOD

Že nekaj let se Slovenija uvršča med države z dobro kulinariko in gastronomijo.

Kulinarični turizem je vedno bolj pomembna veja turizma. Obišče nas vse več ljubiteljev dobre hrane, ki cenijo lokalno pridelano hrano.

Na vrata pa trkajo mladi kuharji, ki si želijo tradicionalne jedi nagraditi s sodobnejšimi recepti in pripravo jedi prilagojene zahtevnejšim okusom.

V letu 2021 je Slovenija postala gastronomska regija Evrope. Med 24. slovenskimi regijami je tudi Gorenjska. Vsaka od teh regij se od druge razlikuje po svoji raznolikosti, med drugim tudi po značilnih jedeh.

Gorenjci smo poznani po klobasah, gorenjskem želodcu, prati, potici, maslovníku, krapih s skuto, pa tudi po praženem krompirju.

*Šenčur je znan po treh tradicionalnih jedeh; kot so godla, prata in pražen krompir.*

*Te in druge tradicionalne jedi smo predstavili že v preteklih nalogah, v tej se bomo osredotočili na jedi, katerih osnova je krompir.*

Čez krompir ga ni!

Skoraj noben praznik ni popoln brez krompirja. Lahko je pripravljen kot preprosta, navadna ali praznična jed.

Šenčurjanom pravijo kar Krompirjevci. Šenčur leži na Kranjskem polju z dobrimi prometnimi povezavami, vzhodno od Kranja. V zadnjih letih je postal urbanizirano podeželsko naselje. Še vedno pa so v bližini rodovitna polja, na katerih gojijo tudi krompir.

V šenčurski občini je 13 naselij, obsega pa 4030 ha. Znana je kot prodnata dežela, na prodnatih nanosih reke Kokre pa dobro uspeva krompir.

### 3. TRŽENJSKI NAČRT

V okviru trženjskega projekta smo pripravili načrt izvedbe. Pri tem nam je bilo v pomoč znanje, ki smo si ga pridobili pri interesni dejavnosti Podjetnost – Pogum. Dajemo pobude za delo, načrtovali in raziskovali smo različne možnosti in vire, ki jih ponuja naše okolje.

Opredelili smo cilje naloge in razmislili, kako jo pripraviti. Pri tem smo upoštevali lokalno okolje.

Razmislili smo o raziskovalnih metodah, ki jih bomo uporabili pri izdelavi naloge.

V okviru poslovnega načrta smo predvideli, na kakšni turistični prireditvi bomo predstavili svoje delo in kako jo bomo organizirali. Pri tem smo upoštevali prostor in čas, ko se bo prireditev odvijala. Pripravili smo seznam sestavin, ki jih bomo potrebovali za pripravo jedi.

Najpomembnejši del naloge pa bo namenjen kulinariki, oziroma jedem, ki jih želimo pripraviti. Zanje smo izbrali sestavine in pripravili recepte. Jedi smo doma tudi pripravili, da smo zanje ugotovili pravilno razmerje sestavin. Vse jedi temeljijo na kuhanem krompirju.

Ostala nam je še promocija. Pripravili smo zloženko, s katero bomo obiskovalce povabili na turistično tržnico.

#### 3. 1. Cilji in namen turističnega projekta:

- razvoj trajnostnega turizma
- upoštevati kulturno dediščino
- uporaba lokalnih sestavin
- spoznati lokalne jedi iz našega okolja
- sodelovati z lokalnimi proizvajalci hrane
- sestaviti recepta za dve jedi, ki bosta temeljili na krompirju kot tradicionalni lokalni sestavini
- izbrano kulinarično jed ponuditi v lokalih in na prireditvah – turistom ponuditi pristno doživetje z jedjo, ki jo prvič okušajo
- izbrano jed vključiti v šolsko prehrano

### 3. 2. Metodologije dela

Pri delu smo uporabljali več raziskovalnih metod. Med našimi učenci smo izvedli anketo, s katero smo želeli ugotoviti, koliko krompirja pojedjo in na kakšen način. V načrtu smo imeli v načrtu številne intervjuje, ki pa so na žalost skoraj vsi odpadli zaradi zdravstvene situacije. Uporabljali smo ustne in pisne vire. Namesto terenskega dela smo s pomočjo učiteljice izvedli intervju z našo bivšo kuharico gospo Zoro Režek, ki je bila pri nas zaposlena v vrtcu. Zaradi situacije smo kulinarične delavnice pripravili kar doma.

## 4. RAZISKOVALNI DEL NALOGE

### 4. 1. Šenčurski krompir

*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.  
Že 2000 let nazaj so mu čast izkazovali,  
Ko pa lakota je vladala, ljudje so se  
Ga skoraj bali.  
Stopila pa je mednje pomembna vladarica,  
Rekla je: »Krompir sadite in zdravi boste  
kakor ptica.«  
Za nas krompir je sploh nekaj posebnega,  
Slovenci smo ga pravzaprav vzeli kar za svojega,  
Zanj smo piskali kar 132 imen,  
Tukaj pa sploh uspeva, pozna šenčurski teren.  
Poseben čas je za počastitev so počitnice krompirja,  
Ko povsod diši po kuhanem, praženem, pečenem,  
Nikjer ne boš našel take lepote in toliko dobrot obenem.  
Če si ti le da, v Šenčur zavij in le bodi brez skrbi!*

\* pesem je napisala Manca Gostan Zevnik, ki je pred časom obiskovala našo osnovno šolo

## 4. 2. Zgodba o krompirju na moderen način

### Kako smo Šenčurjani dobili krompir?

Nekoč, že par stoletij nazaj, sta v revni vasi Wakapurdala živela Marija Terezija in njen sin Jakob. Marija je bila preprosta, dobrosrčna, nadvse prijazna, a revna ženska, ki je premogla veliko materinske ljubezni. Ne le do lastnega sina, tudi do drugih otrok.

Borila se je za pravice revnih otrok, tudi za svojega sina Jakoba si je želela vse dobro. Ves čas se je trudila, da bi mu lahko dala vsaj mleko ter jajca, obstajala pa je še ena skrivnost. Krompir.

Jakobu ni bilo do ničesar; bil je razvajen, ošaben mulec brez srca. Do svoje dolgo potrpežljive mame se je obnašal kot mačka do miši. Grdo. Marija je imela v sebi veliko dobrote, a bila le preprosta ženica. Nihče pa ni vedel, da je svoje bogastvo izgubila zaradi uroka.

Urok je nad njo izrekla njena mati, ona pa ga bo morala izreči nad sinom.

Sin se ni zavedal, česa bo kmalu deležen. Vse kar je imel, bo izgubil. Spremenil se bo v nekaj, o čemer se mu ni niti sanjalo.

Ko se je nekega večera pozno zvečer, tik pred polnočjo odpravil spat, je mati Terezija vohljala za njim. Bila je noč, ko bo urok prenesla na svojega nehvaležnega, nadutega, a kljub vsemu tako globoko ljubljenega sina. Točno ob polnoči se je usedla k njemu. Med njima je zavladala smrtna tišina in urok se je iz Marije začel prenašati na Jakoba, ki je medtem zaspal; Marija Terezija pa tudi .

Nihče ni vedel česa vse Jakob ne mara, sovražil je vse in vsakogar.

Prenos uroka je trajal vso noč, zjutraj pa je bil v novi podobi.

Ko se je Marija zjutraj zbudila, je imela nazaj vse svoje bogastvo, a tisto, kar je imela najraje, je izgubila. Sina ni bilo nikjer.

Pregledala je celo vas, mesto, šla je v širni svet, dokler se ni spomnila na urok!

Zaklela je svojo ubogo, krhko dušo in se odločila, da gre čim prej domov, kajti vedela je, da je fant postal gomolj, torej krompir.

Ko je prišla domov, je v sinovi postelji zagledala gomolj. Vzela ga je v roko in ga nežno pobožala. Odločila se je, da odide iz svoje vasi v najbližje mestece, kjer bo predajala svoja spoznanja, ter zakopala, a hkrati posadila dušo svojega sina. Odšla je v mesto pridnih kmečkih ljudi, imenovano Šenčur, ter začela županu »kvasiti« pamet. Za čuda uspešno.

Župan jo je nepričakovano uslišal in uvedel šolo, v katero so lahko hodili vsi otroci, ne glede na to ali so revni ali bogati. Šolanje je omogočila vsem. A kmalu se je pojavil nov problem-lakota.



Marija Terezija je pogledala v svojo vrečo, ter videla, da je v njej krompir. Zavedala se je, da je, da je v njej sinov duh.

Nikoli do tedaj ni našla načina, kako bi sina rešila. Tedaj pa si je ob županu domislila, da pokop sina pomeni rojstvo novega, da bo iz ene duše zraslo več duš, iz enega krompirja več krompirjev. Kar pomeni več hrane.

Čez nekaj časa je Šenčur doletela neznanska sreča. Krompir je vzklik in v Šenčurju ni bilo več lakote.

Marija Terezija je bila vesela za Šenčur, saj je uvedla šolo in prinesla bogastvo. Ampak nikoli ni nikomur namenila niti kanček nasmeha, ker je v duši ostala žalostna zaradi svojega sina. Bilo ji je žal, za to kar je naredila. Nikoli si ni odpustila. Terezija je kmalu za tem umrla, postavili so ji kip s krompirjem. Sin Jakob se je materi za storjene grehe odkupil tako, da je z gojenjem krompirja nasitil ljudi, tiste, do katerih je bil prej sebičen.

Nihče pa ni vedel, da je šenčurski krompir uročeni sin pokojne Matere Terezije. In kdaj se bo zgodilo, da bo sin rešen uroka? In kdo ga lahko reši?

Pokoro predaja vsem razvajenim in ošabnim mulcem, kot je bil on. Vsakič, ko se zmrduje, ga legende rešijo ošabni fantje, ko pojedjo njegov gomolj. Pri tem se z urokom vanje prenese fantova duša, na ta način pa se urok širi.

Konec

### 4. 3. Analiza ankete

Med učenci naše šole smo izvedli tudi anketo. Zanimale so nas prehrabne navade naših učencev. Anketirali smo 92 učencev. Glede na to, da v šoli na daljavo uporabljamo Teamse, smo anketo pripravili s pomočjo Formsov.

Rezultate prilagamo tudi na grafikonih.

Odgovori so nas presenetili v pozitivnem smislu.

Povprašali smo jih, kaj najraje jedo. Na razpolago smo jim dali ocvrto hrano, sladice, zelenjavo in sadje in jedi na žlico. Odgovori so skoraj enaki, vendarle pa izstopata zelenjava in sadje. Kar se tiče zelenjave, nismo čisto prepričani, da je tako. V šolski jedilnici pogosto zelenjava ostane na mizah.

Glede na to, da je naša tema krompir, smo jih povprašali, na kakšen način pripravljen krompir jim je najljubši. Izkazalo se je, da je na prvem mestu pečen krompir, zelo malo pa zaostaja pražen krompir. Najmanj všeč jim je krompir v kosih, nekoliko boljše pa se je izkazal ocvrt krompirček. Pričakovali smo, da bo na prvem mestu.

Anketa je pokazala, da je krompir pogosto na njihovih mizah. Kar 48 % jih je odgovorilo, da jedo krompir dvakrat na teden. Dva učenca sta odgovorila, da ga na en teden sploh ne jesta. Enkrat na teden uživa krompir 21 učencev, več kot trikrat tudi 21; zdi se nam, da je krompir na mizi skoraj vsak dan.

Glede na to, da se veliko govori o tem, kako so se spremenile prehrabne navade otrok v Slovenije v času Covida–19 nas je zanimala, kako je s tem pri nas, na naši šoli. Približno polovica vprašanih je odgovorila, da jedo približno enako kot prej, okrog 20 % jih je odgovorilo, da več. 13 % učencev pa je povedalo, da se več gibajo.

Približno polovica jih je odgovorila, da jedo enaka živila kot prej, 24% jih uživa bolj zdrava živila, 15% pa 15 %.

Na vprašanje, kaj si najraje privoščijo, ko so sami doma; so povedali, da je to kruh z namazom. Radi pa imajo nezdravo hrano, predvsem čips in sladice.

### 1. Na kakšen način največkrat ješ krompir?

[Več podrobnosti](#)

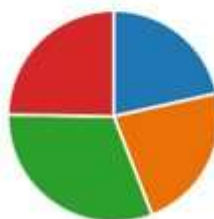
<span style="color: blue;">●</span> Ocvrt krompirček	11
<span style="color: orange;">●</span> Tenstan/prazen krompir	36
<span style="color: green;">●</span> Kuhan krompir v kosih	7
<span style="color: red;">●</span> Pečen krompir	39



### 2. Kaj najraje ješ?

[Več podrobnosti](#)

<span style="color: blue;">●</span> Ocvrto hrano	20
<span style="color: orange;">●</span> Sladice	21
<span style="color: green;">●</span> Zelenjavo in sadje	29
<span style="color: red;">●</span> Jedi na žlico	23

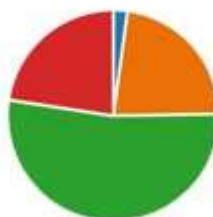


*Slika 1: grafikon-analiza ankete*

### 3. Kolikokrat na teden ješ krompir?

[Več podrobnosti](#)

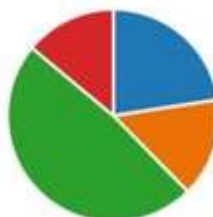
0	2
1	21
2	49
>3	21



### 4. Kako je corona čas spremenil tvoje fizično in psihično počutje povezano s hrano?

[Več podrobnosti](#)

Jedel sem več	21
Jedel sem manj	14
Jedel sem enako	45
Gibal sem se več	13

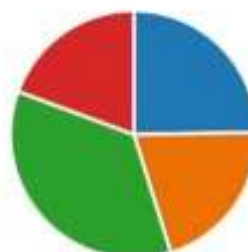


Slika 2: grafikon-analiza ankete

### 5. Kaj si najrajši privoščiš, ko si sam doma?

[Več podrobnosti](#)

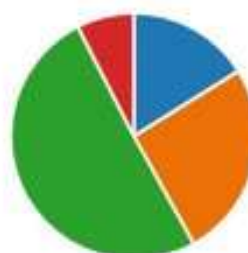
Čips	23
Sadje in zelenjavo	19
Kruh + dodatek (namaz...)	33
Sladkarije, sladice	18



### 6. Kako je corona čas spremenil tvojo prehrano?

[Več podrobnosti](#)

Jem več nezdravih živil	15
Jem več zdravih živil	24
Jem približno enaka živila kot ...	47
Jem več Jedi na žlico	7



Slika 3: grafikon-analiza ankete

7. Kako ti je bila všeč anketa?

[Več podrobnosti](#)

85

Odgovori



Povprečna ocena: 8,24

*Slika 4: grafikon-analiza ankete*

#### 4. 4. Nekaj malega o krompirju

Splošna miselnost je, da je krompir gomoljnica, ki vsebuje veliko škroba in nam ob pogostem uživanju prinaša odvečne kilograme.

A krompir ni kar tako!

En krompir vsebuje kar 25% kalija za dnevne potrebe ter 25% dnevnih potreb po vitaminu C.

Vsebuje vitamine C in B, kalij in fosforne kisline 25% vode in 1,5% vode

Krompirjev sok čisti telo, koristi pa tudi jetrom in mišicam.

Izraz krompir uporabljamo, ko želimo povedati, da ima nekdo srečo. Slovensko ime za krompir je izpeljano iz nemškega, oziroma avstrijsko – koroškega imena Grundbirne, kar pomeni zemljina hruška.

Noben praznik skorajda ni popoln brez krompirja. Primeren je tako za vsakdanje, kot tudi za praznične jedi.

Včasih so mu pravili hrana za reveže, danes pa je iz njega možno ustvariti še veliko več kot pražen, pire krompir in ocvrt krompirček-pomfrit.

Lahko je priloga glavnim jedem, lahko pa ga pripravimo kot samostojno jed, v obliki prigrizkov in celo sladice.

V preteklosti nas je večkrat rešil pred lakoto.

V Šenčurju stoji spomenik avstrijski cesarici Mariji Tereziji. Ta je namreč v 18. stoletju izdala razglas o obveznem sajenju krompirja. Sajenje krompirja pa je pripomoglo k izkoreninjenju lakote na Slovenskem. Največ pridelovalcev je bilo prav v Šenčurju. Šenčurski je bil znan daleč naokrog, njihov semenski krompir so včasih sadili po vsej Jugoslaviji.

Šenčursko Društvo za promocijo praženega krompirja kot samostojne jedi skupaj z občino vsako leto pripravijo festival, na katerem uprizorijo ta razglas. Pripravijo tudi stojnice, na katerih se predstavijo domači ponudniki, pa tudi iz drugih slovenskih pokrajin.

Pripravijo tudi kuharske delavnice, kjer različne skupine pripravljajo pražen krompir in ga ponudijo obiskovalcem.

Krompir je četrta najpomembnejša kulturna rastlina na svetu, ki predstavlja bistvene sestavine pripravljenih jedi.



*Slika 5: kopija razglasa o obveznem sajenju krompirja*



*Slika 6: kip Marije Terezije*

#### 4. 5. Pridelovanje krompirja nekoč

Krompir so sadili aprila. Zemljo za krompir so pripravili tako, da so na lojtrskih vozovih pripeljali gnoj. Z voza so ga stresli na kupe, ki so jih razmetali z gnojnimi vilami. Vile za gnoj so podobne senenim vilam, le da imajo železne roglje. Ti so krajši od rogljev pri senenih vilah. Ko je bil gnoj raztrošen po vsej njivi, so jo zorali. Njivo so povlekli s plohom. Naredili so vrstice s plugom. Najprej so zorali prvo vrstico, ki je bila prazna, v drugo vrstico so nametali krompir, tretjo prekrili z drugo. Tako so ponavljali po vsej njivi. Krompir so name tavalali v brazde iz «cambohov».

Najbolj primeren za seme je srednje debel krompir, ki ima dosti očes s poganjki.

Pobiranje krompirja je bilo zamudno delo. Nekoč so ga izkopavali z motikami. Mnogo krompirja je bilo razsekanega. Pri oranju sta bila potrebna dva človeka; eden je poganjal konje, drugi je oral. Navadno so ga pobirale ženske. Prazne gajbe so naložili ob robu njive, da so jih lahko vsak čas zamenjali. V gajbo sta pobirala krompir dva, vsak je imel svojo brazdo. Ko je bil krompir iz ene brazde prebran, so njivo povlekli z brano, da so lahko pobrali še tisti krompir, ki je ostal v zemlji. Nato so zorali še preostale brazde in še enkrat ponovili brananje.

Krompir so po vojni začeli pobirati v gajbice, ki so držale 24 kilogramov, nekateri pa še vedno v cambohe. Pobiralci so na koncu dobili bogato malico.

\*cambohi: pleteni koši z dvema z dvema ročajema, ki so držali 15 kilogramov krompirja.

## 4. 6. Intervjuja

Člani Turističnega podmladka obiskujemo tudi Novinarski krožek. Zato smo komaj čakali, da izvedemo intervjuje s posameznimi kuharji in kuharicami ter gostincem. Med drugim je bil naš namen obiskati tudi slavno gostilno Ančko.

Žal pa nam je zdravstvena situacija to preprečila. Na daljavo pa nam je s pomočjo mentorice Vanje uspelo pripraviti intervju z gospo Zoro Režek, ki je bila pred upokojitvijo zaposlena v našem šolskem vrtcu.

### Intervju z gospo Zoro Režek:

1. Ste domačinka?

*Sem prista Šenčurjanka in sem ponosna nato. Izhajam iz Gasilske ulice, pr Šimnu se je reklo po domače.*

2. Kdaj ste začutili željo po kuhanju?

*Že kot mlada deklica sem se rada vrtela za štedilnikom.*

3. Kdo vam je predal znanje o kuhanju?

*Moja draga mami mi je dala ogromno znanja.*

4. Imate dve hčeri, je morda katera podedovala to vašo zakladnico znanjo o kuharskih veščinah?

*Ja, drugorojenka Andreja je zelo dobra kuharica.*

5. Ste hodili na tečaje, oziroma jih sami organizirali za druge?

*Hodila sem na tečaj k sestri Vendelini na Brezje in k poznani domačinki Zalki Jovanovič.*

6. Ali ste v življenju kuhali samo za svojo družino ali tudi za druge?

*Kuhala sem v župnišču v Šenčurju in za povabljene duhovnike.*

7. Ste kdaj postregli kako znano osebnost?

*Spomnim se, da sem kuhala za gospoda Perka, ki je bil škof v Beogradu. Ko je jedel mojo potico, je izjavil:« Tista gospodinja, ki je spekla to potico, je dobra gospodinja«. To se mi je res dopadlo.*

8. Katere jedi najraje kuhate?

*Po pravici povedano rada kuham preproste in običajne jedi; golaž, pečenko, pohanega piščanca, govejo juho in pražen krompir.*

9. Naštejte nekaj tipičnih šenčurskih jedi.

*To so godla, prata in pražen krompir. Aha, pa na krvavice in pečenice ne smem pozabiti. V starih časih ja bila pogosto na mizah kaša in burkaša. Včasih je pozimi zmanjkalo mleka, saj ni bilo toliko krme kot danes. Zato so gospodinje kuhale juho, podobno današnji prežganki; po domače so rekli, da je mama konja pomozla, hecno, kajne?*

10. Katera pa je vaša najljubša jed?

*Če po pravici povem, imam najraje domačo salamo.*

11. Bi mi zaupali vaš najljubši recept?

*Ne kuham po receptu, kuham po svoji presoji, občutku in iz sebe. Kuhanje mi je v krvi.*

12. Kako svoje domače presenetite za božično večerjo?

*Najprej pokadimo hišo, sledi obvezna molitev in šele nato slastna večerja. Ponavadi je takrat na mizi svinjska pečenka, pražen krompir, zelena solata, za posladek pa sadna kupa in orehova potica.*

13. Kaj pa ponudite najdražjim ob veliki noči na mizo?

*V tem času veliko časa posvetim pogrinjkom (jajčna in cvetlična dekoracija). Na jedilniku je prata (mesna in zelenjavna), hren (s smetano, nariban z jabolki), suho meso, pirhi, orehova potica ter rdeče vino.*

14. Kako pa ste včasih prišli do sestavin za kuhanje?

*Ko sem bila še mala deklica in sem hodila v trgovino, vam povem, da je bilo zelo težko. Družine so dobile posebne kartice (kartonaste ploščice) za določena živila. Vsaki družini je pripadalo nekaj kartic za cel mesec. Paziti je bil treba na zmernost in varčno porabo kartic. Olje je bilo v trgovini skadiščeno v sodovih. Naenkrat si ga lahko dobil za en »firkelj«; to je 2,5 dl. Moka pa je bila skladiščena v velikih vrečah. Trgovke so jo potem sipale v vrečke po 50 in 25 kg. Živo se spominjam karamelnih bombonov, ki so bili razstavljeni v kozarcih; bili so kot prava paša za oči. Otroci smo jim rekli štofelci. Mmm so bili dobri. Kupovali smo jih od 5 do 10 dag, trgovke pa so jih pakirale v male vrečke. Govorila sem o letu 1956 in naprej... Danes pa je vsega preveč.*

15. Kaj bi dodali za konec?

*Dodala bi, da je najboljša tista hrana, ki je kuhana iz srca.*



## Intervju z gospodom Igorjem Šarašanskim:

Učenci, ki obiskujemo interesno dejavnost Podjetništvo pa smo obiskali gospoda **Igorja Šarašanskega**, ki se ukvarja s tradicionalno pripravo domačih rezancev narejenih po starem receptu.

»**DOMAČI NUDELJCI SO NAJBOLJŠI**«, reče tisti, ki ima mamo, babico, teto ali koga drugega, ki sorodstvo in prijatelje zalaga z domačimi testeninami. Te morajo biti obvezno narejene iz dobre domače moke in jajc z rumenjaki rumenimi kot sonce, da so tudi testenine potem bolj rumene. Ker imamo Slovenci radi testenine, na policah naših trgovin najdemo različne vrste takšnih izdelkov; od suhih do svežih testenin, različnih vrst, okusov in oblik, le da je večina izdelanih v industrijskih proizvodnjah. Dejstvo je, da se okus domačih testenin nikakor ne more primerjati s kupljenimi in pika, zato smo se s podjetniškim krožkom Osnovne šole Šenčur, v okviru Erasmus+ projekta, odločili obiskati Igorja Šarašanskega, vsem bolj poznanega pod imenom Kralj Nudeljcev. G. Šarašanski nas je s čepico na glavi in predpasnikom, ki pritiče tistemu, ki se ukvarja s pripravo nudeljcev, prijazno pričakal na pragu svoje Hiše testenin, umeščene v stari del mesta Kranj. Takoj, ko smo vstopili nas je očaral moderen in prijeten ambient s pridihom domačnosti, torej vonjem po dobrih domačih nudeljih, takih, kot so jih delale naše babice. Na eni strani je umeščena delavnica, kjer nastajajo testenine in na drugi strani trgovinica s policami polnimi pisanih rezancev, najrazličnejših okusov, za zadovoljitev še tako zahtevnih strank. Najprej nas je prijetno presenetil s predstavitvijo priprave jajčnih rezancev, nato nam je prijazno odgovoril še na nekaj vprašanj.

1. S čim se ukvarjate?

*Trenutno je tole proizvodnja nudeljčkov oziroma rezancev. S tem se pravzaprav ukvarjam že osem let.*

2. S čim ste se ukvarjali pred tem?

*Prej sem bil petindvajset let zaposlen v Merkurju in sicer v računalniškem oddelku. Prišla je kriza in so me odpustili.*

3. Od kod vam ideja za testenine?

*Zmeraj sem rad kuhal in pekel piškote. Rezance sem začel izdelovati zato, ker se tistih pravih domačih v trgovini pač ni dalo dobiti.*

4. Ali se je v vaši družini kdo ukvarjal s pripravo domačih testenin ali kdo vas je za to navdušil?

*Ja, moja mama jih je delala. Ko sem izgubil službo sem ji pri tem pomagal. Skupaj sva jih izdelovala, jaz pa sem jih tudi prodajal. Nekaj časa sem tudi potoval z motorjem po Italiji in Srbiji. Zbiral sem recepte in nasvete za dobre testenine. Posebej v Italiji je veliko ljudi, ki se ukvarjajo z izdelavo domačih testenin in jih na malo prodajajo. Tudi v Vojvodini imajo čudovite testenine, tam imam še po očetovi strani nekaj sorodnikov.*

5. Ali ste dobili kakšen koristen nasvet glede priprave testenin oz. dober recept?

*Ja, veste kako je, vsak nekaj pove z veseljem, ti povejo tudi kakšne moke uporabljajo, to ni bil noben problem. Vsakega sem kaj vprašal. Kdo je povedal, kdo malo skrival, ne povejo ti pa ravno vse. Kakšne skrivnosti jasno zadržijo zase, češ to moraš pa sam odkriti. Povejo ti, da*



*moraš veliko preizkušati različne vrste in mešanice moke in res je tako. Skrivnost dobrih testenin je namreč v mešanici moke.*

6. Od kod pa imate kokošja jajčka in kakšna so tista »prava«?

*Jaz jih imam iz Krškega. Pomembno je, da je rumenjaki rumeni, še bolj pa, da jajca lepo dišijo.*

7. Kako ste ustanovili svoje podjetje?

*Kot sem že prej omenil, sem rezance najprej prodajal po tržnicah pri nas in tudi v Avstriji. Na začetku je bilo težko. Sprva sem si stojnico delil z neko gospo. Ta me je v nasprotju z ostalimi prodajalci na tržnici, kot novinca in konkurenco, lepo sprejela in mi dala nekaj spodbudnih besed, ki se me držijo še danes. Tako so se ljudje oz. stranke name navadili in ugotovili, da prodajam kvalitetne izdelke. Šele po nekaj letih sem odprl svoje samostojno podjetje in prvo prodajalno Hiša testenin – Kralj Nudeljcev.*

8. Kakšni so bili začetki in kdo vam je pri tem pomagal?

*Tega sem se lotil z veseljem, saj je bila to moja velika želja. Poleg tega so mi ob tem stali vsi prijatelji in družina. Posebna zahvala gre mojemu sinu Amadeju in moji partnerki Megi, saj mi brez njiju zagotovo ne bi uspelo.*

9. Ali vas je bilo strah neuspeha, kdo vas je spodbujal?

*Ni me bilo strah. Bil sem prepričan v to, da mi bo uspelo, resnično sem verjel vase.*

10. Od kod tako izvirna ideja za ime vašega podjetja?

*Idejo so mi dali prijatelji. Pravzaprav mi je nekdo od prijateljev rekel, da sem pravi kralj nudeljcev, ko sem tako razvažal naokoli in mi je dobro šlo.*

11. Ali testenine pripravljate izključno v vaši delavnici?

*Da, izključno samo tukaj.*

12. Kdo so vaše stranke?

*Testenine prodajam strankam, ki obiščejo prodajalno, nekaj imam tudi stalnih odjemalcev restavracij s slow-food prehrano.*

13. Kakšni so vaši načrti za prihodnost?

*Želim si potovati. Rad bi šel v Avstralijo in tam nadaljeval s poslom, vendar sem že malo prestar za to.*

14. Ali razmišljate, da bi organizirali delavnice za otroke?

*Da bi jih redno izvajal, ne. Imel sem že delavnice za starejše, vendar mi to vzame veliko časa in priprav. Zelo rad pa pokažem kako izdelujem testenine, tako kot sem to storil danes za vas.*

15. Kdo ureja vašo spletno stran?

*Moj sin Amadej, saj v tem zelo uživa, jaz pa zato resnično nimam časa.*

16. Ali razmišljate tudi o spletni prodaji?

*Ne, ker bi se vse testenine polomile in ker je poštnina draga. Potem pa pride za kupca zelo drago. Kakšno kašo ja, drugače pa ne.*

17. Se udeležujete kulinarčnih sejmov oz. festivalov?

*Zelo rad grem, saj moram vedeti koliko stanejo gostinski stroji. Vendar tam po navadi nič ne kupim, saj kupujem rabljeno.*

18. Ali nameravate razširiti svojo dejavnost in kako?

*Saj sem s to delavnico zadovoljen, mogoče jo bo moj sin razširil, moj vnuk bo pa samo še tipke pritiskal, če bo hotel.*

#### 4. 7. Kulinarika in gastronomija

Spraševali smo se ali ta dva pojma pomenita eno in isto. Ugotovili smo, da ni čisto tako.

**V Sloveniji se v zadnjih letih zelo uveljavlja gastronomski turizem.**

*To je vrsta potovanja, pri katerem je osrednji del potovanja gastronomija. Tako potovanje omogoča spoznavanje lokalne kulture, navade, običaje, navade in naravo.*

*Turistom omogočijo tudi spoznavanje hrane in njene priprave. Za turiste je to edinstveno doživetje. Pokusijo lahko gastronomske jedi, ki so povezane s kulturo domače regije.*

*Kulinarika pa označuje znanje pripravljanja in ponujanja dekoriranih jedi ter kuharskih sposobnosti. Ta izraz je povezan z vsem kar ponuja kuhinja, pravzaprav je del besede gastronomija.*

Okusi Slovenije so okusi različnosti. V naši državi sadimo in prodajamo okrog 200 vrst krompirja, ki se potem znajde na naših jedilnih mizah.

Čeprav se pri nas kuha zelo raznoliko in svetovljansko, **tipično slovensko kosilo** še sestavljajo naslednje jedi:

- goveja juha z rezanci (lahko tudi gobova)
- meso s prilogo (pečenka, ocvrt piščanec)
- zelenjava (obvezen dodatek), večinoma je to solata
- zelo značilna jed je **pražen krompir**

Pražen krompir se kot del prehrane omenja v vseh 24 pokrajinah. Pražimo ga že od 19. stoletja naprej.

#### ZDAJ PA SMO PRI KULINARIČNEM DELU NAŠE NALOGE

Omenili smo že, da Šenčurjane pogosto povezujejo s »tenstanim« krompirjem, ki je zelo tradicionalna jed. Tudi pri nas je klasično nedeljsko kosilo še vedno takšno, kot smo zgoraj opisali. Samo s to razliko, da včasih ni bilo drugega mesa kot govedina. Kuhano govedino so dali v juho. Ker so med tednom jedli bolj skromno, je bila nedelja prazničen dan.

V Ljubljani so ustanovili Društvo za ohranitev praženega krompirja kot samostojne jedi, ki skrbi, da bi se krompir pripravljen na ta način ohranil tudi v bodoče. Po Sloveniji prireja številne festivale (sodelujejo tudi Turistična društva in občine). Pobrskali smo po spletu, da bi našli kraje, kjer so bili festivali v preteklosti. Tu jih nekaj navajamo: poleg Šenčurja, še

Postojna, Velenje, Mokronog, Sevnica, Bovec, Radeče, Ivančna Gorica, Gorenja vas in še kje. Letošnji festival bo zaradi zdravstvene situacije potekal prek spleta, to je 5. septembra.

Tule navajamo, kako so in še v Šenčurju pripravljajo pražen (tenstan) krompir.

## 5. RECEPTI

### 5. 1. Pražen oz. tenstan krompir

Sestavine:

- 1 kg krompirja
- 2 čebuli ali šalotki
- 0,5 dl olja
- 2 žlici ocvirkov (naj bodo kmečki/domači)
- ščepec soli
- šopek peteršilja

#### POSTOPEK

<b>PRIPRAVA</b>	10 min
<b>KUHANJE</b>	30 min
<b>SKUPAJ</b>	40 min

Neolupljen krompir temeljito očistimo in operemo. Postavimo ga v večjo posodo in zalijemo s toliko hladne vode, da pokrijemo ves krompir v posodi. Vodo solimo in pokrijemo. Krompir kuhamo od 15 do 20 minut.

Ko je krompir kuhan, ga odstavimo in odlijemo vodo. Pustimo, da se ohladi, nato ga olupimo. Medtem ko čakamo, da se krompir ohladi, olupimo čebulo in jo narežemo na tanke rezine. V ponvi segrejemo olje in jo na hitro popražimo. Čebula, ki ji lahko dodamo malo soli, da se hitreje razpusti, naj malo porumeni in prijetno zadiši. Čisto na koncu dodamo še ocvirke.

Na kolobarje narežemo krompir in ga pražimo sprva pri nizki temperaturi, proti koncu praženja pa temperaturo zvišamo. Krompir stalno mešamo in obračamo, da se enakomerno prepraži. Med praženjem dodamo malo soli in popra ter mešamo, da se začimbe enakomerno porazdelijo po krompirju.

Ponev odstavimo. Nasekljamo peteršilj oz. drobnjak in ga potresemo po krompirju.

## Dodatni nasvet

Pražen krompir je najbolje pripravljen v litoželezni ponvi, ki enakomerneje ohranja temperaturo.

Če želimo imeti bolj hrustljivo zapečen pražen krompir, ga med praženjem ne mešamo ves čas. Hkrati pa z dna strgamo krompir, ki se prime ponve.

Čebulo lahko zamenjamo s šalotko, ki pripomore k svežini in boljšemu okusu. Prav tako pa k boljšemu okusu pripomore jušna osnova, ki jo lahko dodamo malce pred koncem praženja.



Slika 7, 8: pražen krompir

Kaj pa sedaj?

**Na začetku naloge smo napisali, da bo naš cilj tradicionalno jed lokalno jed pripraviti na sodoben način.**

*Odločili smo se, da bodo vse naše jedi; podobno kot za pražen krompir, temeljile na kuhanem krompirju z dodatkom drugih sestavin.*

Kot smo že omenili obstaja veliko vrst krompirja; v osnovi pa ločimo **moknati**, **srednji** in **voskasti** krompir.

Za pripravo naših jedi smo uporabljali moknati ali škrobni krompir, za cmoke pa se uporablja krompir iz poznejših sort. Zelo priljubljen je cvetnik.

### ***Pire krompir z različno zelenjavo:***

Klasično pripravljenu krompirju dodamo špinačo, korenje ali rdečo peso, da ta dobi posebno barvo.

### ***Njoki:***

Pripravimo jih iz kuhanega in pretlačenega krompirja z dodatkom moke in jajca ter poljubnih zelišč.

Naštete jedi smo nameravali pripraviti v šolski kuhinji, kar pa to ni bilo mogoče, jih je doma skuhala naša mentorica Vanja Umnik in nam poslala video posnetek.

V veliko pomoč so nam bile tudi naše mame, ki so nam doma pri kuhanju pomagale z nasveti.

Povezava je na spodnjem linku:

<https://youtu.be/ez46fR6Lt4E>



*Slika 9: pire krompir z dodatkom korenja*



*Slika 10: pire krompir serviran z rdečo peso*



*Slika 11: njoki*



*Slika 12: Rožnati kupčki pireja kot priloga govejemu zrezku*

## 5. 2. Naša kulinarčna ponudba(Turistični podmladek)

Odločili smo se, da pripravimo kar dve jedi, katerih osnovna sestavina za testo je kuhan krompir.

- DAMA KRAPI
- ŠENČURSKI CMOK V USTA

Naš namen je bil, da zgoraj navedene jedi posodobimo in prilagodimo svojim potrebam.

Trudili smo se, da bi bili obe jedi še posebej vabljeni in slastni za širši krog ljubiteljev kulinarike.

Obe jedi smo večkrat pripravili doma, tako da smo ugotovili pravilno razmerje sestavin.



*Slika 13: DAMA krapi*



*Slika 14: omaka iz hokaido buče*

### 5. 2. 1. DAMA krapi

-Za krompirjevo testo

- 500 g krompirja
- 150 g moke (lahko damo približno enako razmerje, da se ne bo lepilo na prste)
- 20 g zdroba
- 30 g masla
- 1 jajce
- Sol

Nadev

- 300 g skute
- 2 žlici kisle smetane, sol, pehtran

## Priprava

*Krompir operemo, olupimo, narežemo in kuhamo cca 25 minut. Medtem, ko se krompir kuha, pripravimo skutin nadev, to naredimo tako, da vse sestavine med seboj premešamo.*

*Medtem krompir odcedimo ter pretlačimo.*

*Dodamo moko, zdrob, maslo, jajce in sol ter zgnetemo gladko testo. Testeno krpo razvaljamo na približno 5 mm debeline. Testo narežemo na kvadratke, velike 10 x 10 cm. Na sredino testa z žličko polagamo nadev. Nato testo prepognemo in z vilico ob straneh na rahlo stisnemo. Pripravljene žepke položimo v vrelo in osoljeno vodo. Počakamo, da priplavajo do vrha in počakamo še dobri 2 minuti. Potem jih vzamemo iz vode in serviramo.*

## Ideje za serviranje:

Za predjed lahko pripravimo bučno juho, žličko bučne juhe pa uporabimo za dekoracijo jedi. Po želji lahko dodamo še malo bučnega olja in kisle smetane.

**Zraven se lepo prilega tudi gobova omaka z jurčki in lisičkami.**

Na krožnik položimo še češnjev paradižnik.

## Sestavine za bučino juho:

- 600 g muškatne ali hokaido buče
- ½ dl oljčnega olja
- Pol čebule
- 3 stroki česna
- 8 dcl vode
- eno žlico smetane za kuhanje
- 0,5 dl bučnega olja
- Sol in poper
- Muškatni orešček, ščepec kurkume

*Bučo olupimo, odstranimo semena in narežemo na kose. Čebulo očistimo, drobno sesekljamo in prepražimo na oljčnem olju. Skuhamo do mehkega, dodamo muškatni orešček in kurkumo. S paličnim mešalnikom vse skupaj zmiksamo, po okusu solimo, popopravimo, po želji pa dodamo še smetano. Serviramo z bučnim oljem.*

## Omaka iz jurčkov in lisičk

- Sestavine:
- 250 g jurčkov in lisičk
- 2 žlici oljčnega olja
- 3 stroki česna
- Ena žlica moke, sol, poper
- 1/dl kisle smetane
- En trikotnik topljenega sira



## Priprava

Očiščene gobe narežemo na primerne kolobarje. Na oljčnem olju pražimo obe, dodamo sesekljan peteršilj in česen. Začinimo po okusu. Dušimo 10 do 15 minut, nato dodamo še moko, kislo smetano in topljeni sir. Mešamo toliko časa, da se sir raztopi.

### 5. 2. 2. Šenčurski cmok v usta

#### 5. 2. 2. 1. Video posnetek: [ŠENČURSKI CMOK V USTA](#)

Šenčurski cmok na usta je jed pripravljena v približno 30ih minutah.

Ideja?

Ideja je spreminjanje tradicionalnih šenčurskih jedi v novodobne jedi pripravljene iz istih sestavin.

Jed je pripravljena iz mesa, krompirja in testa.

Sestavine za testo – sestavine so preračunane za en gomolj

- Krompir 100 g
- Moka 7 g
- Jajce 1 x

Sestavine za nadev:

- Krompir 150 g
- Mleto meso 150 g
- Začimbe(timijan, paprika, tikka masala, sol)
- Mast

## Priprava

Najprej si pripravimo sestavine za testo.

Krompir najprej skuhamo. Nato ga olupimo in narežemo na koščke. Kuhan krompir pretlačimo, nato mu dodamo še žvrkljana jajca, masi po želji dodamo sol.

Testu dodamo moko, olje ali pa stopljeno mast, olje. Testo zgnetemo. Če se lepi med prste, mu še dodamo moko; paziti pa moramo, da moke ni preveč. V bistvu je to testo za krompirjeve cmoke.

Med tem, ko testo počiva pripravimo nadev.

Meso narežemo na koščke in ga začinimo. Krompir narežemo na majhne koščke, nato pa ga spečemo z mesom. Pečemo ga na velikem ognju samo par minut. Ko je nadev pripravljen, vzamemo testo, in ga razvaljamo. Narežemo ga na kvadratke. Nanje polagamo žlico testa.



*Kvadratke zakrpamo v kroglice in jih oblikujemo. Pazimo, da jih ne stiskamo preveč, ker se sicer testo meša z mesom.*

*Kroglice za 10 do 15 minut v hladilnik.*

*Cmok vzamemo iz hladilnika in ga približno 10 do 20 minut kuhamo v vreli vodi, dokler ne priplava na površje. Vzamemo ga iz vode, počakamo, da se ohladi, nato pa je pripravljen za dekoracijo.*



*Slika 15, 16, 17: priprava cmokov*



*Slika 18, 19, 20: dekoracija jedi CMOK V USTA*

-Analiza:

Cmok je vsekakor užiten in zelo okusen. Za tistega, ki je lačen, bo odličen 😊.

## 6. TURISTIČNA PRIREDITEV

V Sloveniji so turistične prireditve na temo kulinarike zelo pogoste. Navadno se navezujejo na lokalno pridelovanje hrane, vezano na sezono.

Izjemno priljubljeni so mednarodni festivali praženega krompirja, ki so vsako leto v drugem kraju. Letošnji bo zaradi zdravstvene situacije organiziran 5. septembra na spletu. Zanimalo nas je, kje so bili v preteklosti; razen v Šenčurju še organizirani. Zasedili smo Bovec, Sevnico, Ivančno Gorico, Mokronog, Velenje, Radeče, Postojno, Gorenjo vas v Poljanski dolini, najbrž pa še kje.

Tudi mi smo se odločili za kulinarčni festival, ki se bo odvijal v osrednjem delu Šenčurja; na Krompirjevem trgu, kjer je tudi spomenik Mariji Tereziji.

Ker so kulinarčne prireditve vezane na sezono, smo se odločili, da jo organiziramo junija, ko se začne pobirati zgodnji krompir.

Načrt prireditve: 18. junij 2021

Ime prireditve: Šenčurski krompir-gurmanski vir

Prizorišče: Krompirjev trg v Šenčurju

Čas: med 9.00 – 18.00

Kaj se bo dogajalo:

-Tradicionalno bomo organizirali kuharske delavnice, v katerih se bo kuhal in pražil krompir.

-Poleg domačih bomo povabili ekipe tudi iz drugih krajev Slovenije. Pripravljen pražen krompir bodo obiskovalci lahko tudi degustirali.

-Lokalni proizvajalci bodo predstavili različne vrste krompirja, prikazali pa bomo tudi pridelovanje krompirja na star način. Članici naše ekipe bosta pripravili skeč o Mariji Tereziji in krompirju.

-Na stojnicah bomo predstavili različne jedi; kjer je krompir osnovna sestavina.

-Seveda pa bomo na svojih stojnicah predstavili svoji jedi; to sta DAMA krapi in Šenčurski cmok v usta. Poskrbeli bomo tudi za male kuharje. Med drugim bodo izdelovali šampiljke, s katerimi se da okraševati platnice zvezkov, knjig, čestitk, voščilnic. Pripravili jim bomo flomastre, barvice, papir, nožke in seveda krompir.

## 7. STROŠKI za prireditev

Upoštevati bomo morali:

- administrativne in organizacijske stroške
- stroške izvedbe prireditve
- stroške za promocijo

Veliko dela bomo opravili sami, zato upamo, da stroški ne bodo preveliki. S šenčursko občino se bomo dogovorili, da nam bo odstopila predviden prostor na Krompirjevem trgu. Prosili bomo tudi za najem stojnic. Gostom iz drugih slovenskih krajev bomo povrnili stroške za prevoz. Doma imamo veliko likovnega materiala za pripravo delavnic za otroke.

Za pripravo jedi bomo potrebovali veliko krompirja. Zanj bomo zaprosili pri lokalnih proizvajalcih. Ti bodo lahko svoje sorte predstavili in tudi prodajali na turistični prireditvi. Za ostale sestavine bomo deloma poskrbeli sami, za finančno pomoč pa bomo zaprosili Turistično društvo Šenčur in lokalne sponzorje.

Največji stroški bodo za promocijo. Računamo na pomoč Turističnega društva, s katerim bomo pri organizaciji prireditve tesno sodelovali.

### Šenčurski krompir gurmanski vir



**KDAJ? 18. Junija, 2021, OD 9.00 DO 18.00**  
**KJE? na Krompirjevem trgu, v Šenčurju.**

*Vstop je prost!*

Prisrčno vas vabimo **ID Turistični podmladek** in **ID Podjetništvo iz OŠ Šenčur** skupaj s **Turističnim društvom in Občino Šenčur**.

Za dodatne informacije pišite na: [šenčurski.gurman@gmail.com](mailto:šenčurski.gurman@gmail.com) ali pokličite na tel. št.: 040 15 56 728



#### PROGRAM PRIREDITVE

1. Priprava in degustacija najboljšega **praženega krompirja** ekip iz celotne Slovenije.

2. **Predstavitve izbranih jedi**, pripravljenih iz krompirja, na dveh stojnicah, ki jih boste lahko poizkusili in brezplačno prejeli še knjižico receptov.

- Stojnica 1: **DAMIKRAPI**
- Stojnica 2: **ŠENČURSKI CMOK NA USTA**

3. **Predstavitve lokalnih proizvajalcev**: različne vrste krompirja, prikaz gojenja krompirja na star način, skeč, ki predstavlja pisanje dekreta Marije Terezije o obveznem gojenju krompirja na Slovenskem

4. **Ustvarjalne delavnice za otroke** na temo lokalnih dobrot in tradicionalne kulinarike.



Naši slavni **DAMIKRAPI**, ki jih morate poizkusiti! Pridite na degustacijo, ne bo vam žal!



Sv. Jurij, Šenčur



Občina Šenčur



Spomenik krompirju, Šenčur



Krompirjev trg, Šenčur

Slika 21: turistična zloženka

## 8. PROMOCIJA

Spletne strani OŠ Šenčur	Kje bo prireditev, kdaj, program kulinarčne prireditve
Glasilo Jurij	Glasilo izhaja enkrat na dva meseca, zato bo treba upoštevati, da datum in program prireditve pravočasno objavimo
TIC Kranj	Pošljemo promocijski material – vabilo na prireditev

Časopis Gorenjski Glas	Promocijsko vabilo z datumom in programom prireditve
Facebook	Člani podmladka obvestijo svoje prijatelje in druge uporabnike
Trgovski centri	plakati
YouTube	Ogled video posnetkov
Kraji v šenčurski občini	Datum, prireditveni prostor, kratka predstavitev programa

Zavedamo se, da prireditev ne bo uspela, če se ne bomo dobro organizirali in si razdelili delo. To bomo storili na uvodnem sestanku. Za pomoč in svetovanje bomo zaprosili Turistično društvo in občino, kjer imajo s takimi prireditvami številne izkušnje.

## 9. DELITEV DELA:

Organizacija prireditve	Lorna Štular
Priprava delavnica praženega krompirja	Mentorica Vanja Umnik
Priprava jedi DAMA krapi	Danea Snedic
Priprava jedi Šenčurski cmok v usta	Eliza Grubar
Promocija prireditve	Vsi člani Turističnega podmladka
Zbiranje sestavin za jedi in kuhanje	Člani Turističnega podmladka
Vodenje delavnice za otroke	Tara Jordan
Snemanje	Učitelj Andrej Cej, Iris Lunar

## 11. ZAKLJUČNE MISLI

Med raziskovanjem in pisanjem projektne naloge smo se navdušili za kuhanje in novimi pristopi pri pripravi hrane. Mladi odkrivamo kulinarčno podobo Slovenije, za nas pa je pomembno, da imamo možnosti nekaj narediti po svojih idejah. Te so nadgradnja tradicionalno pripravljene hrane. Radi bi aktivno sodelovali v duhu časa z novimi pristopi pri pripravi hrane.

Z veseljem smo iskali sestavine za nove jedi, si zamišljali recepte in kuhali jedi doma. Zelo nam je žal, da tega nismo uspeli kuhati v šolski kuhinji. V pomoč so nam bile mentorice in naše mame, uporabili pa smo tudi svoje ideje. V veliko veselje nam je bila tudi dekoracija jedi, kjer smo lahko uporabili svojo domišljijo. Kulinarčno prireditev, ki smo si jo zamislili, bi lahko res izvedli. Podobne so v Šenčurju že bile, tako da bi nam organizatorji lahko pomagali s svojimi izkušnjami. Tu mislimo na Turistično društvo Šenčur in Občino Šenčur.

Upamo in pričakujemo, da bi nam pomagali tako finančno, kot materialno.

Glede na to, da je kulinarika in gastronomija med Slovenci in tujimi obiskovalci vedno bolj priljubljena, veliko damo na zdravo in okusno pripravljeno hrano, ki je prilagojena sodobnem času in potrebam človeka, ne dvomimo, da bi naša prireditev z dobro organizacijo in promocijo uspela.

## ZAHVALA

Pri pripravi projektne naloge so nam pomagali starši, sorodniki in sodelavci šole. V pomoč nam je bilo tudi Turistično društvo in Občina. Pri pripravi intervjujev sta sodelovala g. Igor Šarašanski in g. Zora Režek. Vsem iskrena hvala.

## 10. UPORABLJENA LITERATURA

Raziskovalna naloga spoznavanje zgodovine Šenčurja skozi kmečke običaje in kulinariko (32. festival Turizmu pomaga lastna glava; Kultura in turizem)

Internetni viri:

<https://okusno.je/triki-in-nasveti/vrste-krompirja-in-njihova-uporaba-v-kuhinji.html>

<https://slv.healthycatchups.com/poleznye-svoystva-syrogo-kartofelja.html>

<https://odprtakuhinja.delo.si/kroznik/sedem-temeljev-dobrega-praznega-krompirja/>

[https://www.slovenia.info/uploads/publikacije/slo/okusiti\\_slovenijo\\_2013\\_SLO\\_WEB\\_pub.pdf](https://www.slovenia.info/uploads/publikacije/slo/okusiti_slovenijo_2013_SLO_WEB_pub.pdf)

<https://www.slovenia.info/sl/zgodbe/ko-ste-v-sloveniji-imate-krompir>

<https://www.slovenia.info/sl/zgodbe/ko-ste-v-sloveniji-imate-krompir>

[http://www.prbetel.si/wp-content/uploads/Okusi\\_gorenjske\\_slo.pdf](http://www.prbetel.si/wp-content/uploads/Okusi_gorenjske_slo.pdf)

[https://www.slovenia.info/uploads/publikacije/taste\\_slovenia/okusiti-slovenijo.pdf](https://www.slovenia.info/uploads/publikacije/taste_slovenia/okusiti-slovenijo.pdf)

<https://www.ustvarjalnidotik.si/stampiljke-iz-krompirja>