

OKUSNI ZAKLADI



Turistična zveza
Slovenije



2024



**Skupaj bomo omogočili,
da SRČNOST doseže tiste,
ki jo najbolj potrebujejo!**

GLASUJ IN PODPRI!

Z nakupom izdelka z oznako Srčna soseska prejmete
na koncu računa kupon s kodo, s katero lahko
glasujete za eno od izbranih društev.

**Glasovanje poteka od 14. 11. do 31. 12. 2024 na
srcnasoseska.mercator.si ali v aplikaciji Moj M.**



**PODELILI BOMO KAR 150.000 EUR
DENARNIH SREDSTEV MED
IZBRANA DRUŠTVA:**

Gasilska zveza Slovenije, Spominčica – Alzheimer Slovenija,
Zveza Anita Ogulin & ZPM, ZPMS- Hiša zavetja Palčica, Fundacija
Leona Štuklja in Miroslava Cerarja, Zdravilišče RKS Debeli rtič,
Društvo prostovoljcev Vincencijeve zveze dobrote, Oddelek za
invalidno mladino in rehabilitacijo Stara Gora, Društvo Materina
Dušica za otroke, Gorska reševalna zveza, Palčica pomagalčica
in dobrodelni škratki, Slovenska filantropija, Društvo onkoloških
bolnikov Slovenije, Zveza Sonček, Slovensko društvo za celiakijo,
Europa Donna, Slovenska karitas, Zavod Mirno morje, Inštitut Zlata
pentljica, Zavetišče za zapuščene živali Horjul.



Mercator
moj najboljši sosed
že 75 let

KAZALO

MLADI UPI TURIZMA, ISKRENE ČESTITKE! 6

OKUSNO, DIŠEČE, LEPO, MAMLJIVO, VABLJIVO ... 8

38. FESTIVAL TPLQ – SODELUJOČE OSNOVNE ŠOLE 10
PREJEMNICE ZLATEGA PRIZNANJA

OŠ Antona Šibelja - Stjenka Komen 14
TERAN JE TUDI ZA OTROKE IN SE TUDI JÉ

OŠ Cankova 16
A ŠTE ZA CANKOLADICE?

OŠ Črna na Koroškem 18
ČRJANSKI LUŠTI

OŠ dr. Janeza Mencingerja Bohinjska Bistrica 20
MRAVLJIŠČE

OŠ Franca Lešnika – Vuka 22
VELIKE SANJE MAJHNIH OREHOV

OŠ Gorica 24
ŠLASTNO 160 m POD ZEMLJO

OŠ heroja Janeza Hribarja 26
ŠALOVČKI – 100% OKUSI LOŠKE DOLINE

OŠ Josipa Vandota 28
SVÁDEK GVÁŽEK

OŠ Kanal 30
MARONKOVA MARMELADA

OŠ Mirna 32
ENERGIJSKA PLOŠČICA GLAVARJEV BZZZ

OŠ Miška Kranjca Velika Polana 34
BUJTA REPA V KANTICI #ZA-DOMOV

OŠ Odranci 36
KJER AJDA ZORI

OŠ Podčetrtek 38
EMANENTNA

OŠ Pohorskega bataljona Oplotnica 40
TZ HLEVA NA KROŽNIK

OŠ Pohorskega odreda Slovenska Bistrica AȚTEM SOVI KOLAČKI	42
OŠ Pohorskega odreda Slovenska Bistrica, Podružnična šola Zgornja Ložnica ȘTEPIȘNIKOVA MAL'CA	44
OŠ Prestranek GRAJSKI GRIŽLJAJ	46
OŠ Sveta Ana IAN IN ANA V ISKANJU ZAKLADA	48
OŠ Sveti Tomaž JESENSKI POLJUB	50
OŠ Šempas PO ȘEMPASU S ȘKRATKOM ȘEMPAȘČKOM	52
OŠ Šentjanž pri Dravogradu PRIT PA KOȘTI KO-KOKICE!	54
OŠ Šmartno v Tuhinju ȘKRIVNOST IZ KAMNIKA, EIN GEHEIMNIS AUS STEIN	56
OŠ Tončke Čeč ȘODOBNA KNAPUSKA MAL'CA	58
OŠ Vencija Perka BEETEA ALI NE BITI V DOMŽALAH?	60
VIZ II. OŠ Rogaška Slatina OKUSI, ODKRIJ, OHRANI – NAȘ KRAJ V VSAKEM GRIŽLJAJU	62
21. FESTIVAL VŽYT – SODELUJOČE SREDNJE ŠOLE PREJEMNICE ZLATEGA PRIZNANJA IN SODELUJOČE ŠOLE IZ TUJINE	64
Ekonomška šola Murska Sobota, Srednja šola in gimnazija ODOMAȘ NA DIVJEM VZHODU	66
Srednja šola za gostinstvo in turizem VITULĂ	68
Srednja šola Izola ISTRKA MANJADA	70
Srednja šola za gostinstvo in turizem Maribor TOTI REZANCI PO DOMAČE	72
Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci ȘLADKE RADOSTI VEVERICE MUKI	74
Vișja strokovna šola, Šola za storitvene dejavnosti ȘALEȘKE SLADKE ZGODBE	76
Tehniška šola za turizem s slovenskim uĉnim jezikom Źiga Zois PO POTEH ĆAROBNEGA SVETA GORIȘKE ROŹE	78



Ekonomska i turistička škola Daruvar PIVKO I VINKO	80
Hotelijsko-turistička škola Opatija MARUNADA – KESTENI	82
Javna ustanova Srednjoškolski centar »Petar Kočić« Zvornik TRPEZA NAŠIH PREDAKA, SA AJVAROM SVE JE UKUSNIJE	84
Javna ustanova Srednjoškolski centar »Petar Kočić« Zvornik ŠLJIVA – PONOS NAŠEG KRAJA	86
Obrtnička škola Požega VINSKI ZALOGAJI	88
Šola za turizem, gostinstvo in trgovino Pula POT FIG IN ŠPARGLJEV	90
Ugostiteljska škola Opatija SLATKI SUVENIR S PORUKOM	92
Ugostiteljsko-turistička škola Osijek ČOKOLADNO IZNENAĐENJE	94
15. ZLATA KUHALNICA – SODELUJOČE OSNOVNE ŠOLE DRŽAVNO TEKMOVANJE	96
OŠ BISTRICA OB SOTLI	98
OŠ ANTONA ŽNIDERŠIČA	100
OŠ KOPER	102
OŠ BOJANA TLIČHA	104
OŠ DR. JANEZA MENCINGERJA	106
OŠ IG	108
OŠ MIRANA JARCA	110
OŠ ROJE	112
OŠ TIŠINA	114



MLADI UPI TURIZMA, ISKRENE ČESTITKE!



Z izdajo letošnjega kataloga Turistična zveza Slovenije ponosno zaključuje še eno izjemno poglavje promocije poklicev v turizmu in gostinstvu med mladimi. Na osnovnošolskem festivalu Turizmu pomaga lastna glava je sodelovalo 87 osnovnih šol iz vse Slovenije, medtem ko je na srednješolskem in višješolskem festivalu Več znanja za več turizma sodelovalo 28 ekip, vključno z ekipami iz Hrvaške, Bosne in Hercegovine ter Italije.

Skupno je več kot 110 šol ustvarjalo na temo Okusni zakladi: lokalni kulinarični spominki s trajnostnim pridihom, s čimer smo mlade ustvarjalce popeljali v svet kulinaričnega turizma, da so z lokalnimi okusi in tradicijo predstavili kulturno bogastvo svojih krajev. Z inovativnimi pristopi so mladi združili lokalno tradicijo s sodobnimi trendi trajnostnega turizma.

Vrhunec festivala Turizmu pomaga lastna glava se je zgodil v Športni dvorani v Medvodah, kjer so osnovnošolski otroci predstavili svoje turistične produkte, povezane s kulinaričnim turizmom. Njihove ideje in stvaritve so navdušile obiskovalce in slavnostne govorce, med drugim Dubravko Kalin, generalno direktorico direktorata za turizem na Ministrstvu za gospodarstvo, turizem in šport RS, ter župana Medvod Nejca Smoleta.

Zaključek festivala Več znanja za več turizma je potekal na sejmu Alpe–Adria, kjer je bilo kot na pravi odprti kuhinji, saj so obiskovalci lahko okušali edinstvene

kulinarične stvaritve mladih ekip iz Slovenije in tujine. Vsi izdelki, od medenih štrukljev do istrske manjade, so odražali bogato lokalno dediščino in trajnostno noto, ki sta ključna elementa sodobnega turizma.

Ker v tokratni izdaji predstavljamo okusne zaklade, smo letos v katalog izjemoma vključili tudi finaliste 15. državnega tekmovanja Zlata kuhalnica. Sodelovalo je devet ekip učencev od 6. do 9. razreda osnovnih šol, ki so med drugim pripravljali funšterc, tradicionalno knapovsko jed v sodobni preobleki.

Najboljše tri ekipe so s kuharskimi delavnicami v svojih restavracijah nagradili znani slovenski chefi. Uroš Štefelin bo tako v restavraciji Hiša Linhart gostil prejemnike zlate kuhalnice, Igor Jagodic bo v restavraciji Strelec gostil prejemnike srebrne kuhalnice, Mojmir Šiftar pa bo v restavraciji Pen Klub gostil prejemnike bronaste kuhalnice. Kako imenitno!

Letos smo posebno pozornost namenili promociji naših mladinskih projektov, zato smo najboljšim na Dnevih slovenskega turizma v Laškem premierno podelili priznanja mladi upi turizma, ki so v katalogu izpostavljeni z značko. S tem smo pokazali, kako pomembno je pomlajevanje v turizmu, in dokazali, da se zavedamo, da na mladih stoji prihodnost našega turizma.

Katalog, ki je pred vami, je bogat prikaz vsega, kar so mladi ustvarjalci pod budnim očesom predanih mentoric in mentorjev zasnovali v tem šolskem letu. V njem si lahko ogledate njihove inovativne rešitve, spoznate lokalne kulinarične posebnosti in se naužijete mladostne energije, ki prežema vsako stran. Vabljeni k branju in odkrivanju čudovitih idej, ki združujejo tradicijo in trajnostno prihodnost.

Z veseljem že pričakujemo prihodnje leto, ko bodo mladi ustvarjali na temo T&T: Tradicija v trendu, raziskovali dediščino svojih krajev in jo na sodoben način približali današnjim generacijam. Turistična zveza Slovenije ostaja zavezana podpori mladih talentov in inovacij v turizmu. Tradicija je naša identiteta – naj postane tudi naš trend!

Dominik S. Černjak,
predsednik Turistične zveze Slovenije



OKUSNO, DIŠEČE, LEPO, MAMLJIVO, VABLJIVO ...



Učenci ste s svojimi mentorji znova pokazali, kaj vse se da narediti. Marsikaj, če vložite delo, vztrajnost, inovativnost in kreativnost v projekt Turizmu pomaga lastna glava. Letos ste ponovno dokazali, kako odlične produkte znate ustvariti. Komisija in strokovna služba sta čutili vaše vznemirjenje in navdušenje nad projektom, ki deluje že več kot 30 let.



Med ogledom promocijskih videoposnetkov, v čemer so se letos prvič preizkusili tudi osnovnošolci, sem izjemno užival, zato k ogledu vabim tudi vas. Dostopni so na spletni strani Turistične zveze Slovenije. Tisti iz projekta Turizmu pomaga lastna na naslednji povezavi: <https://turisticna-zveza.si/video-glasovanje/turizmu-pomaga-lastna-glava-okusni-zakladi>, iz projekta Več znanja za več turizma pa tukaj: <https://turisticna-zveza.si/video-glasovanje/okusni-zakladi>. Prepričan sem, da boste tudi naslednje leto pokazali izjemno kreativnost in poznavanje novih tehnologij. Več kot očitno je, kako učinkovito lahko mladi povezuje tradicije in inovacije.



Več znanja za več turizma, projekt za srednje, višje in visoke šole, vsako leto privabi sodelujoče šole iz Hrvaške, BiH in Srbije. Letošnji festival je bil dober. Osebo sem navdušen predvsem nad tem, da na njem vsako leto sodelujejo šole iz tujine. To je odlična priložnost za izmenjavo izkušenj, a tudi za ustvarjanje novih prijateljstev.



Predstavitve šol iz tujine navdušijo tudi marsikaterega obiskovalca in člana komisije, da v katerega od krajev odpotuje tudi sam. Letos sem se tudi sam prav po zaslugi festivala odpravil v Opatijo.

Tudi letos je zaključek akcije Turizmu pomaga lastna glava potekal v medvoški športni dvorani, ki omogoča odlično izvedbo festivala, čeprav si osebno želim, da bi nam na naslednjem festivalu vreme omogočilo, da zaključek ponovno pripravimo na odprti tržnici, saj nas bo tako videlo več ljudi. Predvsem nas veseli, da je precej šolam/učencem od lokalnih izborov do finala uspelo nadgraditi svoje zgodbe, okuse, izvedbo.

Kot predsednika komisije me najbolj veseli, da se mladi zabavate, spoznavate, družite in seveda spoznavate lokalne posebnosti, najprej v svojih krajih, potem še po vsej Sloveniji. Glavni cilji projekta ostajajo druženje, povezovanje, skupno ustvarjanje, projektno delo, predstavitev turističnih poklicev, dobro delovanje turističnih krožkov ter skrb za naravno in kulturno dediščino.

Hvala vsem za odlične projekte, okusne izdelke, dobro voljo in ves trud, ki je bil vložen v projekt. Kapo dol mentorjem. Sam pri projektu sodelujem že celo desetletje in opažam, da je vsako leto bolj naporno predvsem za vas, ki kljub preobremenjenosti ostajate predani in optimistični, zato vam lahko le čestitamo in se vam zahvalimo za vložen trud.

Nisem si predstavljal, da bomo jedli mravlje v sladici, teran kot hrano in pravi domači ajvar. Da bodo osnovnošolci pripravljali steake, oblikovali praline, da bom dobil kantico odlične bujte repe 'to go', si tudi nisem mislil. Okusne zaklade, ki jih opisujem, najdete v letošnjem katalogu. Verjamem, da vas bo tudi ta izdaja navdušila, saj je vanj vloženega ogromno znanja, ur, veselja in dela. Lahko vam služi tudi kot referenca za nadaljnje ustvarjanje ali morda pomoč novim mentorjem, ki še ne vedo, kako stvarjem streči. Pokažite ga doma, v TD-jih, LTO-jih, na Občini, morda bo tudi zato v prihodnje lažje vzpostavljati stike.

Naj vam zaželim le še uspešno šolsko leto 2024/2025. Verjamem, da se vidimo tudi na prihajajočem festivalu.

Jure Sodja,
predsednik ocenjevalne komisije



SODELUJOČE OSNOVNE ŠOLE

38. FESTIVAL TPLQ

2. OŠ Slovenska Bistrica	<u>HURA ZA BUČE</u>
Center Gustava Šiliha Maribor, enota Dom Antona Skale	<u>ŽLATI MEDENJAKI IZPOD POHORJA</u>
Cirius Vipava	<u>MINEŠTRA – VIR MOČI ZA VSAK DAN</u>
Dvojezična OŠ I Lendava	<u>LENDAVSKI DOBROTEK ZA »BOLJŠI« SVET</u>
OŠ Anice Černejeve Makole	<u>MAKOLSKI »ČIGUMI«</u>
OŠ Antona Globočnika Postojna	<u>PO-STOJ, -SKUSI, -SLADKAJ SE Z ZRELO TEPKO</u>
OŠ Antona Ingoliča Sp. Polskava, Podružnica Zgornja Polskava	<u>JABOLČNI DAN NA ZGORNJI POLSKAVI</u>
OŠ Antona Šibelja Stjenka Komen	<u>TERAN JE TUDI ZA OTROKE IN SE TUDI JÉ</u>
OŠ Antona Tomaža Linharta Radovljica	<u>DAROVİ RADOVLJICE</u>
OŠ Bakovci	<u>PREKMURSKA KULINARIČNA POT GVIŠNO FRIŠNO«</u>
OŠ Beltinci	<u>MAK ZA ŽIVAHNEJŠI KORAK</u>
OŠ Braslovče	<u>OD ŽOVNEŠKE GOSTIJE DO RIBJE POEZIJE</u>
OŠ bratov Letonja Šmartno ob Paki	<u>AMBROŽEVE MEDENE SANJE</u>
OŠ Cankova	<u>A STE ZA CANKOLADICE?</u>
OŠ Cerkno	<u>PAJTIČKA PIKNIK</u>
OŠ Cirkovce	<u>BABIČINA SKRINJA</u>
OŠ Cirkovce	<u>POLJŠČEK</u>
OŠ Cvetka Golarja, PŠ Reteče	<u>ŠTERKO – »IZ RETEŠKE ŠTERNE V VAŠA USTA«</u>
OŠ Črna na Koroškem	<u>ČRJANSKI LUŠTI</u>
OŠ dr. Janeza Mencingerja Bohinjska Bistrica	<u>MRAVLJIŠČE</u>
OŠ Duplek	<u>DOBROTE IZ VÚRBERKA</u>
OŠ F. S. Finžgarja Lesce	<u>OKUSNI ZAKLADI</u>
OŠ Fram	<u>BRIHTNE BUČE</u>

OŠ Frana Kocbeka Gornji Grad	ČAROBNOST S TRAJNOSTNIM PRIDIHOM
OŠ Franca Lešnika Vuka Orehova vas	VELIKE SANJE MALIH OREHOV
OŠ Gorica Velenje	SLASTNO 160 m POD ZEMLJO
OŠ Gornji Petrovci	KOŠARICA »TVOJE JUTRO«
OŠ Gustava Šiliha Laporje	UGRIZNI V LAPORJE
OŠ heroja Janeza Hribarja Stari trg pri Ložu	SALOVČKI 100% OKUSI LOŠKE DOLINE
OŠ Hinka Smrekarja Ljubljana	ZMAJEV MED
OŠ III Murska Sobota	CULICA DOBROT ZA NA POT
OŠ Ivana Tavčarja Gorenja vas, Podružnična šola Sovodenj	DROBNAKOVE ŠTRUKLE NA ŽUP IMAMO RADI
OŠ J. Hudalesa Jurovski dol	DOBROTE IZ BABIČINE ŠPAJZE
OŠ Jakoba Aljaža Kranj	PROS(T)O PO PREŠERNU
OŠ Jakobski dol	KISLA ŽUPA ZA DUŠO V JAKOBSKEM DOLU
OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora	SVÁDEK GVÁŽEK
OŠ Jožeta Gorjupa Kostanjevica na Krki	COP NA LOP
OŠ Jurija Vege Moravče	KAM PA KAM? NA MORAVŠKO, NJAM!
OŠ Kanal	MARONKOVA MARMELADA
OŠ Kidričevo	ZAKLADI NAŠE ŠUME
OŠ Kozje	KJER JE JABOLKO VEČ KOT SADEŽ
OŠ Lava Celje	SLADKI SPOMINEK – GROFOVSKA BAKLA
OŠ Lenart	SLOVENJEGORIŠKI S(I)RČKI: AGATIN S(I)RČEK, FRIDERIKOV S(I)RČEK, MARGARETIN S(I)RČEK
OŠ Ljudski vrt Ptuj	ZAKLADI JANŽEVINE
OŠ Ludvika Pliberška Maribor	GROMBICE SO ZAKON
OŠ Marije Vere Kamnik	KAMKUL ZAKLADNICA

OŠ Matije Čopa Kranj	POCUKRANA KLOBASA
OŠ Metlika	ZAGRIZNI V JAGENBURGER
OŠ Mihe Pintarja Toleda Velenje	MEĐENE ZGODBE
OŠ Miklavž na Dravskem polju	BUČANERO
OŠ Milojke Štrukelj Nova Gorica	ČOKOBURBON
OŠ Mirna	GLAVARJEV BZZZ – KULINARIČNI SPOMINEK Z MIRNE
OŠ Miška Kranjca Velika Polana	BUJTA REPA V KANTICI #ZA-DOMOV
OŠ Mozirje	MEĐENJAKI PO MOZIRSKO Z JABOLČNIMI KRHLJI
OŠ Naklo	NAŠA ČUDOVITA KRANJSKA KLOBASA
OŠ Ob Dravinji Slovenske Konjice	TRADICIONALNO JE MODERNO
OŠ Odranci	KJER AJDA ZORI
OŠ Olge Meglič Ptuj	PTUJSKI LÜK MALO DRUGAČE
OŠ Pirniče	PIKNIK KOŠAR'CA
OŠ Podčetrtek	EMANENTNA
OŠ Pohorskega bataljona Oploznica	IZ HLEVA NA KROŽNIK
OŠ Pohorskega odreda Slovenska Bistrica	ATTEMISOVI KOLAČKI
OŠ Pohorskega odreda Slovenska Bistrica, PŠ Zgornja Ložnica	STEPIŠNIKOVA MAL'CA
OŠ Polzela	OKUSNI SPREHODI PO POLZELI Z JABOLKOM V ROKI
OŠ Prestranek	GRAJSKI GRIŽLJAJ
OŠ Prežihovega Voranca Bistrica	KUKARČNA POGAČA – OKUS PODEŽELJA V VSAKEM GRIŽLJAJU
OŠ Puconci	DROBTINICE ZAKLADOV



OŠ Radlje ob Dravi	OD KRHLJA DO LIO-JABOLKA
OŠ Slave Klavore Maribor	BABIČINE SKRIVNOSTI
OŠ Sostro	KISLO ZELJE V TELESU NAREDI VESELJE
OŠ Sv. Ana	LAN IN ANA V ISKANJU ZAKLADA
OŠ Sveti Tomaž	JESENSKI POLJUB
OŠ Šempas	KULINARIČNO POPOTOVANJE PO ŠEMPASU S ŠKRATKOM ŠEMPAŠČKOM
OŠ Šentjanž pri Dravogradu	PRIT PA KOŠTI KO-KOKICE! DRUŽINSKA PUSTOLOVŠČINA KOROŠKIH OKUSOV
OŠ Šmartno v Tuhinju	EIN GEHEIMNIS AUS STEIN – SKRIVNOST IZ KAMNIKA
OŠ Šturje Ajdovščina	TOUR DE WAJDUŠNA – SPUST POLNIH UST
OŠ Tončke Čec Trbovlje	TRBOULE IZ JAME DO ZVEZD
OŠ Tržič	ZMAJ NACE SI OBLIZNE PRSTE
OŠ Vencija Perka Domžale	BEETEA ALI NE BITI V DOMŽALAH? TO NI VEČ VPRAŠANJE
OŠ Vojke Šmuc Izola	PJAT, ZA GA NE MOLAT
OŠ Voličina	MAGIČNI OKUSI JURKE
OŠ Vuzenica	ŽEMERLI POKERLI
OŠ Zadobrova	OD KORENINE DO KORENJAKA
OŠ Železniki	SELŠKA MEDENKA
OŠ Žiri	ŽEROUSK DROBNAKOVČ
VIZ I. OŠ Rogaška Slatina	DOMAČE NA TRŽNICI
VIZ II. OŠ Rogaška Slatina	OKUSI, ODKRIJ, OHRANI – NAŠ KRAJ V VSAKEM GRIŠLJAJU



TERAN JE TUDI ZA OTROKE IN SE TUDI JÉ



V letošnjem letu smo se osredotočili na okusne zaklade Komenskega Krasa. V anketi smo ugotovili, da sta glavna dva kulinarična zaklada Krasa teran in pršut. Hm, ali ni to preveč tradicionalno?

Začeli smo razmišljati o tem, kako bi teran in pršut predstavili malo drugače. Odločili smo se, da se udeležimo Martinovanja v gradu Štanjel, kjer smo dobili veliko zanimivih idej. Za nasvete pa smo vprašali tudi naše none.

None pravijo, da je teran več kot le vino.

Se sprašujete, če torej osnovnošolci delamo reklamo za teran? Ja in ne.

Zakaj ja? Teran je vino, ki nastane iz trte refošk, ki raste na kraških tleh in vsebuje alkohol, ki velikokrat zapelje v neprave količine ... V zelo zmernih količinah pa dobro deluje na telo.

Zakaj ne? Ker vsebuje alkohol ni primeren za otroke in mladostnike, a brez skrbi, imamo rešitev: Teranovko, ki je pridelana iz grozdja sorte

refošk. Sok ne fermentira v vino, a hkrati ohrani vse prvovrstne okuse. Zaradi svoje brezalkoholnosti je primeren za nosečnice, otroke, za sladkosnede, za srčne bolnike in za tiste, ki so za 0.0.

Tako smo poskrbeli za pijačo, sledi še hrana. Teran smo poskusili uporabiti v različnih jedeh. Slišali smo, da nekateri delajo moko za teranov kruh iz grozdnih pešk, mi pa smo teranov kruh pripravili tako, da smo namesto vode uporabili teranov sok in dobili rubinasto obarvan kruh. Na kruh pa je potrebno nekaj namazati. In tako smo se lotili dolgega postopka priprave marmelade iz grozdja refošk. Z rezultati smo bili takoj zadovoljni, ko smo videli vinsko obarvan kruh, rubinasto obarvano teranovko in tisto sladko marmelado.

Na spletu smo našli tudi recept za izdelavo teranove soli in tudi priprave te smo se lotili. Ugotovili smo, da je teranova sol zanimiva alternativa za tiste, ki si želijo meso začiniti na kraški način.



Tako smo našo nalogo poimenovali »Teran je tudi za otroke in se jé«.

Torej alternativa teranu je teranovka, alternativa Nutelli pa teranova marmelada. 😊

KRUH S TERANOVIM SOKOM

Sestavine:

- 1 kg bele moke
- 1 kocka svežega kvasa
- 3 žlice soli
- 1 žlička sladkorja
- 3 žlici olivnega olja
- 6 dl teranovega soka
- 0,5 dl mleka

Postopek:

Najprej moko zmešamo s soljo in oljem. V kozarec nadrobimo kvas, dodamo žličko sladkorja in prelijemo z



malo segretim mlekom. Mleko ne sme biti prevroče, da ne uniči kvasa. Pustimo, da kvas začne vzhajati. V skledo prilijemo teranov sok in zamesimo.

Dobili bomo vijolično maso, ki bo kruhu dala pridih Krasa. Maso pustimo vzhajati, da se podvoji.

Premesimo in še enkrat pustimo vzhajati in pečemo pri 200 °C, uro do uro in pol. S kuhalnico potolčemo po spodnji strani kruha, če zveni votlo, je kruh pečen.

MARMELADA IZ GROZDJA

Sestavine:

- 4 kg grozdnih jagod
- 2 kg sladkorja
- 40 g želirnega sladkorja
- 4 vaniljevi sladkorji



Postopek:

Jagode grozdja operemo, zmečkamo in jim na cedilu odstranimo peške. To zna biti dolgotrajno.

Dodamo sladkor, vaniljev sladkor in želirni sladkor.

Kuhamo do vretja, zmanjšamo ogenj, mešamo in vse skupaj kuhamo še 5 minut.

Še vroče nalijemo v čiste kozarce. Kozarce takoj obrnemo na pokrov in jih pustimo tako 5 minut. Ohlajajo naj se počasi.



Oš Antona Šibelja - Stjenka Komen Komen 61 a, 6223 Komen

www.os-komen.si, os.komen@guest.arnes.si, (05) 731 89 20

Avtorji: Manca Buda, Neli Gomolj, Miha Lapajne, Mihael McCully, Erin Prelec, Zala Šibelja, Lejla Švagelj, Krištof Kovač, Lan Ščuka

Mentorici: Metka Paljk, Dunja Peric

A STE ZA CANKOLADICE?



Kulinarični spominek Cankoladice predstavlja dediščino občine Cankova, našo identiteto in je skuppek vsega, kar nas opredeljuje. Spominek vključuje zgodbo, je unikaten, povezuje tradicijo s sedanjostjo in goričko regijo pokaže kot prepoznavno po njenih tipičnostih – bučnem olju, ajdi, kolinah, domačem sadju in medu.

Aktivni turist išče v podeželskem okolju pristno kulinarčno izkušnjo z osebno zgodbo kraja. Pri nas spozna občino z osmimi naselji in središčno naselje – Cankovo, kraj ob mrzlem studencu, kjer je voda nekoč kapljala – cankala.

Osemkrat zavita roladica iz kvašenega testa, ki postane cankoladica navduši z štirimi različnimi nadevi in s sladko – slanimi pomakami: z orehi in s pomako iz jabolčne čežane, z ajdo in s pomako iz kisilaka, z bučnimi semeni in s pomako bučnega olja ter z ocvirki in s česnovo pomako.

Cankoladice so izdelane ročno in po tradicionalnih receptih.

V sodelovanju z lokalnimi proizvajalci smo pripravili zdrav in domač proizvod s trajnostnim pridihom, ki vas bo navdušil, kot je nas! Nimate časa? A ste za cankoladice?

CANKOLADICE

Za osnovo vzamemo star tradicionalni recept za kvašeno testo, ki so ga uporabljale že babice. Testo lahko pripravimo ročno z gnetenjem ali pa v mešalniku za testo.

Priprava kvasca: v skledico vlijemo 1/3 mlačnega mleka, vanj nadrobimo kvas in mu dodamo sladkor ter eno žlico moke. Dobro premešamo in pustimo stati na toplem 10 minut, da kvasac vzhaja.

Priprava testa: preostalo moko presejemo na čisto površino in na sredini naredimo jamico. Po moki okoli jamice potrosimo sol, v jamico vlijemo olje, vzhajan kvasac in preostalo mleko. Sestavine zgnetemo ali s kuhalnico premešamo, da se sprimejo in nastane grobo testo, ki ga gnetemo toliko časa,



da postane gladko brez grudic ter se ne oprijemlje rok in površine. Ugnetenno testo oblikujemo v kepo, ki jo položimo v naoljeno skledo, pokrijemo s čistim prtičem in pustimo, da na toplem vzhaja približno pol ure. Medtem, ko testo vzhaja, lahko pripravimo nadeve.

Priprava cankoladic: Vzhajano testo še enkrat zgnetemo in razdelimo na tri dele. Vzamemo en del in ga na rahlo pomokani površini razvaljamo na tanko, pravokotno obliko. Testo premažemo s plastjo nadeva in ga na krajšem koncu zvijemo v rolado (odtod tudi del imena cankoladice), ki jo z ostrim nožem narežemo na približno 1 cm debele rolice. Razporedimo jih po pekaču, ki smo ga obložili s papirjem za peko. Med njimi pustimo malo razmika, saj bodo med vzhajanjem še narasle. Enako ponovimo z ostalima kosoma kvašenega testa. Pekač pokrijemo s čistim prtičem in pustimo, da na toplem vzhajajo 15 minut. Medtem pečico segrejemo na

180 stopinj Celzija. Vzhajane pred peko po vrhu premažemo z razžvrkljanim jajcem. To jim da prijeten, zlat sijaj. V ogreti pečici jih pečemo 20 do 30 minut da se lepo zlato rjavo obarvajo in zapečejo.

Postrežemo jih z dodatnimi pomakami:

OREHOLADICE

Cankoladice z orehi in pomako iz jabolčne čežane
Koruzno cankoladico napolnimo z mletimi in sesekljanimi orehi. Sesekljane in cele dodamo k pomaki iz čežane, ki jo naredimo iz kuhanih jabolk. Po želji dodamo domač med ali cimet.

AJDOLADICE

Cankoladice z ajdo in pomako iz kisilaka
Ajdovo cankoladico nadevamo s kisilakom. V pomaki zmešamo h kisilaku rozine.

BUČOLADICE

Cankoladice z bučnimi semeni in pomako iz bučnega olja. Polnozrnato cankoladico nadevamo s sesekljanimi bučnimi semeni. V pomaki ponudimo prekmursko bučno olje in okrasimo s celimi bučnimi semeni.

OCVIRKOLADICE

Cankoladice z ocvirki in česnovo pomako
Pšenične cankoladice nadevamo z mletimi ocvirki. V pomako dodamo sesekljan domač česen.



OŠ Cankova Cankova 27, 9261 Cankova

www.oscankova.si, jolanda.marusko@oscankova.si, (02) 540 91 40

Avtorji: Lea Košalin, Živa Obal, Pia Wolf, Jure Wolf, Gal Horvat, Noelle Vogrinčič

Mentorica: Monika Hajdinjak

ČRJANSKI LUŠTI



Črnjanska »kuhna« premore vrsto tradicionalnih jedi, ki so drugod že izginile z jedilnikov (klocavi nudlni, štruklji, ožejeni žganci ...). Njihova priprava zahteva precej znanja, skrbi in časa.

V prehitrem tempu, ki ga živimo si le malo turistov vzame čas, da bi preizkusili te naše avtohtone dobrote, ki zahtevajo daljšo pripravo. Utrnila se nam je ideja, da bi sestavili jed, ki bi lahko bila pripravljena v naprej in bi jo turisti vzeli s sabo na pot. Kljub temu bi lahko okusili našo svojevrstno in uveljavljeno kulinariko. Nastala je »pita to go«. Živila, ki so skorajda dnevno krojila jedilnik naših prednikov, smo želeli povezati s sedanjostjo.

To so ajdova moka, kvoce (suhe hruške), skuta, med. V novi obliki smo torej želeli obiskovalcem približati in ponuditi produkt »to go«, saj je ta način prehranjevanja sedaj zelo aktualen. Na piti je še lipov list, ki simbolizira naš kraj oz. Najevsko lipo, ki je najstarejša v Sloveniji.

Naredili smo tudi pravo krožno potovanje pridobivanja sestavin ... od mlina do čebelnjaka. Naprej smo obiskali Lipoldov mlin v Koprivni. S tradicijo in ponosom svoje dragoceno znanje ter izkušnje

vestno prenašajo iz roda v rod. Tudi nas so z veseljem seznanili z delovanjem njihovega mlina.

Iz Koprivne smo se vrnili še s pehrom sveže posušeni kloc in jabolčnim moštom. Po skuto, maslo in jajce smo se podali v Bistro. Ostala nam je še ena pomembna sladka sestavina ... med. Povezali smo se s Čebelarškim društvom v kraju, ki ima 90-letno tradicijo. S ponosom so nas ob čebelnjaku poučili o pridelavi medu. Odšli pa smo bogatejši z znanjem in s kozarcem Črjanske strdi v rokah.





PITA »TO GO«

Sestavine:

- 400 g ajdove moke
- 180 g masla
- 180 g medu
- 2 jajca
- 250 g skute
- 150 ml kisle smetane
- 250 g suhih hrušk
- 0,5 l jabolčnega mošta

Začimbe:

- klinčki
- cimet po okusu

Postopek:

V posodi zmešamo ajdovo moko, pecilni prašek in maslo. Dodamo med, jajci, dve žlički kisle smetane. Vse sestavine dobro zgnetemo in pustimo pol ure v hladilniku. Med tem časom pripravimo nadev. Suhe hruške skuhamo v moštu, dodamo začimbe, po potrebi oz. okusu še malo medu. Precedimo in zmešamo s paličnim mešalnikom. V drugi posodi zmešamo skuto s kislom smetano, cimetom in medom. Testo vzamemo iz hladilnika, približno petino ga razvaljamo in z modelčki za piškote oblikujemo v obliko listka. Okraske pečemo približno 10 min na 180 °C. Ostalo testo porazdelimo po pekaču in ga pečemo v ogreti pečici približno 45 min pri 180 °C.

Pečeno in ohlajeno testo grobo nadrobimo v kozarčke. Na to plast nanesemo hruškov nadev. Po vrhu sledi skuta, za piko na i pa sledi piškotin listek.

Klasično okroglo pito naredimo na podoben način. Približno tretjino testa prihranimo, ostalo porazdelimo po pekaču. Nanj nanesemo hruškov nadev, naslednja plast je skuta, ki smo ji primešali jajce. Iz ostalega testa oblikujemo kito, s katero okrasimo rob pite. Z modelčki za piškote pa si pomagamo pri oblikovanju listkov, ki jih porazdelimo po zgornji plasti pite.

Pito »to go« smo si zamislili v stekleni, trajnostni embalaži. Vemo pa tudi, da so potrošniki že vse bolj ozaveščeni in vse bolj usmerjeni k ponovni uporabi oz. uporabi v druge namene. Še bolj smiselno se nam je zdelo, da se ga lahko doma uporabi v nove namene in sicer shranjevanje, lahko ga imamo enostavno kot trajen spominček iz našega kraja.

Poleg je lesena žlica z magnetkom, ki se ravno tako lahko reciklira ali uporabi kar na domačem hladilniku kot magnet in ravno tako postane trajen spominček iz Črne. Za vse gurmane, ki si za kulinarčna doživetja vzamejo čas, pa smo pripravili tipično pito, postreženo na klasičen način. Njena okrogla oblika se nanaša na kroženje oz. vračanje turistov v naš kraj. S svojo obliko pa ponazarja še kroge, ki so kar nekako vpeti v naš kraj, to so olimpijski krogi in krožišče. Na njej smo oblikovali kito, ki prikazuje prepletenost tradicionalnih sestavin s sodobno pripravo sladice in novim okusom. Seveda na njej ne manjkajo lipovi listi, ki so simbol kraja in šole.



Lipoldov mlin



OŠ Črna na Koroškem Center 142, 2393 Črna na Koroškem

www.os-crna.si, tajnistvo@os-crna.si, (02) 82 870 41 40

Avtorji: Lara Bajović, Lara Kamnik, Jure Knez, Martina Lesjak, Vanja Šerkezi Potočnik, Neža Šušel, Tadea Kacil-Kuplen, Lara Pratnekar, Urša Založnik

Mentorji: Ana Kamnik, Nejc Gerdej, Barbara Komar

MRAVLJIŠČE



Bohinj se lahko pohvali s pestro tradicionalno kulinarično izbiro. Najbolj znan je po siru mohant, zaseki, klobasi, kislem zelju in mleku ter žgancih. Območje Bohinja postaja vedno bolj turistično prepoznavno in vedno bolj obiskano, zato Bohinjci pogosto v hecu rečemo, da se turisti širijo kot mravlje ali da je Bohinj postal mravljišče. Zaradi tega je tudi vedno večja potreba po gradnji novih objektov, a s tem se oža naravno življenjsko okolje mravelj, posledično pa izginjajo mravljišča. Mravlje so nam s svojim načinom življenja vzor, saj si želimo, da bi tako turisti kot domačini vedeli, kam morajo iti in kaj morajo delati, da bi lahko sobivali tudi v času največjega obiska. Z novo inovativno jedjo, ki bi bila sestavljena iz značilnih lokalnih proizvodov, bi ozaveščali o pomembnosti obstoja mravelj

in mravljišč v Bohinju. Namenjena bi bila tudi turističnemu spominku. Naša nova jed je sladica, ki ponazarja mravljišče, zato smo jo tudi poimenovali Mravljišče. Da pa bi bila jed še bolj zanimiva in nepozabna, ponujamo poleg osnovne sladice enako sladico z dodanimi praviimi mravljami. Namenjena je drznim osebam, zato je dodatno poimenovana kot Ta pogumna mravljica. Zaradi lažjega dostopa do pravih mravelj smo prišli na idejo, da bi imeli lastno kmetijo mravelj. Ker v današnjih časih zavržemo veliko hrane, smo se odločili, da bi ponudili sladico v dveh velikostih. Sladico Mravljišče bi ponudili v steklenem kozarčku s pokrovom. S tem

imajo kupci možnost sladico odnesti s seboj. Poleg sladice bi ponudili tudi pijačo, ki je povezana z mravljiščem. Ta pijača je sok iz smrekovih vršičkov, ker so mravljišča zgrajena tudi iz smrekovih iglic.



Logo predstavlja mravljo, ki ponazarja mravljišče in mravlje. Mravlja je oblikovana iz znaka za neskončnost ∞ . S tem smo hoteli poudariti, da se v Bohinju turizem in turisti raztezajo v neskončnost in da vsak posameznik občuti okus mravelj drugače, zato ima naša jed neskončne možnosti okusov. Slogan Za hude mravljice dvigne samozavest in drznost kupca.

MRAVLJIŠČE

Sestavine (za 8 kozarčkov po 2 dl):

Za biskvit:

- 105 g sladkorja
- 125 ml vode
- 40 g masla
- 3 jajca (L)
- 80 g sladkega kondenziranega mleka
- 50 g bele moke
- 40 g trdinkine moke
- 1,5 žličke sode bikarbone
- sirup iz smrekovih vršičkov

Za borovničev preliv:

- 200 g borovnic



- 50 ml vode
- 50 g sladkorja
- 10 g vanilijevega sladkorja
- 10 g škroba

Za skutni mousse:

- 250 g skute
- 250 ml sladke smetane
- 50 g gozdnega medu
- 10 g vanilijevega sladkorja
- želatina

Za dekoracijo:

- mravlje ali čokoladni ostružki

BOHINJSKA MAL'CA



Navada v Bohinju je, da kadar se gre v planine, ne sme manjkati klobasa z zasko, sir in strok česna za zraven. Včasih so malico s seboj nosili v steklenih šatuljah – dežah. Med potjo so se odpočili na kakšnem štoru, s pipcem odrezali velik kos kruha, na debelo namazali z zasko, dodali »kolesc« klobase in malo sira. Česen pa za »po vrh«, da se maščoba ne prime. Bohinjska malca je zapakirana v kartonasti škatli ali pa »culi«. V njej je bohinjska zaseka, bohinjski sir in česen.



OŠ dr. Janeza Mencingerja Bohinjska Bistrica Savska cesta 10, 4264 Bohinjska Bistrica
www.osbohinj.si, osbohinj@osbohinj.si, (04) 577 00 00

Avtorji: Zala Lončnar, Alja Lončnar, Simon Selan, Gaja Arh, Alja Čuden, Nika Korošec, Adam Vončina, Tito Škulj, France Dan Kranjc, Nika Rink, Laura Kuhar, Daša Gumzej, Hana Debelak, Anaya Dabić Pernuš, Adna Hasičić, Anja Kocjanc, Lara Žvan, Jan Fajfarič, Daša Štros, Tinkara Šmit Režek, Ana Mikelj, Eva Colja Obiako, Bor Korošec, Blerta Jaha

Mentorji: Martina Mašić Sabalić, Anže Krek, Nina Kožar Mencinger, Eva Vavroš

VELIKE SANJE MAJHNIH OREHOV



Zaradi pestrosti tradicionalnih dobrot, se vam bo na Štajerskem dobro godilo. Naj vas privabijo naše naravne znamenitosti in čudovita pokrajina. Tukaj boste vedno dobrodošli, saj prijazni domačini po navadi poskrbijo za okusno pogostitev. Pravijo, da se iz Štajerske nikoli ne vrneš lačen! Da bo temu res tako, bodo dodatno poskrbele naše kulinarčne dobrote, ki so oblikovane s skrbjo za ljudi in planet. Ustvarili smo linijo izdelkov kulinarčnih spomin-kov s trajnostnim pridihom Velike sanje majhnih orehov, ki vključuje Leškovo bombico, Lerehe, Pokorehe, Orehovo granolo in Orehe na žlico.



LEREHI

Lerehi se kar topijo v ustih. Prepletajoča okusa oreha in lešnika sta idealna za sladokusce.

Sestavine:

- 175 g jedilne čokolade
- 115 g masla
- 2 jajci
- 120 g sladkorja
- 50 g mlete čokolade
- 40 g bio bele moke
- 1 žlica pecilnega praška
- 2 žlički ekstrakta vanilije
- 100 g mletih orehov
- 100 g mletih lešnikov
- ščepec soli

Postopek:

Temno čokolado razlomimo na manjše kose. Maslo narežemo na manjše kose. Na kuhalnik pristavimo kozico, v katero damo kose masla in temne



čokolade. Na nizki temperaturi segrevamo in mešamo, dokler se čokolada in maslo ne stopita. Nato kozico odstavimo in pustimo, da se zmes ohladi.

V večjo skledo ubijemo jajci in dodamo sladkor. Z električnim mešalnikom na visoki hitrosti vse skupaj mešamo 2–3 minute. Nato nekoliko znižamo hitrost in v jajčno zmes počasi prilivamo ohlajeno čokoladno zmes in nenehno mešamo. V zmes vmešamo še moko, sol, vaniljev ekstrakt, pecilni prašek in mleto čokolado. Vse skupaj dobro premešamo. Čisto na koncu dodamo še mlete orehe in lešnike.

Pekača obložimo s papirjem za peko. Za posamezen piškot vzamemo zvrhano žlico in jo položimo na pekač. Pekača potisnemo v ogreto pečico na 160 °C in piškote pečemo 10 minut. Ko so piškoti pečeni, po površini nekoliko razpakajo.

POKOREHI

Pokorehi, ki se jim ne da upreti. Pokovka, prelita s praženo karamelno z orehi, vas bo prepričala, da brez nje se v kino ne gre.

Sestavine:

- 1 vrečka bio pokovke
- 30 g masla
- 400 g rjavega sladkorja
- 3 velike žlice mletih orehov
- cimet
- 120 ml vode

Postopek:

Najprej pripravite kokice v mikrovalovni pečici.

Pripravljeno pokovko stresemo v posodo.

Na kuhalnik pristavimo kozico, v katero stresemo sladkor. Na srednji temperaturi med počasnim mešanjem sestavine segrevamo. Ko sladkorna zmes zavre, dobro premešamo in kozico pokrijemo s pokrovko. Nato pustimo vreti še dobri 2 minuti.

V kozico dodamo maslo in mešamo, dokler se maslo popolnoma ne stopi. Dodamo cimet in mlete orehe.

Še toplo karamelno zmes prelijemo čez pokovko in vse skupaj s pomočjo kuhalnice zmešamo. Nikoli s prsti!

Ko vse dobro premešamo, se nam bo pokovka sprijela v velike kepe. Kos aluminijaste folije razgrnemo na delavno površino in nanjo stresemo karamelne kepe pokovke. Še tople kepe s pomočjo folije razdrobimo v manjše kose. Pripravljeno pokovko nato postrežemo.



OŠ Franca Lešnika – Vuka Mariborska cesta 4, Slivnica, 2312 Orehova vas
www.osflv.si, o-flvslivnica.mb@guest.arnes.si, (02) 603 56 80

Avtorji: Mia Praznik, Ana Dogša, Dida Vrdoljak, Karolina Jovanović,
Aneja Rola, Filip Krobe, Nik Lobnik, Alina Osojnik, Lina Franc
Mentorji: Simona Sabati, Žiga Seušek, Sarita Zupanc

SLASTNO 160 m POD ZEMLJO



Namen naše turistične naloge in hkrati cilj je nadgraditi knapovsko malico, jo narediti zanimivejšo, privlačnejšo ter okusnejšo predvsem za mlajšo populacijo. Hkrati pa okusno malico vključiti v nepopisno doživetje in jo pojesti 160 m pod površjem. Iz prve roke smo želele izvedeti kaj o naši ideji oz. o našem kulinarinem doživetju mislijo tisti, ki se ali pa so se vsak dan srečevali z rudarsko malico. V ta namen smo naredile tudi nekaj intervjujev. S pomočjo ankete, ki smo jo izvedle na OŠ Gorica pa smo pridobile informacije o najljubših sestavinah malice. Ker je naš kulinarčni produkt namenjen tudi mladim, smo se odločile, da v našo zgodbo vključimo jamskega škrata Bergmandeljca. Glavna sestavina malice je črna štručka z nadevom. Glede nadeva pa smo se odločile za dve različici. Prvi nadev bi vseboval domačo povejano klobaso ter sezonsko zelenjavo, drugi pa sir z orehi ter zelenjavo.

Zraven bi postregle jabolčni sok in za poobedek slastne energijske kroglice.

Pri nakupu sestavin smo se povezale z lokalnimi pridelovalci in predelovalci hrane, prav tako pa smo želele, da bi naša malica bila po smernicah zdrave prehrane. Glede na to, da je v okolici Velenja mnogo kmetij, mesnic in ostalih predelovalcev, s tem nismo imele problema.

Naše kulinarčno doživetje tako še vedno v sebi nosi pridih rudarstva in tradicije, vsekakor pa je to lep, zdrav in predvsem okusen prigrizek, ki si ga je mogoče privoščiti tako v sklopu obiska Muzeja premo-govništva Slovenije, kot v njem uživati na lep sončen dan na igrišču v parku.

Zelo smo vesele, da smo del zgodbe v kateri lahko pripomoremo k prepoznavnosti rudarstva in Mestne občine Velenje.



ČRNE ŠTRUČKE

(12 štručk)

Sestavine:

- 1 kg polbele ali črne krušne moke
- pol zavojčka svežega kvasa
- dve žlici oljčnega olja
- 1 žlica soli
- pol litra tople vode
- 4 žlice oglja v zrncih

Postopek:

Moko damo v večjo posodo in vanjo naredimo jamičo v katero dodamo kvas in oglje, ki smo ga predhodno raztopili v 1 dl mlačne vode. Jamico pokrijemo z moko in kvas pustimo vzhajati približno 20 min.

Dodamo olje, sol in postopno dodajamo vodo. Vse sestavine pri tem dobro premešamo. Testo malo pomokamo in ga pustimo vzhajati približno eno uro.

Testo s pomokanimi rokami oblikujemo v 12 štručk in jih položimo na papir za peko, da vzhajajo približno 15 minut. Med tem časom segrejemo pečico s pekačem na 210 °C.

Ko je pečica segreta, štručke previdno prestavimo na vroč pekač in jih pečemo 15 minut.

KUPČKI PREMOGA

(12 kroglic)

Sestavine:

- 200 g suhih sliv (lahko tudi datljev, fig)
- 100 g zmletih orehov
- 2 veliki žlici 100% kakava
- ščepec soli

Postopek:

Suhe slive eno uro namakamo v mlačni vodi. V močnem mešalniku (blenderju) zmešamo vse sestavine. Če je masa presuha, dodamo še malo tekočine, kjer so se namakale slive, če pa je premokra, vmešamo še nekaj orehov. Maso oblikujemo v kroglice. Za lažje oblikovanje si prste zmočimo z vodo.



OŠ Gorica Goriška cesta 48, 3320 Velenje

www.osgorica-velenje.si, tajnistvo@osgorica-velenje.si, (03) 898 42 50

Avtorice: Eva Lesjak, Pia Andrejč, Nuša Ramšak, Žana Ferme, Karolina Gril, Zala Koprivc, Sara Tajnšek, Gaja Hrustel

Mentorici: Lea Stiplovšek, Helena Lekše

SALOVČKI – 100% OKUSI LOŠKE DOLINE



Osrednji del občine obsega Loško polje, obdano s hribovjem, ki ga porašča gozd. V preteklosti so bile zime dolge in mrzle, poletja sveža in kratka. Naravne razmere so oblikovale življenje ljudi. Prebivalci so bili odvisni od kratke rastne sezone, ko so pridelali hrano, ki je zadostovala za zimo. Prevladujoče poljščine so bile krompir, pšenica, zelje, repa, koleraba, fižol, manj zahtevno sadje. Zato so še toliko bolj skrbno pazili na vsak pridelek. V preteklosti je večina kmetij imela kakšno kravo, vzgojili so pujsa in kakšno kokoš.

Pri pripravi projekta smo iskali tradicionalne jedi iz naše okolice. Poiskali smo najbolj značilne pridelke in jedi. Pomagali smo si s knjigo Okusi Loške doline, ki jo je izdalo Društvo žena in deklet na podeželju Ostrnice.

Gotovo je najbolj prepoznavna jed kavra, enolončnica iz kolerabe, ki je še vedno na jedilnikih in jo učenci dobro poznamo. Večkrat jo pripravijo v šoli za kosilo. Dobro poznamo tudi škundre, suho sadje,

ki ga radi jemo suhega ali v kompotu, tretja jed pa so salovčki, krhki piškoti iz sala.

Oblikovali smo tri predloge, ki smo jih predstavili zaposlenim v Javnem zavodu Snežnik, pod okriljem katerega deluje TIC Lož, Društvu žena in deklet na podeželju Ostrnice, obiskovalcem pohoda po Loški dolini in objavili na šolski facebook strani. Na podlagi rezultatov smo se odločili, da kot kulinarčni spominek predstavimo salovčke.

SALOVČKI

Sestavine:

- 1 kg moke
- 4 rumenjaki
- 4 dl belega vina
- 3 žlice sladkorja
- sol
- 50 dag sala
- marmelada
- sladkor v prahu



Postopek:

Iz 65 dag moke, vina, rumenjakov, sladkorja in soli zgnetemo gladko testo. Počiva naj eno uro. Medtem dobro zgnetemo skupaj salo in 25 dag moke ter oblikujemo tri kroglice.

Ostalo moko uporabimo za posipanje delovne površine. Testo stresemo na pomokano desko, ga razvaljamo v pravokotnik in namažemo s kepico sala. Najprej ga prepognemo na tretjine, nate pa z nasprotnih strani zapognemo proti sredini.

Počiva eno uro. Postopek ponovimo z ostalima kepica-sala. Vsakokrat pustimo počivati po eno uro.



Testo razvaljamo in narežemo na kvadratke, 7 krat 7 cm. Na sredino damo jabolčno marmelado. Nato kvadratke prepognemo na rutico.

Trikotnike zložimo na pekač. 15 minut pečemo pri 190 °C, nato še 40 minut pri 150 °C. Ohlajene salovčke potresemo s sladkorjem v prahu. (Vir: *Okusi Loške doline*, 2021).

Salovčki so krhki piškoti, ki se kar topijo v ustih. Ime so dobili po svinjskem salu, ki mu najprej odstranimo mreno, nato ga drobno zmeljemo. Ob skromnem življenju v preteklosti, so domačini ob kolinah porabili čisto vse. Tako so iz manj cenjenega sala gospodinje spekle okusne piškote. (Vir: *Okusi Loške doline*, 2021).

ŠKUNDRI



V manjšem emajliranem lončku so zaviti posušeni jabolčni krlji – škundri, kakor v dolini imenujemo posušena jabolka. Jeseni, ko so jablane radodarne z jabolki, iz njih pripravimo škundre. Jabolka pred sušenjem speremo in posušimo ter obrežemo, če so črvi. Nato jih narežemo na krlje, razporedimo po pladnjih in posušimo. Iz škundrov skuhamo tudi kompot – škundrovo vodo, ki je v preteklosti posebej prijala ob kmečkih opravilih, v poletni vročini. Koscem in grabljicam so škundrovo vodo ponudili v emajliranih lončkih, zato smo se odločili, da uporabimo lonček kot embalažo.



Oš heroja Janeza Hribarja Cesta Notranjskega odreda 32, 1386 Stari trg pri Ložu
www.oshjh-staritrj.si, os.h-janeza-hribarja@guest.arnes.si, (01) 707 12 50

Avtorji: Leeann Baš, Lina Lekše Podobnik, Eva Šuštaršič Komidar, Mak Demirovič Rus, Vili Sterle, Manca Šemrov, Vita Ožbolt, Alekseja Šumrada Mlakar, Žana Liza Mohar.

Mentorici: Simona Levec, Hejdi Baraga

Svádək gvážək



Svádək gvážək je pravi mikš lokalnih sestavin, ki jih uporabljajo naše babice, vendar v čisto novi preobleki, saj je sladica zloženka treh tipičnih posladkov v preteklosti – domačih piškotov, pehtranove potice in suhih hrušk. Sestavine mogoče zvenijo malo ne navadna kombinacija, ampak skupaj sestavljajo zelo okusno sladico. Ne glede na to, ali prisegate na tradicionalne jedi naših babic ali mojstrovine sodobne kuhinje, boste nad svádėkim gvážėkom navdušeni.

SVADEK GVAŽEK

Sestavine za 20 kozarčkov:

- 0,75 kg suhih hrušk
- 0,5 kg domačih piškotov
- 1 kg skute
- sladkor v prahu
- vanilin sladkor
- pehtran
- začimbe za kompot

Postopek:

Najprej skuhamo suhe hruške. Za boljši okus dodamo nekaj klinčkov, cimetovo skorjico, limonino lupinico in malo sladkorja, kot bi kuhali kompot. Hruške kuhamo do mehkega. Ko se ohladijo, jih zmeljemo. Zmeljemo tudi domače piškote. Tako imamo spodnji dve plasti že pripravljeni. Manjka nam le še skutina krema. V posodi dobro premešamo skuto in ji po svojem okusu dodamo sladkor v prahu, vanilin sladkor in pehtran. Temu sledi samo še sestavljanje sladice. Na dnu kozarčka je plast piškotov, sledi plast hrušk in na vrhu še skutina krema. Za piko na i dodamo na vrhu še hruškov krhelj ter ščepec pehtrana in sladica je pripravljena.

Vsaka jed mora imeti svojo zgodbo, ki jo natakar lahko pove ob serviranju. Svojo zgodbo ima tudi naš svádėk gvážėk:



Naša sladica v gostilni Zelenci

Vsi radi obiščemo svoje babice, saj pri njih vedno tako lepo diši. V naši Zgornjesavski dolini najpogosteje po domačih piškotih ali pa po pehtranovi potici. Da pa lažje počakamo, če so vse te dobrote še v pečici, je na mizi vedno kakšno suho sadje, po navadi krhlji jabolk in hrušk. Vse te tradicionalne domače dobrote imamo radi, vseeno pa smo mladi radi tudi moderni in radi sledimo najnovejšim trendom, tudi v kulinariki. In tako je nastal naš svádək gvážək, pravi mikš lokalnih sestavin, ki jih uporabljajo naše babice, vendar v čisto novi preobleki.

Naša sladica ima kar nekaj prednosti pred ostalimi sladicami, ki jih imajo na meniju restavracije v Zgornjesavski dolini. Glavna prednost je ta, da je res iz lokalnih sestavin in da imajo sestavine tradicijo v kulinariki Zgornjesavske doline. Torej, če gost želi nekaj tradicionalnega iz lokalnega okolja, je naša sladica res prava izbira.

Prednost naše sladice pa je seveda tudi ta, da jo lahko vzamete sabo. Tudi mi smo šli z njo na potep po naši dolini, da smo uživali v naravi in se hkrati sladkali. Z Gostilno Zelenci se nam je uspelo dogovoriti, da imajo svádək gvážək občasno v ponudbi. Najprej so jo



seveda postregli nam in občutek je bil fantastičen. Bili smo zelo ponosni, da smo lahko v pravi restavraciji jedli našo sladico.

Ko pridete v Zgornjesavsko dolino, se oglasite v Gostilni Zelenci in povprašajte po naši sladici. Če boste imeli srečo, jo boste lahko poskusili in si med sladkanjem ogledali še lepote naravnega rezervata Zelenci. Prepričani smo, da bo svádək gvážək pustil pri turistih okusen spomin na prijetne trenutke v naših krajih in tako širil identiteto naše doline po širnem svetu. Tudi s pomočjo naše razglednice.



Oš Josipa Vandota Koroška ulica 12, 4280 Kranjska Gora

www.osjv-kranjskagora.si, osjvkg.tajnistvo@siol.net, (04) 58 84 850

Avtorji: Jan Bernik Sabolek, Lucija Grilc, Tara Hadžalić, Pika Hojnik, Maja Hrovat, Martin Kopavnik, Liam Košir, Marko Peterneš, Neja Pregelj, Jan Pušenjak, Nejc Robič, Aleksej Subotič, Vita Svetina, Marko Jan Venosi Jeklar, Ožbej Zgonc, Maša Zupan

Mentorice: Petra Berčič Oman, Ana Marija Podboršek, Helena Smolej

MARONKOVA MARMELADA



Naselje Kanal ob Soči je vstopna/izstopna točka v Dolino Soče. Mediteransko podnebje ima vpliv, kar se kaže v milejših zimam, daljših poletjih ter rastlinstvu. Tudi reka Soča je v primerjavi z zgornjim tokom bolj lenobna in toplejša. Turisti so danes drugačni, kot so bili v preteklosti. Iščejo hkrati umirjene koticke, hkrati pa unikatne in drugačne dogodivščine. Pod te dogodivščine spada tudi kulinarika in doživetja preizkušanja različnih lokalnih specialitet. Čeprav je Kanal ob Soči majhno naselje, v sebi kriva kulinarične zaklade.

Po poizvedovanjih doma ter pri lokalnih prebivalcih smo ugotovili, da je bil kostanj v naših krajih v preteklosti pogostejše uporabljen v kulinariki, kot je danes. Zato smo se odločili za raziskovanje le-tega. Preko raziskovanja smo pripravile naš glavni kulinarčni spominek Kanala ob Soči – Maronkovo marmelado. Zavedamo pa se, da lahko iz kostanja pripravimo še celo paleto sladkih in slanih jedi.

Odločile smo se tudi, da bomo izdelali maskoto z imenom Maronko, tako se namreč v naših krajih reče pravemu kostanju.

MARONKOVA MARMELADA

Sestavine:

- 1,5–2 kg kostanja,
- 1,5–2 kg sladkorja,
- 1 strok vanilije ali vrečka vanilij sladkorja,
- po želji 2–3 žlice ruma





Postopek:

1. Kostanj pripravite za kuhanje. Zarežite ga počez, pristavite v hladno vodo, zavrite in kuhajte približno 5 minut.
2. Kostanj prelijte z mrzlo vodo in ga olupite. Bodite pozorni, da olupite tudi notranji del lupine.
3. Olupljene kostanje spet pristavite v hladno vodo, zavrite in kuhajte 25 minut.
4. Kostanj odcedite in dobro pretlačite s tlačilko za krompir ali vilico. Nato ga stehtajte in mu primešajte enako količino sladkorja. Če je zmes pregosta, prilijte 1 deciliter vode.



5. V posodo dodajte razpolovljen strok vanilije ali vrečko vanilij sladkorja, zavrite, potem pa zelo počasi kuhajte še 30 minut. Med kuhanjem mešajte. Če se zmes še ni zgostila, kuhajte še nekaj minut.
6. Posodo odstavite in marmelado še enkrat pretlačite skozi gosto cedilo. Precejeni marmeladi po želji dodajte rum.
7. Marmelado nadevajte v vroče kozarčke, ki ste jih pred tem ogreli v pečici na 100 °C. Kozarce nepredušno zaprite, nato pa jih ovijte v odejo ter ohladite.

Hramba: Marmelado hranimo v hladnem in temnem prostoru.



OŠ Kanal Gradnikova 25, 5213 Kanal
www.os-kanal.si, tajnistvo@os-kanal.si, (05) 398 16 00

Avtorji: Lara Bucik, Neli Jug, Neja Levpušček, Tjaša Medvešček,
 Loris Sofia Vidič, Nace Strnad, Matevž Koren
Mentorica: Dominika Slokar De Lorenzi

ENERGIJSKA PLOŠČICA GLAVARJEV BZZZ



Naš izdelek je okusna in zdrava energijska ploščica Glavarjev BZZZ v obliki satja, narejena iz lokalnih sestavin z dolenskih kmetij. Glavarjev BZZZ je bum prave, zdrave in trajne energije, saj je poln vlaknin, beljakovin in zdravih ogljikovih hidratov, saj so sadje, med in žita del naše kulinarčne dediščine. Vemo, kako pomembne so čebele, zato smo izdelek poimenovali po enem izmed najpomembnejših slovenskih čebelarjev, Petru Pavlu Glavarju, ki je pustil pomembno sled v naši okolici. S svojim znanjem in solidarnostjo je pomagal dolenskim kmetom, sadjarjem in čebelarjem. Da bi bilo ime res nekaj posebnega, smo se odločili za bzzz – zvok, ki posnema čebele. Energijska ploščica ima obliko satja, ki predstavlja prostor, kjer čebele gojijo zalego, skladiščijo med in cvetni prah.

Glavarjev BZZZ se skriva v »Glavarjevem panju« – v embalaži iz biorazgradljivega papirja z unikatno narisano »panjsko končnico«.

Energijska ploščica iz domačih sestavin je namenjena prav vsem generacijam, domačinom in turistom.





GLAVARJEV BZZZ

Sestavine:

- 200 g mletih ovsenih kosmičev
- 100 g rahlo zdrobljenih ovsenih kosmičev
- 200 g praženih lešnikov, ki jih porazdelimo: 1/3 sekanih, 2/3 mletih lešnikov
- 35 g celih lešnikov (približno 35 lešnikov)
- ščepec soli
- 150 g olupljenih jabolk
- 200 g medu
- 40 g fižolovega pireja
- 100 g suhih hrušk
- 30 g stopljenega masla
- 90 g slivove marmelade (približno 6 žličk)

Postopek:

V skledo damo ovsene kosmiče, mlete lešnike, naribana jabolka, fižolov pire, sesekljan suhe hruške, slivovo



marmelado, med, ščepec soli. Zelo dobro premešamo in pustimo stati vsaj 10 minut. Maso enakomerno porazdelimo po pladnju (peki papir). Nato segrejemo maslo in čisto malo premažemo maso, da se lepo zapeče. V ponč damo še malo medu in cele pražene lešnike premešamo v segretem medu. Enakomerno jih porazdelimo po pladnju, tako da jih potisnemo (rahlo, a ne premalo) v maso. Pladenj postavimo v pečico. Pečemo približno 30 minut na 180 °C (najprej 20 min, nato 10 min ventilacija). Razrežemo, ko se popolnoma ohladi. Bodi kot Glavar in njegove čebele – spreminjaj svet na bolje!

PETER PAVEL GLAVAR

(Komenda 1721 – Lanšprež pri Mirni 1784)



*Duhovnik,
učenjak, veliki
čebelar, dobrotnik
in napreden
gospodar.*

Na Dolenjsko je pripeljal zidani kozolec, mlatilnico na parni stroj, dodal mline, opekarno. Kmetom je z naprednimi pristopi pomagal pri obdelovanju zemlje, sadjarjenju (600 dreves) in čebelarjenju (500 panjev). Redno je obiskoval župljane in jih vodil po poti zdravega življenja in pravega odnosa do narave. Napisal je knjigo o čebelarjenju, ustanovil čebelarško šolo in vodil brezplačne tečaje. Svoje premoženje je zapustil revnim, ostarelim in bolnim. Vse življenje si je prizadeval za boljši gmotni in duhovni položaj ljudi okoli sebe. Svet je bil zaradi njega lepši, sestavine v Glavarjevem BZZZ-u pa so posredno sad tudi njegovega dela, znanja in predanosti.



OŠ Mirna Cesta na Fužine 1, 8233 Mirna
www.os-mirna.si, info@os-mirna.si, (07) 34 35 160

Avtorji: Leja Ajdišek, Eva Bizjak, Iza Dim, Maruša Jerič, Klara Končina, Amadej Kos, Tilen Kos, Iza Koščak, Jure Kovač, Julija Marn, Izak Meglič, Anamari Petje, Katarina Tomšič, Filip Trdina, Leja Višček

Mentorici: Irena Dular, Maja Marinč

BUJTA REPA V KANTICI

#ZA-DOMOV



Skozi projektno turistično nalogo smo predstavili prekmursko in polansko tradicionalno jed, ki smo ji omogočili, da zaokroži svet, kar je bil naš cilj. To je Bujta repa v kantici #za-domov.

Okusne zaklade so pripravljali že naši predniki, katerih življenje je krojilo trdo kmečko delo in sobivanje z naravo. Tradicionalna prekmurska kuhinja je že od nekdaj temeljila na spoštovanju in ohranjanju narave. Polančani smo si del te kulinarike na nek način prisvojili in ji dali prav poseben pečat. Leta 2013 smo skuhali največjo bujto repo na svetu, s 1089 kg se je vpisala v Guinnessovo knjigo rekordov. Tekmovanje v kuhanju bujte repe je vsakoletna tradicionalna prireditev v sklopu Pomurskega poletnega festivala.

Bujta repa v kantici #za-domov je zasnovana po načelih trajnostnega razvoja, je iz naravnih in lokalno pridelanih sestavin v trajnostni in okolju prijazni embalaži.

Obiskovalec si jo lahko odnese domov kot kulinarčni spominek ali jo podari sorodnikom in znancem. Privošči si jo lahko za domačo mizo ali pa jo v kozarcu shrani za dalj časa. Pomembno pa je, da se ob jedi spomni na pristno doživetje v Veliki Polani. Za tiste, ki so bolj pustolovske narave, smo za vsak slučaj priložili »polansko« žlico. Torej si lahko našo specialiteto privoščite kjerkoli. Žlica je z namenom

zlate barve, saj je zlate barve je tudi naš logotip From Palček Polanski in pomeni kakovostne izdelke.

Bujta repa bo obiskovalec na voljo v TIC-u Velika Polana, v trgovinici pri Copekovem mlinu in v zadrugi Pomelaj.





BUJTA REPA PO IZROČILU POLANSKIH GOSPODINJ

Sestavine:

- 1 kg kisle repe
- 70 dag mesnatih svinjskih kosti in mesa
- 1 dl prebrane oprane prosene kaše
- 4 žlice masti
- 5 žlic gladke moke
- 1 čebula, nekaj zrn popra
- 3 stroki strtega česna, lovorjev list
- 1 žlička mlete rdeče paprike
- sol

Postopek:

Meso in kosti damo kuhat v mrzlo vodo. Ko zavrejo, naj se kuhajo počasi še pol ure. Nato dodamo kisko repo, po potrebi prilijemo vodo in na zmerni temperaturi kuhamo še kakšno uro. Proti koncu kuhanja dodamo oprano proseno kašo. Jedi ne mešamo, ker mora kaša ostati na vrhu. V jed med kuhanjem dodamo lovor, poper, narezano čebulo in česen. Iz masti in moke naredimo prežganje in dodamo žličko mlete rdeče paprike. Prežganje gosto razkuhamo in z njim zgostimo repo.

Po receptih polanskih gospodinj (Bujta repa, 25. 1. 2024).

TEKMOVANJE V KUHANJU BUJTE REPE

Tradicija kuhanja bujte repe sega tudi v Veliki Polani daleč v preteklost. Je tradicionalni dogodek, ki poteka v Veliki Polani od leta 2010, v okviru Pomurskega polnega festivala (PPF).

7. avgusta 2013 so v Veliki Polani v okviru PPF uradno začeli postavljanje Guinnessovega rekorda v kuhanju največje bujte repe na svetu. Zbrala se je skupina kuharjev, ki so prejšnja leta zmagali na tekmovanju v kuhanju bujte repe.

Kuho na odprtem ognjišču v visečem kotlu so začeli že v dopoldanskih urah. Repa se je kuhala v 1000 litrskem okroglem kotlu, ki je nad ognjem visel na stojalu. Z lesenega odra ob kotlu je več kuharjev z velikimi lesenimi kuhalicami mešalo repo med kuhanjem.

Za 1000 litrski lonec so potrebovali 700 litrov vode, 300 kg svinjskega mesa narezanega na kose, 300 kg naribane kisle repe, 20 kg prosene kaše, čebulo, lovorjev list in razne začimbe ter pripravljeno »zabelo« z dodatkom moke in mlete paprike.

Vso kuhano repo so stehali, kajti pravila za uvrstitev za rekord so zelo stroga. Vse je moralo biti natančno, kot so jim določili s centra, kjer zbirajo podatke o tekmovanjih.

Polančanom je uspelo skuhati 1089,5 kg bujte repe, ki je postala največja skuhana bujta repa na svetu in se je tako uvrstila v Guinnessovo knjigo rekordov.



Oš Miška Kranjca Velika Polana Velika Polana 215b, 9225 Velika Polana

www.os-velikapolana.si, o-mkvpolana.ms@guest.arnes.si, (02) 573 58 40

Avtorji: Vid Kavaš, David Jaklin, Zoja Makoter, Ajda Kavaš

Mentorici: Andreja Kavaš in Jelka Horvat

KJER AJDA ZORI



Nič ne pretiravamo če rečemo, da so Odranci ajdova vas. Krajanje Odrancev smo že od nekdaj znani po ajdovi kaši in preprostih kmečkih jedeh iz ajde, ki so jih pripravljale odranske gospodinje. Naši predniki so ajdovo kašo in moko prodajali po celi Sloveniji ter v sosednji Hrvaški in o nas tako kroži celo rek, ki pravi: Da ko je prišel prvi človek na Luno, je tam srečal Odrančarja, ki je šel že domov, saj je že vso ajdovo kašo prodal.

V Odrancih si kulinarčnih doživetij, ki ne bi bila povezana z ajdo sploh ne moremo zamisliti. Ajda in jedi iz ajdove kaše in moke so naši okusni zakladi. Kulinarčni spominek, ki ga bo obiskovalec odnesel iz Odrancev torej mora vsekakor biti povezan z ajdo. Tako smo se odločili, da kot kulinarčni spominek ponudimo eno najbolj tipičnih odranskih sladice ajdovo zlejevanko. Za obogatitev samega spominka smo dodali še ajdov čaj z lokalnim ajdovim medom.

Ker pa ajdovo zlejevanko poleg tega, da jo okusiš, moraš tudi doživeti, smo si zamislili program kulinarčnega doživetja, kjer bo vsakdo, ki nas obišče imel priložnost okusiti ter se preizkusiti v pripravi ajdove zlejevanke.



DELAVNICA: DOŽIVETJE AJDOVE ZLEJVANKE

Če obiščete naš Center kulturne dediščine boste poleg okušanja lokalne sladice ajdove zlejvanke pri nas doživeli še edinstveno kulinarčno izkušnjo, saj boste imeli priložnost sodelovati pri njeni pripravi.

Pozdravimo vas s pijačo dobrodošlice, domačim bezgovim sokom, ki vam ga postrežemo v prekmurski hiši v sobi za druženje, v toplejših mesecih pa na gümli ali pod lugašon. Obenem vam predstavimo zgodbo ajde v Odrancih. Sledi ogled Centra kulturne dediščine – možnost ogleda muzeja kovaštva, žganjarne in kmečkega orodja. Ogled zaključimo v potočnem mlinu, kjer vam prikažemo mletje ajdove kaše, iz katere moke bo pozneje nastala ajdova zlejvanka. Po ogledu se vrnemo v prekmursko hišo, kjer se podamo na pripravo ajdove zlejvanke. Za začetek vas seznanimo s sestavinami ter potekom priprave same sladice, nato pa skupaj z vami spečemo ajdovo zlejvanko. Predstavimo vam še koristne učinke ajdovega čaja. Sledi degustacija ajdove zlejvanke, ki jo bomo postregli z ajdovim čajem in ajdovim medom.

Ob koncu obiska pri nas zase ali za darilo lahko kupite še naš lokalni kulinarčni spominek.

AJDOVA ZLEJVANKA

Sestavine za en pekač (20 kosov 8 x 7 cm):

3 jajca, 125 g sladkorja, 1 vanilin sladkor, 225 g ajdove moke, 75 g ostre moke, 2 navadna jogurta, 0,5 dl belega olja, 1/2 pecilnega praška, 1 kislja smetana, marelična marmelada.

Postopek:

Jajca, sladkor in vanilin sladkor stepemo. V posebni posodi zmešamo suhe sestavine – ajdovo in ostro moko ter pecilni prašek. Jajčni masi postopoma dodajamo suhe sestavine, jogurt in olje ter sproti narahlo mešamo.



Dobljeno maso vlijemo v velik pekač. Zgoraj z žličko nadevamo izmenično marelično marmelado in kisljo smetano. Spečemo in potresemo s sladkorjem v prahu.

CENTER KULTURNE DEDIŠČINE



Lokacija izvedbe našega dogodka je Center kulturne dediščine, ki ga sestavljajo prekmurska hiša z gospodarskim poslopjem, potočni mlin ter muzeji kovaštva, žganjarne in kmečkega orodja.

Kot prvi objekt je bil zgrajen potočni mlin. Kmalu za mlinom so bili zgrajeni še trije leseni muzeji ter prekmurska hiša z gospodarskim poslopjem (gümli). V objektu je na 70. kvadratnih metrih soba za druženje, kuhinja, dve kopalnici ter dve sobi za možnost prenočevanja.



OŠ Odranci Prešernova ulica 1, 9233 Odranci

www.os-odranci.si, os.odranci@guest.arnes.si, (02) 573 70 10

Avtorji: Maksimiljan Mlinarič, Lučka Antolin, Amina Kežmah, Ivana Ferenčak, Lea Kociper, Urška Kuzmič, Iva Marinič, Ela Poredoš, Nika Raduha, Živa-Lina Županec

Mentorica: Alenka Barbarič Jovanović

EMANENTNA



V želji, da ustvarimo kulinarčni spominek, ki prepleta vinogradniško tradicijo našega turističnega območja s kulinariko in zgodbo kraja ter pomembno zgodovinsko osebnostjo – Emo Krško, smo se odpravile po Emini poti zbiranja navdihov, raziskovanja lokalnih legend, inovativne turistične ponudbe iz narave in interaktivnih doživetij. Deležne smo bile izjemnega posluha znanih, izkušenih proizvajalcev, ki so že sicer pri svojem delu zavezani uporabnosti in trajnosti ter naravi sami. Črpale smo iz bogastva kulturne in naravne dediščine uglednih tradicij. Tako smo vstopile v eminentni svet pristnih gastronomskih doživetij, s čutom za povezovanje in nadgrajevanje turistične ponudbe z novim okusnim zakladom narave – Emanentna.

Naš sladki gastronomski spominek Emanentna je nova kulinarčna znamenitost iz avtohtone sorte grozdja, obogatene z aromo legend in zdravilne vode.

Izhajale smo iz Slovincem zelo pomembne kmetijske panoge – vinogradništva. V želji izdelati trajnostno in ekološko naravnani spominek, primeren za vse generacije, smo se osredotočile na staro sorto grozdja jurka, iz katerega smo izdelale marmelado Emanentna, ki jo bogatita grozdje iz našega vinorodnega območja in termalna voda iz Term Olimia. Kulinarčni spominek Emanentna ima razvojni potencial. Hkrati pa ima več uporabnih vrednosti. Primeren je kot spominek kraja, ki povezuje več lokalnih turističnih deležnikov ter omogoča prejemnikom nadaljevanje zgodbe ob kulinarčnem ustvarjanju po lastnih željah.

MARMELADA EMANENTNA

Pripomočki:

- skleda
- večji lonec
- kuhalnica



- tehtnica
- cedilo ali pasirka
- stekleni kozarci

Sestavine:

- 2 kg grozdja jurka
- 800 g sladkorja
- sok limone
- 0,5 dl vode.



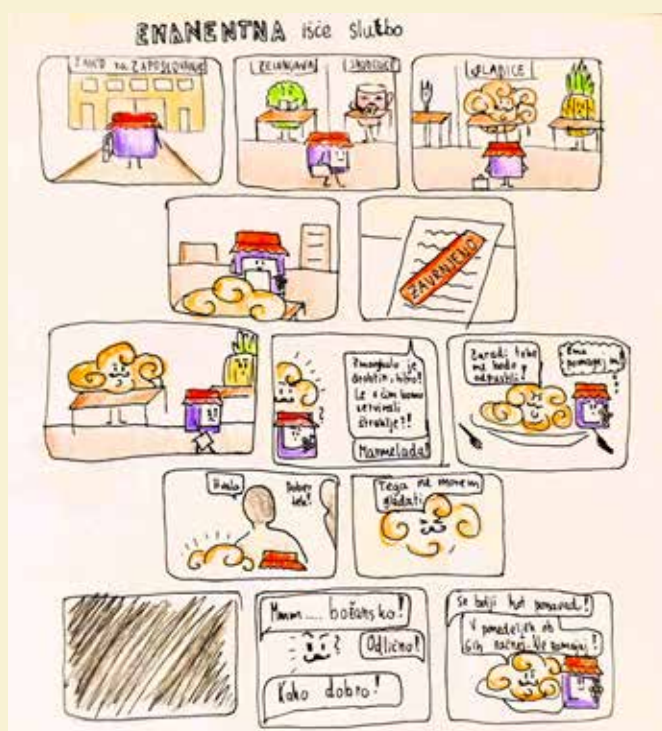
Postopek:

Grozdje operemo pod tekočo vodo in jagode osmukamo od pecljev. Grozdnih jagod naj bo 2 kg. Kuhamo v večjem loncu. Dodamo 0,5 dl vode. Na začetku mešamo, ko jagode spustijo dovolj soka, to ni več potrebno oz. premešamo le občasno. Grozdne jagode se v lastnem soku kuhajo približno 40 minut. Spasiramo skozi cedilo z zelo gostim sitom. Spasirano grozdje prelijemo v lonec, dodamo sladkor in sok limone. Kuhanje traja 1 uro ali več, občasno zmes premešamo. Ko vidimo, da se je marmelada začela gostiti, še vroče napolnimo v kozarce in tesno zapremo. Kozarce pokrijemo z »dekico« in na mirnem mestu pustimo, da se ohladi.

Logotip Emanentne je v osnovi zelo preprost, vendar nosi veliko sporočilno vrednost. Nosi zgodovinsko zgodbo, zgodbo tradicije vinogradništva in zgodbo povezanosti našega območja.

Pot grozdja in legend o eminenci se zaključijo v ličnem kozarčku za marmelado.

V njem se združuje grozdje (jurka), termalna voda in domača pridelava kulinarčnih produktov, ki se po navdihu Eme Krške kot lokalne znamenite osebnosti povežejo v popoln trajnostni in nadvse uporaben gastronomski spominek – s tem nastane nova kulinarčna znamenitost kraja – Emanentna.



OŠ Podčetrtek Trška cesta 66, 3254 Podčetrtek

www.os-podcetrtek.si, os-podcetrtek@guest.arnes.si, (03) 818 33 20

Avtorji: Hana Levstik, Julija Strašek, Špela Grilec, Lili Zupan, Maja Pavčnik

Mentorici: Simona Gobec Drofenik, Mihaela Juričan Šelekar

IZ HLEVA NA KROŽNIK



Letos smo v sodelovanju z mladim in ambicioznim kmetovalcem Domnom Hrenom razvili edinstven turistični produkt, ki temelji na vrhunskem govejem mesu. Domen Hren, s svojo ljubeznijo do narave in živali, svojo družinsko kmetijo povzdiguje na višji nivo, ponujajoč domačinom in turistom kakovostne izdelke, ki odražajo spoštovanje do tradicije in trajnosti. Naši ključni izdelki so goveji steaki, goveji grizljajčki (beef jerky bites) in goveji grizljajčki za pse, ki so razviti z namenom privabiti različne generacije gurmanov.



IZ HLEVA NA KROŽNIK

100% DOMAČE

OŠ POHORSKEGA BATALJONA OPLOTNICA in DOMEN HREN

Goveji steaki so pripravljani po Domnovi metodi suhega zorenja, kar zagotavlja mesu mehkejšo teksturo in intenzivnejši okus. Poleg tega, so steaki vakumirani, da ohranijo svežino in okus, s čimer postanejo edinstven kulinarčni spominček.

Goveji grizljajčki so inovativna razširitev ponudbe, pripravljani z lokalno pridelanimi sestavinami. Izdelava grizljajčkov vključuje mariniranje mesa in sušenje v dehidratorju, kar omogoča dolgotrajno obstojnost izdelka – idealno za spominke, ki jih lahko turisti odnesejo domov.

Goveji grizljajčki za pse so zdrava in trajnostna poslastica, privlačna za turiste s hišnimi ljubljenci. Narejeni so iz lokalno pridelanih sestavin, s čimer prispevajo k trajnostni in odgovorni turistični praksi.

Celotno ponudbo smo zavili v privlačno embalažo. Združili smo tri izjemne izdelke – goveje grizljajčke, goveje grizljajčke za pse, ki so popoln priboljšek za štirinožne prijatelje in seveda steak. Ker pa svež steak ni možno enostavno vključiti kot spominček,



smo se odločili za eleganten darilni bon. Da bi povežali celotno zgodbo naših izdelkov, smo dodali zloženko, ki podrobno opisuje vsak produkt. Zloženska razkrija zgodbe za izdelki, njihov izvor in kako so povezani s kulturnim utripom Oplotnice. Celotni paket smo zavili v privlačno, okolju prijazno embalažo, ki je preprosta za prenašanje. Ta embalaža ni le funkcionalna, ampak služi tudi kot trajen spominek na obisk Oplotnice.

GOVEJI GRIŽLJAJČKI (BEEF JERKY BITES)

Sestavine:

- 1 kg govejega stegna (lokalno vzrejenega goveda – Domen Hren)
- 2 žlici grobe morske soli (Sečoveljske soline)
- 1 žlica sladke rdeče paprike
- 1 čajna žlička česna v prahu
- 1 čajna žlička čebule v prahu
- 1 čajna žlička popra
- 1/2 čajne žličke kumine
- 1/4 skodelice jabolčnega kisa (lokalno pridelan – Domen Hren)
- 1/4 skodelice terana ali drugega lokalnega rdečega vina (lokalno pridelan – vinogradništvo Kvas, Ugovec pri Oplotnici)



Priprava:

1. Goveje stegno narežemo na tanke trakove, debeline približno 3–5 mm, pri čemer odstranimo večino maščobe.
2. Pripravimo marinado z mešanjem soli, sladke rdeče paprike, česna v prahu, čebule v prahu, popra, kumine, jabolčnega kisa in rdečega vina v veliki skledi.
3. Trakove mesa potopimo v marinado in poskrbimo, da je meso enakomerno prekrito. Skledo pokrijemo in pustimo v hladilniku marinirati čez noč.
4. Meso razporedimo na rešetke tako, da se trakovi ne dotikajo, nato pa jih sušimo v dehidratorju, dokler meso ni popolnoma suho in se rahlo lomi, ko ga upognemo.
5. Posušene grižljajčke zapakiramo v embalažo.



Oš Pohorskega bataljona Oplotnica Ulica Pohorskega bataljona 19, 2317 Oplotnica
www.osoplotnica.si, o-pobaoplot.mb@guest.arnes.si, (02) 801 94 23

Avtorice: Eva Višnar, Eva Videčnik, Ana Pučnik, Laura Hren, Hanna Lakota

Mentorji: Urška Lesjak, Nina Razboršek, Guido Hauptman

ATTEMISOVI KOLAČKI



Attemsi so pomembno vplivali na življenje in delo tukajšnjih ljudi, zato se nam je zdelo pomembno, da jim v spomin in obenem z namenom obuditve njihovih zgodb pripravimo tudi turistično doživetje. Turistični zaklad smo poiskali v gradu, ki stoji v neposredni bližini naše šole. Raziskovanje kulinarčnih zgodb v domačem mestu nas je popeljalo v svet grofov Attems, ki so bivali v gradu Slovenska Bistrica. Odkrili smo veliko zanimivosti o njihovem družabnem življenju, prehranjevalnih navadah, pa tudi o elegantnih ter prefinjenih čajankah. Grofje Attems so radi preživljali popoldneve ob uživanju marmornega kolača in pomarančnega likerja. Tako se je začelo naše popotovanje po kulinarčni poti grofov Attems, ki nas je popeljala do ideje o marmornem, v nadaljevanju Attemsovem kolaču. Svet grofov Attems nas je očaral in potegnil vase. Da bi to navado in izkušnjo lahko podoživeli tudi obiskovalci gradu in ostali, smo razvili idejo o kulinarčnem

spominku in sestavili recept za Attemsove kolačke, ki vsebujejo posebno sestavino – pomarančo. Pomaranče sicer niso naše lokalno sadje, vendar so imeli nekoč grofje na mestu, kjer danes stoji naša šola, veliko oranžerijo. V izdelek smo vključili še preostale lokalne sestavine in jih povezali z domačim krajem.

Attemsovi kolački so edinstven kulinarčni produkt, ki združuje duh preteklosti in sodobno kuhinjo ter nas z blagimi notami okusov popelje v prestižno grajsko življenje.



V logotipu smo združili grofje Attems, ki jih ponazarja črka A, in kulinarčni produkt, katerega glavna sestavina je pomaranča.



ATTEM SOVI KOLAČKI

Sestavine:

- 225 g domačega masla
- 225 g sladkorja v prahu
- 4 domača jajca
- 225 g pšenične moke
- 2 žlici domačega kravjega mleka
- 3 žlice kakava v prahu
- 1 žlica BIO pomarančne lupine
- 1 žlica sveže stisnjenega pomarančnega soka
- 50 g temne čokolade

Preliv:

- 200 g temne čokolade za kuhanje
- 2 dl sladke smetane
- 40 g masla

Posip:

- bio pomarančna lupinica

GRAJSKI OKUSNI ZAKLAD
S TRAJNOSTNIM PRIDIHOM –
ATTEM SOVI KOLAČKI



Postopek:

Z mešalnikom penasto stepemo zmeščano maslo, sladkor v prahu in jajca. Postopno dodajamo moko. Maso razdelimo na dva dela. V en del mase dodamo mleko in kakav ter dobro premešamo. V drugi del mase dodamo pomarančno lupinico in pomarančni sok. Obe masi izmenično razporedimo po mini potičnici, nato pa še masi z vilico malenkost premešamo, da dobimo pisan vzorec. Kolačke pečemo 15 minut na 180 °C. Ohlajene prelijemo s čokoladnim prelivom in potresemo z nari-bano pomarančno lupinico.

Potičnica iz CDUO Slovenska Bistrica je del kolekcije Iz babičine skrinje in nosi certifikat KBZ Naše najboljše. Oblikovana je na lončarskem vretenu ter ročno do-delana in poslikana. Primerna je tudi za uporabo v so-dobnih pečicah.



OŠ Pohorskega odreda Slovenska Bistrica Kopališka ulica 1, 2310 Slovenska Bistrica

www.ospo-slb.si, info@ospo-slb.si, (02) 80 50 380

Avtorji: Gala Aurednik, Eva Bezjak, Julija Bračič, Eva Drevenšek, Eva Goričan, Matevž Lunežnik Gričnik, Lukas Kiker, Rok Knuplež, Paulina Potočnik, Olivija Prešern, Mai Rumež, Naj Strmšek, Valentin Strmšek

Mentorici: Patricija Žuraj, Jasna Jančič

STEPIŠNIKOVA MAL'CA



V naših krajih je veliko kmetij in lokalnih pridelovalcev, ki ponujajo zdravo in ekološko pridelano hrano. Naša ideja je bila, da bi vse te povezali in v kraju ustvarili znamko turističnih kulinarčnih spominkov pripravljenih iz njihovih pridelkov. Poimenovali smo jo po Lovru Stepišniku – Stepišnikova mal'ca.

Stepišnikova mal'ca je zdrav prigrizek, katerega glavna sestavina je oves, ki so ga v teh krajih gojili v

časih, ko je tukaj živel in deloval znani knjižničar in ljubitelj slovenske besede Lovro Stepišnik. Ta ljubitelj pisane besede je na Zgornji Ložnici z Josipom Vošnjakom ustanovil Bralno društvo, katerega namen je bil izobraziti kmečko prebivalstvo. Lovro je tako v košu nosil knjige od kmetije in kmetiji in jih izposojal. S tem je želel vzpodbuditi branje slovenskih knjig.

Sestavine Stepišnikove mal'ce in končni izdelki:





Vse sestavine so pridobljene od lokalnih proizvajalcev in jih lahko štejemo med zdravo prehrano, saj ne vsebujejo sestavin, ki bi potencialno lahko škodile zdravju.

OVSENI PIŠKOTI IN DOMAČA GRANOLA

Sestavine:

- 90 g ovsenih kosmičev
- 70 g mešanih semen (npr. lanena, sončnična in bučna semena)
- 120 g nasekljanih mešanih oreščkov (npr. lešniki, orehi)
- 150 g mešanega suhega sadja
- 45 g jabolčnega čipsa ali krehljev
- 55 g stopljenega masla
- 70 g cvetličnega medu
- 2 jajci
- 45 g gladke bele moke
- 1 čajna žlička pecilnega praška



Postopek:

Vse sestavine premešamo, oblikujemo v kroglice in pečemo 15 minut na 180 °C. Če želimo pripraviti granolo, piškote zdrobimo.

KARAMELIZIRANA BUČNA SEMENA

Sestavine:

- 200 g celih bučnih semen
- 200 g sladkorja
- 1 dcl vode

Postopek:

V hladno ponev stresemo sladkor in ga prelijemo z vodo. Kuhamo 3 minute, nato dodamo bučna semena. Neprestano mešamo in odstavimo z ognja tik preden sladkor karamelizira. Z mešanjem nadaljujemo dokler se sladkor ne ovije okoli bučnih semen in se strdi.



OŠ Pohorskega odreda Slovenska Bistrica, Podružnična šola Zgornja Ložnica

Zgornja Ložnica 20, 2316 Zgornja Ložnica

<https://zgloznica.splet.arnes.si>, (02) 84 30 203

Avtorji: Maša Jelenko, Nika Košič, Amadeja Leva, Manca Frešer, Lina Pirš, Iza Zafošnik, Taja Juhart, Vita Brence, Eva Venguš, Brina Kandut

Mentorici: Neva Klaneček, Tanja Kamenšek

GRAJSKI GRIŽLJAJ



Občino Postojna krasi izjemno bogata kulturna dediščina, katere del so tudi številni gradovi oziroma njihovi ostanki. Nekatere izmed gradov povezuje že obstoječa Grajska kolesarska pot, ki je že del obstoječe turistične ponudbe.

Gre za razgibano krožno kolesarsko pot, ki nas popelje v čas srednjega veka. Pot poteka mimo okoliških vasic, cerkva in gradov (Grad Prestranek, Grad Orehek, Predjamski grad) in nas vodi do roba Planinskega polja, kjer stojijo ostanki baročnega gradu Haasberg ter Ravbarjev stolp.

Na tej poti najdemo številne gostinske in prenočitvene ponudnike, zato smo se odločili, da bi poleg njihove ponudbe dodali še svoj kulinarčni spomin, ki smo ga poimenovali grajski grizljaj. Del naše grajske poti je Grad Prestranek, ki predstavlja osrednje prizorišče pravljice Grajski požeruh, ki so jo napisali učenci. Osrednji lik pravljice je grof Edward, ki je pripomogel k nastanku recepture za sladico. Spominke združuje tradicijo s sodobnostjo in je trajnostno naravnan. Za izdelavo smo uporabili samo

sveže lokalne sestavine (v ospredje smo postavili jabolka, skuto in orehe), ki so na voljo skozi celotno leto.





GRAJSKI GRIŽLJAJ

Sestavine za 4 kozarce:

- 1 list listnatega testa
- 4 jabolka
- 2 žlici sladkorja
- 1 žlica cimeta
- sok sveže limone
- maslo
- lonček pasirane skute
- lonček sladke smetane
- 2 žlici sladkorja v prahu
- 10 g vaniljevega sladkorja
- limonina lupinica
- lonček grobo mletih orehov

Postopek:

Kos listnatega testa razvaljamo na tanko in spečemo v pečici. Ko se ohladi, ga razlomimo na manjše koščke. Jabolka olupimo, očistimo in narežemo na majhne koščke, posujemo jih s sladkorjem in cimetom ter polijemo z limoninim sokom. Nakockana jabolka popražimo na maslu, da postanejo mehka. Na koncu dodamo še grobo mlete orehe. Pustimo, da se jabolčna zmes ohladi. Skuto zmehčamo z vilicami in ji primešamo vaniljin sladkor, sladkor ter limonino lupinico. Sladko smetano stepemo do čvrstega ter jo nežno primešamo skuti. Sledi še polnjenje kozarcev. Naredimo več slojev: skutina krema (na dnu), jabolka, skutina krema, jabolka. Po

vrhu potresemo zdrobljeno testo. Sladico za 2 uri postavimo v hladilnik, da se okusi prepoji. K najboljši sladici si izberemo še najlepšo žličko in dober tek!

Poleg kulinarike združuje spominek tudi ročne tradicionalne spretnosti, in sicer kvačkanje. Obiskovalcu oziroma kupcu trajno v spomin ostane steklen kozarček, okrašena žlička ter kvačkan trak, ki ga lahko uporabimo kot modni dodatek (zapestnica) ali kot kuhinjski pripomoček (kot zaščita pred vročimi posodami ali kot pripomoček za označevanje kozarcev).



Osnovna šola Prestranek
šolsko leto 2023/24



OŠ Prestranek Ulica 25. maja 14a, 6258 Prestranek

www.os-prestranek.si, os.prestranek@guest.arnes.si, (05) 754 25 12

Avtorji: Kaja Beguš, Zoja Jerič, Ema Krma, Ana Lea Miljas, Tadej Nevistič, Živa Biščak, Ana Česnik, Naja Malovrh, Lara Urbančič

Mentorice: Mojca Kristan, Polona Požar, Monika Tomažič

LAN IN ANA V ISKANJU ZAKLADA



»Prite k nam na Sveto Ano, probajte dobro domačo hrano!« se glasi naše povabilo med prijazne in gostoljubne občane Svete Ane. Pomagajmo Lanu in Ani poiskati zaklad v skrinji preteklosti in se podajmo na pokušino kulinarčnih dobrot in spominkov.

Cilj je torej obiskovalcem ponuditi enkratno doživetje kulinarčne ponudbe, pokušino jedi, ki so značilne za naše kraje – slovenskogoriške in štajerske pokrajine, pa ne samo to. Naši obiskovalci si lahko posamezne jedi tudi sami pripravijo, naberejo potrebne sestavine in obenem raziskujejo okuse in so inovativni. Prav tako si lahko izdelajo spominek povezan s kulinarčno ponudbo – laneno pecivo in domač pirin kruh. Spoznajo pomen ekološko pridelane hrane in vzpon že pozabljenih sestavin: pire, lanu, koruze. Oblikovali smo kulinarčni zaklad – skrinjo zakladov, kjer najdete domač pirin kruh, lanene prigrizke in piškote iz pirine moke z lanenimi semeni.

Naše iskanje kulinarčnega zaklada vodita pastirček Lan (ime zaradi rastline, ki je osnovna sestavina naše ponudbe) in pastirica Ana (ime dobi po domači občini). Oba iščeta zaklad domačega kraja in možnost

le tega ponuditi obiskovalcem. Svoje ideje in ponudbo zapreta v skrinjo zakladov, ki smo jo našli na podstrešju naših babic in dedkov na Domačiji Kapl. Skrinja je bila prazna, zato iščeta naprej in skrinjo ob nasvetih domačinov pri Kaplovih že polnita s kulinarčnimi spominki. Ker še vedno ni polna se podata na Ekološko kmetijo Pri Fridi, kjer dodata še izdelke iz pire in lanu.

PIŠKOTI IZ PIRE

Sestavine:

- 200 g masla
- 100 g rjavega sladkorja
- 100 g sladkorja v prahu
- 1 veliko jajce
- 1 žlica vanilijeve arome
- 400 g pirine moke
- 0,5 žličke pecilnega praška

Po želji:

- 0,5 žličke cimeta

Za posip:

- zdrobljena lanena semena

**Postopek:**

Najprej zmešaj vse mokre sestavine. Nato si posebej premešaj vse suhe sestavine. Iz obeh zgneti mehko maso za piškote. Testo naj v hladilniku počiva najmanj 2 uri. Testo razvaljamo na 0,5 cm debelo in iz njega izrežemo piškotke z različnimi modelčki. Po želji jih okrasimo z lanenimi semeni. Spečemo jih v naprej ogreti pečici pri 180 stopinjah.

ZDRAV PIRIN KRUH**Sestavine:**

- 0,5 kg polnozrnat pirine moke
- 20 dag mešanih semen (sončnična, bučna, lanena)



- 1 zavitek pecilnega praška iz vinskega kamna
- 1 žlička soli
- 1 žlica olivnega olja
- 0,5 l mineralne vode

Postopek:

Vse potrebne sestavine zmešamo z mešalnikom ali ročno. V podolgovat pekač za kruh damo peki papir in ga napolnimo z maso (ni kepasta, kot kvašeno testo in ni čisto tekoča). Takoj postavimo za 1 uro v naprej ogreto pečico na 200 stopinj.

LANENI PRIGRIZEK**Sestavine za testo:**

- 30 dag moke
- 25 dag margarine
- 4 dag kvasa
- 1 dcl mleka
- 1 jajce
- sol in lanena semena

Postopek:

Margarino narežemo na kocke in fino zmešamo z moko, da se vsa stopi v moki. V mlačno mleko damo kvas in zmešamo z moko in margarino. Testo naj počiva eno uro v hladilniku. Razvaljamo ga na tanko, pomažemo s stepenim jajcem ter potresemo s soljo in z lanom ter narežemo na trakove. Zlatorumeno zapečemo.



OŠ Sveta Ana Sveta Ana 14, 2233 Sveta Ana v Slovenskih goricah
www.sveta-ana.si, info@sveta-ana.si, (02) 729 58 70

Avtorji: Zala Zemljič, Sara Roškar, Elli Žuran Rajšp, Klara Nikl, Tiana Marija Nikl, Lina Kop, Aneja Horvat, Inaya Grinaver, Neža Šijanec, Lana Lehner, Eva Golob, Eva Gosak Koler, Maja Breznik, Melanie Bruher, Neža Zorec, Ema Žugman, Loti Bauman, Sara Radovanovič, Gašper Lasecky

Mentorice: Ana Šnofl, Božena Šmirmaul, Irena Rola - Bek

JESENSKI POLJUB



V sklopu letošnje teme smo zbrali veliko receptov iz naše Prlekije in se osredotočili na slastno čokoladno kroglico, ki skriva jurko in kostanj. Po jeseni, ki se vsa zlata prelije čez našo pokrajino, smo našo nalogo tudi poimenovali – Jesenski poljub.

Celotna naloga je oblikovana po jurki, katero vsi Tomaževčani obožujemo, saj je to za nas najboljše grozdje. Tudi sami smo našli veliko podatkov o jurki in kostanju, po katerem se imenuje najvišji grič v naši občini, Kostanj. Učenci smo z mentorji veliko naredili sami, npr. sami smo skuhali jurkino marmelado, jurkin sok, vlili slastne praline, snemali videoposnetek, sami smo izrezali in nalepili etikete na marmelado in veliko drugih stvari.

Jesenski sprehodi po gričkih in dolinah občine Sveti Tomaž so pravi balzam za dušo – vsepovsod diši iz goric in kleti, sliši se pesem klopotcev, kmetje na njivah pobirajo pridelke, gozdovi pa z mehkim valovanjem vabijo v svoje globine, kjer skriti v pisanem listju čakajo slastni gozdni plodovi.

Ne verjamete – kar pridite pogledat!

Najdete nas lahko na dveh turističnih prireditvah pri Svetem Tomažu: na Martinovi tržnici in Ocenjevanju postržjač.

PRALINA JESENSKI POLJUB

Sestavine:

- jedilna čokolada
- bela čokolada
- jurkina marmelada
- kostanj

Pripomočki:

Dve posodi za topljenje čokolade, palični mešalnik, posoda za kostanjev pire, posodice za praline, žlička, dresirna vrečka, čopič, paletni nož.

Postopek:

Nad parno kopeljo raztopimo jedilno čokolado. Pazimo, da temperatura ne doseže vrelišča.

Odstavimo. S pomočjo čopiča namažemo modelček za praline. S paletnim nožem odstranimo odvečno čokolado. Modelček za praline za 15 minut postavimo v hladilnik.

S paličnim mešalnikom zdrobimo kuhan kostanj. Nad parno kopeljo razpustimo belo čokolado in jo dodamo zdrobljenemu kostanju, da dobimo čvrst pire. V dresirno vrečko naložimo jurkino marmelado, v drugo pa kostanjev pire. V modelčke najprej nabrizgamo kostanjev pire. Pomagamo si lahko tudi z žličko. Nato nabrizgamo še jurkino marmelado.



Pazimo, da sredica ni previsoko. Modelčke za 15 minut postavimo v hladilnik.

Po potrebi nad parno kopeljo nekoliko pogrejemo temno čokolado in nalijemo na vrh modelčka. S paletnim nožem ponovno odstranimo odvečno čokolado.

Modelčke za 15 minut postavimo v hladilnik.

Praline odstranimo iz modelčka.



POSTRŽJAČA

Ko so gospodinje pekle kruh, so najprej testo zamesele v lesenih posodah, v katerih je vzhajalo. Ko so testo oblikovale v kolače, jim je nekaj le-tega ostalo še v leseni posodi, katerega so postrgale iz vseh strani ter ga oblikovale v hlebček – od tod ime postržjača.

Vzhajano kruhovo testo so potem razvaljale na debelino enega prsta. Ko je testo ponovno vzhajalo, so ga obložile z nadevom: nanj so položile kupčke zaseke (lahko z dodatkom ocvirkov in česna) ali pa so pomešale slano skuto in jajca ter spekle v krušni peči.

Za postržjače se uporabljajo različna imena: opolenki, ocvirkovka, polenek, okrogla pogača.



Ponujamo živila, pripravljena na drugačen način, kot ga še niste videli!

Z vsakim nakupom naših izdelkov boste prejeli kanček radosti in sreče!

Naši izdelki so izdelani ročno, vanje smo vložili veliko truda in srčnosti.

Ponujamo vam odličen izdelek iz lokalnega grozdja ter kostanja!

Praline vas bodo s svojim okusom popeljale v čudežne kraje in v vas vzbudile otroka!

Piko na i pa pralinam doda skrivnostni jesenski poljub jurke in kostanja!

Naš produkt s prepričljivim vonjem jurke in okusom kostanja je ustvarjen z dobroto in ljubeznijo.



OŠ Sveti Tomaž Sveti Tomaž 11, 2258 Sveti Tomaž

www.ostomaz.si, os.tomaz-ormoz@guest.arnes.si, 02 719 51 05

Avtorji: Vita Belec, Tia Brenholc, Julija Budja, Maja Cizerl, Rok Hebar, Riana Jaušovec, Manja Kačar, Leja Kekec, Ivana Kolbl, Viktorija Kolbl, Tian Lubec, Nevio Majcen, Nika Nedeljko, Alisa Petrena, Kaja Prosnik, Karolina Sever, Danaja Tea Vidovič, Sanja Vogrinec, Teo Voršič, Melisa Živič

Mentorji: Zdenka Šafarič, Silva Rakuša, Marko Lalič

PO ŠEMPASU S ŠKRATKOM ŠEMPAŠČKOM



V našem šolskem okolišu vsako leto prirejajo dogodke povezane z lokalnimi pridelki: praznik kostanja, praznik polente in Mohorjevo. Odločile smo se, da bomo dogodke med seboj povezale in kulinarčno popestrile. To bo obogatilo promocijo domačega kraja in obiskovalce navdušilo s kulinaricnimi dobrotami iz naših krajev. Že lani smo predstavili

zgodbo o škrtaku Šempaščku. Odločile smo se, da bomo napisale nadaljevanje te zgodbe, ker je bil lik škrtaka v našem okolišu zelo lepo sprejet. Zgodba govori o skupini otrok, ki se odpravi v gozd iskat Šempaščka. Skupaj z njim se odpravijo na kulinarčno popotovanje po Šempasu, Ozeljanu in Vitovljah in med potjo spoznajo in okušajo domače lokalne dobrote. Na koncu jih škratek povabi v svoje domovanje in jim postreže z domačim kakijevim sladoledom. Za slovo jim podari košarico dobrot. Kulinarčni turizem je posebna oblika turizma. Vsi, ki so jim na izletih pomembne kulinarčne specialitete, značilne za kraj, so kulinarčni turisti. Povezovanje kulinarike in turizma je že od nekdaj dobra kombinacija, saj si ljudje na izletih oz. potovanjih želijo dobre domače hrane in pijače. V zadnjih letih se temu posveča vse večji pomen. Velik potencial imajo tudi kulinarčni dogodki, ki združujejo zabavo in dobro kvalitetno domačo hrano. Izkušnje,





ki jih doživijo na kulinarčnih dogodkih, so pogosto predmet pogovora s prijatelji, družino in znanci. Takšni dogodki ljudi spodbudijo k razmišljanju, kako je kvalitetna in dobra hrana pomembna.

Kulinarčnih dogodkov v Ozeljanu, Šempasu in Vitovljah se vedno udeleži veliko število ljudi, ki se zabavajo in uživajo v dobri hrani in družbi.

Maskota je škratek Šempašček, ki je bil ustvarjen za popestritev naše stojnice in za lažjo predstavo zgodbe.

Šempašček predstavlja dobrosrčnega škrate, ki uživa v

naravi, rad kuha iz lokalnih sestavin in raziskuje, najraje pa se druži z otroki.

Otroci se s škratom Šempaščkom podajo na popotovanje po kulinarčnih posebnostih domačega kraja. Šempašček jih najprej odpelje do prijatelja Grozdkota, ki jim predstavi pridelavo gozdnih pešk. Naslednji postanek je bil pri prijatelju Kakiju, kjer so se posladkali z marmelado. Pot jih je vodila mimo škratove tretje prijateljice Koruzice. Povedala nam je, da iz njene moke kuhajo polento na prazniku polente. Naš zadnji postanek je bil pri Kostanjku, ki nam je predstavil slaven praznik kostanja. Polni vtisov smo prisopihali do domovanja Šempaščka, pri katerem smo se okrepčali. Ob koncu dneva nam je za popotnico podaril škratev nahrbtniček poln lokalnih dobrot.

Programe praznikov smo se odločile popestriti s kulinarčno stojnico in to povezale z zgodbo o škratku Šempaščku.



OŠ Šempas Šempas 76 c, 5261 Šempas

www.ossempas.si, os.sempas@guest.arnes.si, (05) 30 77 100

Avtorici: Sofija Gorjan, Lana Mrak

Mentorice: Alenka Ferjančič, Patricija Pregrad, Tea Žižmond

PRIT PA KOŠTI KO-KOKICE!



Koroška ponuja številne priložnosti za kulinarčni turizem, vendar pa je le-ta v občini Dravograd še vedno slabše razvit. V okviru projekta smo si tako zastavili ambiciozen cilj – oblikovati lokalni kulinarčni spominek s trajnostnim pridihom, s pomočjo katerega bi povečali prepoznavnost naše občine. Hkrati pa smo k ponudbi v naši občini želeli dodati dogodek za družine, ki je povezan z domačo lokalno kulinariko, in aktivnostmi za povezovanje družine. Na tem dogodku bi naš lokalni kulinarčni spominek premierno predstavili.

Nastala je naloga z naslovom »Prit pa košti ko-kokice! Družinska pustolovščina koroških okusov«. Končni izdelek predstavljajo ko-kokice, izdelek iz pečenih svinjskih kož. Ko smo razmišljali o imenu za naš kulinarčni spominek iz svinjskih kož, smo želeli z njim izraziti tradicijo in kulinarčno dediščino Koroške, hkrati pa smo želeli ime, ki spodbuja igrivost in poudarja pomen trenutkov, preživetih

z najbližjimi. Ime ko-kokice smo dobili tako, da smo združili dva elementa: kokicam, imenu slane-ga prigrizka, ki ga vsi dobro poznamo, smo dodali predlog »ko«, ki odraža korenine Koroške. Tako vsak ugriz v ko-kokice predstavlja okusno potovanje skozi zgodovino Koroške in njeno kulinariko, obenem pa ustvarja spomine na druženje in prijetno preživljanje časa s prijatelji.

Ko-kokice so pakirane v prozorne plastične vrečke, ki jih lahko recikliramo. Na vsaki vrečki je dodan



opis našega kulinarčnega spominka in njegova zgodba. Zraven pa se ponosno razkazuje metulj, logotip Osnovne šole Šentjanž pri Dravogradu. Izdelali smo ga s quilling tehniko. Metulj predstavlja ne le vključeno osnovne šole, pač pa je tudi glavni junak zgodbe v knjižici Na poti skozi občino Dravograd: okusna doživetja in družinske pustolovščine. Knjižico smo pripravili sami in dopolnjuje naš kulinarčni spominek. Zgodba govori o metuljčku Samu, ki potuje po občini Dravograd ter obiskuje lokalne ponudnike hrane in turistične destinacije v našem kraju. Ti so v knjižici tudi opisani. Knjižica je primerna za otroke, sestavljena je namreč kot pobarvanka, hkrati pa tudi za družine, saj je v njej predstavljenih nekaj aktivnosti, s katerimi se lahko družinski člani še bolj povežejo.

Dogodek Prit pa košti ko-kokice! se bo odvijal na dvorcu Bukovje, ki se bo za ta dan preimenoval v Dvorec Koštaj. V dopoldanskem času se bodo prijavljene družine podale na kulinarčno popotovanje, na katerem se bodo preizkusile v različnih aktivnostih oz. igrah, namenjenih krepitvi vezi med družinskimi člani. Dogodek se bo zaključil s kosilom, ki ga bodo pripravili lokalni ponudniki hrane. Dvorec Koštaj bo ta dan prizorišče druženja, zabave in lokalne kulinarike.

KO-KOKICE

Sestavine:

- svinjska koža
- olje za cvrtje
- sol (po želji)

Postopek:

Svinjsko kožo najprej narežemo na širše trakove, jih damo v posodo, prelijemo z vodo in kuhamo približno eno uro in pol. Ko so kuhane, jih poberemo iz vode in jih nekoliko ohladimo. Nato z žlico iz njih postrgamo vso maščobo, ki se še drži kože. Kuhane svinjske kože dobro ohladimo in posušimo. Nato jih zložimo na



pekač in jih vsaj osem ur, še bolje pa čez noč, sušimo na 120 °C, da se iz njih odcedi maščoba in postanejo rjave barve. Osušene hladne kože nalomimo na manjše koščke ali pa jih drobno zmeljemo. Kože cvremo v vročem olju, ki je segreto na 220 °C. Po približno 10–15 sekundah cvrenja oziroma ko kože nabreknejo, jih s penovko poberemo iz olja in odložimo na papirnate brisače. Pripravljene kokice iz svinjske kože po želji posolimo. Shranimo jih v dobro zaprti posodi.



OŠ Šentjanž pri Dravogradu Šentjanž 88, 2373 Šentjanž pri Dravogradu
www.os-sentjanz.si, os-sentjanz@guest.arnes.si, (02) 87 86 666

Avtorji: Katja Berlič, Urška Bukovc, Larisa Hartman, Jana Hranjec, Lin Hudernik, Nana Krajnc, Ema Krivec, Tiana Podpečan, Jure Širnik, Maša Širnik, Zara Šrumpf

Mentorji: Lara Skledar, Marko Sonjak, Vesna Turičnik

SKRIVNOST IZ KAMNIKA, EIN GEHEIMNIS AUS STEIN



Občina Kamnik je znana po številnih turističnih zanimivostih in tudi po specifičnih kulinarčnih produktih kot sta trnič in tuhinjska tunka. Kamnik močno zaznamuje srednji vek. Je eno najstarejših in najlepših srednjeveških mest na Slovenskem. Tako smo povezali zgodovino Kamnika in hrano iz srednjeveškega obdobja. Nastal je kulinarčni spominek *Skrivnost iz Kamnika, Ein Geheimnis aus Stein*.

Skrivnost iz Kamnika je dvohodna jed sestavljena iz mesne pite in sladice, medenih cekinov. Recepta izhajata iz srednjeveških kuharic in sta samo malo prilagojena današnjemu času. Najpomembnejše pa je, da kot srednjeveški jedi sledita modernim trendom turizma in gastronomije, zdravo, lokalno, samooskrbno.

Naš kulinarčni spominek predstavlja zgodovino našega kraja s prepletanjem mitologije in odraža trajnostni pristop z uporabo lokalnih sestavin.

Ob nastajanju spominka smo prišli tudi do ideje vzpostavitve srednjeveške odprte kuhinje, kjer bi se lahko posamezni gostinci in proizvajalci prehrambnih izdelkov lahko predstavljali.

SREDNJEVEŠKA MESNA PITA

Sestavine:

- 1135 g mesa
- 3 žlice moke
- 3 korenja
- 1 velika čebula
- 250 g piva
- 500 g jušne osnove
- poper in sol
- ½ čajne žličke mletih klinčkov
- ½ čajne žličke cimeta
- 55 g masla
- 1 jajce
- 1 čajna žlička vode za jajčni premaz



Priprava:

Za pripravo skorje v skledo dajte sol, maslo in polovico moke. Gnetite, dokler ni maslo drobno zdrobljeno na koščke, manjše od zrna graha.

Preostale sestavine za skorjo dajte v veliko skledo in jih z rokami zgnetite, dokler ne nastane testo. Testo razdelite na 1/3 in 2/3. Pokrijte in ohladite za 30 minut.

Med ohlajanjem pripravite nadev. Vso govedino potresite z moko, soljo in poprom. Veliko ponev z maslom segrejte na srednje močnem ognju. Meso zapečete z vseh strani, nato pa odstranite in date na stran.

Pečico segrejte na 350 °C. Vso zelenjavo pražite nekaj minut, dokler se ne obarva. Dodajte pivo in jušno osnovo ter vso govedino v lonec. Pokrijte s pokrovom in pecite 2 uri. Po 2 urah se mora omaka zgostiti. Pustite, da se nadev ohladi, preden ga dodate v pito. Po okusu dodate sol in poper.

2/3 testa razvaljate v tanko enakomerno plast.

Napolnite model za muffine s testom, pri čemer pustite, da gre čez robove.

Napolnite model z nadevom. Preostanek (1/3 razvaljanega testa) uporabite, da se prilega vrhu pite. Robove zapognite, da zlepite skorjo od vrha do dna. Vrh premažite z jajcem. Izrežite nekaj lukenj.

Peče se 1 uro ali do zlate barve pri 180 °C. Po nekaj časa jo lahko tudi pokrijete s folijo.

MEDENI ZLATNIK

(1 skodelica = 250 g)

Sestavine:

- ½ skodelice moke
- maslo
- 2 žlici mrzle vode
- 3 žlice medu
- ščepec soli

Priprava:

Maslo narežemo na kocke in ga vtremo v moko, da postane zmes drobtinasta. Dodamo sol, hladno vodo in med, da se poveže v testo. Po potrebi dodajte več medu. Testo razvaljamo na zelo tanko, s skodelico izrežemo majhne kroge. Popecite v pečici 10 minut na 200 °C. Pustite, da se vaši zlatniki ohladijo na papirnati brisači.



LEGENDA O VERONIKI

Predavnimi časi so v Kamniku živeli trije bratje. Izučili so se za duhovnike in želja meščanov je bila, da bi vsi trije prvo mašo darovali v novi cerkvi. Zbrali so denar in začeli zidati cerkev na griču nad mestnim jedrom. Vendar pa jim je pred koncem gradnje zmanjkalo denarja in zanj so morali prositi bogato grofico Veroniko, ki je živela v gradu ob cerkvi. Lepa in mlada grofica je bila znana po svoji prevzetnosti in skoposti. Ob njihovi prošnji je tako le prevzetno zaklela: »Poberite se berači! Raje se pri tej priči spremenim v kačo, kot da bi dala en sam dinar za vaše prazno delo!«. Pravično nebo je slišalo to kletev in Veronika se je začela spreminjati v pol žensko in pol kačo, zemlja pod njo pa se je odprla in jo pogoltnila v svoje globine. Tik pred tem je s pestjo udarila v skalo, na kar še danes spominja odtis, ki je viden ob vhodu na Mali grad. Grad je zajelo neurje, ki ga je podrlo do tal. Ukleta Veronika, skrita pod Malim gradom, med svojimi zakladi še danes čaka na rešitelja.



OŠ Šmartno v Tuhinju Šmartno v Tuhinju 27a, 1219 Laze v Tuhinju
www.ossmartno-tuhinj.si, projekt1.oslsmt@guest.arnes.si, (01) 834 72 00

Avtorji: Urška Bajde, Zala Drolc, Ajda Jerič, Erika Levec, Maja Levec, Ota Plankar, Reza Pišek, Ajda Trebušak, Tjaša Zalaznik

Mentorja: Andreja Hrovat, Tomaž Smole

SODOBNA KNAPUSKA MAL'CA



Pri oblikovanju kulinarčnega turističnega produkta Sodobna knapuska mal'ca smo izhajali iz lokalnih sestavin, ki so bile nekoč značilne za malico rudarjev v Trbovljah. Združuje okuse preteklosti, preoblikovane v trendu sedanjosti, s trajnostnim pogledom v prihodnost kot energijsko kulinarčno doživetje. Naš slogan je iz jame do zvezd. Kljub temu da premoga v naših krajih ne kopljejo več, je še vedno prisotna kulturna dediščina rudarjev. Jama se dandanes odpre za športne prireditve ali vodene turistične ogleda in takrat, pa tudi ob vseh ostalih prireditvah v našem mestu, bi lahko ponujali tudi naš turistični produkt. Sodobna knapuska mal'ca vsebuje:

- cikorjo – naravni kavni nadomestek,
- v mafin preoblikovan kruh s česnom,
- energijsko ploščico iz lokalnih sestavin in
- maslene piškote v obliki znamenitosti Trbovelj, ki vsebujejo moko z aktivnim ogljem, kar ponazarja premog, ki so ga kopali rudarji nekoč.

CIKORIJA – KAVNI NADOMESTEK

Korenine cikorije je potrebno temeljito osušiti na zraku. Posušeno korenino narežemo, nato pa jih spečemo v pečici na 180 stopinj, da se razgreni in

porjavi. Pečeno korenino zmeljemo v kavnem mlinčku v fini prah. Pomembno je, da pridobljeni prašek shranimo v neprodušni vrečki ali steklenici. Za pripravo ene skodelice kave, vzamemo 2 čajni žlički in jo prelijemo z vročo vodo. Po okusu dodamo sladkor ali mleko.

MAFINI PERKMANDELJČKI

Testo:

- 500 g bele moke
- ½ kocke kvasa
- 3 dl mlačnega mleka
- Pol kavne skodelice olja
- Pol jedilne žlice soli

Nadev:

- 125 g masla
- 2 rumenjaka
- Pol jedilne žlice soli
- 1 glavica stisnjenega česna

Dekoracija:

Na koščke narezana rdeča paprika

Postopek: Najprej pripravimo kvas: v skledico vlijemo 1/3 mlačnega mleka, vanj nadrobimo kvas in mu dodamo sladkor ter eno žlico moke. Dobro





premešamo in pustimo stati na toplem mestu 10 minut, da kvasec vzhaja. Preostalo moko presejemo v čisto posodo in na sredini naredimo jamico. Po moki okoli jamice potrosimo sol, v jamico pa vlijemo olje, vzhajan kvasec in preostalo mleko. Sestavine s prsti ali kuhalnico premešamo, da se sprimejo skupaj in nastane grobo testo, ki ga gnetemo toliko časa, da postane gladko, voljno in elastično ter se ne oprijemlje rok in delovne površine. Ugnetenno testo oblikujemo v kepo, ki jo položimo v naoljeno skledo, pokrijemo s čistim prtičem in pustimo, da na toplem mestu vzhaja približno pol ure. Iz česnove glavice odstranimo stroke, jih olupimo in stisnemo s stiskalcem. Stisnjen česen zmešamo z zmehčanim maslom in soljo. Vzhajano testo na hitro zgnetemo, dodamo česnovo maslo in razdelimo v modelčke za mafine. Vsak mafin dekoriramo s koščki paprike. Položimo jih v pečico in jo vključimo na 150 stopinj da 10 minut vzhajajo, nato jih pečemo na 180 stopinjah še 20 do 30 minut oziroma toliko časa, da se lepo zlato rjavo obarvajo in zapečejo.

ENERGIJSKE PLOŠČICE

Sestavine:

- 200 g dateljnov
- 100 g kosmičev
- 100 g mletih orehov
- 100 g mešanice suhega sadja in koščkov orehov
- 100 g lokalnega medu



Postopek: V mešalniku zmiksamo dateljne, saj so dateljni tisti, ki ploščico »držijo« skupaj. Fino zdrobimo tudi orehe v mešalniku. Na deski pa z nožem narežemo suho sadje in ostale orehe. Vse sestavine zmešamo v posodi, kamor dodamo še kosmiče in med. Z rokavicami naredimo kepo in jo s pomočjo valjarja med dvema folijama zvaljamo na željeno debelino. Nato z modelčki izrežemo izbrane oblike.

MASLENI PIŠKOTI IZ MOKE Z AKTIVNIM OGLJEM

Sestavine:

- 650 g moke z aktivnim ogljem
- 200 g masla
- 200 g sladkorja
- 100 ml mrzle vode
- 3 jajca
- žlička sode bikarbone



Postopek: Jajca in sladkor penasto umešamo. Dodamo stopljeno maslo in prelijemo z vodo. Vse skupaj premešamo in dodamo še suhe sestavine. Oblikujemo testo, ki mora počivati 1 uro na sobni temperaturi ali 30 minut v hladilniku. Testo razvaljamo, izrežemo poljubne oblike in pečemo v vnaprej ogreti pečici na 200 stopinjah 15 minut.

KULINARIČNI FESTIVAL ZASAVSKI ŠPORHET

Festival združuje kuharska tekmovanja Funšterc v Hrastniku, Grenadirmarš v Trbovljah in 3. svetovno ajmohtijado v Zagorju. Kulinarično popotovanje zao-kroža ponudba lokalnih gostincev iz vseh teh mest, ki takrat pripravljajo tradicionalne zasavske jedi na tradicionalen ali sodoben način. Kulinarični dogodki v vseh treh mestih obiskovalce popeljejo v otroštvo ali pa jim ponudijo avtentično kulinarično doživetje.



OŠ Tončke Čeč Keršičeva cesta 50, 1420 Trbovlje

www.os-toncke-cec.si, os-toncke-cec@guest.arnes.si, (03) 56 25 120

Avtorice: Loti Sovre, Hana Kek Kazić, Maša Kralj, Lana Herman, Živa Merzel, Iza Starman

Mentorici: Tanja Božiček Simnovčič, Urša Bajda

BEETEA ALI NE BITI V DOMŽALAH?



Biti ali ne biti v Domžalah? Dvomljivcem naj položimo na srce, da Domžalčani ljubimo slamnike, čebele in kulinariko. Zato so se člani turističnega podmladka OŠ Vencija Perka odločili ustvariti produkt, ki bi ponujal doživetje na več senzornih področjih ter združeval bogato domžalsko tradicijo, ki se je do danes prenašala iz roda v rod. Nastal je »BeeTea ali ne biti v Domžalah.« To zdaj res ni več vprašanje. »BeeTea« je edinstven produkt, ki s svojo nežno gracioznostjo, dovršenostjo in estetskim izgledom pobóža dušo in brbončice, hkrati pa v sebi nosi tudi močno sporočilno in simbolno vrednost. Namen produkta je povzdigniti domžalsko kulinariko na višjo raven, hkrati pa opozoriti na bogato tradicijo domžalskih panog, kot sta čebelarstvo in slamni karstvo, na katere smo v Domžalah upravičeno ponosni. Da bi omenjene panoge prepletli v vrhunski izdelek, ki bi ga lahko tretirali tudi kot turistični spominek s trajnostno noto, je turistični podmladek za pomoč poprosil tri mojstrice svojega področja.

Med, cvetni prah in bogato čebelarstvo znanje je prispevala Nika Pengal, ki s čebelicami deli planet in svoj vsakdan ter opozarja na njihovo nepogrešljivost za okolje in človeka. Izpod spretnih rok Ane Cajhen so nastale zlate kite, iz katerih z neskončno ljubeznijo nastajajo slamniki, prepoznavni znak in ponos Domžal. Kot zamrznjene v času in prostoru jih





je skupaj s cvetovi slamnika in cvetnim prahom trajno vdelala v obeske. Nika Svetec, virtuoziinja v deželi čokolade in sladkih pregreh, je po željah turističnega podmladka izdelala vrhunsko pralino, prijetno na pogled in božanskega okusa.

»BeeTea ali ne biti v Domžalah« je torej paket kulinaričnega ter drugih izkustvenih doživetij. Kulinarčno izkušnjo omogoča pralina, ki edina na tržišču ponudi okus čaja ameriškega slamnika (prisposoda domžalskih slamnikov) v ganachu bele čokolade. Le-temu sta dodana med in limona, sestavini, ki jih običajno dodamo h klasičnemu čaju. Za piko na »i« in zaokrožitev okusov poskrbi še medeni hrustljavec, ki prija ob vsakem čaju. Pralina je postrežena na estetsko oblikovanem

podstavku iz umetne mase, kjer so simbolično vgrajeni elementi predhodno omenjenih domžalskih panog – slama, cvetovi slamnika in cvetni prah. Podstavek je večnamenski, saj je lahko obesek za ključce ali ogrlica. Za trajnostno noto, ki služi v prid čebelam in ohranjanju le-teh, poskrbi priložena vrečka semen medovitega slamnika, ki vabijo uporabnika, naj jih poseje, vzgoji rastlinice in jih prinese v domžalski čebeljak, kjer bo v zameno za »čebeljo hrano« lahko koristil apiterapevtsko storitev.

»BeeTea ali ne biti v Domžalah« tako ni v ponos le sodelujočim in vsem, ki so nesebično pomagali pri uresničitvi projekta. Lahko je v ponos tudi Domžalam. In celi Sloveniji. Morda nekoč tudi svetu.



OŠ Vencija Perka Ljubljanska cesta 58 a, 1230 Domžale
www.os-vperka.si, os.vp-domzale@guest.arnes.si, (01) 729 83 00

Avtorji: Kris Lazar, Julija Božnik, Neja Kremlj, Aljaž Ovnik, Anja Vranič, Vita Brate, Lorien Gerželj, Hana Burnik
Mentorici: Darja Hristovski Kandušer, Katja Erban

OKUSI, ODKRIJ, OHRANI – NAŠ KRAJ V VSAKEM GRIŽLJAJU



Naravne danosti Rogaške Slatine prepletene s tradicijo, zgodovino in mitologijo kraja smo v okviru krovne teme letošnjega festivala združili v okusni kombinaciji in ustvarili edinstven kulinarčni spominek – Sladke pegazove skrivnosti. Apolonovi mehurčki in Pomonino srce so jedro kulinarčnega spominka, navdihnjeni so s termalnimi vreli, Turistično kmetijo Pomona ter krilatim konjem Pegazom in so del doživetja, ki jih poveže z lokalnim okoljem in tradicijo kraja. Apolonovi mehurčki se ponašajo z bogatim okusom, ki združuje sladkost suhega sadja in medu z rahlo grenkobo aronije in oreščkov. Ta harmonija okusov se dopolnjuje z izjemno teksturo – hrustljivo zaradi domačih piškotov, polno zaradi čokolade in hranljivo zaradi vsebnosti mletih bučnih semen. Pomonino srce pa pričara čarobno piškotno doživetje, ki združuje nežen maslen okus s krhko teksturo. Srčasta oblika, oblečena v osvežujočo zeleno, sestavlja popolno ravnesje z

modro kapljico. Na vrhu kraljuje čaroben cvet marjetice, trobentice ali vijolice, ki dodaja pridih elegance. Sestava okusov, tekstur in barv v Pomoninem srcu ustvarja slastno umetniško doživetje. Skrbno pripravljeni kulinarčni izdelki pa so shranjeni v embalaži, ki nosi sporočilo trajnostne ozaveščenosti, saj smo uporabili trajnostne materiale, ki so obnovljivi in reciklirani.



APOLONOVI MEHURČKI

Sestavine: aronijeva marmelada, mleti orehi, mleti domači masleni keksi, med, Donat, bela/temna čokolada, bučna semena, suho sadje (jabolka ali slive).

Postopek:

1. Pečene domače maslene kekse ohladimo in jih zmeljemo.
2. Dodamo mineralno vodo, marmelado aronije, med, suha jabolka ali slive in mleta bučna semena.
3. Na pari stopimo belo čokolado in jo primešamo sestavinam.
4. Sestavine nato nežno premešamo, da dobimo kompaktno maso.
5. Z rokami oblikujemo majhne kroglice iz mešanice in jih postavimo na pladenj, obložen s papirjem za peko.
6. Kroglice postavimo v hladilnik za vsaj 30 minut, da se dobro ohladijo in strdijo.
7. V vmesnem času ponovno na pari stopimo belo ali temno čokolado.
8. Ohlajene in strjene kroglice nato prelijemo s stopljeno jedilno čokolado (temno/belo).
9. Po želji posipamo z mletimi orehi.

POMONINO SRCE

Sestavine: maslo, moka, limonina lupinica, jajca proste reje, vanilin sladkor, sladkor v prahu, jedilna barva, užiteni cvetovi pomladanskih cvetlic (trobentica, marjetica, vijolica)

Postopek:

1. Z električnim mešalnikom stepemo razmehčano maslo, jajca in sladkor v prahu, dokler ne postane kremasto.
2. Dodamo vanilin sladkor, naribano limonino lupinico in postopoma vmešamo moko, dokler ne dobimo gladkega testa.
3. Testo zavijemo v prozorno folijo in postavimo v hladilnik za približno 30 minut.

4. Testo razvaljajmo na približno pol centimetra debelo in izrežemo srčaste oblike ter kapljice.
5. Položimo kekse na pekač ter pečemo v ogreti pečici, dokler niso zlato rjavi.
6. Med tem pripravimo zmes za beljakovo glazuro ali sladkorni led. Zmes razdelimo na dva dela in dodamo eno kapljico jedilne barve.
7. Srčkaste oblike premažemo z eno barvo (zeleno), kapljice z drugo barvo (modro).
8. Kapljico nato samo pritisnemo na srčkasto obliko ter dodamo cvet trobentice, marjetice ali vijolice in pustimo, da se strdi.

KRILATI KONJ PEGAZ



Apolonovi mehurčki so nastali ob misli na termalne vrelce v Rogaški Slatini, ki so eden izmed zakladov geografskih značilnosti kraja ter hkrati kulturna dediščina. Idejno zasnovo smo našli v legendi, po kateri naj bi grški bog Apolon naročil krilatemu konju Pegazu, naj udari s kopitom in tako odpre rogaški vrelce. Tako je bil odkril Donat – z magnezijem najbogatejša naravna mineralna voda na svetu, ki povezuje tudi sestavine v omenjenih Apolonovih mehurčkih.

Navdih za izdelek Pomonino srce smo našli v boginji sadnega drevja Pomona. Na turistični kmetiji Pomona, ki je pravljичni kotiček na podeželju, naj bi rimska boginja Pomona pustila svoj blagoslov in poskrbela, da sadovnjaki bogato obrodijo.



VIZ II. OŠ Rogaška Slatina Ulica Kozjanskega odreda 4, 3250 Rogaška Slatina
www.iios-rogaska.com, iios.rogaska@guest.arnes.si, (03) 5814 906

Avtorice: Alana Šučur, Iza Kunštek, Jasmina Turnšek, Izza Peer, Taja Jost

Mentorice: Barbara Lazički, Maja Marija Minih, Branka Unverdorben

SODELUJOČE SREDNJE ŠOLE

21. FESTIVAL VZVŤ

Državni izobraževalni zavod s slovenskim učnim jezikom Cankar – Zois – Vega Gorica, Italija	PO POTEH ČAROBNEGA SVETA GORIŠKE ROŽE
Ekonomska i turistička škola Daruvar, Hrvaška	PIVKO I VÍNKO
Ekonomska škola Murska Sobota, Srednja škola in gimnazija	ODOMAŠ NA DIVJEM VZHODU
Ekonomska škola Novo mesto, Višja strokovna škola	POMAKCE, KI PELJEJO V DEŽELO PIČIČEV
Ekonomska škola Novo mesto, Višja strokovna škola	MEĐENI ŠTRUKELJ
Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Srednja škola za gostinstvo in turizem	VÍTULA
Hotelijsko-turistička škola Opatija, Hrvaška	KESTENI – MARUNADA
Javna ustanova Srednješkolski centar Petar Kočić Zvornik, BIH	TRPEZA NAŠIH PREDAKA, SA AJVAROM SVE JE UKUSNIJE
Javna ustanova Srednješkolski centar Petar Kočić Zvornik, BIH	ŠLJIVA – PONOS NAŠEG KRAJA!
Obrtnička škola Požega, Hrvaška	VÍNSKI ZALOGAJI
Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula, Hrvaška	POT FIG IN ŠPARGLJEV
Šolski center Kranj, Srednja ekonomska, storitvena in gradbena škola	SADJE IN MED: OKUSI ISKRIVE PEŠPOTI BRNIK – MOJSTRANA
Šolski center Postojna, Srednja ekonomska škola	POSTOJNSKI MENI



Šolski center Ptuj, Šola za ekonomijo, turizem in kmetijstvo	LÜK PA KRUH PA JE JÜŽNA FKUP
Šolski center Velenje, Višja strokovna šola in Šola za storitvene dejavnosti	ŠALEŠKE SLADKE ZGODBE
Šolski center za pošto, ekonomijo in telekomunikacije Ljubljana	PRVI SLOVENSKI BURGER
Srednja ekonomsko poslovna šola Koper	PENŠJERIN SLOVENSKE ISTRE
Srednja ekonomsko poslovna šola Koper	LAVANDIN KRISTAL
Srednja gostinska in turistična šola Radovljica	RADOL ŠKA MEDENA MARMELADA JAPA
Srednja šola Izola	ISTRSKA MANJADA
Srednja šola Josipa Jurčiča Ivančna Gorica	VÁFLJI Z MEDOM IN OREHI
Srednja šola za gostinstvo in turizem Maribor	TOTI REZANCI PO DOMAČE
Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci	SLADKE RADOSTI VEVERICE MUKI
Srednja šola Zagorje	DOBER TEK VAM ŽELI VAŠ JAMSKI ŠKRAT PERKMANDELJC
Strokovno izobraževalni center Brežice, Višja strokovna šola	SPOMINEK Z GRAJSKE POJEDINE
Strokovno izobraževalni center Ljubljana	LJUB(LJANA) KRUHEK
Ugostiteljska šola Opatija, Hrvaška	SLATKI SUVENIR S PORUKOM
Ugostiteljsko turistična šola Osijek, Hrvaška	ČOKOLADNO IZNENAĐENJE



ODOMAŠ NA DIVJEM VZHODU



Lokalni kulinarčni spominek smo poimenovali Odomaš na divjem vzhodu. Odomaš je prekmurški izraz za pojedino po delu. Odomaš na divjem vzhodu je tridnevno doživetje, ki vključuje spoznavanje lokalnih ponudnikov in njihovega dela, učenje priprave bograča z znanim kuharjem ter pripravo lastne mešanice vina s sommelierjem, ki jo nato postrežemo k bograču.

Tridnevno doživetje vključuje aktivnosti:

1. dan: **Gozdna dogodivščina:** Obiskovalci se bodo potepali po gozdu, spoznavali lovstvo in se preizkusili v vlogi lovca, saj bodo nekaj časa preživeli z lovci na preži. Najmlajši se bodo preizkusili v kvizu iz znanja na temo gozda in lovstva ter iskanju zaklada po namigih. Najbolj pogumni bodo lahko tekmovali v streljanju konzerv z zračno puško. Večer bo namenjen druženju ob ognju, za otroke pa bodo organizirane zabavne in poučne animacije.

2. dan: **Dogodivščine na kmetiji:** Obiskovalci se bodo s traktorjem odpravili do lokalnega pridelovalca paradižnika in spoznali pridelavo paradižnika. Na bližnji kmetiji se bodo preizkusili v različnih kmečkih opravilih in igrah, otroci pa bodo lahko uživali v jahanju konjev.

3. dan: **Kulinarično doživetje:** Obiskovalci se bodo naučili kuhati bograč pod vodstvom lokalnega kuharskega šefa, otroci pa bodo pekli perece. Obiskali bodo lokalnega pridelovalca vin, se seznanili s pridelavo vina in sortami vin. Vrhunec izkušnje bo delavnica »Zamešaj svoje vino«, kjer bodo obiskovalci pod vodstvom sommelierja ustvarili svojo mešanico vina, jo opremili z lastno etiketo in jo odnesli domov kot spominek.

Spominek bomo prodajali v lesenih škatlicah, ki jih bodo obiskovalci lahko kupili na različnih lokacijah. V škatlici bodo mešanica začimb in knjižica



doživetij z receptom za bograč. Škatlica bo uporabna tudi za shranjevanje začimb.

Knjižica doživetij vključuje razlago besede odomaš, predstavitev tradicionalnih prekmurskih jedi, opis kmečkega življenja, zgodnico, recept za bograč, opis tri-dnevne doživetja in križanko. Vsak obiskovalec bo prejel tudi predpasnik.

Celotno doživetje je odličen način za povečanje kulturnega razumevanja, spoznavanja lokalnih tradicij in okušanja avtentičnih okusov, hkrati pa omogoča spoznavanje ljudi in ustvarjanje nepozabnih spominov.

PREKMURSKI BOGRAČ

Sestavine za 8 do 10 oseb:

- 400 g govejega mesa, narezanega na kocke
- 400 g svinjskega mesa, narezanega na kocke
- 200 g divjačine, narezane na kocke
- 800 g čebule
- 4 krompirji srednje velikosti (olupljeni in narezani na krhlje)
- 2–3 dl rdečega vina
- 2–3 vložene pekoče feferone (po želji)
- 1–2 stroka česna
- 8 poprovih zrn
- 4 listi lovora
- malo masti
- mleta rdeča sladka paprika
- kumina, mleti poper, sol

Postopek:

1. V večjem loncu raztopimo maščobo. Dodamo na drobno sesekljano čebulo in na majhnem ognju pražimo približno eno uro, da skoraj razpade. Vmes večkrat premešamo.
2. Ko se čebula lepo razpusti, dodamo začimbe: mleta rdečo sladko papriko, kumino, lovor, poper, sol in na tanko nasekljan česen. Še naprej pražimo, nato zalijemo z vodo – le toliko naj je bo, da bo pokrila meso.
3. Zdaj gre v lonec na kockice narezana govedina, ki jo kuhamo eno uro.
4. Nato dodamo na kocke narezano divjačino, ki naj se skupaj z govedino kuha dobre pol ure.
5. Potem dodamo še svinjino in spet kuhamo meso do mehkega.
6. Zdaj pride na vrsto še krompir. Šele ko se skuha, dodamo rdeče vino in po želji dodamo še nekaj pekočega, na primer na grobo narezan vložni feferon. Še za kratek čas zavremo, nato z ljubeznijo postrežemo.



Ekonomška šola Murska Sobota, Srednja šola in gimnazija Noršinska ulica 13, 9000 Murska Sobota

www.ekonomska-ms.si, ekonomska.sola@s-es.ms.edus.si, (02) 521 34 00

Avtorji: Lana Bukovec, Lučka Lukač, Matjaž Magyar, Nastja Nemec, Gašper Recek, Žana Škerget, Samira Škraban

Mentorici: Nataša Špilič Šiftar, Cvetka Gomboc Alt



Naš turistični proizvod, kulinarčni spominek z imenom Vitula, predstavlja edinstveno kulinarčno doživetje Novega mesta. Vitula je piškot, simbolno oblikovan v situlo – obredno posodo iz železne dobe, ki je nekoč služila za shranjevanje vina in vode. Vitula je izdelana iz posebne kombinacije sestavin, vključno s proseno, pirino in moko grozdnih pešk, dolenskega medu ter marmelado iz žametne črnine, ene izmed ključnih sestavin cvička, dolenskega kralja vina.

Vitula odraža bogato zgodovino in kulturno dediščino Novega mesta, hkrati pa se povezuje s sodobnostjo prek izbranih sestavin ter svoje edinstvene oblike. Ta kulinarčni spominek ne le združuje preteklost in sedanjost, ampak je tudi edina novomeška sladica, ki povezuje mesto z njegovim vinorodnim okoljem Dolenjske.

Turisti in obiskovalci mesta bodo lahko Vitulo kupili v Turistično informacijskem centru ali

Dolenjskem muzeju, kjer jo bodo lahko degustirali ob kavi, obiskovalci pa jo bodo lahko prejeli tudi kot posebno protokolarno darilo.





VITULA

Sestavine:

- maslo
- pirina moka
- med
- prosena moka
- marmelada iz žametne črnine (grozdje žametne črnine, sladkor)
- moka iz grozdnih pešk
- jajca
- cimet
- soda bikarbona

Moka grozdnih pešk je naraven izdelek, ki je odličen vir beljakovin, vlaknin, mineralov in antioksidantov. Vsebuje malo maščob in ogljikovih hidratov. Narejen je s separacijo grozdnih jagod in nato hladnim stiskanjem grozdnih pešk. Prav tako pozitivno vpliva na naše srce ima nizek glikemični indeks, kar pomeni da počasi sprošča energijo in stabilizira raven krvnega sladkorja, podpira prebavni sistem, zmanjšuje znake staranja, ter nudi antioksidativno zaščito. Poleg tega, moka ne vsebuje glutena, kar pomeni da je primerna



za celiakije. Moko smo prejele od dolenskega vinarja Colnarič.

Žametovka, imenovana tudi modra kavčina ali žametna črnina. Spada v ekološko skupino sort črnomorskega bazena – Proles pontica Negr. Po besedah Turkoviča izvira iz naših krajev. Najverjetneje pa je, da je to naša stara udomačena sorta. Na Dolenjskem jo gojijo že precej časa. Žametovka je zelo poznana sorta, ki zori v četrtri zoritveni dobi. Gre za svetlo rdeče vino čiste barve, ki je primerno za mešanje z drugimi sortami in pridelavo cenjenih zvrst vin (na primer dolenski cviček, metliška črnina). Žametovka je nosilec značaja navedenih vinskih zvrsti zaradi svoje barve in kisline, ter arome po malinah. Prav tako je trta, ki je najstarejša na svetu (400+ let stara trta v Mariboru) žametovka, tako je naš produkt še bolj povezan z preteklostjo.



Srednja šola za gostinstvo in turizem Ulica talcev 3, 8000 Novo mesto

www.ssgt-nm.si, ssgt.nm@guest.arnes.si, (07) 33 21 527

Avtorji: Eva Drakulić, Dunja Zgonc, Špela Škaler Zalokar, Sarah Kostelec, Nina Krnc

Mentorici: Slavica Šterk, Sonja Milanović

ISTRSKA MANJADA



Pripravile smo slasten lokalni kulinarčni spominek, povezan s slovensko Istro, ki smo ga poimenovali Istrska manjada in bo vedno znova spominjal na našo čudovito pokrajino. Manjada izvira iz italijanskega glagola mangiare, ki pomeni jesti. Spominek naših krajev bodo predstavljale dobrote, ki odražajo našo dolgoletno kulinarčno tradicijo: domača figova marmelada, olivni namaz, posušeni krhlji kakijev, grozdni sok in beli kristalčki solnega cveta.

Slovenska Istra je območje s polno različnimi dobrotami. Turisti bi najbrž rekli, da je poznana po ribjih jedeh. To je več kot res, vendar riba ni vse, saj Istra v svojih najlepših kotičkih narave skriva veliko več. Je ena najsevernejših območij, kjer še uspeva oljka. Oljčna olja tega območja sodijo nedvomno med najboljša, predvsem zaradi posebnega sredozemskega podnebja, v katerem uspevajo. V spominek smo vključile olivni namaz, ki smo ga s spretnostjo pripravile lastnoročno v domači kuhinji.

Pomembno panogo v naši deželi predstavlja tudi solinarstvo. Od nekdanj številnih solin v Tržaškem zalivu sta se ohranili le tisti v Sečovljah in Strunjanu, zato je njuna pričevalnost še bolj dragocena.

Postavlja ju na raven etnološke in zgodovinske dediščine izjemnega pomena. Zaradi dolge tradicije pridelave na majhnem območju, na katerem jo pridelujejo z veliko vloženega dela, si je morska sol med poznavalci namreč ustvarila položaj ene najboljših soli na svetu. Fleur de sel ali solni cvet je najbolj cenjena vrsta soli, saj s svojo nežno teksturo in prefinjenim okusom poskrbi za vrhunski kulinarčni užitek. Ljubitelji izvirne kulinarike ga vse bolj uporabljajo kot nepogrešljiv dodatek, ki s svojim okusom



ISTRSKA
MANJADA



harmonično dopolni jedi, ki se jih soli šele na krožniku, zato smo ga vključile v naš kulinarčni spominek.

Za Istro je poleg rib, oliv in soli značilno tudi sadje, kot na primer fige, kakiji, grozdje, granatno jabolko, mandarine in žižole. Vinogradništvo in vinarstvo ima v slovenski Istri zelo dolgo tradicijo. Zgodovinski viri pričajo, da je bilo območje tržaškega zaliva zasajeno z vinsko trto že pred več kot tremi tisočletji. Zato smo iz grozdja, ki ga rodi istrska trta pripravile grozdni sok. Napitek, ki je prava energijska bomba, vsebuje večjo količino sadnih sladkorjev ter antioksidante, ki zavirajo oksidacijske procese. Iz fig je nastala prava poslastica, domača figova marmelada. Če se sprašujete, zakaj ravno figova marmelada, naj povemo, da je ena najstarejših sadnih vrst pri nas. Najdemo jo v najstarejših zapisih Svetega Pisma. Izhaja iz južne Perzije in Sirije. Tam je bila simbol plodnosti. V slovenski Istri uspeva okoli dvajset vrst fig, kot na primer bela petrovka, črna petrovka, miljska figa ali mivščica, belica, matalon, črni matalon, madona itd. Suhi krlji kakija so zadnje čase vedno bolj priljubljeni zaradi svojih vsestranskih lastnosti, zato smo ga dodale k ostalim dobrotam.

Za ustrezno predstavitev istrskih dobrot smo se odločile uporabiti leseno barko batano, kot simbol spoštovanja do tradicionalnega poklica ribiča, katerega dediščina, žal, postaja vse bolj redka. Batana je tip lesenega čolna, ki so ga nekoč v tržaškem zalivu, ob obalah Istre in drugod na Jadranu, uporabljali za ribolov in prevoz tovara. Naša batana ne bo zgolj običajna, temveč bo simbol elegancije in funkcionalnosti, to bo viseča barka, ki bo s svojo izjemno obliko kraljevala v prostoru. Logotip smo oblikovale na podlagi oljčne vejice, ki v Izoli predstavlja simbol miru, kar tudi ponazarja znana izolska legenda o beli golobici.

Tak spominek je primerno darilo za vse ljubitelje istrske kulinarike, ki bi radi spoznali tipične okuse tega območja.

FIGOVA MARMELADA

Sestavine:

- 1 kg svežih fig
- 50 dag sladkorja
- 1 limona

Postopek:

Fige temeljito operemo, nato jih olupimo in razpolovimo. Na kuhalnik pristavimo kozico, v katero damo približno 5 dag sladkorja. Na nizki temperaturi ga segrevamo, da nastane karamela. Dodamo fige in sestavine kuhamo približno 10 minut. Med kuhanjem nenehno mešamo.

Na kuhalnik pristavimo novo manjšo kozico, v kateri segrejemo preostanek sladkorja. Pazimo, da se sladkor ne karamelizira in porjavi. Še belega dodamo figam. Operemo in ožamemo limono. Figam primešamo limonin sok in kuhamo še nadaljnjih 10 minut. Pripravljene kozarce napolnimo do roba in jih takoj zapremo. Shranimo jih v temnem in suhem prostoru.



Srednja šola Izola Prekomorskih brigad 7, 6310 Izola

www.srednjsolaizola.si, sola@srednjasolaizola.si, (05) 662 17 20

Avtorice: Ema Šinigoj Čotar, Katrina Golotić Faganel, Ana Marinšek

Sodelujoča na stojnici: Katerina Orel, Lukas Lampe

Mentorica: Katja Eržen

TOTI REZANCI PO DOMAČE



Ko govorimo o hrani, vedno iščemo dobre in okusne jedi, iščemo tradicijo in lokalni izvor. Okusiti želimo nekaj novega, pristnega, tradicionalnega ter nekaj kar nam bo razvajalo brbončice. Pripravili smo kulinarčni turistični spominek, kateri bo praktično uporaben, uporabljene bodo lokalne sestavine, povezali se bomo z lokalnimi ponudniki in skratka predstavili zanimivo zgodbo. Razmišljali smo večplastno, da je spominek res praktično uporaben, da bo spominek dostopen širši javnosti in seveda bo kulinarčni spominek predstavljal naše lokalno okolje. Naš kulinarčni spominek je sestavljen iz različnih vrst Totih rezancev (Štajerskih nudlov), katere smo ročno naredili v lastni šolski kuhinji iz sestavin lokalnega okolja. Recepture za posamezne produkte našega spominka smo pripravili in razvili sami. Pri izdelavi in pripravi kulinarčnega spominka smo izpostavili tradicijo okusa, sodobnost priprave in praktičnost uporabe. Upoštevali smo trajnostni pristop in s tem pripomogli trajnostnem razvoju

lokalnega okolja in medsebojne povezanosti ponudnikov hrane in storitev na območju Štajerske. Kulinarčni turistični spominek bo kot prodajni produkt in bo primerno opremljen z vsebino in pomenom. Za potrebe trajnostnega pristopa smo pripravili tudi QR povezavo kjer je dostopen recept in postopek priprave.

Kulinarčni spominek, ki je simpatično zapakiran, je sestavljen iz treh vrst Štajerskih nudlov s tremi različnimi prelivi – omakami. Vsaka vrsta Štajerskih nudlov – totih rezancev in omak predstavlja skrite





okuse Štajerske in njene kulinarčne tradicije. Vsi izdelki so skrbno, ročno izdelani in kar je najpomembnejše, da so narejeni s srcem. Da lahko jed dobro premešamo, smo dodali še ročno narejeno kuhalnico, ki je narejena iz lesa drevesa za katerega vemo kje je raslo.

Gurmani in ljubitelji pristnih kulinarčnih okusov dobrodošli v svet tradicionalne štajerske kulinarike. Tako kot se spreminja način življenja, hitrost in obseg širjenja informacij ter znanja o pomenu prehrane za človeka, se skladno s tem spreminja tudi kulinarika na področju Slovenije. Kljub velikim spremembam in prilagoditvam, ki prihajajo v slovensko kuhinjo pa bodo tradicionalne jedi s pravilnim vključevanjem, s promocijo in značilnim okusom, gotovo ohranile svoj pomen, tudi za naslednje rodove.

Pri izdelavi in pripravi kulinarčnega spominka smo izpostavili tradicijo okusa, sodobnost priprave in praktičnost uporabe.



Srednja šola za gostinstvo in turizem Maribor Mladinska ulica 14 A, 2000 Maribor

www.ssgt-mb.si, ss.gtmb@guest.arnes.si, (02) 235 00 10

Avtorji: Sara Verbošt, Neja Kralj, Staša Birsa, Erazem Valentinčič

Mentorica: Bojana Korez

SLADKE RADOSTI VEVERICE MUKI



Pripravili smo kulinarčni turistični produkt z naslovom »Sladke radosti veverice Muki«. Naša ponudba je prišla od srca in iz mladostnega ustvarjalnega navdiha. Izdelali smo kulinarčni spominek – sladico Muki keks, ki se povezuje s pomurskimi pridelki oz. izdelki. Upoštevali smo načelo zmanjševanja odpadne hrane, saj smo poskrbeli za premišljeno porabo sestavin in z odgovornim ravnanjem pristopali trajnostno, podprli lokalne kmete in proizvajalce. Spominek predstavlja priložnost za promocijo destinacije in hkrati omogoča lokalno prepoznavnost. Naša želja je, da bi sladica postala sestavni del lokalnega kulinarčnega turizma, saj je trajnostno naravnana in služi kot odlično darilo, ki ga lahko podarimo sebi ali našim bližnjim.

SLADICA MUKI KEKS

Gre za krhki karamelni piškot, ki ga krasi veverica. Poimenovali smo jo z narečno besedo keks, kar

pomeni piškot. Že naše babice so ob praznikih pripravljale sladice iz sestavin, ki smo jih uporabili v našem spominku. Te sladice so bile veliko bolj preproste, mi smo jih nadgradili, a kljub temu ohranili okus domačnosti. Kulinarčni spominek smo povezati z zgodbo veverice Muki. V izbrani sladici smo združili lokalne sestavine. Znano je, da se veverica Muki, maskota Zdraviliškega parka Radenci, prehranjuje z lešniki, zato so lešniki PeTiDa tudi del sladice. Ostale sestavine lokalnih pridelovalcev za Muki keks pa so: polnozrnata moka iz Babičevega mlina, surovo maslo Pomurske mlekarne, jajca in slivova marmelada ekološke kmetije Paldauf. Za piškot smo uporabili še nekaj skrivnostnih sestavin, da je piškot avtentičen.

Za osnovo trženja produkta smo uporabili/izdelali oz. ustvarili sledeče elemente:



• Maskota

Zaradi trajnostne naravnosti smo si izposodili maskoto veverice Muki v hotelu Radin, s katerimi že vrsto let uspešno sodelujemo. Veverici Muki smo dali »življenje« in pomembno vlogo trženja, kakršne do sedaj še ni imela. Maskota nam služi kot povezovalni kanal kraja Radenci z okolico in kulinarčnega spominka Muki keks.



• Štampiljka

Štampiljka iz krompirja z logotipom je grafični odtis, ki zagotavlja verodostojnost, zelo primerna za hiter odtis našega produkta.

• Kazalke s QR kodami



Muki keks je kulinarčni spominek Radencev, povezan z zgodbo veverice Muki – maskoto Zdraviliškega parka Radenci. Je odlična priložnost za darilo sebi, družini, prijateljem, hkrati pa omogoča možnost sladkega doživljanja. Z Muki keksom začutite domačnost in gostoljubnost naših krajev in tukaj živčih ljudi.

• Razglednica z nalepko



Nalepka z logotipom je pomemben promocijski element za naš produkt, ki jo bomo nalepili na embalažo spominka.

MUKI PIŠKOT

Teža: 90 g

Sestavine: pirina polnozrnata moka in pirina bela moka iz Babičevega mlina na Muri, lešniki PeTiDa, surovo maslo Pomurske mlekarne, jajca proste reje, smetana za stepanje, temna čokolada z 52 % deležem kakava, sladkor, slivova marmelada, Radenska Classic.



Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci Mladinska ulica 5, 9252 Radenci

<https://ssgtr.si/>, info@ssgtr.si, (02) 566 91 60

Avtorji: Vasja Radonjić, Ana Luša Časar, Lara Štefanec, Tian Ficko, Maj Mlinarič, Lennon Samuel William
Mentorici: Elvira Štumpf, Mateja Rožanc Zemljič

ŠALEŠKE SLADKE ZGODBE



Velenje je poznano po rudarski dediščini, ki jo predstavljamo obiskovalcem v avtentičnih prostorih starega jaška 160 metrov pod površino zemlje v enem najbolj atraktivnih muzejev premogovništva v Evropi in po največjem otroškem festivalu v Sloveniji, kjer množice otrok in mlade družine skozi poučna in zabavna dogajanja popelje priljubljen lik Pike Nogavičke. V sosednjem Šoštanju, nekoč zelo pomembnem usnjarskem mestu, obiskovalci spoznajo usnjarsko tradicijo v največjem muzeju usnjarstva v Sloveniji.

Produkt »Šaleške sladke zgodbe« združuje industrijsko dediščino Velenja in Šoštanja s sladko kulinarčno izkušnjo. Preko najbolj prepoznavnih simbolov doline – usnjarstva, rudarstva in Pike Nogavičke vabimo obiskovalce, še zlasti mlade družine, na sladko poučno popotovanje skozi zgodbe Šaleške doline. Bogato rudarsko dediščino predstavljamo preko izvirno zasnovane okusne čokolade v podobi

rudarskega »hunta«, tradicijo usnjarstva pa skozi piškote in čokolade v podobi oznake za usnje. Najmlajše obiskovalce skozi izbrane prepoznavne zgodbe Šaleške doline popelje eden najljubših otroških likov – nagajiva Pika Nogavička, ki obišče Velenje vsako jesen kot simbol največjega otroškega festivala. Pikine piškote smo oblikovali v podobi Pikinega obrazka z nezgrešljivimi kitkami. Paleta »Šaleških sladkih zgodb« sestavljajo tematski izvirni spominki, ki odražajo značilnosti dediščine in izbranih zgodb Šaleške doline:

- čokoladni rudarski voziček Čokohunt,
- piškoti Ledrnjaki v obliki znaka za usnje,
- čokolada Čokoledr v obliki znaka za usnje,
- Pikini medenjaki.

Vse modelčke za piškote in čokolade smo izdelali s pomočjo 3D tiskalnika, kulinarčne sladke dobrrote pa smo izdelali ročno iz izbranih sestavin in jih ponujamo v trajnostni embalaži.



Kulinarične spominke smo zapakirali v biorazgradljivo prozorno vrečko, ki zaščiti izdelek pred vplivi vlage in v kartonsko škatlo ali papirnato vrečko, ki dobro predstavi naš izdelek. Embalaža je opremljena z deklaracijo. Čokoladni rudarski voziček s koščki premoga »Čokohunt s kolnom«
Hunt je rudarski žargon za ozkotirni rudniški voziček za premog. Za sladki spominek smo pripravili model hunta.

USNJARSKA ČOKOLADA »ČOKOLEDR«

Šoštanj se ponaša z bogato zgodovino usnjarstva, »leder« pa je izraz, ki so ga nekoč uporabljali za usnje. Izdelali smo kalup za čokolado v obliki usnjarskega znaka in znakom družine Woschnagg, ki je leta 1750 odprla tovarno usnja v Šoštanju.



USNJARSKI KAKAVOVI KEKSI »LEDNRJAKI«

Za usnjarske kekse »ledrnjake« smo izdelali plastični modelček v obliki znaka za usnje.

PIKINI MEDENJAKI

Izrisali smo skico obraza navihane Pike Nogavičke, izbrali ustrezno obliko in oblikovali piškotni modelček. Pripravili smo testo za medenjake in dodali izbrane začimbe.



Višja strokovna šola, Šola za storitvene dejavnosti

Trg mladosti 3, 3320 Velenje

<https://vss.scv.si>, vss@scv.si, ssd@scv.si, (03) 89 60 600

Avtorji: Sara Germ, Ella Lesjak, Martina Pušnik, Kaja Pečnik, Ian Žvipelj, Daniel Panič, Benjamin Merzdovnik

Mentorji: Antonija Jakop, Anita Rudolf Pečnik, Marko Gams

PO POTEH ČAROBNEGA SVETA GORIŠKE ROŽE



Turistični proizvod, imenovan »Po poteh čarobnega sveta goriške rože,« je privlačen izlet na Goriško vezan na kulinarčne dobrote z vrtnino goriška roža. Goriška roža, rdeča vrtnica, predstavlja ponos in simbol ljubezni ter lepote na območju Gorice in okolice.

Izletu se lahko pridruži vsakdo med 35 in 55 let starosti. Poudarek je na avtentičnih doživetjih za obiskovalce, ki želijo odkriti zgodbe in gastronomijo obmejnega pasu na edinstven in pristen način.

Naš turistični proizvod se bo izvajal le tiste tri mesece, ko uspeva goriška roža, to pomeni med januarjem in marcem. Izlet se bo odvijal v jutranjih urah in se bo zaključil po kosilu.

Udeleženci se bodo srečali na parkirišču pred začetkom Soške Brvi blizu bara Čolnarna, kjer jih bo čakal lokalni vodič, ki jih bo vodil in pospremljal skozi celotno pot. Prehodili bomo lahko, pred kratkim dokončano, visečo brv čez reko Sočo pri

Kajak centru namenjeno le pešcem in kolesarjem. Sprehodili se bomo do solkanskih polj, kjer se bomo srečali z gospodom Joškom Kanclerjem, ki nam bo predstavil svoja polja in pridelavo goriške rože ter njeno življenjsko dobo od saditve do užitja. Izlet bomo nadaljevali na drugi strani meje in se odpravili do Ville de Nordis, kjer si bomo lahko ogledali polja, kjer je pred vojno uspevala goriška roža. Po ogledu nekdanjih polj, kjer je nekoč uspeval sukanski regut, bomo nadaljevali itinerarij po ulici Foscolo, kjer se nahaja hiša Ljubke Šorli in Lojzeta Bratuža. Sprehodili se bomo še do Trga Evrope in nato skozi goriško mestno jedro do glavne goriške pošte (Posta Centrale), od koder se bomo z mestnim avtobusom odpeljali do gostišča Al Ponte del Calvario v Podgori. Gostišče je znano po pripravi jedi z goriško rožo. Vsako jed bodo pospremili z ustreznim vinom lastne proizvodne oz. oslavskega vinarja Fiegl.



GORIŠKA ROŽA

Goriška roža (imenovana v Italiji) oziroma suksenski regut (imenovan v Sloveniji) je vrtnica, ki ima obliko rdeče vrtnice.

Goriška roža/suksenski regut je cikorija, ki ima intenzivno rdečo barvo ali rdečkasto oziroma skorajda roza barvo. Listi so široki in mesnati in imajo obliko odprte vrtnice. Goriška roža/suksenski regut ima zelo malo grenkobe, če ga primerjamo s treviškim radičem in je hrustljiv. Konkurenco goriški roži/suksenskemu regutu predstavlja le tako imenovana »Rosa d'Isonzo«, ki pa ima malo bolj grenek okus.

SUKENSKI REGUT S TEMNO ČOKOLADO

Sestavine:

- 100 g temne čokolade (75% kakavna)
- žlico sladke smetane
- manjše glavnice goriškega radiča

Postopek:

V posodi raztopimo čokolado in ji dodamo smetano, da postane gladka masa. Na palčke nabodemo glavnice radiča in jih pomakamo v raztopljenjo čokolado.



Tehniška šola za turizem s slovenskim učnim jezikom Žiga Zois

Ulica Puccini 14, 34170 Gorica, Italija

www.potep.org, goisoo4n@istruzione.it, +39 0481 53 00 21

Avtorji: Catherine De Lorenzo, Gioia Rozic, Martina Paronit, Giada Perabó,
Aneja Gregorič, Lina Vogrič, Kaja Šinigoj

Mentorica: Flavija Bezeljak

PIVKO I VINKO



»Pivko i Vinko« su inovativni projekt iznimne kreativnosti i spoja tradicije s modernim pristupom – novi gastro suveniri koji proizlaze iz maštovitosti učenika Ekonomske i turističke škole Daruvar, Hrvatska, smjera hotelijersko turistički tehničar i ekonomist.

Naša misija je povezati bogatu tradiciju Pivovare Daruvar sa suvremenim gastronomskim trendovima, stvarajući nezaboravne trenutke za ljubitelje dobre hrane i pića. Pivski štapići i vinski paprenjaci, poznati kao Pivko i Vinko, predstavljaju savršenu simbiozu lokalnih tradicionalnih okusa i modernog dizajna. Pivko, inspiriran Staročeskim pivom, najstarijim hrvatskim pivskim brendom, donosi jedinstveni okus daruvarskog kraja. Sa svježim i inovativnim dodacima poput craft piva, naši pivski štapići postaju nezaobilazan gastro suvenir. Osim toga, Vinko, nazvan po bogatom vinarskom nasljeđu Daruvara, pruža poseban doživljaj s kombinacijom

vrhunskih sorti poput graševine, chardonnaya, cabernet sauvignona, crnog pinota i rizlinga. U procesu stvaranja ovih jedinstvenih suvenira, naši učenici su u školskoj kuhinji surađivali s učenicima zanimanja kuhar i njihovim mentorom, spajajući recepte naših baka s modernim kulinariskim pristupom. Nakon niza eksperimenata i usavršavanja, predstavljamo vam finalni





proizvod – autentičan, kreativan i zanimljiv spoj tradicije i suvremenosti. S ponosom najavljujemo da će naši gastro suveniri krasiti sajmove, kafiće i restorane grada Daruvara, pružajući posjetiteljima neodoljivu priliku da dožive Daruvar kroz jedinstvenu kombinaciju okusa i tradicije.

»Pivko i Vinko« su više od suvenira – to su priča, strast i jedinstvena gastronomska avantura koja čeka da bude otkrivena.

PIVKO

Slani štapići Pivko oduševili su nas punoćom okusa pivskog tijesta, pa ovdje dijelimo recept koji po svom ukusu možete i modificirati.

Potrebne namirnice:

- 500 g brašna
- 150 g svježeg sira
- 1,5 dl piva
- 1 dl ulja
- 1 prašak za pecivo
- 1 žličica soli

- 1 jaje za premazivanje
- lan, sezam, sjemenke bundeve

Prigotavljanje:

U posudi izmiješati ulje, pivo, sir i sol. Postepeno dodati brašno pomiješano sa praškom za pecivo i zamijesiti tijesto. Tijesto ostaviti da malo odmori (oko 30 minuta) i premijesiti. Razvaljati tijesto na 1 cm debljine, rezati na željene oblike i slagati na pleh obložen masnim papirom. Štapiće premazati razmućenim jajetom, posipati sjemenkama i peći na 200 °C dok ne porumene.

VINKO

Naš Vinko sa finim daruvarskim vinom koje mu daje fantastičan miris uz dodatak papra za intenzivniji okus također je jako zanimljiv gastro suvenir.

Potrebne namirnice:

- 2 1/2 šalice brašna (400 g)
- 1/2 žličice praška za pecivo
- prstohvat soli
- svježe mljeveni papar
- cimet
- sjeckani lješnjaci (cca 100g)
- 3/4 šalice šećera (180 g)
- 2 jaja
- 1/2 ulja (125 ml)
- 3/4 šalice crnog vina (180ml)
- šalica je cca 250 ml

Prigotavljanje:

U prosijano brašno dodati prašak za pecivo, sol, šećer mljeveni papar, cimet i sjeckane lješnjake. Sve zajedno dobro promiješati. U drugoj posudi izmiješati jaja, ulje i crno vino. Sve zajedno sjediniti i izmiješati dok se ne dobije kompaktna smjesa. Ukoliko vam se smjesa čini gusta, dodajte još malo crnog vina. Oblikovane kekse složiti na pleh obložen masnim papirom i peći na 180 °C.



Ekonomska i turistička škola Daruvar I. Gundulića 14, 43500 Daruvar, Hrvatska

etsda@ss-ekonomskaituristica-da.skole.hr, <https://ss-ekonomskaituristica-da.skole.hr/>, +385 433 310 79

Autori: Katarina Adžić, Martina Grgić, Tara Mađeruh, Iva Medić, Lucija Milivojević

Mentori: Ivana Kevdžija, Ksenija Škorić

MARUNADA – KESTENI



Opatija kao turistička destinacija već dugo privlači brojne domaće i inozemne goste koji joj se uvijek rado vraćaju.

Opatija je grad koji ima puno znamenitosti i spomenika, a prepoznata je i kao gastro destinacija.

Opatiju su rado posjećivali kraljevi i kraljice, vojvode i princeze te pripadnici bogatog građanskog staleža. 1889. godine službeno je proglašena klimatskim lječilištem za tadašnju aristokraciju.

Opatija je danas jedna od najpopularnijih destinacija zdravstvenog turizma u Hrvatskoj.

Posebno je zanimljiv festival čokolade koji se održava na nekoliko lokacija u Opatiji.

Festival se održava u studenom, i tada ljudi mogu uživati u mnogobrojnim slatkim i ukusnim varijantama čokolade te wellness ponudi.

U srednjem vijeku kronike spominju Lovran kao grad pomoraca, ribara i trgovaca voćem. Lovranci su najviše trgovali svojim čuvenim marunima

uzgajanim u voćnjacima na padinama Učke.

Lovranski maruni glase za jednu od najkvalitetnijih vrsta kestena na svijetu (s njima se mogu usporediti samo slovenski Gorički maruni te talijanski Gentile de Torino).

U listopadu se održava Marunada na kojoj se proizvodi spravljeni od kestena, tradicionalnih pečenih maruna i jela s marunima. U kavanama i slastičarnama spravlja se kolači, slastice i torte, a u konobama i restoranima, se mogu kušati originalna domaća jela i jela na bazi maruna.

Marunada je jedna od deset najboljih europskih jesenskih gastro festivala.

Marunada je tradicionalno gastronomsko događanje posvećeno posebnoj vrsti kestena koji raste isključivo na obroncima Učke – „marunu“. Od kontinentalnih kestena, marun se razlikuje svojom veličinom i specifičnom slatkoćom, a može se pronaći samo u šumama Opatijske rivijere.



Marunada nudi niz jela pripremljenih na bazi ove autohtone namirnice, od finih slastica do kreativnih slanih jela.

Svi kesteni nisu isti, razlikuju se. Lovranski marun je jedan od najkvalitetnijih vrsta pitomog kestena u Hrvatskoj i u ovom dijelu svijeta.

Stabla mogu biti stara i do 500 godina, a pretpostavlja se da najstarije stablo ima 900 godina. Maruni rastu sporo i treba proći 3 godine da stablo ima prvi plod. Marun je veći, ima svjetliju ljusku koja se lako odvaja, a plodovi su slađi od običnog kestena. Imaju ljekovita svojstva.

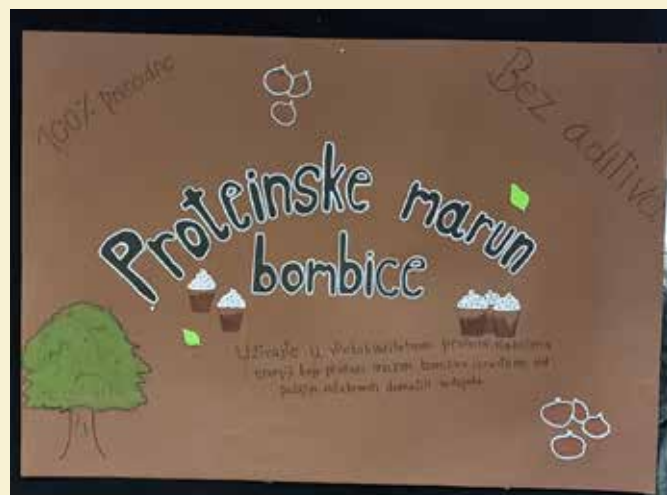
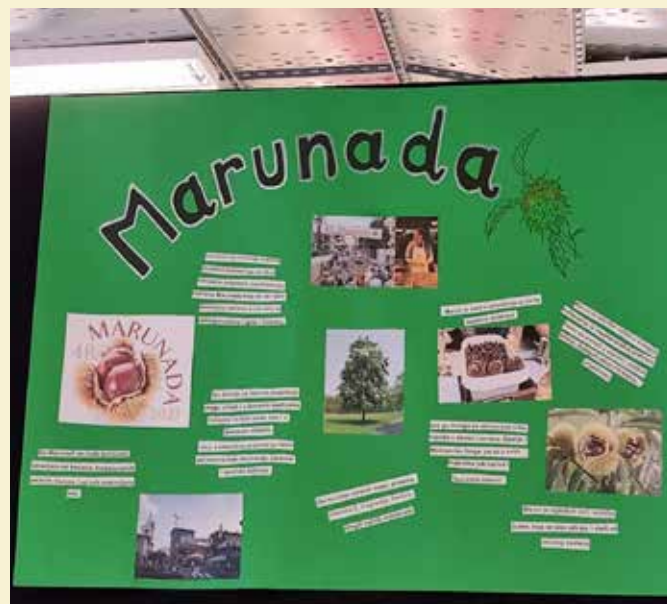
U našem kraju imamo različita ukusna blaga. Zbog povoljne klime uspijevaju brojne kulture; trešnje, japanske jabuke, šparoge, trešnje, smokve, kesteni.

U njima možemo uživati kratko u razdoblju sezone kada dozrijevaju.

Ove godine osmislili smo jestivi suvenir koji se može ponuditi tijekom cijele godine. Odlučili smo se za Proteinske marun bombice.

Kesteni su vrlo hranjivi i treba ih jesti umjereno jer imaju puno kalorija. Radi se o namirnici koja je bogata škrobom i može se pripremiti na različite načine i kombinirati sa različitim namirnicama (slatkim i slanim). Maruni su važni jer su kroz povijest imali važnu ulogu u prehrani stanovništva u našem kraju. Odlučili smo se za jednostavnu varijantu Proteinske marun bombice koje se pripremaju od maruna, koji se najprije skuha i zatim očiste i samelju u mikseru. Kad dobijemo kremastu masu, dodamo šećer i nekoliko žlica ruma. Proteinske marun bombice se nakon toga oblikuju u bombice i ukrašavaju se sa tučenim vrhnjem. Sve namirnice koje smo koristili su lokalne.

Sigurno bi bila dobra i varijanta bombica sa orasima, kakaom, kavom, cimetom i javorovim sirupom umjesto šećera.



Hotelijsko-turistička škola Opatija Drage Gervaisa 2, 51410 Opatija, Hrvatska

<http://ss-hotelijsko-turisticka-opatija.skole.hr>, <https://ss-hotelijsko-turisticka-opatija.skole.hr>, +385 (0)51 271 595

Autori: Lea Lunaček, Zara Nikoloski, Borna Brnetić, Rino Pančić

Mentori: Marina Ivančić Komadina, Ksandra Sinožić

TRPEZA NAŠIH PREDAKA, SA AJVAROM SVE JE UKUSNIJE



Gastronomska ponuda našeg kraja je veoma bogata. Ona je mješavina mađarske, grčke, turske kao i mediteranskih kuhinja. Zamislite sve ove kuhinje na jednom mjestu. Ajvar ili kako ga još nazivaju "Srpski kavijar" predstavlja pečenu smjesu od paprika. Koristimo ga često kao prilog jelu ali i za slane torte i kolače. Ajvar može biti ljut ili blag, zavisno od paprika. Ajvar gotovo i da nema kalorije jer paprika nakon pečenja gubi sva svoja kalorijska svojstva, dok ostaje prebogata vlaknima, mineralima i fitonutrijentima.

Promocijom jela koja su tradicionalno zastupljena u našoj kuhinji želimo da vas vratimo nekoliko vijekova unazad i sjednemo za sto svojih predaka i otkrijemo šta je od menija ostalo, a šta je zakuvalo moderno društvo.

Pozivamo vas da dođete i uživajte u jelima sa ajvarom ili od ajvara u našim hotelima, motelima ili restoranima.

AJVAR

Potrebne namirnice:

- 10 kg crvene paprike
- 2 kg patlidžan paradajza
- 100 g bijelog luka
- 0,5 l ulja
- 2–3 kašike šećera
- 2–3 komada ljutih feferona

Za pripremu ajvara koristimo svježe, zdravo, mesnato, sočno povrće bez oštećenja. Ako postoje oštećenja otklonite ih pa povrće koristite prema namjeni.

Tehnološki postupci pripreme ajvara:

- pripremiti potrebne namirnice
- povrće oprati pod mlazom tekuće vode, obrisati, složiti u pleh i peći ih u rerni kako bi se pokožica odvojila od paprike i paradajza
- ispečeno povrće staviti u najlonsku kesu pod parom da bi se lakše oljuštilo



- prohlađeno povrće oljuštiti i izvaditi peteljku, očistiti od sjemenki
- očišćeno povrće samljati na mašini za mljevenje mesa
- bijeli luk očistiti i oprati i sitno isjeći

Dinstanje – termička obrada povrća (mljevenog sadržaja):

- pripremiti posudu – šerpu, dodati ulje i zagrijati
- dodati samljevenu masu povrća
- dinstati uz stalno mješanje
- masa se dinsta dok ne postane kompaktna i toliko gusta da u toku mješanja ostaju tragovi na dnu šerpe

Začinjavanje:

- neposredno pred kraj termičke obrade dodati so, šećer i sitno sjeckani bijeli luk
- masu promješati i nastaviti termičku obradu 10 minuta

Pakovanje:

- pripremiti tegle (oprati ih i zagrijati u rerni)
- u tople tegle sipati ajvar
- napunjene tegle složiti u pleh i staviti u zagrejanu rernu kako bi se ajvar zapekao po površini
- napunjene tegle premazati uljem i zatvoriti odgovarajućim poklopcem
- ajvar skladištiti u tamnu i hladnu prostoriju



Javna ustanova Srednjoškolski centar »Petar Kočić« Zvornik Vuka Karadžića 77, 75400 Zvornik, BiH
www.gimisspzkv.org, ss62@skolers.org, +387 056 490 292

Autori: Ana Abazović, Milica Jovičić, Marina Novaković, Teodora Petrović,
 Maja Kešelj, Aleksandra Jovičić, Igor Mihajlović, Mateo Dragičević
Mentor: Miljan Vlačić

ŠLJIVA – PONOS NAŠEG KRAJA



Učešće na Sajmu turizma ove godine uzeli su učenici drugog i trećeg razreda Ekonomske škole i u skladu sa ovogodišnjom temom uradili projekat Šljiva

– ponos našeg kraja. Odlučili smo se za tradicionalni domaći proizvod od šljive – džem, prepoznatljiv kao brend ovog kraja.



DŽEM OD ŠLJIVA

Priprema:

Za pripremu džema je potrebno da imate svježe šljive koje ćete prethodno oprati i izvaditi im koštice. Zatim, šljive stavljate u lonac i kuvate ih na srednjoj temperaturi uz postepeno mješanje. Kada se šljive skuvaju, dodajete šećer i rum. Nakon kuvanja, džem spakujete u vruće tegle, a posle hlađenja se odlaže u špajz!

Sastojci:

- 2 kg šljiva
- 600 g šećera
- 30 ml ruma.

Džem se može mazati na plaćinke ili hljeb. Uvijek je prijatna slatka poslastica!



Ovaj projekat se bazira na organizaciji Festivala domaćih proizvoda prepoznatljivih za naše podneblje i na njemu će biti izloženi proizvodi domaćih proizvođača. Proizvod uključuje noćenje sa doručkom, a ponuda se može proširiti sa mogućnostima obliska znamenitosti grada Zvornika.

Šljiva je voće koje potiče iz porodice ruža listopadnih stabala. Ona donosi plodove na dvogodišnjim ili trogodišnjim granama. Vreme cvjetanja je u aprilu prije listanja, a plodovi sazrijevaju u avgustu, septembru i oktobru. Šljive su bogate vitaminima A i C. Spadaju u niskokalorično voće i zato se preporučuju u ishrani.

Turistička i gastronomska ponuda Zvornika je jako bogata. Može se probati puno različitih domaćih proizvoda od šljive. Od rakije poznatije u narodu kao šljivovica koja je obavezan aperitiv na svim proslavama. Može da



se koristi i kao domaći lijek. Preko džema, raznih jela od šljive i soka od šljive. Samo su neki od proizvoda koji su karakteristični za naš kraj. I zato sa slobodno kažemo da je šljiva – nacionalni simbol i ponos našeg kraja! Svakom posjetiocu možemo ponuditi mogućnost degustacije naših proizvoda u hotelima i motelima, tako i u autentičnim restoranima.



Javna ustanova Srednjoškolski centar »Petar Kočić« Zvornik Vuka Karadžića 77, 75 400 Zvornik, BiH
www.gimisspzkzv.org, ss62@skolers.org, +387 56 490 292

Autori: Danka Cvjetinović, Milisav Vidaković, Ana Lazarević, Adrijana Trišić,
Mia Glamočić, Andrea Ješić, Anita Nikolić.

Mentor: Andrijana Slavkić

VINSKI ZALOGAJI



Požega je obilježena jedinstvenim atrakcijama i znamenitostima, naddrnutom prirodom, izvrsnom gastronomijom u kojoj prednjači kulen i riblji specijaliteti poput fiš paprikaša, požeškog ćevapa te poznatim vinima i autentičnim gostoprimstvom. Požeško-slavonska županija toliko je gastronomski bogata da je hrana dobila svoj muzej – Muzej u loncu. Kroz ovaj projekt djelatnici muzeja osvjestili su nam spoznaju da imamo puno olako zaboravljenih i neosvijestjenih gastro potencijala koji mogu i trebaju postati novi gastro brendovi, poput vinogradarskog ćevapa ili suhih kolača pijanaca, čupteta ili gojtana kao savršene street food hrane, ali i gastro suvenire, poput kitnkeza, marmelada, vina. I ono što je najvažnije – sva se jela “Muzeja u loncu” pripremaju od domaćih ekoloških namirnica i imaju snažnu i zanimljivu priču.

Istražujući bogatu gastronomsku priču Požege posjetili smo Gradski muzej Požege i Požešku kuću te dobili brojne ideje kako stvoriti novi gastronomski suvenir na temelju tradicije koja nam je ostavljena u baštini.

U potrazi za zaboravljenim jelima požeških gastro priča tijekom stručne edukacije u Gradskom muzeju Požege, otkrili smo davno zaboravljenu poslasticu iz „Muzeja u loncu“ – kitnkez. Kitnikez je bio omiljen



Gastronomska ponuda – Vinogradarski ćevap i Klecnbrot



slatkiš na dvoru Marije Terezije, a danas je skoro zaboravljen. Eksperimentirajući s recepturama odlučili smo napraviti novu verziju kitnekeza – Požeški kitnkez s vinom.

POŽEŠKI KITNKEZ

Sastojci:

- 1 kg očišćenih dunja
- 2 dcl crnog vina (cabernet sauvignon)
- 500 g šećera
- 1 limun



Detaljne upute kako napraviti Požeški kitnkez možete pogledati na našoj mrežnoj stranici: <https://vino-u-zalogaju.webnode.page/kitnkez/>



PANDUROVI KREKERI

Sastojci:

- 800 g oštrog brašna
- 2,5 dcl bijelog vina
- 2,5 dcl ulja
- 1 prašak za pecivo
- 1 žlica soli
- 1 jaje
- bučine sjemenke, mak, suncokretove sjemenke



Rečenica baruna Trenka »Nikad nisam dodavao vodu u vino, ali sam vino dodavao u sve«, inspirirala nas je na proizvodnju jedinstvenih Pandurovih krekeri. Spajanjem ljubavi Marije Terezije prema čokoladi i baruna Trenka prema vinu, stvorili smo Vinice – čokoladne vinske praline u koje će se zaljubiti svaki ljubitelj vina i čokolade.



VINICE

Sastojci:

- 115 ml merlota
- 75 groždica
- 10–12 komada petite beurre kekisa
- žličica cimeta
- korica naranče
- 110 g čokolade za kuhanje
- 60 ml slatkog vrhnja
- 10 g nasjeckanih lješnjaka, sitno nasjeckane bučine sjemenke, sjemenke suncokreta, orasi, lješnjaci

Naš gastronomski suvenir spoj je bogate tradicionalne

gastronomске ponude Požeštine pretvorene u jedinstveni gastronomski proizvod oplemenjen vinom – vinski zalogaji – Požeški kitnkez, Pandurovi krekeri i Vinice.



Požeška kuća – Gradski muzej Požega & QR code – Posjetite Muzej u loncu



Obrtnička škola Požega Osječka 33, 34000 Požega, Hrvatska

www.obrtnicka-skola-pozega.hr/, obrtnicka.skola@po.t-com.hr, +385 (0)34 272 992

Autori: Lana Adžaga, Ines Đogolović, Lara Katušić, Petar Vrgoč, Noa Vidović, Rene Todorović, Ana Zelenika

Mentori: Marijana Levar, Helena Bunjevac Grahovac

POT FIG IN ŠPARGLJEV



Istra, polotok v severnem Jadranu, ne privlači le s svojimi naravnimi lepotami, ampak tudi z bogato kulinarčno tradicijo, ki združuje mediteransko in kontinentalno kuhinjo. Ta edinstvena mešanica izvira iz geografske lege Istre, ki prinaša različne sveže sestavine. Ljubezen do olivnega olja, tartufov, vina in avtohtone zelenjave se odraža v srcu istrske kulinarčne dediščine.

V skladu s slovenskimi običaji dobrih gostiteljev, vas vabimo na kulinarčno popotovanje ... kjer Radogost, bog gostoljubja, branilec in zaščitnik popotnikov in gostov, ponudijo kruh kot znak prijateljstva in sol kot znak gostoljubja in praznovanja. Praznik bo potekal v okolju naravnih lepot, ki jih je ustvaril Triglav – gospodar zraka, vode in zemlje, s pomočjo Ljubljanke, posrednice med ljudmi in bogovi. Prisluhnite zgodbi pod lipo, drevesom srečanja, ki že od nekdaj povezuje slovanske narode.

Fige – sladki sadeži Istre

Istrske fige, zdrava, tradicionalna sladica in pravi raj za sladkosnede, so zaradi bližine morja in blage sredozemske klime sočne, sladke in dišeče. Ta okusni plod se pogosto uporablja v tradicionalnih jedeh in





Pot fig in špargljev

Šola za turizem, gostinstvo in
trgovino Pula

Mentori: Vedrana Brajković, Željka Kondić Dabo, Igor Ciceran, Helena Mirković, Irena Kiss

SLATKI SUVENIR S PORUKOM



Gastroturizam je u svijetu znatno u porastu i postao je jedan od najdinamičnijih segmenata turizma. To je oblik turizma koji prije svega, kod turista stvara osjećaj pripadnosti. Hrana više nije samo sredstvo za zadovoljene životnih potreba, već omogućava emociju i doživljaj.

Na štandu su posjetitelji mogli degustirati naš slatki suvenir i naučiti ponešto o gastronomiji našeg kraja, starinskim recepturama, autohtonim namirnicama našeg kraja te običajima. Uz desert ponudili smo i liker Teranino koji pripremaju učenici Ugostiteljske škole Opatija u sklopu školske zadruge Ugići. Ono što je također bitno, gastroturizam je oblik turizma koji omogućava turistička kretanja 365 dana u godini, pomaže u raznolikosti turističke ponude i potiče lokalni, regionalni i gospodarski razvoj. Razvojem ovog oblika turizma omogućava se promicanje svih vrsta resursa, uključujući očuvanje baštine u svim njezinim oblicima.

Tradicija je upravo i bila motiv u osmišljavanju i pripremi gastro suvenira opatijskog kraja. Radi se o slatkom suveniru s porukom, trajnom keksu pripremljenom po starinskim receptima naših nona.



Namirnice potrebne za izradu domaćeice su pronalazile u prirodi ili u vlastitom domaćinstvu. Kao npr: Maruni, orasi, smokve, samoniklo bilje, limun ... Ostalo kao mast, jaja, mlijeko brašno, med proizvodili su sami. Svaki kolačić ima i motivacijsku poruku. Kako je već 170 godina cvijet kamelije simbol grada Opatije i naš slatki suvenir je napravljen u obliku kamelije

Naš slatki suvenir će vas svojim mirisima i okusima, svakako vratiti u naš kraj, a motivacijska poruka učinit će da vam dan započne s osmijehom.



KAMELIJE SA ZAČINSKIM BILJEM I PUNJENJEM

- 500 g brašna
- 70 g svinjske masti
- 2 jaja
- 100 g šećera u prahu
- začinsko bilje (ružmarin i bosiljak)
- 1 prašak za pecivo
- 2 žlice kiselog vrhnja
- limunova korica

Punjenje:

Smokve – dinstati, začiniti po guštu.

Maruni – 200 g maruna, rum, šećer u prahu.

Orasi – mljeveni orasi, rum, vanilin šećer.

Zamijesite krhko tijesto. Razvaljati, modlicama oblikovati krugove. Staviti punjenje i oblikovati u cvijet. Peći na temperaturi 180 °C 15 minuta.



Ugošteljska škola Opatija Kumičićeva 14, 51410 Opatija, Hrvatska

<https://ugostiteljskaskolaopatija.hr>, uso@ss-ugostiteljska-opatija.skole.hr, +385 51 718 520

Autori: Dora Biruš, Laura Oštarić, Ana Omerović, Stella Tomić,

Mentor: Majda Šimunić

ČOKOLADNO IZNENAĐENJE



Tema ovogodišnjeg festivala potaknula nas je na razmišljanje koji novi gastro suvenir možemo ponuditi našim gostima. Suvenir treba u sebi sadržavati nešto po čemu je naša slavonsko-baranjska gastronomija prepoznatljiva a opet biti „nov“ i zanimljiv. Većina naših tradicionalnih jela prepoznatljiva je po ljutoj začinskoj paprici koja se, kada bolje razmislimo, ne koristi samo u slatkim jelima. Upravo se iz te činjenice rodila ideja o povezivanju domaće mljevene ljute paprike sa nekim slatkim jelom i tako kreirati proizvod koji će se svidjeti turistima.

Slavonska mljevena ljuta paprika predstavlja ukusnu poveznicu između kulinarstva i bogate kulturne baštine naše regije. Cilj je bio povezati čokoladni desert i slavonsku ljutu mljevenu papriku. U sklopu zadatka postupno smo razvijale ideju, istraživale ponudu te započele sa izradom zadatka. U malom mjestu Lug, nedaleko od Osijeka, pronašle smo savršen glavni sastojak za ovaj gastro suvenir.

Za naš gastro suvenir napravili smo čokoladne praline punjene kremom od oraha i mljevene ljute crvene paprike. Čokoladne praline sa mljevenom ljutom crvenom paprikom predstavljaju zanimljiv spoj slatke i začinjene note. Ova jedinstvena kombinacija pruža neobičan doživljaj okusa koji osvaja ljubitelje čokolade i ljutine. Mljevena crvena paprika dodaje pralinama uzbudljivu ljutinu koja se postupno



otkriva u harmoniji s bogatstvom čokoladnog okusa. Ove praline savršene su kao neobičan desert za ljude koji vole istraživati nove gastronomske doživljaje. Spoj su novog i tradicionalnog i savršen su mali gastro suvenir.

ČOKOLADNA PRALINA

Sastojci potrebni za izradu čokoladnih pralina sa ljutom mljevenom crvenom paprikom su:

- tamna čokolada
- šećer
- orasi
- vrhnje
- domaća ljuta mljevena paprika



Što je paprika?

Paprika, posebice ona ljuta, neizostavni je začim u tradicionalnim jelima slavonsko-baranjske kuhinje. Dobra domaća paprika presudan je sastojak njenih najvećih specijaliteta poput fiš paprikaša, čobanca, kulena i kobasica.



Legenda o paprici

Legenda iz 16. stoljeća kaže koja kaže kako je tijekom turskih osvajanja došlo do zarobljavanja jednog poznatog reformatora koji je htio reformirati baranjska sela.

Budući da mještani nisu imali novca kojim bi platili njegovu slobodu, Turcima su ponudili 100 kilograma mljevene paprike, što su oni prihvatili i oslobodili zarobljenika.

O proizvođačima paprike:

Lokalni proizvođači začinske paprike iz Slavonije i Baranje i dalje njeguju tradicionalnu proizvodnju i svoja znanja prenose na nove generacije te time čuvaju tradiciju ovog ruralnog prostora između Drave i Dunava. Među njima ističu se oni iz malog sela Lug u kojem se tradicionalno održava Paprika fest.



Ugostiteljsko-turistička škola Osijek Matije Gupca 61, 31000 Osijek, Hrvatska

<https://rck-utso.hr>, ured@ss-ugostiteljsko-turisticka-os.skole.hr, +385 31 211 095

Autori: Ivona Klaić, Ana Juginović, Vanessa Aleksander, Suvana Cifrić, Selena Jaćimović

Mentori: Ana-Marija Čuljak, Gabrijela Baraban

Sodelujoče šole

Center Janeza Levca Ljubljana

OŠ 16. decembra Mojstrana

OŠ Antona Globočnika Postojna

OŠ Antona Ukmarja Koper

OŠ Antona Žnideršiča Ilirska Bistrica

OŠ Beltinci

OŠ Bistrica ob Sotli

OŠ Bojana Ilicha Maribor

OŠ borcev za severno mejo Maribor

OŠ Cerkno

OŠ Cvetka Golarja Ljutomer

OŠ dr. Janeza Mencingerja Bohinjska Bistrica

OŠ Dušana Bordona Semedela

OŠ Ig

OŠ Ivana Babiča Jagra Marezige

OŠ Kanal

OŠ Koper

OŠ Križevci

OŠ Krmelj

OŠ Lava Celje

OŠ Markovci

OŠ Martina Konšaka Maribor

OŠ Mengeš

OŠ Mihe Pintarja Toleda Velenje

OŠ Miklavž na Dravskem polju

OŠ Miklavž pri Ormožu



_____ OŠ Milojke Štrukelj Nova Gorica

_____ OŠ Mirana Jarca Črnomelj

_____ OŠ Miroslava Vilharja Postojna

_____ OŠ Pivka

_____ OŠ Podčetrtek

_____ OŠ Poljane Ljubljana

_____ OŠ Primoža Trubarja Velike Lašče

_____ OŠ Roje Domžale

_____ OŠ Rovte

_____ OŠ Savsko naselje Ljubljana

_____ OŠ Škofja Loka – mesto

_____ OŠ Slave Klavore Maribor

_____ OŠ Šmarje pri Kopru

_____ OŠ Sostro

_____ OŠ Spodnja Šiška Ljubljana

_____ OŠ Stročja vas

_____ OŠ Sv. Jurij ob Ščavnici

_____ OŠ Tišina

_____ OŠ Toma Brejca Kamnik

_____ OŠ Tončke Čeč Trbovlje

_____ OŠ Vič Ljubljana

_____ OŠ Vižmarje Brod

_____ Prva OŠ Slovenj Gradec





FUNŠTERC S SLANINO IN OCVIRKI

Sestavine za dve osebi:

- 100 g moke (ostre)
- 1 jajce
- 125 ml vode
- olje za peko
- sol
- ščepec sladkorja
- ocvirki
- 4 rezine suhe slanine
- drobnjak
- mikrozelenje

Postopek:

V skledi zmešamo jajca, vodo, kurkumo, sol in sladkor. Nato dodamo moko in dobro zmešamo, da ni grudic. Maso prelijemo v dozirno posodo. V ponvi segrejemo olje in dodamo maso. Pokrito pečemo na srednji temperaturni nekje 2–3 minute. Nato funšterc obrnemo in ga pečemo še 2–3 minute na drugi strani.

V drugi ponvi popražimo slanino in ocvirke. Na krožnik damo solato in funšterc. Potresemo ga s prepraženo slanino in ocvirki. Dodamo mikrozelenje.

OBARA PO OBSOTELJSKO

Sestavine za dve osebi:

- 50 g rumenega korenja
- 70 g oranžnega korenja
- 60 g gomoljne zelene
- 70 g čebule
- 2 stroka česna
- 30 g stebelne zelene
- 200 g piščančjega mesa (piščančja prsa)
- svinjska mast
- jušna osnova
- lovorjev list
- mleta rdeča paprika
- sol
- poper
- začimbna mešanica (timijan, majaron)
- svež peteršilj

Postopek:

Meso predhodno začinimo in mariniramo.

Najprej narežemo vso zelenjavo in meso na majhne koščke. V posodi segrejemo mast in najprej prepražimo čebulo in zeleno. Dodamo česen in piščančje meso. Ko se vse prepraži dodamo še preostalo zelenjavo. Postopoma zalivamo s pripravljeno jušno



osnovo, začinimo (sol, poper, mleta rdeča paprika, začimbna mešanica, lovorjev list) in pustimo, da se kuha vsaj 30 minut.

Obaro serviramo na krožnik in jo potresemo s svežim peteršiljem in naribanim dehidriranim jajčnim rumenjakom.

Jajčni žličniki z drobnjakom

Sestavine:

- 1 manjše jajce
- 1/2 dl mleka
- sol
- 85 g moke (prilagajamo)
- čajna žlička narezanega drobnjaka

Postopek:

V skledo vbijemo jajce in dodamo mleko, sol ter narezan drobnjak. Vse skupaj dobro premešamo. Odtehtamo moko in jo postopoma dodajamo med mešanjem, da nastane gosta, gladka masa. Ne mešamo predolgo, da masa ne postane lepljiva. Količino moke prilagajamo glede na gostoto mase. Pustimo stati približno 10 minut. Z mokro žlico oblikujemo žličnike in jih zakuhamo v mineštro. Kuhajo se približno 15–20 minut.

LEŠNIKOVA LEDENA KAVA

Sestavine za dve osebi:

- 100 ml vode

- 1 čajna žlička kavnega nadomestka Divka
- 1 čajna žlička kavnega nadomestka Kneipp
- 250 ml mleka
- 2 žlici instant kave
- 2 žlici sladkorja
- 2 žlici tople vode
- kocke mleka (60 ml mleka)
- spenjeno mleko (100 ml mleka)
- Monin sirup lešnik
(10 ml/porcijo > 20 ml za 2 kozarca kave)

Kava

Zavremo vodo in vanjo vmešamo kavno mešanico. Kavno odstavimo in pustimo, da se ohladi. Previdno prelijemo, da odstranimo usedlino.

Postopek priprave lešnikove ledene kave

Predhodno zmrznemo mleko. V model za led nalijemo 60 ml mleka (za približno 6 kock zmrznjenega mleka). V posodi zmešamo toplo vodo, sladkor in instant kavo. Premešamo in z mešalnikom mešamo toliko časa, da dobimo gosto peno. V posodi zagrejemo mleko in ga s penilcem mleka spenimo.

V kozarec damo 3 kocke zmrznjenega mleka. Prilijemo Monin lešnikov sirup in ohlajeno kavo ter 125 ml hladnega mleka. Dodamo kavno peno in spenjeno mleko. Na vrhu kozarca postavimo keks s španskim vetrcom, lešnikovo kroglico in karamelnim lešnikom.



OŠ Bistrica ob Sotli Bistrica ob Sotli 63 a, 3256 Bistrica ob Sotli
www.osbistricaobsotli.si, o-bos.ce@guest.arnes.si, (03) 800 11 00

Tekmovalke: Eva Juhart, Nela Knezić, Živa Vračun, Vita Vračun

Mentorica: Tjaša Lončar

OŠ Antona Žnidaršiča



FRUNŠETRC

Sestavine za 6 oseb:

- 150 g moke
- 3 jajca
- 200 ml mleka
- 50 ml smetane za kuhanje
- 100 g skute pasirene
- 100 g svinjske podgrline
- šetraj, timijan, sol, poper

Ločimo rumenjake od beljakov. Iz beljakov stepemo trd sneg. Rumenjake, moko, smetano, skuto in mleko skupaj premesimo, da dobimo gosto maso, podobno masi za palačinke. Na maščobi prepražimo svinjsko podgrlino, da zadiši. Dodamo jo k masi, narahlo vmešamo še trd sneg iz beljakov, solimo popramo in dodamo vse začimbe. Na vroči namaščeni ponvi jo popečemo, najprej z ene strani, nato še z druge, dokler ni zlato rumene barve.

Karamelizirana čebula

- 4 rdeče čebule

- 2 žlici olja
- 2 ščepa soli
- 1 žlička rjavega sladkorja
- 1 žlička balzamičnega kisa

OBARA IZ PIŠČANČJEGA MESA

Sestavine za 6 oseb:

- 20 g olja
- 500 g piščančjega mesa
- 100 g čebule
- 200 g oranžnega korenčka
- 150 g rumenega korenčka
- 50 g peteršiljeve korenine
- 50 g zelene
- 50 g pora
- 180 g krompirja
- 50 g nadzemne kolerabice
- 60 g češnjevih paradižnikov
- 15 g česna



- poljubne začimbe (peteršilj, majaron, timijan, lovorjev list, šetraj, limonina lupina ipd.)
- sol in mleti poper (po okusu)
- 1,2 l vode

Zelenjavo (korenje, peteršiljevo korenino, zeleno) operemo pod tekočo vodo in očistimo. Narežemo jo na poljubno velike kose. Česen in čebulo olupimo ter ju ločeno drobno nasekljamo. Piščanca narežemo na manjše kocke. Na segreti maščobi najprej popečemo na kocke narezano piščančje meso do zlato rjave barve. Meso poberemo ven in ga shranimo, kasneje ga bomo dodali v obaro. Na preostanku maščobe prepražimo čebulo, ji dodamo česen. Ko le-ta zadiši dodamo vso jušno zelenjavo in krompir, nekoliko popražimo in vse skupaj zalijemo z vnaprej pripravljeno piščančjo osnovo. V obaro vrnemo meso, jo začini, dodamo sveža zelišča, solimo in popramo ter počasi kuhamo dokler ni zelenjava in krompir kuhan. Pazimo, da se zelenjava ne razkuha. V pripravljeno enolončnico zakuhamo zdrobove žličnike, ji dodamo svež drobnjak in peteršiljevo olje. Medtem ko se obara kuha, pripravimo maso za žličnike.

Žličniki:

- 1 srednje veliko jajce
- 40 g stopljenega masla
- 10 g ščepec soli
- 80 g pšeničnega zdroba
- parmezan
- 1,5 dl mleka

Mleko skupaj z maslom zavremo. Solimo. Vanj zakuhamo zdrob, ko se ohladi dodamo rumenjak, nariban parmezan, muškatni orešček in drobnjak. Iz mase oblikujemo žličnike in jih zakuhamo v pripravljeno enolončnico. Kuhamo še 5–7 minut.

Slana vafelj masa za okras:

- 60 g beljakov
- 50 g hamburške slanine
- 45g masla (sobna temperatura)
- 35 g moke tip 500
- 1 g soli

Slanino narežemo in jo nekoliko popražimo na maščobo. Odstavimo jo na cedilo, da se odvečna maščoba odcedi in nekoliko ohladi. Vse naštete sestavine damo v mešalnik in zmeljemo v gladko maso. Po potrebi jo lahko še enkrat pretlačimo. Z maso napolnimo že vnaprej pripravljene modele in pečemo na temperaturi 175 °C cca 3 minute. Vafelj uporabimo kot dekorativni element.

BELA KAVA

- 3 žlice kavovine
- 0,9 dl vode
- 0,3 l mleka
- rjavi sladkor po želji
- zvezdni janež

V vrelo vodo zakuhamo kavo. Ko rahlo prevre jo odstavimo in pustimo nekaj minut, da se usedlina usede. Mleko segrejemo z zvezdnim janežem in ga spenimo. Precedimo, sladkamo in zmešamo z mlekom. Sladkor postrežemo poleg po želji.



OŠ Antona Žnideršiča Ilirska Bistrica Rozmanova ulica 25b, 6250 Ilirska Bistrica

www.o-azilb.si, tajnistvo@o-azilb.si, (05) 711 02 60

Tekmovalke: Neža Derenčin, Anja Rutar, Tina Šabić, Zala Prosen

Mentorja: Vera Frank, Dejan Čandek

zlata kuharnica OŠ KOPER



FUNŠTERC ALI KNAPOVSKO SONCE

Sestavine za dve osebi:

- 1 jajce
- 55 g ostre moke
- 12 g mletih bučnih semen
- 70 ml vode
- ščepec soli

Nadev:

- 100 g muškatne buče
- 100 g albuminske skute
- 50 g kisle smetane
- 1 žlička extra deviškega oljčnega olja
- 50 g ocvirkov

Postopek:

Rumenjake in beljake ločimo. Iz beljakov naredimo sneg. Sestavine zmešamo in žvrkljamo da postane mešanica gosto tekoča. Dodamo sneg iz beljakov in pazljivo premešamo. V primerno ponev najprej prepražimo sekljane suhe ocvirke. Ocvirke stresemo na krožnik in pustimo za kasneje. V ponev v katero smo prepražili ocvirke, na ocvirkovi masti, vlijemo

maso za prst debelo. Zapečemo po obeh straneh, do zlato rumene barve. Če želimo jed bolj rahlo umešamo v maso sneg dveh beljakov. Pečemo pokrito. Bučo ki smo jo opekli v pečici z dodatkom česna in vejico timijana, pretlačimo in zmešamo z albuminsko skuto, posolimo, poramo. Skutin nadev z bučo damo v vrečko za okraševanje. Pečen funšterc razrežemo na 2 enaka kosa. Nabrizgamo skutin nadev z dekorativno konico in posujemo s suhimi ocvirki. Po želji lahko dekoriramo z bučnim čipsom in peno iz bučnega olja.

PIŠČANČJA OBARA Z ŽLIČNIKI IZ POLNOZRNATE MOKE

Sestavine za dve osebi:

- 2 cl sončničnega olja
- 60 g očiščene čebule
- 40 g očiščenega rdečega korenja
- 50 g očiščenega rumenega korenja
- 50 g očiščene zelene – gomolj
- 30 g očiščenega pastinaka



- 30 g stebelne zelene
- 200 g piščančjega fileja
- 1 strok očiščenega česna
- 0,5 l piščančjega fonda za zalivanje
- lovor, sol, poper, majaron, timijan, peteršilj.

Žličniki:

- 1 jajce
- 1,5 žlice polnozrnatke moke
- 10 g masla
- 1 žlica vode
- ščepec soli

Na zmerno segreti olju v primerni posodi, damo pražit zelenjavo narezano na kocke. Ko čebula postekleni, dodamo na lističe narezan česen in ga popražimo samo toliko, da zadiši. Dodamo na kocke narezano piščančje meso, na hitro popražimo vse skupaj ter zalijemo s piščančjim fondom. Po potrebi dolijemo še malo vode. Obaro posolimo in popramo ter dodamo lovor in kuhamo na močnem ognju približno 10 min. Ta čas naredimo maso za žličnike. Ogenj zmanjšamo in počasi dodajamo oblikovane žličnike v obaro. Obaro začnimo še s timijanom in majaronom, po potrebi še dosolimo in popramo. Kuhamo še 10 min, preverimo meso in zelenjavo ter odstavimo z ognja. Na koncu dodamo drobno sekljan list zelene ali peteršilja.

KAVNI NAPITEK Z VANILJEVO SMETANO IN DROBLJENCEM IZ KARAMELIZIRANIH MANDLJEV

Sestavine za dve osebi:

- 3,5 dl vode
- 25 g divke
- strok vanilije
- 1 klinček
- 1 cm palčke cimeta manjše velikosti
- 1/5 janeževe zvezde

Za smetano:

- 50 g sladkorja
- 1 l smetane za stepanje
- 1 strok vanilije

Za posip:

- 70 g mandljev
- 30 g sladkorja

Postopek:

V 3,5 dl vode, dodamo strok vanilije in majhen košček cimeta, klinčke in janežovo zvezdo, ter skuhamo napitek iz divke. Napitek odstavimo z ognja in pustimo 5 min. da se usede, precedimo in ohladimo. V primerno kozico stresemo sladkor in na zmernem ognju stopimo do rjave barve, zalijemo s smetano za stepanje, damo en strok vanilije, ki smo jo prerezali po dolgem na pol ter nadaljujemo s kuhanjem dokler se ves karamel sladkor ne stopi. Smetano odstavimo z ognja in ohladimo v hladilniku.

V primerno kozico damo 30 g sladkorja, na zmernem ognju ga karameliziramo, dodamo še mandlje in vse skupaj mešamo še par min. da so vsi mandlji obliti s karamelom. Mandlje stresemo na pekač s pekim papirjem in pustimo da se ohladijo. Ohlajene mandlje z žlico razbijemo na manjše koščke, damo v blender in zmeljemo.



OŠ Koper Cesta Zore Perello - Godina 1, 6000 Koper
www.os-koper.si, tajnistvo@os-koper.si, (05) 663 81 00

Tekmovalke: Sofia Bulj, Nina Lonič, Maša Marchesan, Lia Mahmutović

Mentor: Marko Petrovič

oš Bojana Iliča



FUNŠTERC ALI KNAPOVSKO SONCE

Sestavine za 6 oseb:

- 250 g ostre moke
- 2 jajci
- 3 dcl vode
- 3 žlice sončničnega olja za peko
- 2 žlici ocvirkov
- ščepec soli
- ščepec sladkorja
- 50 g parmezana
- 12 češnjevih paradižnikov
- 3 listi solate
- 18 listov rukule
- 2 žlici balzamičnega kisa
- 6 lističev sveže bazilike

Postopek:

Ločimo beljake in rumenjake. Iz beljakov stepemo čvrst sneg. Naribamo 40 g parmezana. Na drobno narežemo ocvirke. Očistimo zelenjavo. Solato narežemo na manjše kose, prav tako paradižnik.

Rumenjake z metlico razžvrkljamo in dodamo vodo, moko, sol, sladkor in parmezan. Dobro zmešamo. Na rahlo primešamo sneg dveh beljakov. V ponev dodamo 3 žlice olja in segrejemo, vlijemo za prst debeline mase ter posujemo z ocvirki. Pokrijemo s pokrovko in pečemo do zlate barve. Zmes obrnemo in zapečemo še na drugi strani brez da pokrijemo s pokrovko. Ko je pečeno, narežemo na 6 kosov. Postrežemo na krožniku, kamor dodamo še solato, rukulo, češnjeve paradižnike, baziliko in to pokapamo z balzamičnim kisom. Preko naribamo preostali parmezan in postrežemo.

PIŠČANČJA OBARA Z ZDROBOVIMI ŽLIČNIKI

Sestavine za 6 oseb:

- 300 g piščančjega fileja
- 150 g korenčka
- 130 g cvetače
- 130 g brokolija



- 110 g graha
- 130 g čebule
- 2 stroka česna
- 100 g sveže slanine
- 2 žlički kuhinjske zeliščne soli ekološke pridelave
- ščepec popra
- 2 lovorjeva lista
- 2 žlici olivnega olja
- ščepec začimbne mešanice provansalskih zelišč
- 1,5 l jušne osnove
- 6 žličk kisle smetane za dekoracijo in okus
- 6 lističev zelenja peteršilja za dekoracijo

Postopek:

Očistimo in olupimo zelenjavo. Sesekljamo čebulo in narežemo zelenjavo na manjše kocke. Narežemo piščančje meso in slanino na manjše kocke. V lonec damo 2 žlici olivnega olja in popražimo čebulo da zastekleni. Dodamo na drobno narezana stroka česna in ter narezano slanino, ki jo nekoliko popečemo. Dodamo narezanega piščanca in pražimo nekaj minut. Dodamo narezano zelenjavo in pražimo še približno 4 minute. Zalijemo z jušno osnovo in dodamo začimbe (zeliščna sol, lovorjev list, poper) ter kuhamo nekje 15 minut. V obaro dodamo predhodno kuhane žličnike ter ščepec mešanice provansalskih zelišč. Po potrebi dodatno začinimo. Postrežemo z žličko kisle smetane in lističem peteršilja.

Sestavine za zdrobove žličnike:

- 2 jajci
- 6 žlic pšeničnega zdroba
- 2 žlici masla (sobne temperature) ali olivnega olja
- ščepec soli

Postopek priprave zdrobovih žličnikov:

V skledi zmešamo jajca, da postaneta penasta. Dodamo zmehčano maslo in ščepec soli ter vse skupaj dobro premešamo. V zmes postopoma vmešamo zdrob. Pustimo, da masa počiva približno 10–15 minut, da se zdrob nekoliko napne. Medtem v loncu zavremo slano vodo. Ko voda zavre, z žličko zajemamo maso in oblikujemo žličnike. Previdno jih polagamo v vrelo vodo. Žličnike kuhamo približno 10 minut na zmernem ognju, da se lepo napihnejo in postanejo rahli. Ko so kuhani, jih pobereemo iz vode in postrežemo v obari

NAPITEK NA OSNOVI MEŠANIC KAVNIH NADOMESTKOV

Sestavine za pripravo 9 dcl napitka (za 6 oseb):

- 12 žličk proje original, mešanica kavnih nadomestkov (pšenica in cikorija)
- 1,5 lit vode
- 2,5 žlički cejlonskega cimeta
- 4 zrna klinčkov
- 5 žlic Nutelle
- 200 ml sladke smetane
- 1 žlica čokolade v prahu za posip

Postopek:

V vodo vsujemo projo in zmešamo. Dodamo cimet in klinčke ter zmes kuhamo na zmernem ognju nekje 5 minut. Precedimo in ohladimo. Vmes stepemo sladko smetano. Dodamo Nutello in dobro premešamo. Okrasimo z majhno količino stepene sladke smetane in posujemo z ¼ žličke mešanice cimeta in čokolade v prahu ter postrežemo.



OŠ Bojana Ilča Mladinska ulica 13, 2000 Maribor
www.osbi.si, tajnistvo@osbi.si, (02) 22 83 440

Tekmovalci: Žan Brlogar, Tristan Štromajer, Nuša Brlič, Niko Hercog, rezerva Vid Podjavoršek
Mentorica: Doroteja Purkeljc

oš dr. Janeza Mencingerja



FUNŠTERC Z OCVIRKI, SADNO-ZELENJAVNO SOLATO IN ZELIŠČNO SKUTO

Sestavine za 6 oseb:

- 2 jajci
- 250 g ostre moke
- 3 g pecilnega praška
- 3 dl vode
- sol
- ščepec sladkorja
- 30 g svinjske masti
- 30 g ocvirkov

Postopek:

Za funšterc: Ločimo rumenjake od beljakov. Iz beljakov stepemo sneg. V posodi zmešamo moko s pecilnim praškom, rumenjake in vodo. Žvrkljamo do gosto tekoče zmesi. S kuharnico rahlo vmešamo sneg. Testo pustimo počivati vsaj 15 minut. V ponvi za palačinke segrejemo svinjsko mast. Testo vlijemo v ponev za prst debelo in potresemo z ocvirki. Z obeh strani funšterc na srednji temperaturi zapečemo do zlato rumene barve. Pečemo pokrito.

Za sadno-zelenjavno prilogo: Ohrovt narežemo na trakove. Redkvico, korenje in jabolko naribamo. Dodamo nekaj kapljic limoninega soka.

Za omako: Kislo smetano po okusu solimo začini-mo s čilijem. Zmes z nekaj kapljicami soka rdeče pese obarvamo in dobro premešamo.

Za zeliščno skuto: Skuto pretlačimo in jo zmešamo s kislo smetano in narezanimi zelišči. Po okusu solimo in popramo.

PIŠČANČJA OBARA Z GOMOLJNO ZELENJAVO IN DROBNJAKOVIMI ŽLIČNIKI

Sestavine za 6 oseb:

- 720 g piščančjega fileja
- 120 g slanine
- 120 g čebule
- 12 g česna
- 120 g podzemne kolerabe
- 120 g korenja
- 120 g gomolja zelene
- 60 g peteršiljeve korenine



- 120 g graha
- 90 g pora
- 60 g svinjske masti
- cca. 1200 ml jušne osnove
- lovorjev list, sol, poper
- peteršilj, drobnjak, majaron
- 120 ml belega vina

Drobnjakovi žličniki:

- 25 g masla
- 1 jajce
- 8 g drobnjaka
- 150 g ostre moke
- 40 g mleka
- 40 g kisle smetane
- poper
- sol

Postopek:

Za obaro piščančje meso narežemo na manjše kose, slanino pa na kocke. Čebulo in česen drobno narežemo, por narežemo na kolobarje, vso ostalo zelenjavo narežemo na kocke. Na segreti masti na visoki temperaturi z vseh strani na hitro popečemo piščančje meso. Dodamo slanino, po 3 minutah pečenja pridenemo čebulo, malo kasneje še česen. Ko vsa voda izpari, dodamo narezano zelenjavo, razen graha in pora. Pražimo cca. 5 minut nato zalijemo z vročo jušno osnovo.

Solimo in popramo po okusu. Dodamo lovor, grah in por. Pri nizki temperaturi kuhamo cca. 15 minut. V obaro s pomočjo dveh žličk zakuhamo žličnike. Ob rahlem vretju jih kuhamo 8 minut. Ob koncu dodamo vino, narezana zelišča in žličko kisle smetane.

BELA LEDENA ŽITNA KAVA Z LEŠNIKOVIM SLADOLEDOM, MLEČNO PENO IN KARAMELO

Sestavine za 6 oseb:

Žitna kavna osnova

- 9 g Divke
- 9 g Proje
- 6 dl vode

Karamela

- 90 g sladkorja
- 60 g medu
- 3 dl mleka

Mlečna pena

- cca. 2 dl mleka
- 180 g lešnikovega sladoleda
- cimet

Postopek:

Za kavno osnovo mešanico žitnih kav prelijemo z vodo, zavremo in kuhamo cca. 5 minut. Ko se zmes ohladi, jo precedimo v vrč, kavno usedlino zavržemo. Karamelo pripravimo tako, da v ponev po celotnem dnu nasujemo sladkor. Segrevamo na srednji temperaturi do rahlo temnejše rjave barve, pri tem ponev obračamo in ne mešamo. S pripravljeno karamelo na peki papirju narišemo poljubne oblike in ohladimo. Kavi dodamo med in dobro premešamo. Dolijemo hladno mleko in ponovno premešamo. S pomočjo penilnika iz mleka pripravimo mlečno peno. Napitek serviramo tako, da v kozarec najprej damo sladoled. Čezenj prelijemo pripravljeno kavno osnovo. Dodamo mlečno peno, posujemo s cimetom in dekoriramo s karamelo.



OŠ dr. Janeza Mencingerja Bohinjska Bistrica Savska cesta 10, 4264 Bohinjska Bistrica

www.osbohinj.si, osbohinj@osbohinj.si, (04) 577 00 00

Tekmovalci: Hana Debelak, Daša Gumzej, Niki Jensterle, Adam Vončina

Mentorica: Nina Kožar Mencinger

zlata kuhalnica

oš 19



FUNŠTERC ALI KNAPOVSKO SRCE

Sestavine za dve osebi:

- 125 g moke tip 500
- 1 jajce
- 1–2 dl vode
- 5 g masti
- 3,3 g soli
- ščepec sladkorja
- 50 g domače slanine
- dekoracija: ocvirki in peteršilj

Postopek:

V posodo ubijemo jajce, pri čemer ločimo rumenjaki in beljak. Iz beljaka pripravimo sneg, katerega kasneje dodamo v maso. Ostale sestavine zmešamo in žvrkljamo, da postane mešanica gosto tekoča. V ponvi za palačinke dobro segrejemo mast in vlijemo maso, za prst debelo, ter nanj posujemo na koščke narezano domačo slanino. Pečemo pokrito do zlato rumene barve, nato

obrnemo z lopatico in enako zapečemo še na drugi strani.

PERUTNINSKI AJMOVHT

Sestavine za dve osebi:

- 500 g piščančjega fileja
- 130 g gomoljne zelenjave (rdeče korenje, rumeno korenje, koleraba, korenina peteršilja)
- 1 žlica olja
- 1 strok česna
- 40 g čebule
- lovorjev list, poper, sol
- 2 zrna brinovih jagod
- timijan
- peteršilj
- 0,8 l jušne osnove

Zdrobovi žličniki:

- 1 jajce
- 30 g masla



- 60 g pšeničnega zdroba
- ščepec soli

Postopek:

Zelenjavo (rdeče korenje, rumeno korenje, kolerabo, korenina peteršilja) operemo in očistimo. Olupimo in narežemo jo na majhne kocke. Čebulo in česen olupimo in ju drobno nasekljamo. Peteršilj operemo in ga na drobno nasekljamo. Iz nastalih olupkov in kosti ter kože od piščančjih prsi pripravimo jušno osnovo. Vse skupaj damo kuhati v vodo.

Piščančja prsa narežemo na poljubno majhne kocke. Na kuhalnik pristavimo manjši lonec v katerem segrejemo olje. Na segreti maščobi na hitro popečemo narezano piščančjo prsa. Dodamo narezano zelenjavo in čebulo, ter vse skupaj med občasnim mešanjem pražimo na srednji temperaturi še 3–5 minut. Nato dodamo še sesekljan česen, lovor, timijan in brinove jagode. Sestavine med mešanjem pražimo še 1 minuto, da prijetno zadišijo, ter zalijemo z jušno osnovo. Dodamo sol in poper, pokrijemo in kuhamo še 15 minut.

V času kuhanja obare, pripravimo žličnike. V posodo ubijemo jajce in ga z vilicam dobro razžvrkljamo. Med mešanjem počasi dodamo stopljeno maslo. Začinimo s soljo, ter postopoma dodajamo zdrob, da dobimo srednje gosto maso. Maso za žličnike pustimo

stati 15 minut, nato jih zakuhamo direktno v obaro. Oblikujemo jih tako, da zmočimo žličko v obari, da se segreje, nato zajamemo maso za žličnike in potopimo v obaro. Žličnike kuhamo 15 minut na srednji temperaturi.

Na koncu po potrebi začinimo, obaro posujemo s svežim peteršiljem in serviramo.

NAPITEK: PROJA KAVA

Sestavine za dve osebi:

- 0,3 l + 0,05 l vode
- 0,015 kg Proje
- 0,05 l mleka
- 0,001 kg sladkorja
- orehov posip + sladka smetana

Postopek:

V posodi zavremo vodo, v katero smo dodali kavni nadomestek Projo. Skupaj kuhamo 5 minut. Nato odstavimo in ji dodamo 0,05 l mrzle vode. Ko je mešanica ohlajena, jo natočimo v kozarec, ji dodamo mleko, sladkor in stepeno sladko smetano, na katero po vrhu posujemo orehe.



OŠ Ig Troštova ulica 21, 1292 Ig
www.osig.si, tajnistvo@osig.si, (01) 28 02 340

Tekmovalke: Gaja Petkovšek, Frida Košnik, Adelina Dizdarevič, Ela Ciber, rezerva Ana Baler

Mentorica: Nataša Ogrinc

zlata kuhalnica

oš Mirana Jarca



FUNŠTERC ALI KNAPOVSKO SONCE

Sestavine za dve osebi:

- 121 g ostre moke
- 1 jajce
- 1 beljak
- 2 dl vode
- oje za peko
- sol
- ocvirki
- drobnjak za dekoracijo

Postopek:

Ločimo rumenjake in beljake. Beljake stepemo v sneg. Rumenjake, sol in vodo razžvrkljamo, postopoma dodamo moko in na koncu še na rahlo vmešamo sneg beljakov. Maso vlijemo na segreto in pomaščeno ponev. Ko oblikujemo »sonce«, ga potresemo z ocvirki. Ko se zapeče po spodnji strani, ga obrnemo in na majhnem ognju pečemo še nekaj minut v pokriti ponvi.

Ko se masa zgosti, ji lahko dodamo še malo vode po občutku.

PIŠČANČJA OBARA Z ŽLIČNIKI

Sestavine za dve osebi:

- 300 g piščančjih prsi brez kože in kosti
- 45 g pancete
- 200 g korenaste zelenjave ekološke pridelave
- 25 g olja
- 50 g čebule
- lovorjev list
- poper
- čajna žlica brinovih jagod
- sol
- 1 l jušne osnove
- 1 strok česna
- ščep peteršilja

Sestavine žličniki:

- 70 g ostre moke



- 1 rumenjak
- 30 g kisle smetane
- ščepec soli
- 60 g buče maslenke

Postopek:

Narežemo čebulo, meso in slanino. Zelenjavo za oba ro narežemo na manjše koščke približno enako velike. Meso narežemo na večje kose, da bo lahko zadržal več okusa. Česen in peteršilj operemo in ločeno drobno nasekljamo. Pripravimo maso za žličnike: bučo operemo, olupimo, narežemo na večje kocke in v osoljeni vreli vodi kuhamo 6 minut. Odcedimo, ohladimo in zmikamo. Dodamo razžvrkljan rumenjak, smetano in sol ter počasi umešamo moko, da masa postane homogena (skupni čas 10 min).

Na kuhalnik pristavimo večji lonec, v katerem segreje mo olje. Na segreti maščobi na hitro popečemo posoljene kose piščanca iz vseh strani. Nato popečeno meso vzamemo iz kozice in vanjo damo narezano čebulo, da zarumeni in slanino ter vse skupaj med občasnim mešanjem pražimo na majhnem plamenu približno 5 minut. Nato dodamo zelenjavo in pražimo še 3–5 min. Zalijemo z 0,5 l jušne osnove, dodamo začimbe.

Posebej zavremo še 0,5 l jušne osnove in jo dodajamo po potrebi.

Ko juha zavre, zakuhamo žličnike. Žličniki se kuhajo 15 min.

Zadnjih 5 minut dodamo še česen in peteršilj, po potrebi še dosolimo.

Ko je kuhano naložimo na krožnik tako, da damo v center še na drobno nasekljan peteršilj.

NAPITEK NA OSNOVI MEŠANICE KAVNIH NADOMESTKOV

Sestavine za dve osebi:

- 3 dl vode
- 10 g mešanice kavnega nadomestka (1/3 mlete cikori-ja in 2/3 praženega ječmenovega sadu)
- 80 ml sladke smetane
- 15 g sladkorja
- vanilijeva palčka
- 2 kapljici naravne arome burbonske vanilije

Postopek:

Zavremo 2 dl vode in v njej kuhamo 5 minut po dolgem prerezano vanilijevo palčko skupaj z nastrgano vsebino in 10 g sladkorja. Zakuhamo kavo. Kavo prefiltriramo skozi kavni filter. Kavo ohladimo. Nato prilijemo 30 ml sladke smetane in napitek prelijemo v vrč.

V 50 ml smetane damo 5 g sladkorja in naravno aromo burbonske vanilije; sestavine rahlo stepemo.

Kavni napitek razdelimo v 2 kozarca in previdno okrasimo s smetano, tako da sta plasti smetane in kave ločeni.



OŠ Mirana Jarca Črnomelj Župančičeva 8, 8340 Črnomelj

www.osmjc.si, os-mjarc.crnatelj@guest.arnes.si, (07) 30 61 770

Tekmovalci: Ajda Bremec, Ela Davidovič, Gregor Kmetič, Urška Žalec, rezerva Neža Badjuk

Mentorica: Matejka Skrbinšek

zlata kuhalnica OŠ ROJE



FUNŠTERC

Sestavine za 6 oseb:

- 5 g kurkume
- 70 g ananasa iz kompota
- 30 ml ananasovega soka iz kompota
- 1 ščep soli
- 110 ml vode
- 1 jajce
- 125 g moke
- 7 g kokosove maščobe za peko
- 5 g parmezana
- pol žličke pecilnega praška

Nadev:

- kozji sir
- 4 češnjevi paradižniki

Postopek:

V posodo vlijemo vodo in vanjo dodamo en rumenjaki. Vodi dodamo suhe sestavine ter dobro premešamo. Ananas narežemo na manjše kose ter ga

dodamo k masi skupaj s sokom. Na koncu počasi vmešamo v maso sneg iz beljakov. Kokosovo maščobo dobro segrejemo na manjši ponvi ter vanjo vlijemo večjo zajemalko mase. Pečemo 4 minute na vsaki strani. Pečen funšterc narežemo na pol in vsako polovico v 5 trikotnikov.

Priloga:

Zraven funšterca postrežemo kozji sir, na katerega položimo narezane sočne češnjeve paradižnike.

PIŠČANČJA OBARA

Sestavine za 6 oseb:

- 5 ml olja
- 60 g čebule
- 40 g slanine
- 120 g piščanca
- 5 g česna
- 20 g kolerabe
- 20 g zelene



- 20 g pora
- 80 g korenja
- 45 g graha
- 7 g soli
- 0,5 g majarona
- 1 lovorjev list
- 0,5 g popra
- 0,5 g currya

Žličniki in sirov hrustljavček:

- 50 g moke
- 50 ml mleka
- pol ščepa soli
- 1 ščep drobnjaka
- 1 ščep majarona
- 1 ščep peteršilja

Postopek:

- Meso in zelenjavo narežemo na manjše kose. Čebulo prepražimo na olju ter ji dodamo mešanico začimb.
- Prepraženi čebuli dodamo slanino. Ko ta porjavi, dodamo še meso in zelenjavo ter ju pražimo 5 minut. Na koncu dodamo še česen in ga na hitro pražimo z zelenjavo, le toliko, da zadiši.

- Sestavine zalijemo z vodo in dodamo lovorjev list. Kuhamo 15 minut na srednjem ognju.

Žličniki in sirov hrustljavček:

- Mleko in jajca penasto vmešamo, nato pa dodamo moko ter sol. Mešamo toliko časa, da dobimo gladko maso. Masi nato dodamo še nasekljane začimbe.
- Žličnike z žlico položimo v vrelo obaro ter jih kuhamo 3 minute.
- Sir v obliki kroga položimo na peki papri, približno centimeter debelelo in ga postavimo v pečico za 7 minut, da porjavi in zahrusta. Ohlajenega postrežemo k obari.
- Obaro serviramo tako, da na krožnik najprej položimo žličnike in jih prelijemo z obaro. Na žličnike nato položimo sirove hrustljavčke.

ŽITNI NAPITEK

Sestavine za 6 oseb:

- 3 g instant kave
- 1,5 g sladkorja
- vrečka vanilijevega sladkorja
- konica noža vanilijeve paste
- žlica vrele vode
- 2 g čokoladnega sirupa
- 1,5 dl mleka

Postopek:

- V posodo stremo žitno kavo, sladkor in vrelo vodo ter sestavine dobro premešamo, da se razstopijo. Zmes nato z električnim mešalnikom (lahko tudi na roko) mešamo 5–7 minut, da dobimo penasto, puhasto zmes, ki po teksturi spominja na rahlo stepeno smetano.
- Dno kozarca napolnimo s čokoladnim sirupom, v kozarec nalijemo 1,5 dl hladnega mleka, mu dodamo kocke ledu ter na vrh položimo puhasto kavno peno.



OŠ Roje Kettejeva ulica 15, 1230 Domžale

www.roje.si, os.roje@guest.arnes.si, (01) 722 52 60

Tekmovalci: Sean Beganovič, Mija Maja Pavlin, Hanifa Alimanović, Denisa Durmišević, rezerva Jan Pevc

Mentorici: Petra Šobot, Meta Plaznik

zlata kuhalnica OŠ Tišina



FUNŠTERC TRIS

Sestavine za 6 oseb:

- 250 g ostre moke
- 2 jajci
- 3 dl vode
- ščepec soli
- mast za peko

Postopek:

Vse sestavine zmešamo in žvrkljamo, da postane mešanica gosto tekoča (najprej jajca, nato vodo ter na koncu še moko in sol).

Maso razdelimo na 3 dele.

- K prvi masi ne primešamo nič (osnovna).
- K drugi masi dodamo nasekljan drobnjak.
- K tretji masi dodamo bučno olje in nasekljana bučna semena.

Na štedilniku segrejemo namaščeno ponev. Vsako maso vlijemo za prst na debelo in zapečemo po obeh straneh do zlato rumene barve. Pečemo pokrito.

Pečene funšterce razrežemo na manjše trikotnike in jih serviramo na podolgovatem krožniku. Krožnik s koščki funštercov primerno okrasimo z bučnim oljem, bučnimi semeni, ocvirki in drobnjakom. Še toplo postrežemo.

PIŠČANČJA OBARA KAK INDA

Sestavine za 6 oseb:

- 500 g piščančjega fileja
- 100 g slanine
- 500 g gomoljne zelenjave (korenje, peteršilj, zelena, krompir)
- 5 dag olja
- 120 g čebule
- 50 g pora
- 2 stroka česna
- 6 brinovih jagod
- 2 lovorjeva lista
- 1 vejica luštreka



- 1 čajna žlica rdeče paprike
- 1,5 l jušne osnove
- ščepec drobnjaka
- sol, poper

Sestavine za bučne žličnike:

- 100 g bučnega pireja
- 100 g moke
- 1 jajce
- 2 ščepa soli
- ščepec kurkume

Ohlajeni masi bučnega pireja dodamo jajce, sol in malo kurkume. Po žlicah dodajamo navadno belo moko in mešamo, dokler ne dobimo srednje goste zmes. S pomočjo dveh žlic oblikujemo žličnike, katere zakuhamo v piščančjo obaro.

Postopek:

Na maščobi popečemo file piščanca, katerega smo predhodno solili in poprali. Ko je zlato pečen, ga damo iz ponve. Na preostali maščobi popražimo čebulo in por. Ko dobimo lepo barvo, dodamo rdečo papriko, na koščke narezano panceto in česen. Vse skupaj pražimo nekaj minut, potem dodamo še na koščke narezano

zelenjavo. Še to pražimo dobrih 5 minut. Nato noter naribamo en krompir in zalijemo s predhodno kuhano jušno osnovo in začínimo. Z vsemi začimbami kuhamo nekaj 15 minut.

Ta čas file piščanca narežemo na primerno velike kose in jih dodamo v obaro. Zakuhamo tudi nekaj bučnih žličnikov, katere smo predhodno pripravili. Kuhamo še 5 minut. Pred koncem poskusimo.

Krožnik z obaro posujemo z drobnjakom ali okrasimo s peteršiljem.

KAVNI OBLAK S PRIDIHOM KOKOSA

Sestavine za 6 oseb:

- 3 jedilne žlice instant kave na osnovi žitaric
- 3 jedilne žlice sladkorja
- 3 jedilne žlice vrele vode
- 1 l kokosovega mleka
- kardamom za posip

Postopek:

Vse sestavine v posodi dobro premešamo, da se raztopijo. Zmes nato z električnim mešalnikom mešamo 5–7 minut, da dobimo penasto, puhasto zmes, ki po teksturi spominja na rahlo stepeno smetano.

V kozarec najprej nalijemo približno 1,5 decilitra hladnega kokosovega mleka. V mleko damo eno jedilno žlico kuhane instant kave. Na vrh pa položimo kupček puhaste kavne pene, po katerem še potrosimo malo kardamoma. Tako imamo skorajda v hipu pripravljeno izvrstno ledeno kavo.

Napitek serviramo tako, da skupaj z njim postrežemo žličko, da lahko dišečo gosto peno premešamo po celotnem kozarcu in ustvarimo harmonijo kavno mlečne kombinacije.



OŠ Tišina Tišina 4B, 9251 Tišina

www.os-tisina.si, tajnistvo@os-tisina.si, (02) 539 16 10

Tekmovalke: Lena Lepoša, Alja Györek, Lija Kukec, Gaja Šinko

Mentorici: Nina Lovenjak, Liljana Raus



REPUBLIKA SLOVENIJA
**MINISTRSTVO ZA GOSPODARSTVO,
TURIZEM IN ŠPORT**



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA VZGOJO IN IZOBRAŽEVANJE
URAD RS ZA MLADINO



CPI
CENTER RS ZA
POKLICNO
IZOBRAŽEVANJE



ZAVOD
REPUBLIKE SLOVENIJE
ZA **ŠOLSTVO**



OBČINA MEDVODE



sotočje
JAVNI ZAVOD SOTOČJE MEDVODE



**TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE**



TURIZEM
BOHINJ



Cockta



Pivka







OKUSNI ZAKLADI

38. festival Turizmu pomaga lastna glava
21. festival Več znanja za več turizma

Izdala in založila: **Turistična zveza Slovenije**
Avtorji prispevkov: **Udeleženci turističnih tržnic**
Avtorji fotografij: **Udeleženci, arhiv TZS in svetovni splet**
Oblikovanje in izdelava preloma: **Modriš**
Tisk: **Eurograf**

Za vse, ki jih imate najraje.



S skrbno rejo, 100 % brez uporabe antibiotikov na vaše mize prinašamo zdrave, okusne in sočne izdelke. Tako boste lahko s Pivko vedno pripravljali le najboljše jedi za vaše najdražje.

**Pivka**

Dobra izbira. Brez dvoma.