



Turistična naloga

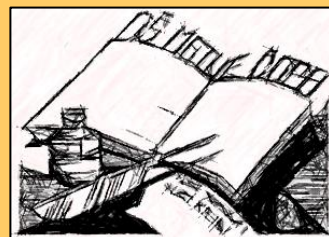
SLADICA DR. FIGA

Učenci:

Gabrijela Košir, 9. a
Patricija Mohorič, 9. a
Mia Munič Lakotič, 9. a
Taja Mislej, 7. a
Svit Munič Lakotič, 7. a
Raeni Vidovič, 7. a

Mentor:

Peter Tratnik



Osnovna šola Matije
Čopa Kranj
Ulica Tuga Vidmarja 1
4000 Kranj

Kranj, šolsko leto
2020/2021

VSEBINA

1. UVOD	5
1.1 ORGANIZACIJA DELA	5
2. TRADICIONALNA JED KRANJA	6
2.1 PREDSTAVITEV TRADICIONALNEGA RECEPTA	6
2.2 ZGODOVINA TRADICIONALNE JEDI	7
2.3 PONUDBA TRADICIONALNE JEDI V KRANJU	8
3. NAŠA POSODOBLJENA RAZLIČICA JEDI	9
3.1 ANALIZA SESTAVIN TRADICIONALNEGA RECEPTA	9
3.2 IDEJA POSODOBLJENE RAZLIČICE JEDI	11
3.2.1 RECEPT POSODOBLJENE RAZLIČICE	12
3.2.2 IME POSODOBLJENE RAZLIČICE	14
3.3 NAČINI TRŽENJA POSODOBLJENE RAZLIČICE JEDI	14
4. ZAKLJUČEK	16
5. VIRI IN LITERATURA	17

POVZETEK

Šola: OŠ Matije Čopa Kranj, Ulica Tuga Vidmarja 1, 4000 Kranj

Telefon: (04) 201 36 60

Spletna stran: <https://www.osmatijecopa.si/>

Email: o-mc.kr@guest.arnes.si

Naslov turistično-projektne naloge:

SLADICA DR. FIGA

Avtorji: Gabrijela Košir, 9. a; Patricija Mohorič, 9. a; Mia Munih Lakotič, 9. a; Taja Mislej, 7. a; Svit Munih Lakotič, 7. a; Raeni Vidovič, 7. a

Mentor: Peter Tratnik

Povzetek:

Naš cilj je bil odkriti in spoznati tradicionalno jed domačega kraja in na tej podlagi oblikovati sodobnejšo različico jedi. Izbrali smo kranjske štruklje, ki so bili iztočnica za naše delo. Odločili smo se za pripravo sladice dr. Figa, ki med drugim vsebuje sestavine tradicionalne jedi.

Pri izdelavi turistične naloge smo pripravili predstavitev tradicionalne jedi in njenih sestavin, postopek oblikovanja nove jedi, recept ter načrt ponudbe in prodaje.

Sodobni različici jedi smo dodali pridih domačega kraja, ki opominja na življenje največjega slovenskega pesnika v Kranju.

Ključne besede: sladica, dr. Fig, kulinarika, Prešeren, Kranj

1. UVOD

Turistična naloga predstavlja idejo za kulinarčno specialiteto, imenovano **sladica dr. Figa**. Ta predstavlja posodobljeno različico tradicionalnih kranjskih štrukljev. Posodobljena različica jedi, pri kateri so vključene sestavine tradicionalne jedi, je bila oblikovana v drugačni obliki in z drugačnimi postopki.

Jed je zasnovana kot **sladica**, ki je primerna za strežbo v restavracijah in na stojnicah (v obliki »street fooda«).

Pri pripravi jedi smo uporabili večji **del sestavin tradicionalne kranjske jedi**, ki smo jih poskusili **uporabiti na drugačen način**. Receptu smo dodali tudi nekaj drugih sestavin, s katerimi smo želeli jedi dodati zgodbo. Za pripravo jedi smo večinoma uporabili sestavine lokalnih proizvajalcev, saj že samo tradicionalno jed sestavljajo sestavine lokalnega okolja.

V našo sladico smo vključili fige, s katerimi smo jedi dodali zgodbo o največjem slovenskem pesniku, **Francetu Prešernu**, ki naj bi te sadeže na kranjskih ulicah delil otrokom. Ta zgodba je bila tudi navdih za izbiro imena.

1.1 ORGANIZACIJA DELA

Na začetku smo se zbrali na uvodnem srečanju na šoli, kjer smo se seznanili s temo letošnjega festivala. Skupaj smo začeli zbirati ideje za našo projektno nalogo. Izbrali smo kranjske štruklje, ki so tradicionalna jed v Kranju. Zastavili smo si cilj, da bi oblikovali sodobno različico te jedi.

Zaradi uvedbe šolanja na daljavo so naša nadaljnja srečanja potekala preko **videokonferenc**, kjer smo skupaj zbirali ideje, usmerjali naše delo in delili izkušnje iz naših eksperimentiranj. Po vsakem srečanju na daljavo smo si **razdelili delo**, ki smo ga opravili do določenega roka.

Veliko časa smo preživel tudi **v domačih kuhinjah**, kjer smo pripravljali tradicionalno jed in v številnih eksperimentih oblikovali posodobljeno različico jedi.

Po vrnitvi v šolo se nismo smeli združevati, zato se je naše pisanje turistične naloge nadaljevalo na daljavo.

2. TRADICIONALNA JED KRANJA

2.1 PREDSTAVITEV TRADICIONALNEGA RECEPTA

Naša tradicionalna jed so **kranjski štruklji**. Gre za domačo sladico, ki je pripravljena po posebnem receptu gospe Magdalene Pleiweis iz 19. stoletja.

Tradicionalni recept:

Za testo potrebujemo:

- 1,8 dcl mleka,
- 1 jajce,
- 4 žlice bele moke,
- malo soli.

Za nadev potrebujemo:

- 2 rumenjaka,
- belo moko,
- 5,3 dcl mleka ali smetane,
- 1 zvrhano žlico surovega masla,
- 5 rumenjakov,
- 1 vanilin sladkor,
- 1 žlico sladkorja,
- trd sneg 4 beljakov,
- slivovo ali marelično marmelado.

Za preliv potrebujemo:

- 2,5 dcl kisle smetane,
- 2 jajci.

Priprava:

Iz testa spečemo malce debelejšje palačinke. Iz rumenjakov in moke naredimo trdo testo, ki ga naribamo na strgalnik. Ribano kašo skuhamo na mleku ali smetani, da postane gosta. Ohlajeni primešamo mehko maslo, razžvrkljano jajce, sneg in marmelado. Z nadevom namažemo palačinke, jih zrežemo na tretjine, položimo v lončene posodice in prelijemo s prelivom. Pečemo 10 do 15 minut v pečici na 200 °C. Postrežemo še vroče¹.

2.2 ZGODOVINA TRADICIONALNE JEDI

Originalni recept te sladice je zapisala **Magdalena Pleiweis** leta 1868 v svoji knjigi **Slovenska kuharica ali Navod okusno kuhati navadna in imenitna jedila**². Kranjske štruklje že od leta 1936 pripravljajo v Gostilni Kot. Danes jih najdemo med gastronomsko strategijo Kranja, saj si etnologi prizadevajo štruklje ponovno postaviti na krožnike domačih gostiln³.

Slika 1: Slovenska kuharica ali Navod okusno kuhati navadna in imenitna jedila⁴



¹ Kranjski štruklji. <https://www.zgodovinska-mesta.si/kranjski-struklji/> (Dostop: 9. 11. 2020).

² #KranjForCulture: Kranjski štruklji. [#KranjForCulture: Kranjski štruklji | Visit Kranj](#) (Dostop: 20. 1. 2021).

³ Kranjski štrukelj nekoč in danes – recept. [Kranjski štrukelj nekoč in danes – recept | Naša super hrana \(nasasuperhrana.si\)](#) (Dostop: 9. 11. 2020).

⁴ Slovenska kuharica ali Navod okusno kuhati navadna in imenitna jedila. Digitalna knjižnica Slovenije. [dLib.si - Slovenska kuharica ali Navod okusno kuhati navadna in imenitna jedila](#) (Dostop: 3. 3. 2021).

Po originalnem receptu smo tudi sami najprej v domačih kuhinjah pripravili tradicionalno jed. Na spodnjih fotografijah je vidnih nekaj končnih izdelkov.

Slika 2: Kranjski štruklji (foto: Patricija Mohorič)



Slika 3: Kranjski štruklji (foto: Mia in Svit Munih Lakotič)



Slika 4: Kranjski štruklji (foto: Gabrijela Košir)



2.3 PONUDBA TRADICIONALNE JEDI V KRANJU

Pri pregledu ponudbe smo ugotovili, da kranjske štruklje že nekaj desetletij **nudijo le v Gostilni Kot** v starem mestnem jedru Kranja. Jed se uvršča med gastronomske posebnosti Kranja, zato obstaja želja po razširitvi ponudbe te jedi tudi v drugih gostiščih⁵.

⁵ Kranjski štrukelj nekoč in danes – recept. [Kranjski štrukelj nekoč in danes – recept | Naša super hrana \(nasasuperhrana.si\)](https://nasasuperhrana.si) (Dostop: 9. 11. 2020).

3. NAŠA POSODOBLJENA RAZLIČICA JEDI

3.1 ANALIZA SESTAVIN TRADICIONALNEGA RECEPTA

Moka

Moka je živilo, ki ga pridobivamo iz žit. Je osnovna sestavina za številne jedi. Poznamo različne moke: ajdovo, koruzno, pšenično, pirino ...⁶ V okolici Kranja so ugodne razmere za pridelavo žit. Na nekaterih kmetijah je še vedno mogoče najti mline in mlinske kamne, ki so jih včasih uporabljali za pridobivanje moke. Danes to najpogosteje izdelujejo s pomočjo strojev.

Nekaj lokalnih kmetij, kjer izdelujejo in prodajajo moko:

- KMETIJA ODEMS, GREGOR OVSENIK
- KMETIJA NOVAK
- EKOLOŠKA KMETIJA KOVAČ
- EKOLOŠKA KMETIJA KOZINA, MATEJ KONC⁷

Jajca

Jajca pridobivajo kmetje, ki gojijo kokoši. V Kranju je med drugim mogoče dobiti jajca v t. i. jajcematih, v katere dobavljajo sveža jajca lokalnih kmetov⁸. Večino teh je od kokoši, ki so bile talno oz. hlevsko gojene⁹.

V Kranju in njegovi okolici je kar nekaj kmetij, kjer gojijo kokoši in kjer lahko kupiš lokalno pridelana jajca, npr.:

- KMETIJA ODEMS, GREGOR OVSENIK
- KMETIJA MALN, MARJAN ŠTER
- KERN JANEZ
- KMETIJA PR'MOL, MATEJ FAJFAR
- KMETIJA GLOBOČNIK¹⁰

⁶ Moka. Termania. [Termania - Slovar slovenskega knjižnega jezika - móka](#) (Dostop: 18. 2. 2021)

⁷ Seznam lokalnih pridelovalcev hrane. Mestna občina Kranj. [Seznam lokalnih pridelovalcev hrane · Mestna občina Kranj](#) (Dostop: 17. 2. 2021).

⁸ Kako do naših izdelkov?. Kmetija Globočnik. [Kmetija Globočnik - Kako do naših izdelkov? \(kmetija-globocnik.si\)](#) (Dostop: 17. 2. 2021).

⁹ O kmetiji. Kmetija Globočnik. [Kmetija Globočnik - Več o naši kmetiji \(kmetija-globocnik.si\)](#) (Dostop: 17. 2. 2021).

¹⁰ Seznam lokalnih pridelovalcev hrane. Mestna občina Kranj. [Seznam lokalnih pridelovalcev hrane · Mestna občina Kranj](#) (Dostop: 17. 2. 2021).

Mleko

Mleko je lahko kravje, kozje, ovčje, kokosovo ... V našem primeru bomo uporabili kravje, ki je tudi značilno za naše okolje.

V širšem mestnem okolju Kranja je kar nekaj živinorejskih kmetij, kjer pridobivajo mleko. Tega je v zadnjih letih mogoče dobiti tudi v mlekomatih, kjer mleko še ni toplotno obdelano, dostavljajo pa ga lokalni kmetje. Prav tako lahko lokalno mleko dobimo na nekaterih bližnjih kmetijah:

- POLIČARJEVA KMETIJA, ANDREJA JAGODIC
- KMETIJA SAJEVIC – mlekomat nasproti pokopališča
- KMETIJA KARNIČAR
- PR JURK¹¹

Maslo

Maslo je mlečni izdelek, ki ga pridobimo iz sladke smetane. Pogosto je narejeno iz kravjega mleka. Dolgo časa so ga izdelovali ročno s pomočjo pinje (= leseni valji z luknjo in betom za stepanje), danes pa ga večinoma izdelujejo s pomočjo strojev. Tudi maslo je mogoče dobiti na nekaterih mlekomatih in je iz lokalne pridelave¹².

Prav tako ga lahko kupimo na nekaterih bližnjih kmetijah:

- KMETIJA ODEMS, GREGOR OVSENIK
- KMETIJA NOVAK
- POLIČARJEVA KMETIJA, ANDREJA JAGODIC
- PR JURK
- KMETIJA PUSTOTNIK – prodaja v spletni trgovini oz. na tržnici v Kranju¹³

Marelična marmelada

Marelična marmelada je sadni pripravek, ki je običajno pripravljen iz večje količine sadja in sladkorja¹⁴.

Kisla smetana

¹¹ Seznam lokalnih pridelovalcev hrane. Mestna občina Kranj. [Seznam lokalnih pridelovalcev hrane · Mestna občina Kranj](#) (Dostop: 17. 2. 2021).

¹² Domače maslo. Kmetija Pustotnik. [Domače maslo - Kmetija Pustotnik](#) (Dostop: 17. 2. 2021).

¹³ Seznam lokalnih pridelovalcev hrane. Mestna občina Kranj. [Seznam lokalnih pridelovalcev hrane · Mestna občina Kranj](#) (Dostop: 17. 2. 2021).

¹⁴ Marmelada. Wikipedia. [Marmelada - Wikipedija, prosta enciklopedija \(wikipedia.org\)](#) (Dostop: 17. 2. 2021).

Kisla smetana je mlečni izdelek, pridobljen iz polnomastnega mleka z uporabo cepiva mlečnokislinskih bakterij. Včasih so jo pridelali tako, da so svežo smetano, ki je nastala na kislem mleku, pobrali in jo shranjevali. Danes jo kupujemo na lokalnih kmetijah ali v trgovinah¹⁵.

Nekaj lokalnih proizvajalcev:

- POLIČARJEVA KMETIJA, ANDREJA JAGODIC
- KMETIJA PUSTOTNIK – prodaja v spletni trgovini oz. na tržnici v Kranju¹⁶

3.2 IDEJA POSODOBLJENE RAZLIČICE JEDI

Zaradi spremembe šolanja na daljavo so naša nadaljnja srečanja potekala na daljavo. Na videokonferencah smo sproti usmerjali naše ideje in si razdelili delo, ki ga je nato vsak posameznik opravil doma. Med drugim smo **po originalnem receptu tudi pripravili kranjske štruklje**. Ta izkušnja je bila zelo pomembna, saj smo spoznali **postopke in okuse jedi**. Na naslednjem srečanju smo na podlagi pridobljenih spoznanj iskali ideje, kako bi originalni recept spremenili v sodobnejšo različico.

Končno idejo smo **predstavili** nekdanjemu učencu šole, **kuharskemu mojstru Žigu**, ki opravlja svoj poklic v eni izmed gostiln. Namenil nam je nekaj idej in nas opomnil na določene pomanjkljivosti naše različice jedi. Temu je sledilo **eksperimentiranje z idejami** v domači kuhinji.

Že na samem začetku se nam je pojavila **ideja o vključitvi zgodbe** Franceta Prešerna in **njegovem deljenju fig** v našo jed. Glavni namen je bil, da bi z vključitvijo fig in pesnika lahko jed tako tudi poimenovali.

¹⁵ Kisla smetana. Wikipedia. [Kisla smetana - Wikipedija, prosta enciklopedija \(wikipedia.org\)](https://sl.wikipedia.org/wiki/Kisla_smetana) (Dostop: 18. 2. 2021).

¹⁶ Seznam lokalnih pridelovalcev hrane. Mestna občina Kranj. [Seznam lokalnih pridelovalcev hrane · Mestna občina Kranj](https://www.kranj.si/seznam-lokalnih-pridelovalcev-hrane) (Dostop: 17. 2. 2021).

3.2.1 RECEPT POSODOBLJENE RAZLIČICE

Sladica dr. Figa

Testo:

- 3 dcl mleka
- 5 žlic bele moka
- 3 žlice ribane kaše
- 1 jajce
- ščepec soli

Nadev:

- 12 suhih fig
- 1 dcl grozdnega soka
- 2 žlici sladkorja
- želir

Nadev: vzamemo 9 fig in jih narežemo na majhne koščke. Na ponvi začnemo dušiti fige in jih polijemo z razredčenim sokom. Počakamo, da tekočina izhlapi, in dodamo sladkor. Fige zmiksamo in jim dodamo želir. Ko je zmes še tekoča, skozi cedilko odstranimo peške. Tako narejen nadev damo v hladilnik.

Testo: skuhamo ribano kašo. Vmes naredimo testo za palačinke in mu dodamo skuhamo ribano kašo.

Iz mase spečemo palačinke. Namažemo jih s figovo marmelado in postrežemo.

Slika 5: Sladica dr. Figa I



Slika 6: Sladica dr. Figa II



3.2.2 IME POSODOBLJENE RAZLIČICE

Ime naše posodobljene jedi je **sladica Dr. Figa**.

Najprej smo izdelali jed po originalnem receptu, nato pa smo oblikovali še našo originalno posodobljeno različico te jedi, ki vsebuje tudi fige, ki naj bi jih France Prešeren na ulicah dajal otrokom. Prav zaradi tega so ga otroci klicali tudi Dr. Fig.

Na skupnem srečanju smo iskali ime za našo jed. Želeli smo izbrati ime, ki bi bilo primerno za ime naše sladice, obenem pa bi bilo povezano z našim lokalnim okoljem. Ker so v naši jedi tudi fige in je France Prešeren znan po deljenju fig otrokom, smo se odločili za ime, povezano z njim. Kot je bilo že omenjeno, so ga otroci klicali Dr. Fig in iz tega vzdevka izhaja tudi ime naše jedi. Ker pa je naša jed sladica, smo se zato odločili za ime Sladica Dr. Figa.

3.3 NAČINI TRŽENJA POSODOBLJENE RAZLIČICE JEDI

Našo jed bi prodajali **na stojnicah** na različnih prireditvah in festivalih v Kranju (Prešernov smenj, Kranfest itd.), kjer bi popestrili uveljavljeno kulinarično ponudbo. Udeleževali bi se tudi kulinaričnih dogodkov v drugih mestih (projekt Odprta kuhna) in na tržnicah.

Našo jed bi poskusili ponuditi tudi **v kranjskih gostilnah** kot domačo sladico, ki bi bila zagotovo všeč turistom in tudi domačinom.

Pri izdelavi sladice bi se uporabljalo **sestavine**, ki jih je mogoče pridobiti pri **lokalnih pridelovalcih**.

IZRAČUN STROŠKOV PORCIJE

	kol.	Cena izdelka	Cena – recept (4 porcije)
moka	1 kg	1,29 €	0,26 €
jajca	10 kom.	2,50 €	0,25 €
ribana kaša	500 g	2,19 €	0,33 €
mleko	1 l	1,39 €	0,42 €
suhe fige	200 g	1,89 €	0,57 €
grozdni sok	1 l	2,89 €	0,29 €
želir	500 g	1,69 €	0,03 €
sladkor	1 kg	0,99 €	0,20 €
sol	500 g	0,40 €	0,01 €
delovna sila			4,00 €
drugi stroški			1,50 €
SKUPAJ (štiri porcije)			7,86 €
SKUPAJ (porcija)			1,96 €

Izračun stroškov na porcijo je 1,96 €. **Končno ceno** jedi bi določili pri **2,50 €**. Razlika bi nam omogočala zaslužek, ki bi ga vlagali v razvoj naše ideje.

Na stojnicah bi se jed stregla na neplastični embalaži (papirnati krožniki in lesen pribor), na kateri bi bila tudi grafična podoba jedi. Ta je vidna na naslovni strani te turistične naloge in jo je oblikovala Mia Munih Lakotič.

4. ZAKLJUČEK

Letošnja tema festivala je bila zelo zanimiva in ustvarjalna, vendar zaradi pouka na daljavo nismo mogli izkazati tega, kar bi verjetno lahko skupaj v šoli. Vseeno smo se pri izdelavi turistične naloge **veliko naučili** in **usvojili številne veščine**. Najboljši del je bila **ustvarjalnost**, ki smo jo lahko izkazali pri oblikovanju jedi.

Skupina učencev se je med seboj zelo povezala in delovala v skupini. **Skupinsko delo in usklajevanje** med seboj nas je veliko naučilo za naprej. Čeprav nam je epidemija zelo zagodla, pa smo ugotovili, da se tudi na daljavo da marsikaj naučiti in narediti.

5. VIRI IN LITERATURA

1. #KranjForCulture: Kranjski štruklji. [#KranjForCulture: Kranjski štruklji | Visit Kranj](#) (Dostop: 20. 1. 2021).
2. Domače maslo. Kmetija Pustotnik. [Domače maslo - Kmetija Pustotnik](#) (Dostop: 17. 2. 2021).
3. Kako do naših izdelkov?. Kmetija Globočnik. [Kmetija Globočnik - Kako do naših izdelkov? \(kmetija-globocnik.si\)](#) (Dostop: 17. 2. 2021).
4. Kisla smetana. Wikipedia. [Kisla smetana - Wikipedija, prosta enciklopedija \(wikipedia.org\)](#) (Dostop: 18. 2. 2021).
5. Kranjski štrukelj nekoč in danes – recept. [Kranjski štrukelj nekoč in danes – recept | Naša super hrana \(nasasuperhrana.si\)](#) (Dostop: 9. 11. 2020).
6. Kranjski štruklji. <https://www.zgodovinska-mesta.si/kranjski-struklji/> (Dostop: 9.11. 2020).
7. Marmelada. Wikipedia. [Marmelada - Wikipedija, prosta enciklopedija \(wikipedia.org\)](#) (Dostop: 17. 2. 2021).
8. Moka. Termania. [Termania - Slovar slovenskega knjižnega jezika - móka](#) (Dostop: 18. 2. 2021).
9. O kmetiji. Kmetija Globočnik. [Kmetija Globočnik - Več o naši kmetiji \(kmetija-globocnik.si\)](#) (Dostop: 17. 2. 2021).
10. Seznam lokalnih pridelovalcev hrane. Mestna občina Kranj. [Seznam lokalnih pridelovalcev hrane · Mestna občina Kranj](#) (Dostop: 17. 2. 2021).
11. Slovenska kuharica ali Navod okusno kuhati navadna in imenitna jedila. Digitalna knjižnica Slovenije. [dLib.si - Slovenska kuharica ali Navod okusno kuhati navadna in imenitna jedila](#) (Dostop: 3. 3. 2021).