

35. državni festival Turizmu pomaga lastna glava



OSNOVNA ŠOLA CIRKOVCE

35. DRŽAVNI FESTIVAL
TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA



Moj kraj moj »chef«

Na pole po buop

Mentorice: Janja Kosar, Marina Mlinarič, Milada Skuber

Avtorji naloge:

Leja Munda (9. a), Ema Crnjakovič (7. a), Klemen Gril (9. a), Lucija Žitnik (9. a),
Julija Žitnik (7. b), Špela Lah (9. a), Lukas Rojko (9. a), Jakob Pernat (9. a),
Neli Žunko (7. a),

Cirkovce, 2021

ZAHVALA

Iskreno se zahvaljujemo našim mentoricam Marini Mlinarič, Janji Kosar in Miladi Skuber, za njihov čas, pomoč, potrpežljivost in spodbudo, ko nam je zmanjkalo poguma in navdiha za delo.

Zahvaljujemo se vsem, ki so sodelovali in nam kakorkoli pomagali pri ustvarjanju turistične naloge, ter vsem, ki še bodo pomagali pri turistični tržnici.

Zahvaljujemo se tudi našim dedkom in babicam, ki so nam bili v veliko pomoč pri zbiranju podatkov o krompirju nekoč in danes. Hvala tudi drugim učencem naše šole in vsem ostalim, ki so bili intervjuvani. Hvala tudi učiteljici Tatjani Novak za pomoč pri izdelavi logotipa.

POVZETEK

Mladi raziskovalci smo se odločili navdušiti ljudi nad jedmi, ki so velikokrat na našem jedilniku ravno zaradi lokalnih sestavin, katere so bile značilne za naše kraje že v preteklosti. Jedi iz lokalnih sestavin bomo ponudili gostom na folklorno obarvanem večeru. S tem želimo ozaveščati različne generacije o pomenu lokalnih jedi in hkrati ohranjati kulturno dediščino našega kraja na več nivojih. Ne nazadnje pa tudi popestriti vsakdan z zdravo prehrano, zabavo, ohranjanjem tradicije in obenem vključiti inovativne pristope kulinarike, izmenjavo idej, plesa in zdravega načina zabave.

Septembra bomo organizirali folklorno obarvan večer z naslovom » Na pole po buop«. Kot nam že ime pove, se bo vse dogajanje odvijalo ob krompirju. Narečno se pri nas namreč krompir imenuje »buop«.

Naš dogodek bo potekal v mesecu septembru; in sicer v soboto, 4. 9. 2021.

V ospredju dogajanja bo kulinarika – krompir, jedi iz krompirja in drugih lokalnih sestavin, ki bodo preko folklore, plesa, igre, druženja ves čas prisotne.

Večer bo popestrila tudi naša kuharska specialistka – Stankica, ki iz lokalnih sestavin pripravlja še posebno okusne in kulinarično zanimive jedi. Na voljo bodo njeni recepti (recepti naših babic) in seveda izkušnje iz prve roke.

Na dogodku bodo tudi degustacije lokalnih ponudnikov:

Kmetija Kotnik z mlečnimi izdelki.

Kmetija Čelofiga z mesnimi izdelki.

Kmetija Pri OMI Neži z bio žiti in olji.

Pekarna Metličar.

Kmetija Žitnik s pirinimi dobrotami.

Za dobro voljo z glasbo pa bodo poskrbele Vesele Polanke – Ljudske vaške pevke, Kreativke, Pepi Krulet.

Ključne besede: folklorni dogodek, lokalne sestavine, jedi, recepti, krompir, ples.

KAZALO

ZAHVALA	2
POVZETEK	3
1. UVOD	6
2. TEORETIČNI DEL	7
2.1 Predstavitev našega kraja	7
2.2 Folklor	8
2.3 Krompir nekoč in danes	9
2.4 Šege in navade nekoč in danes v povezavi s pridelavo krompirja	10
3. RAZISKOVALNI DEL NALOGE	12
3.1 Jedi iz krompirja	12
3.2 Jedi naših babic in našega vsakdana	13
3.2.1 Kaj se je jedlo nekoč?	13
3.2.2 Kakšne jedi iz krompirja pa jemo danes?	13
3.2.3 Česnov krompir	14
3.2.4 Francoski sirov krompir	14
3.2.5 Rožmarinov krompir	15
3.2.6 Jajčni krompir s slanino	15
3.2.7 Pečen krompir s korenčkom in čebulo	15
3.2.8 Kremna juha iz krompirja, korenja in graha	16
3.2.9 Krompirjev golaž	16
3.3 Razgovor s starimi starši	17
3.4 Analiza ankete	20
4. ORGANIZACIJA KULINARIČNE PRIREDITVE	21
4.1 Ciljne skupine	21
4.2 Namen	21
4.3 Financiranje	22

5.	PROMOCIJA TURISTIČNEGA PROGRAMA	24
5.1	Reklamni material	24
6.	ZAKLJUČEK	26
7.	VIRI IN LITERATURA	27
8.	PRILOGE.....	28
8.1	Priloga 1 – Anketni vprašalnik.....	28
8.2	Priloga 2 - Letak.....	29

KAZALO SLIK

Slika 1:	Prikaz kjer se nahajajo Cirkovce.....	7
Slika 2:	Pobiranje buoba	11
Slika 3:	Trg v Cirkovcah (mesto festivala)	23
Slika 4:	Trg v Cirkovcah (mesto festivala)	23

KAZALO PREGLEDNIC

Preglednica 1:	Pregled predvidenih stroškov	22
Preglednica 2:	Časovni pregled dogajanja v soboto, 4. 9. 2021.....	23

1. UVOD

Smo mladi raziskovalci, ki vam bomo predstavili, kakšno vlogo je imel krompir v našem kraju, ki je bogat s kulturno dediščino. Ker krompirju v naših vaseh rečemo "buop", smo to narečno poimenovanje uporabili tudi v naslovu te raziskovalne naloge.

Zanimalo nas je, od kod izvira krompir in kako je prišel v naše kraje. V preteklost smo pogledali tudi, ko smo želeli predstaviti, kako so krompir pridelovali nekoč in kako se je njegova pridelava skozi desetletja spreminjala, da so ga lahko pridelali več in da dela ni bilo treba več v celoti opraviti ročno. Na žalost smo ugotovili, da je danes v naših vaseh malo kmetij, ki se bi ukvarjale s pridelavo krompirja.

Pri raziskovanju smo uporabili naslednje metode: razgovori, anketiranje dedkov in babic ter zbiranje podatkov iz različnih virov. Naš cilj je organizirati tudi festival, posvečen krompirju, v središču Cirkovc. S tem želimo spodbuditi: medgeneracijsko druženje, medvrstniško sodelovanje, zdravo lokalno prehrano, izmenjavo receptov jedi iz krompirja, ob tem pa obujati in spoznavati tudi kulturo (ples, pesmi) in poskrbeti za promocijo kraja ter v naš kraj pritegniti turiste oziroma obiskovalce.

Raziskovalno nalogo smo obogatili z različnimi recepti za pripravo tradicionalnih jedi iz krompirja, saj želimo te recepte ohraniti za naslednje generacije in jih predstaviti širšemu krogu ljudi tudi na festivalu septembra 2021.

2. TEORETIČNI DEL

2.1 Predstavitev našega kraja

Cirkovce ležijo v Podravski statistični regiji in spadajo v občino Kidričevo. Tradicionalna pokrajina je Štajerska. Skupna površina Cirkovc je 4,47 km², nadmorska višina pa 242,2 metra.



Slika 1: Prikaz kjer se nahajajo Cirkovce

Na vzhodni strani vasi Cirkovce je naselje Dragonja vas, še naprej proti vzhodu pa naselje Mihovce. Severno od vasi Cirkovce je vas Starošince. Proti zahodu pa se vrstijo vasi Spodnje Jablane, Zgornje Jablane, Pongrce, Šikole in Stražgonjca. Še naprej proti zahodu pa sta naselji Spodnja in Zgornja Gorica. Jugozahodno pa je naselje Spodnji Gaj pri Pragerskem. Našteta naselja ležijo na ravninskem svetu. Zemlja na tem območju je zelo rodovitna, kar daje ugodne pogoje za kmetijsko dejavnost.

Cirkovce so imele leta 2020, 362 prebivalcev. Gostota prebivalstva je 81 prebivalcev na km². Glavna dejavnost prebivalcev Cirkovc je kmetijstvo, saj se s kmetijsko dejavnostjo ukvarjajo tudi tisti prebivalci, ki imajo socialno zavarovanje in redne mesečne dohodke od drugih zaposlitvenih dejavnosti.

Osrednje naselje obravnavanega območja je vas Cirkovce, zato se naziv Cirkovce uporablja za mnoga poimenovanja organizacij in društev.

Cirkovce imajo od leta 1786 učno ustanovo (šolo). Sedaj jo obiskuje približno 250 učencev. Otroci so iz naselij: Cirkovce, Zgornje in Spodnje Jablane, Šikole, Pongrce, Stražgonjce, Gaja pri Pragerskem, Dragonje vasi, Mihovc, Pleterij, Župečje vasi in Starošinc. Šoli je pridružen tudi vrtec.

Ob šoli je tudi več igrišč, ki jih vodi Športno društvo Cirkovce. Na njih se odvijajo različne dejavnosti. Poleg učencev šole in otrok vrtca so na njih aktivni še igralci odbojke na mivki in starejši krajanji s sprostitevni igrami.

V sklopu šole je še telovadnica, ki smo jo ob izgradnji imenovali več namenska dvorana. V tem prostoru, ki je prvenstveno namenjen športni vzgoji se odvijajo tudi druge športne dejavnosti in kulturne aktivnosti. V tem prostoru je sodobno opremljen oder, ki omogoča tudi zahtevnejše gledališke in druge kulturne prireditve.

35. državni festival Turizmu pomaga lastna glava

Cirkovce so ponosne tudi na lepo urejeno cerkev, ki je bila nazadnje obnovljena leta 2004. Je župnijska cerkev župnije Cirkovce.

V Cirkovcah je na železniški progi Pragersko Ptuj tudi železniška postaja Cirkovce, s čimer je omogočeno prevažanje do bližnjih mest.

V Cirkovcah je samopostrežna trgovina, blizu katere se nahaja tudi veterinarska ambulanta, krajevna organizacija Rdečega križa in kmetijsko gozdarska zadruga (Sloga).

Pred nekaj leti so uredili trg, kjer se odvijajo številni dogodki in kulturne prireditve (npr. tradicionalno praznovanje "cirkovškega fašenka" s pustno povorko).

V Cirkovcah živi in deluje Zdenko Kodrič, ki se je rodil leta 1949 na Ptujju. Po poklicu je pisatelj, novinar, pesnik in dramatik. Napisal je devet romanov, dve pesniški zbirki, več radijskih iger, scenarijev za igralno dokumentarne filme in muzikal.

V Cirkovcah že vrsto let deluje tamburaški orkester pod vodstvom Draga Kleina.

2.2 Folklor

Naša vas se ponaša z znano Folklorno skupino Vinko Korže Cirkovce, ki velja za najstarejšo skupino v Sloveniji, saj ima že 90-letno tradicijo. Najprej so plesali samo odrasli, nato so razmišljali o ustanovitvi folklorne skupine tudi na osnovni šoli. Takratni ravnatelj Alojz Knafelc je podprl pobudo in pod mentorstvom učiteljice Slavce Hecl se je leta 1971 začela pisati zgodba otroške folklore v Cirkovcah. Bila je ena prvih folklornih skupin v Sloveniji, ki je nastala kot podmladek odrasle, že uveljavljene skupine. V 48 letih uspešnega delovanja so nastopali doma in v tujini. Gostovali so v Ankari v Turčiji, na skrajnem jugu Italije, v Salzburgu, Skopju, Zagrebu ter na mnogih drugih mednarodnih otroških festivalih. Zadnja leta skupina sodeluje predvsem z otroško folklorno skupino iz Bosne in Hercegovine iz Ugljevika. Doma se redno udeležujejo medobčinskih in državnih srečanj folklornih skupin, kar pomeni da je skupina med najboljšimi in zelo prepoznavnimi v Sloveniji, na kar smo izredno ponosni.

Folklorna skupina sodeluje pri etnografskih prireditvah, krajevnih slovesnostih, pustnih povorkah in mnogih drugih dogodkih.

Pustno vlečenje ploha skozi vasi je povezano tudi s krompirjem, ki je bil pomembna kulturna rastlina Dravskega polja. V času pusta si ploharji okrog vratu obesijo verigo iz krompirja in tako na simboličen način opozarjajo na tukajšnjo krompirjevo deželo. Na krompir opozarja tudi plug, s katerim so ruvali krompir iz zemlje.

2.3 Krompir nekoč in danes

Krompir izvira iz gorskega območja Andes v Južni Ameriki, zlasti iz sodobnih držav Peruja in Bolivije, kjer je še vedno mogoče najti približno 3.000 različnih sort krompirja. Po uživanju toliko vrst krompirja za tisoče let, so ljudje v regiji razvili skoraj neskončno zbirko receptov. Na Štajerskem smo ga poznali že sredi 18. stoletja, a ga niso upali jesti, vse dokler ni leta 1759 neki nizozemski industrialec postavil predilnico v Celovcu. S seboj je pripeljal nizozemske delavce, ki so sadili krompir za svojo glavno hrano. Izbira sort je pestra in če nismo veliki poznavalci, jih težka razlikujemo. Pri marsikaterem pridelovalcu lahko izbiramo med belim, rdečim in rumenim krompirjem, med zgodnjimi in poznimi sortami. Je pa tako, da so nekatere sorte primerne za pečenje, druge za solate, tretje za pire ... Zato nam največkrat ne preostane nič drugega, kot da prodajalca vprašamo za nasvet.

Marija Terezija je leta 1767 izdala ukaz o sajenju krompirja. Nizke cene krompirja so v Evropi zmanjšale lakoto. Leta 1962 smo Slovenci dobili prvo sorto krompirja z imenom Matjaž. Danes imamo v Sloveniji registriranih 17 sort krompirja.

Cirkovce ležijo na Ptujskem polju, ki že od nekdaj velja za slovensko zakladnico krompirja. Tukaj so ga ljudje sadili za lastne potrebe, prehrano živali, mnogim je predstavljal pomemben vir letnega zaslužka. Krompirju ugaja rahla peščena odcedna prst, te pa je pri nas v izobilju.

Krompir so na Dravskem polju spoznali pod vladavino cesarice Marije Terezije, ki je leta 1767 ukazala sajenje krompirja. Od takrat do danes se krompir ni umaknil s tukajšnjih njiv.

Junija 1916 je časopis Štajerc celo pisal o kaznovanju kmetov, ki ne bodo trgovali s trgovcem, ki so ga za nakup določile takratne oblasti. V Cirkovcah je to nalogo opravljal Anton Ferk. Zato so morali kmetje krompir prodajati samo njemu.

Največji razmah je krompir doživel po letu 1955. O tem v svoji razpravi Družbeno geografski razvoj Zgornjega Dravskega polja piše raziskovalec in geograf Mirko Pak. Trdi, da se je pridelovanje krompirja razmahnilo na severni strani Cirkovc, na južni pa so bili pašniki, travniki in gmajne. Zemlja je bila prodnata in to je ustrezalo rasti te gomoljaste rastline. Krompir je dobil ime po nemških besedah grund Birne (talna hruška).

Po silnem razmahu, ki je trajal več kot dvajset let, je pridelovanje krompirja zamrlo. Kmetje so se posvetili živinoreji in prireji mleka. Danes se sicer pridelovanje krompirja glede na obdobje 1990 - 2000, ko je bilo v Cirkovcah krompirja najmanj, rahlo povečuje. Slovenija je pred desetimi leti pridelala nekaj nad tri milijone ton krompirja.

2.4 Šege in navade nekoč in danes v povezavi s pridelavo krompirja

Krompir so nekoč pridelovali ročno. Spomladi, marca so ga sadili. Najprej so na zorano njivo naredili riže. Imeli so zelo velike predpasnike, skoraj do tal, ki so si jih zvezali tako, da so dobili en ogromen žep. V ta žep so si dali mali, semenski krompir, hodili so po riži in vsakih 30 cm spustili en krompir iz predpasnika v rižo in nato stopili nanj, da se je stisnil v zemljo. Ko so bile vse riže zapolnjene so jih zagrnili s plugom (kravjo ali konjsko vprego).

Čez leto se je okopal z motikami ter se nato še enkrat zagrnil. Koloradskega hrošča so odstranjevali ročno, kasneje ko je prišel prašek Pentakan, pa so v stare hlačne nogavice dali ta prašek in trosili po njivi.

Krompir se je začel pobirati zadnji teden v avgustu, zato da so otroci lahko šli »na taverh«, da so si zaslužili za šolo. Pobiral se je tako, da so njivo najprej zorali (s kravjo ali konjsko vprego). Vedno se je krompir pobiral v parih. En par je imel skupaj eno košaro, ko je bila ta polna sta jo odnesla na kripo (voz). Par je na dan pobral krompirja za eno kripo (1000 - 1500 kg), na njivi pa je bilo približno od pet do deset parov. Če so pomagali pri drugi kmetiji so dobili plačilo. Otroci so dobili denar za zvezke, odrasli pa krompir.

Včasih se je po več kmetij združilo in kupilo sadilec za krompir in kombajn za izkop krompirja. Pomembno sta olajšala delo ljudi in vprežnih živali. Kmetje so sadili po več hektarjev krompirja. Bili so dobro organizirani tako, da so v kratkem času vse kmetije posadile krompir. Prav tako so si medsebojno pomagali pri okopavanju in osipanju krompirja. Vključeni so bili tudi otroci. Poseben praznik pri hiši je bil izkop krompirja. Kmetje so s konji odšli v sosednje Haloze prositi ljudi za pomoč pri izkopu. Takrat se je delo pretežno plačevalo v blagu. Za cel dan dela je delavec dobil veliko košaro krompirja (30 kg), kar bi danes pomenilo približno 15 evrov. Za eno košaro krompirja so dobili tudi dve košari breskev. Nekateri so krompir menjali tudi za vino. Ob večerih je zazvenela harmonika ali kakšen drugi ljudski inštrument, ljudje so prepevali in se šalili. Delavci iz Haloz so po cele tedne preživeli v naših krajih, prespali so na seniku ali na hlevu. Gospodinje so v kuhinji dnevno v obroke vključile krompir (krompirjevi žganci, krompirjeva juha, krompirjev golaž, pražen krompir, pire krompir, krompirjeva pogača, krompir v oblicah, zabeljen krompir pečen krompir itd., seveda pa tudi danes najbolj priljubljen ocvrt krompirček).

Ker dandanes marsikdo še ni videl, kako so včasih krompir sadili, vkapali (okopavali), pobirali in prebirali, so učenci 2. razreda naše šole v šolskem letu 2017/2018 obudili tradicijo in v Unesco projektu prikazali način pridelave krompirja nekoč.

35. državni festival Turizmu pomaga lastna glava



Slika 2: Pobiranje buoba

Danes je še malo kmetij, ki se ukvarjajo s pridelavo krompirja za prodajo, prav tako je le za vzorec gospodinjstev, ki so samooskrbni s krompirjem iz domačega vrta. Sadijo pretežno hibride, ki so odporni na bolezni in sušo. Naše babice pravijo, da ti krompirji niso več tako okusni, kot so bili nekoč. V trgovini lahko kupimo že predpripravljen krompir za cvrtje, olupljen krompir in krompir v prahu. Zadnja leta se veliko krompirja v Slovenijo tudi uvozi, ker se slovenskim kmetom zaradi podcenjenosti krompirja pridelava ne izplača. Našim staršem se zdi nesprejemljivo, da nekatere šole za prehrano svojih učencev in zaposlenih uporabljajo pire krompir iz vrečke.

3. RAZISKOVALNI DEL NALOGE

Pri izdelavi naloge smo uporabljali naslednje metode:

razgovor s starimi starši in starejšimi krajanji v obliki intervjuja,
zbiranje podatkov iz zbornikov in strokovne literature v knjižnicah in na spletu,
anketiranje osnovnošolcev iz OŠ Cirkovce.

Cilji in namen našega festivala:

- medgeneracijsko druženje,
- medvrstniško sodelovanje,
- spodbujanje zdrave lokalne prehrane,
- izmenjava receptov jedi iz krompirja,
- izmenjava medgeneracijskih izkušenj ob pripravi jedi,
- spoznavanje inovativnih pristopov kulinarike,
- obujati in spoznavati kulturo (ples, pesmi),
- poskrbeti za promocijo kraja,
- v naš kraj pritegniti turiste.

3.1 Jedi iz krompirja

Tipični lokalni pridelki v Cirkovcah so krompir, pšenica, koruza. Pri vsaki hiši se najde krompir. Veliki kmetje so ga imeli veliko in so ga pobirali tudi do celi teden. Krompir je ena izmed najljubših jedi vaščanov. Koruzo in pšenico pa imajo predvsem za živino. Nekoč pa so jo imeli tudi za moko. Nekateri imajo večje njive, nekateri pa samo manjše vrtove na katerih imajo krompir.

Krompir je imel zelo pomembno vlogo in je bil glavna sestavina obrokov. Bil je dostopen vsem, tudi tisti, ki so bili najbolj revni. Jedli so ga vsaki dan posajenega pa so ga imeli na približno 1/3 vseh njiv.

Krompir je sam po sebi lahko prebavljivo živilo in je dovoljen v mnogih dietah. Vsebuje precejšen odstotek ogljikovih hidratov (škroba), pomembne so tudi njihove beljakovine, čeprav jih je malo in vitamin C. Tudi tega ni veliko, ker pa je krompir velikokrat na mizi, je važen vir enega in drugega. Prebavljivost krompirja se spreminja z načinom priprave. Najlažje prebavljiv je cel, kuhan ali pečen brez maščobe, slan in zmečkan (pire). Najtežje pa ga prebavljamo praženega, pečenega na maščobi ali ocvrtega in predelanega v mastno testo ali v zmes za croke.

35. državni festival Turizmu pomaga lastna glava

Zaščitne snovi – vitamini in rudninske soli – so nakopičene v obrobnih delih gomoljev, torej neposredno pod lupino. Največ krompirjevih hranilnih snovi ohranimo če ga skuhamo v olupkih. Če pa kuhamo olupljenega, lupimo tanko, četudi olupke pokrmimo živalim. Olupljen krompir damo v vodo, da ne porjavi, toda le za kratek čas, da se v vodo ne izločajo rudninske soli in v vodi topni vitamini. Vode za kuhanje krompirja naj bo zato čim manj. Porabimo jo za zalivanje drugih jedi.

Dalj časa kuhan krompir izgubi tudi svoj dober okus, otrdi, pravimo, da je postan.

Obroke hrane, pri katerih je glavna jed iz krompirja, moramo dopolnjevati z živili, ki vsebujejo polnovredne beljakovine, vitamine in rudninske snovi, sicer prevladuje škrob. Beljakovinsko ga dopolnimo z mesom, jajčno, mlečno jedjo, sirčkom, sirom ali s samim mlekom. Posebno dobro se skladata beljakovina iz krompirja z mlečno in jajčno, ker druga drugo oplemenitita. Viri zaščitnih snovi pa so solata, sadje, sveži sadni sokovi in tudi kuhane prikuhe. Krompir, ki ga uporabljamo za razno krompirjevo testo, mora biti sveže kuhan, še mlačen pretlačen, sicer postane testo klejasto ali pa ni gladko. Moke ne dodajamo preveč, ker testo rado potrdi.

3.2 Jedi naših babic in našega vsakdana

3.2.1 Kaj se je jedlo nekoč?

Krompir – »buob« se je v teh koncih jedel zelo pogosto – skoraj vsaki dan:

- Krompir v oblicah – krompir se je skuhal in nato narezal.
- Zabeljen krompir – če so imeli ocvirke ali zaseko, so kuhan krompir zabelili, prelili.
- Pretlačen krompir – krompir v zrezku, krompir so naribali ga spekli kot palačinko.
- Krompirjev golaž.
- Krompir v oblicah – spečen z olupkom, po navadi spečen v krušni peči.
- Krompirjevi svaljki – rekli so jim tudi luleki.

3.2.2 Kakšne jedi iz krompirja pa jemo danes?

Krompir – bob je danes skoraj vsak dan na jedilniku:

- Krompirjeva solat.
- Krompirjev narastek.
- Krompirjeva juha.
- Pražen krompir.
- Pire – zmučkan krompir.

- Pommes frites (pomfri).
- Pečen krompir.
- Krompirjev golaž.
- Krompirjevi žganci – ko je krompir skuhan, se doda moko in se kuha dalje, na koncu se pretlači in zabeli kot koruzne žgance.
- Njoki.
- Krompirjev zavitek.
- Recepti inovativnih jedi

3.2.3 Česnov krompir

Sestavine: 1,3 kg rdečega krompirja, 3 velike žlice oljčnega olja, 3 čajne žličke česna v prahu, 1 čajna žlička soli, ¼ čajne žličke sveže mletega popra, ½ limone brez koščic.

Priprava:

1. Pekač obložite s papirjem za peko, ga namestite na srednji nivo pečice in jo segrejte na 220 stopinj Celzija.
2. V veliki posodi zmešate krompir, narezan na krljce, dodate oljčno olje, česen v prahu, sol in poper. Dobro premešate in krompir zložite na segret pekač.
3. Pecite 15 minut, nato krompir premešajte. Pecite še 10 minut oziroma dokler krompir ne postane znotraj mehak, zunaj hrustljiv. Pred serviranjem na krompir stisnite polovico limone in dobro premešajte.

3.2.4 Francoski sirov krompir

Sestavine: 1,8 kg zlatega krompirja, 230 g masla na sobni temperaturi, lonček in pol sladke smetane, 900 g sira grojer, 400 g mocarele, sol in poper.

Priprava:

1. Krompir olupite in narežite na majhne kocke. Prelijte ga s hladno vodo, pokrijte lonec in zavrite. Kuhajte 15 minut, da postane mehak.
2. Krompir odcedite in počakajte 5 minut. Nato ga zmečkajte v pire.
3. Dodajte smetano in maslo, premešajte in ponovno segrejte na štedilniku.
4. V pire dodajte še riban grojer in sir ter mešajte, dokler vse skupaj ni enotno ter se sir lepo vleče. Nato solite in poprate ter servirate.

3.2.5 Rožmarinov krompir

Sestavine: 1,8 kg krompirja, 1 velika žlica oljčnega olja, 1 velika žlica sušenega rožmarina, 2 žlici soli

Priprava:

1. Pečico segrejte na 220 stopinj Celzija skupaj s pekačem.
2. Operite in razrežite krompirje na majhne kosce, olupek pustite. Prelijte jih z oljem, potresite z rožmarinom in soljo ter premešajte. Pecite 45 do 50 minut, tako, da jih vsakih 15 minut dobro premešate na pekaču. Postrezite vroče in hrustljave.

3.2.6 Jajčni krompir s slanino

Sestavine: oljčno olje 4 rezine slanine, narezane na majhne kosce 1 velika sesekljana čebula 1 velika rumena paprika, narezana na kocke 4 stroki sesekljanega česna 3 žlice sesekljanih sušenih paradižnikov 8 jajc 240 ml mleka lonček ribanega čedar sira 300 gramov krompirja narezanega na koščke.

Priprava:

1. Pečico segrejte na 180 stopinj Celzija in namastite pekač.
2. Sesekljano slanino v kozici popecite, da postane hrustljava. Dodajte sesekljano čebulo, papriko, česen in paradižnike ter pražite, dokler se sestavine ne zmehčajo. Postavite na stran.
3. V drugi posodi zmešajte jajca mleko, žličko soli in premešajte. Dodajte krompir, sir in zelenjavo s slanino. Vse skupaj zlijte v pekač in pecite 40 minut, dokler vrh zlato ne porjavi.

3.2.7 Pečen krompir s korenčkom in čebulo

Sestavine: pol kilograma krompirja, dva večja ali tri manjše korenčke, dve čebuli, svež peteršilj, olivno olje, začimbe: timijan, origano, rožmarin, sol in poper; velik pekač.

Priprava:

1. korak: Olupite korenček in ga nasekljajte na debele kolobarje. Dodajte kolobarje v velik pekač.
2. korak: Olupite krompir in ga narežite na srednje debele rezine. Dodajte rezine v pekač in dodajte dve žlici olivnega olja; temeljito premešajte s kuhalnico, tako da sta korenje in krompir dobro prekrita z olivnim oljem.

35. državni festival Turizmu pomaga lastna glava

3. korak: Olupite obe čebuli in ju nasekljajte na debele polmesece. Dodajte v pekač in premešajte.
4. korak: Dodajte začimbe: timijan, origano, rožmarin, sol in poper. Temeljito premešajte, tako da bodo vsi krompirji prekriti z oljem in začimbami.
5. korak: Pecite na 180°C, dokler krompirji niso pečeni; točen čas peke je odvisen od debeline rezin.
6. korak: Postrezite krompirje še tople, okrašene s svežimi listi peteršilja.

3.2.8 Kremna juha iz krompirja, korenja in graha

Sestavine: pol kilograma krompirja, eno čebulo, pet do sedem strokov česna, dva korenčka, četrto kilograma kuhanega graha, mleko, zvrhano žlico masla.

Priprava:

1. korak: olupite krompir in ga narežite na rezine. Olupite tudi čebulo in jo narežite na kockice.
2. korak: česen olupite in narežite na drobno.
3. korak: v velik lonec dodajte zvrhano žlico masla. Segrejte na zmerno temperaturo in dodajte na kockice nasekljano čebulo. Temeljito premešajte.
4. korak: dodajte na drobno nasekljani česen. Temeljito premešajte.
5. korak: dodajte krompir v lonec in premešajte. Dodajte vodo, dovolj da bodo vsi krompirji pokriti. Počakajte, da voda zavre in dodajte zelenjavno kocko. Premešajte.
6. korak: medtem, ko se krompir kuha, olupite dva korenčka in ju narežite na drobno; dodajte ju juhi in temeljito premešajte.
7. korak: dodajte juhi četrto kilograma kuhanega graha in temeljito premešajte.
8. korak: odcedite zelenjavo in ji dodajte timijan, rožmarin, origano in sveže zmlet poper po okusu.
9. korak: dodajte mleko in na drobno nasekljane liste svežega peteršilja. Ohlajeno mešanico zmešajte s potopnim mešalnikom.
10. korak: postrezite takoj, okrašeno z listi svežega peteršilja.

3.2.9 Krompirjev golaž

Sestavine: 500 g krompirja, 150 – 200 g čebule, 2 stroka česna, 1 rdeča paprika, 1 jedilna žlica mlete rdeče paprike, 1 jedilna žlica paradižnikove mezge (še boljše, če je domača), sol in poper po okusu, 3 lovorovi listi, malo maščobe (sama sem uporabila kokosovo mast), cca. 1 l vode, šopek peteršilja.

Priprava:

1. korak: Najprej olupimo in na kose narežemo krompir in ga operemo.
2. Korak: Očistimo in na majhne kose narežemo rdečo papriko. Čebulo in česen olupimo in čim bolj drobno sesekljam.
3. Korak: V posodi segrejemo maščobo in na njej prepražimo čebulo in česen. Pražimo na nizkem ognju in vmes mešamo.
4. Korak: Pražimo toliko časa, da čebula postekleni.
5. Korak: Čebuli nato dodamo še papriko in pražimo cca. 2 minuti. Mešamo.
6. Korak: Nato dodamo še krompir, mleto rdečo papriko, lovorove liste (v koliko imate sveže, bo dovolj 1, saj je takšen bolj aromatičen), solimo in popramo po okusu. Malenkost povišamo temperaturo na štedilniku in med mešanjem pražimo nekje 10 – 15 minut.
7. Korak: V grelniku segrejemo vodo do vretja (ali jo zavrite na štedilniku). Vrelo vodo dolijemo k sestavinam v posodi.
8. Korak: Toliko, da bo krompir pokrit. Ne preveč, sicer bo krompirjev golaž preredit (v tem primeru ga če vedno lahko zgostite z malo moka).
9. Korak: Pustimo, da zavre, nato pa ob nežnem vrenju kuhamo v pokriti posodi toliko časa, da je krompir kuhan (moj se je kuhal 25 min). Ko je krompir kuhan, dodamo žlico paradižnikove mezge.
10. Korak: Paradižnikovo mezgo moramo dodati šele na koncu, sicer se krompir ne bo dobro skuhal. Pomešamo, počakamo da zopet nalahno zavre in v pokriti posodi kuhamo še približno 20 minut.

3.3 Razgovor s starimi starši

Kaj so jedli moji stari starši kot otroci čez dan?

Hrana je bila takrat najbolj dragocena in če je otrokom padel kos kruha na tla so ga morali poljubiti in nato pojesti. Vedno so imeli samo 3 obroke na dan, razen če so delali na njivi potem so imeli še malico.

Za zajtrk so po navadi jedli belo kavo v katero so natrgali kruh in dodali malo sladkorja in včasih tudi mleko. Včasih so na jedli tudi kruh namazan z marmelado ali margarino, žgance, popraženo čebulo z jajcem in redko tudi šmorn ter čaj.

Ko so bili na njivi in so imeli malico so po navadi jedli zaseko na kruhu ali kislom mleko. Otroci pa so si večkrat zmočili kruh s vodo, mlekom ali margarino in gor posuli sladkor.

35. državni festival Turizmu pomaga lastna glava

Za kosilo so jedli krompirjev golaž, krompirjevo juho, žgance, kašo ali fižol z kislim zeljem ali repo. Imeli so tudi solato in redko tudi jabolčni štrudelj. Meso so jedli samo približno 1 krat na teden.

Zvečer so jedli to kar je ostalo od kosila. Če pa ni nič ostalo pa so skuhali mlečno juho ali so naredili solato s krompirjem ali pa so jedli narezan kuhan krompir.

To so jedli čez teden in ob sobotah. Ob nedeljah in praznikih pa je bilo bolj svečano.

Zajtrk in večerjo so imeli isto, kosilo pa je bilo drugačno. Ko so v nedeljo prišli od maše so na dvorišču na kup vrgli pšenico ali koruzo, da so prišle kure. Izbrali so najlepšo in najdebelejšo in jo pripravili za kosilo. Iz pol kure so naredilo piščančjo juho, drugo polovico pa so spekli. Zraven je bil krompir, navadno pražen in sezonska solata. Vsako nedeljo pa so naredili še močnik.

Tako so jedli čez celo leto. Ob Veliki noči, Božiču, Pustu in za koline so pa jedli drugače.

Za Veliko noč so jedli kuhana jajca, prekajeno šunko, klobase, prekajen jezik in glavino. Imeli so še hren, beli ali črni kruh in potico. Včasih so otroci za Veliko noč dobili kakšno pomarančo. Za božič so jedli kot ob nedeljah, rezen da so imeli vedno potico in včasih mogoče tudi kakšne mašin kekse.

Za pust so imeli vedo krofe, prekajena rebrca, motovilec, rdečo peso in hren.

Koline so imeli nekje od konca novembra in do februarja. Za kosilo so imeli jetra, klobase, kuhan krompir, kislo zelje in kruh. Za večerjo pa so jedli hrtišovo juho z rezanci, pečenko, kašnice, pražen krompir, solato, hren in jabolčni kompot.

Ker ni bilo skrinj so meso shranili tako, da se je dalo v rasolo (v sol). Kasneje se je to meso skuhalo ali podimilo. Nekaj meso so nato dali sušit na zrak(bunke, klobase), nekaj ja so dali v zaseko(ostalo).

V šoli ni bilo kosila, bila je samo malica. Ta je bila po navadi kruh namazan z margarino ali marmelado ter zraven čaj ali bela kava.

Za Miklavža so zvečer na okensko polico nastavili škornje, v katere so kasneje dobili repo ali jabolko oz. to kar je bilo doma, zelo redko pa pomarančo.

KAJ JE JEDEL MOJ DEDEK

Moj dedek se prav dobro spomni, kaj je kot otrok in jedel, kako so si nekatero hrano pripravili in kako so jedli. Za zajtrk so po navadi jedli belo kavo s kruhom ali ajdovimi žganci, ali pa kislo repo. V šoli so za malico jedli kruh s po domače rečeno » špehom« oziroma z zaseko. Za kosilo so po navadi jedli krompir, bil je »restan« oz. pražen, ali pa pire krompir s kislo repo ali

35. državni festival Turizmu pomaga lastna glava

zeljem. Jedli so tudi krompirjevo juho ali »ajnprajn« juho oz. prežganko. Kot prilogo so jedli tudi solato, meso pa so jedli bolj redko, po navadi ob nedeljah in praznikih. Če so jedli meso, so po navadi imeli klobase z kislim zeljem. Za večerjo so jedli belo kavo Frank ali Proja s kruhom, mlečno juho, ajdove žgance z repo, polento ali zabeljeno »tivo« oz. endivijo.

Pripravili so jo tako, da so najprej segreli zaseko in ji primešali moko in skupaj s kuhanim krompirjem premešali z rokami in dodali k solati s soljo in kisom in še enkrat premešali.

Spominja se tudi, kako se je doma pripravila nekatera hrana. Kislo zelje se je pripravilo tako, da ko so zelje pripeljali iz polja, so ga ženske najprej očistile. S lesenim strojem so zelje naribali v leseno kad in ga solili. Nato je eden od otrok stopil v kad in hodil po zelju oz. ga tlačil, dokler ni bil vrh zelja prekrit z vodo. Zelje v kadi so nato obtežili s kamni in ga pustili 20 dni, da je skisalo. Ko je bilo zelje pripravljeno, so z vrha odstranili vse grdo oz. neužitno, preden so ga začeli jesti.

Kot otroci, so se zelo veselili, ko je bil čas za kolone ali po domače rečeno »fureš«. Takrat so meso jedli malo bolj pogosto na primer domačo kranjsko klobaso in domače krvavice. Kranjsko klobaso so naredili tako, da so najprej meso narezali in začinili, svinjsko črevo pa so dobro očistili in pustili namakati vodi za nekaj ur. Ko je bilo vse pripravljeno, so črevo s ročnim tlačilcem napolnili s mešanico mesa in nekaj klobas dali »zelhati« oz. prekaditi.

Krvavice so naredili tako, da so najprej skuhalo riž in kašo in očistili svinjsko črevo, po istem postopku kot za kranjsko klobaso. H kaši in rižu so primešali kri, ki je ostala od kolin in zraven dodali tudi malo mesa, ter začinili. Polnili so jih ročno in ko so bile končane so jih še ovarili.

Zraven vsakega obroka so jedli domač bel kruh, pred in po obroku pa so tudi molili. Juhe so običajno jedli iz krožnika, ostalo hrano pa iz velike glinene posode. Boljše oz. bolj bogato kosilo je bilo za praznike, ob kakšnem obisku ali pa ko je član družine imel god, takrat so jedli tudi meso in juho z domačimi rezanci, ki jih je pripravila mama. Zelo radi so pust, saj so lahko cel dan jedli krofe, za druge praznike pa so jedli tudi potico. Zelo radi so imeli gobovo juho ali pražene gobe. Kadar so doma na kmetiji imeli veliko mleka, so jedli tudi skutin štrudelj in gibanico. Ker mesa in jajc niso jedli tako pogosto, so se otroci znašli sami. Kadar so želeli jesti jajce, so rekli, da jim je slabo in jih je mama skuhalo. Ko so res želeli jesti kokoš, so jo s kamnom in fračo zadeli v glavo ali pa jo s palico udarili po nogi in hitro odhiteli po mamo, da so lahko jedli kokošjo juho za kosilo. Po zimi, ko so nad krušno pečjo na palici bile obešene klobase in so ležali na peči, so hitro eno ukradli in jo pojedli. Po navadi jo je ukradel najmlajši, da mama ni bila zelo jezna, če jih je dobila kako jedo ali jemljejo klobaso.

3.4 Analiza ankete

Koliko obrokov ste imeli na dan?

Najpogostejši odgovor:

- 3 obroke (včasih tudi malica, če so delali na njivi).

Kaj ste najpogosteje jedli za zajtrk?

Najpogostejši odgovori:

- belo kavo v katero so natrgali kruh in dodali malo sladkorja (»kafe pa kruh«),
- kruh namazan z zaseko,
- mlečno krompirjevo juho.

Kaj ste najpogosteje jedli za kosilo?

Najpogostejši odgovori:

- krompirjev golaž (»buobov golaž«),
- krompirjeva juha (»buobova župa«),
- pire krompir (»zmučkan buop«) s kislim zeljem ali repo,
- žgance.

Kaj ste najpogosteje jedli za večerjo?

Najpogostejši odgovori:

- kar je ostalo od kosila,
- mlečno juho s krompirjem,
- solato s krompirjem,
- narezan kuhan krompir,
- kuhan krompir z ocvirki (»zabeljen buop«).

Kako pa je bilo z jedmi ob nedeljah praznikih? Ste jedli kaj drugega kot preostale dni v tednu?

Najpogostejši odgovori:

- piščančja juha,
- pečen piščanec,
- pražen (»restan«) krompir,
- sezonska solata,
- gibanica.

Ob katerih priložnostih so jedilniki bili še drugačni?

Najpogostejši odgovori:

- PUST - krofi, prekajena rebrca, motovilec s krompirjem, rdečo peso in hren.
- KOLINE («FUREŽ») - jetra, krajnske klobase, krvavice, kuhan krompir, kislo zelje in kruh.

Kaj ste jedli za malico v šoli?

Najpogostejši odgovori:

- kruh namazan z zaseko,
- mlečno juho s krompirjem.

4. ORGANIZACIJA KULINARIČNE PRIREDITVE

Dogodek bo organiziran pod okriljem raziskovalcev učencev in njihovih mentorjev.

4.1 Ciljne skupine

Naš dogodek je namenjen naslednjim skupinam turistom:

- osnovnošolcem,
- dijakom,
- študentom,
- domačinom,
- vsem, ki želijo dobro jesti,
- vsem, ki imajo radi medgeneracijska srečanja,
- vsem, ki želijo spoznati stare, sedanje in inovativne jedi iz krompirja,
- vsem, ki želijo spoznati običaje in navade našega kraja.

4.2 Namen

Namen našega dogodka je, da bi vaščani in turisti spoznali Cirkovce kot zanimivo destinacijo, kjer se dobro je, pleše, poje, ustvarja v prijetni družbi.

Festival bo potekal v soboto, 4. 9. 2020, na trgu v centru Cirkovc. V primeru slabega vremena se prizorišče prestavi v večnamensko dvorano v Cirkovcah.

35. državni festival Turizmu pomaga lastna glava

Nekaj denarja bo namenjenega povračilu nastalih stroškov. Del pridobljenih denarnih sredstev bomo namenili v Šolski sklad OŠ Cirkovce, ki že več let pomaga socialno ogroženim otrokom naše osnovne šole:

- pri nabavi šolskih potrebščin,
- obiskovanju šole v naravi,
- financirajo poučne predstave in prevoze,
- brezplačne prehrane ind.

Delno pa bo denar namenjen humanitarni organizaciji Humanitarček, ki deluje v Mariboru in je v naši bližini.

4.3 Financiranje

Zagotoviti si moramo podporo občine Kidričevo – odbora za gospodarstvo. Občina nam bo zagotovila in brezplačno posodila stojnice, oder bo posodilo Prosvetno društvo Cirkovce, prav tako brezplačno. Aktivirali bomo društva (Turistično društvo Kidričevo, Prosvetno društvo Cirkovce, Društvo podeželskih žena, Športno društvo Šikole) in lokalne izvajalce (Pepi Krulet, Kreativke, Vesele Polanke ...). Koncerti lokalnih nastopajočih glasbenih skupin bodo v duhu dobrodelnosti izvedeni brezplačno. Denar bomo pridobili delno od donacij Občine Kidričevo, večji del pa od prodanih bonov za hrano in pijačo. Veliko stroškov pa nam bo prihranjenih zaradi prostovoljcev (»babic« kuharic, glasbenikov, lokalnih obrtnikov, plesalcev, napovedovalke, kmetije Kotnik, Čelofige, Pri OMI Neži ter Pekarne Metličar, Žitnik, ki bodo z namenom lastne promocije ponudili hrano za nas brezplačno, vendar jo bodo obiskovalci festivala lahko kupili z boni po promocijski ceni).

Preglednica 1: Pregled predvidenih stroškov

Plačljiv material in izvajalci:	Doniran material in izvajalci:
Ozvočenje	Stojnice
Promocijski material	Oder
Dekorativen material	Pepi Krulet, Kreativke, Vesele Polanke
Sestavine za kuharske delavnice	folklorne skupine
Kozarci, krožniki, pribor, pladnji iz EKO materialov	Pridelki in izdelki Kmetije Kotnik, Čelofiga, Pri OMI Neži ter Kmetija Žitnik
Zahvalna darilca za donatorje in prostovoljce	Tiskarna Batis PLUST (tisk majic za organizatorje in predpasnik za kuharje na stojnicah).
	Napovedovalka Tina Baštevc
Predvideni stroški: 1000 EUR	0 EUR

35. državni festival Turizmu pomaga lastna glava

Hrano in pijačo bodo lahko udeleženci kupili s pomočjo bonov po simbolični ceni. Obiskovalci festivala bodo kupili bone, s katerimi bodo lahko na poljubni stojnici dobili željno hrano in pijačo.



Slika 3: Trg v Cirkovcah (mesto festivala)



Slika 4: Trg v Cirkovcah (mesto festivala)

Dogodek se bo pričel z druženjem ob stojnicah, kjer bo preko celotnega dogajanja možno zadrževanje, nakup in celo sodelovanje pri pripravi jedi. Za slednje se bodo lahko zainteresirani ob prihodu na trg prijavi. Seveda je število mest omejeno. Na posameznih stojnicah se bodo pripravljale stare in inovativne krompirjeve jedi. Le te bo možno po simbolični ceni kupiti, v manjših količinah pa tudi degustirati. Glavne na stojnicah bodo prostovoljke, krajanke v sodelovanju z osnovnošolskimi otroki in prijavljenimi gosti. Ob 19. uri bo celovečerni koncert folklornih skupin (vrtčevska skupina, dve osnovnošolski skupini, FS Vinko Korže in veteranska skupina). Koncert bo prav tako na tematiko »buoba«, saj bodo od najmlajših do najstarejših folklornikov preko igre, plesa in petja prikazovali šege ob tem opravilu. Pred in po koncertu bodo za vzdušje skrbele ljudske pevke Žanjice in Kreativke, po koncertu pa bo veselo s skupino Pepi Krulet, kjer se bodo lahko tudi gostje zavrteli ob veseli glasbi.

Preglednica 2: Časovni pregled dogajanja v soboto, 4. 9. 2021

ČAS	DOGAJANJE	OPIS DOGAJANJA
17.00	Pozdrav in predstavitev dogajanja (»sprehod po stojnicah«).	Povezovalka Tina Baštevc predstavi dogajanje na stojnicah.
17.30 – 21.00	Pokušina dobrot naših babic in kuharske mojstrice Stankice.	Starejše krajanke, ki so prispevale stare recepte krompirjevih jedi skupaj z otroki in prijavljenimi gosti pripravljajo jedi. Prav tako bo kuharska mojstrica Stankica skrbel za inovativne jedi iz krompirja. Ostali gostje lahko ves čas pokušajo in kupujejo pripravljene jedi in opazujejo njihovo pripravo.

35. državni festival Turizmu pomaga lastna glava

18.00-18.30	Koncert skupine Vesele Polanke.	Z zanimivimi glasbili se nam bodo na prijeten način predstavile ljudske pevke iz domačega okolja, ki se že vrsto let predstavljajo na prav poseben način.
18.30-19.00	Koncert skupine Kreativke.	Skupina, ki je nastala pred leti in povezuje domačinke z ljubeznijo do petja in ljudske glasbe. Ljudske pesmi pojejo s sodobnimi pristopi.
19.00	Celovečerni folklorni koncert.	Folklorne skupine iz domačih Cirkovc se bodo skupaj predstavile na celovečernem koncertu. Otroška folklorna skupina iz vrtca. Mlajša otroška folklorna skupina OŠ Cirkovce. Starejša otroška folklorna skupina OŠ Cirkovce. FS Vinko Korže. Veteranska folklorna skupina. Pripravili bodo prikaz običajev ob saditvi, okopavanju in pobiranju krompirja na glasbeno-plesni način.
20.15	Zaključek uradnega dela.	Pozdrav povezovalke in vabilo na neuradni del druženja-
19.45	Neuradno druženje ob koncertu skupine Pepi Krulet.	Možnost druženja ob stojnicah, poslušanje glasbe in ples ob koncertu skupine.

5. PROMOCIJA TURISTIČNEGA PROGRAMA

Ker bomo festival organizirali prvič, bomo morali veliko narediti na promociji in trženju. Prepričani smo, da lahko privabimo veliko gostov, zato smo izdelali natančno strategijo. Naš namen je, da majhen kraj Cirkovce postane še bolj prepoznaven (po dobri lokalni hrani, po naši kulturi ...).

5.1 Reklamni material

Pripravili smo reklamni material, s katerim želimo obiskovalce prepričati, da pridejo na delavnice.

Dva meseca pred začetkom festivala »Na polje po buop« bomo začeli z oglaševanjem:

- **Letak**

Letaki so pomembno gradivo za promocijo, zato smo jih izdelali tudi mi. Letake bomo natisnili v nakladi 150 izvodov.

- **Socialna omrežja** (Facebook, Instagram, spletna stran šole in občine Kidričevo),

35. državni festival Turizmu pomaga lastna glava

- **Občinsko glasilo – Ravno polje**

V zadnji številki občinskega glasila – Ravno polje, ki izide meseca junija 2021, bo objavljen napovednik za naš festival.

- **Transparenti**

Platna z napisi bodo ob cestah naše občine.

- **Radio Ptuj**
- **KTV Cirkovce**

6. ZAKLJUČEK

Raziskovalna naloga je nam mladim razkrila marsikatero navado in običaj, ki je v teh časih že skoraj pozabljen. Spoznali smo vsakdanjik in jedilnik preprostega kmečkega prebivalstva kot je bil nekoč in ugotovili, kako veliko se je v sodobnosti spremenil jedilnik in način obdelave naših kmetijskih površin. Le redki v naši okolici še pridelujejo krompir, pa vendar še vedno slovimo po njem, kot bi bil še vedno najpogostejša poljščina. Glede jedilnika se pogostost krompirja ni spremenila, še vedno je zelo priljubljena jed na naših krožnikih, spremenili so se le nekateri postopki priprave. Namen naloge je bil v celoti dosežen, želimo si le, da bi lahko svoje zamisli predstavili tudi na stojnici.

7. VIRI IN LITERATURA

- Kurent, N., 1965. Praznično leto Slovencev: starosvetne šege in navade od pomladi do zime: Mohorjeva družba v Celju.
- Ramovš, M., 1997. Polka je ukazana: Plesno izročilo na Slovenskem, vzhodna Štajerska. Založba Kres
- Lubej, N., 1997. Pikapolonica, hvala za zlato kolo! Maribor. Zveza kulturnih organizacij.
- Naših 45 let: Zbornik ob 45-letnici delovanja folklorne skupine Osnovne šole Cirkovce. 2016. Marije Jurtela. Cirkovce. Osnovne šole Cirkovce.
- 70 let FS Vinko Korže, 30 let FS OŠ Cirkovce: Zbornik. 2001. Liljana Brglez. Cirkovce. Osnovne šole Cirkovce.
- Cirkovško izročilo: 50 let folklore v Cirkovcah na Dravskem polju. 1981. Anton Brglez, Zdenko Kodrič. Prosvetno društvo Cirkovce in ZKO Ptuj.
- Brglez, L. (1998). Naravna in kulturna dediščina na območju Cirkovc na Dravskem polju. Diplomsko delo, Maribor: Univerza v Mariboru, Pedagoška Fakulteta.
- SPLETNI VIRI:
- <http://www.rsg.si/?p=34767>
- <https://www.kalcek.si/koruza-uravnotezena-prehrana/>
- <https://www.klubgaia.com/si/rastline/360-koruza>
- <https://www.slovenec.org>
- <https://domzalec.si/drzava-kaze-interes-da-bi-olajsala-zivljenje-rokodelcem/izdelki-iz-licja/>

8. PRILOGE

8.1 Priloga 1 – Anketni vprašalnik

1. Koliko obrokov ste imeli na dan?

Kaj ste najpogosteje jedli za zajtrk?

Kaj ste najpogosteje jedli za kosilo?

Kaj ste najpogosteje jedli za večerjo?

Kako pa je bilo z jedmi ob nedeljah praznikih? Ste jedli kaj drugega kot preostale dni v tednu?

Ob katerih priložnostih so jedilniki bili še drugačni?

Kaj ste jedli za malico v šoli?

8.2 Priloga 2 – Letak



Na pole po buop

Folklor in kulinarika
v centru Cirkovc ob prijetni domači
glasbi in družbi

Sobota, 4. 9. 2021, s pričetkom ob 17. uri.

Program:

17.00
Pozdrav in predstavitev dogajanja (»sprehod po stojnicah«).

17.30 – 21.00
Pokušina dobrot naših babic in kuharske mojstrice Stankice.

18.00
Koncert skupine Vesele Polanke.

18.30
Koncert skupine Kreativke.

19.00
Celovečerni folklorni koncert.

20.15
Neuradno druženje ob koncertu skupine Pepi Krulet.