

38. državni festival Turizmu pomaga lastna glava



OSNOVNA ŠOLA CIRKOVCE

38. DRŽAVNI FESTIVAL
TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA



Okusni zakladi **POLJŠČEK**

Mentorice: Metka Kaiser, Janja Kosar

Avtorji naloge:

Teo Frangež (8.a), Gaja Muršec (8.a), Žana Zafošnik (8.a), Nea Benkovič (9.a),
Nik Kosar (9.a), Kiara Vodan (9.b)

Cirkovce, 2024

ZAHVALA

Iskreno se zahvaljujemo našima mentoricama Metki Kaiser in Janji Kosar za njuno potrpežljivost, usmerjanje, čas, pomoč 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 starim in prastarim staršem, sorodnikom, vaščanom ki so nam bili v veliko pomoč pri zbiranju podatkov, kuharici Marjetki za nasvete in pomoč pri okusih in peki.

KAZALO

1. UVOD.....	3
2. TEORETIČNI DEL	4
2.1 Predstavitev našega kraja	4
2.1.1 Lega	4
2.1.2 Dejavnosti	4
2.1.3 Folklor.....	5
2.2 Poljščine v našem kraju	5
2.2.1 Pšenica.....	5
2.2.2 Ajda.....	5
2.2.3 Koruza	6
2.2.4 Krompir	6
2.2.5 Bučnice iz buč.....	6
2.2.6 Črna soja.....	6
3 RAZISKOVALNI DEL	7
3.1 Analiza ankete.....	7
3.2 Uporabljeni recepti.....	9
3.2.1 Krompirjevo testo	9
3.2.2 Krompirjeva štručka.....	9
3.2.3 Pretlačena črna soja	10
3.2.4 Pražene bučnice.....	10
3.3 Poljšček	11
3.3.1 Postopek priprave	11
4. ORGANIZACIJA ODPRTE TRŽNICE.....	13
4.1 Ciljne skupine	13
4.2 Namen	13
4.3 Financiranje.....	13
4.4 Promocija.....	14

6. ZAKLJUČEK	15
7. VIRI IN LITERATURA	
8. PRILOGE.....	
8.1 Priloga 1 – Anketni vprašalnik.....	

KAZALO SLIK

Slika 1: Prikaz kjer se nahajajo Cirkovce.....	4
Slika 2: Vas Cirkovce	4
Slika 3: Priprava krompirjevega testa	15
Slika 4: Priprava krompirjeve štručke	12
Slika 5: Poljšček	12
Slika 6: Trg v Cirkovcah	13

KAZALO PREGLEDNIC

Preglednica : Časovni pregled dogajanja v soboto, 7. 9. 2024	14
--	----

1. UVOD

Naš kraj je bogat z naravnimi danostmi in pogoji za pridelavo lokalne hrane. Nas – mlade raziskovalce, pa je predvsem zanimalo katera je tista sestavina, ki je že v preteklosti veljala za največkrat uporabljeno in priljubljeno med ljudmi in je v takšni meri ostala vse do danes. Ko smo ugotovili, da je to nič drugega kot krompir smo začeli z raziskovanjem receptov, preizkušanjem okusov in poskušali ustvariti kulinarični spominek iz krompirja, ki bo okušen, privlačen na pogled ter predstavljal okus našega kraja. Tako smo ustvarili POLJŠČEK. S tem spominkom želimo pomagati lokalnim ponudnikom pri prepoznavnosti našega kraja ter jim dvigniti trženjsko dejavnost. Naš cilj je organizirati odprto tržnico v središču Cirkovc, kjer bi premierno predstavili trženjski produkt- POLJŠČEK.

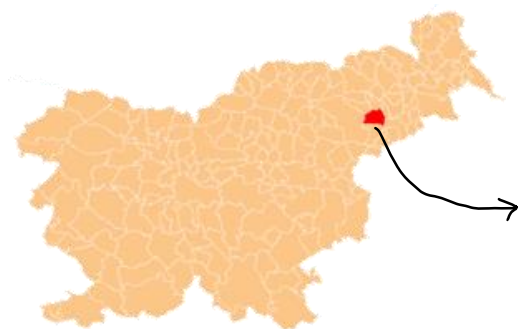
S tem želimo: spodbuditi uporabo lokalnih sestavin, obogatiti lokalna turistična društva, poskrbeti za promocijo kraja, v naš kraj pritegniti obiskovalce in turiste, širiti inovativne pristope kulinarike, se medgeneracijsko družiti, obujati in spoznavati kulturo.

2. TEORETIČNI DEL

2.1 Predstavitev našega kraja

2.1.1 Lega

Cirkovce ležijo v Podravski regiji in spadajo v občino Kidričevo. Skupna površina Cirkovc je 4,47 km², nadmorska višina pa 242,2 metra, torej ozemlje leži na ravninskem svetu.



slika 1: prikaz Cirkovc



slika 2: vas Cirkovce

Cirkovce so leta 2020 imele 362 prebivalcev. Od leta 1876 imajo Cirkovce učno ustanovo – Osnovno šolo Cirkovce. Trenutno jo obiskuje približno 200 učencev.

2.1.2 Dejavnosti

Zemlja je na našem območju zelo rodovitna, kar daje ugodne pogoje za kmetijstvo oz. kmetijsko dejavnost. Zato se tukaj večina prebivalstva ukvarja prav s poljedelstvom in živinorejo.

V Cirkovcah je samopostrežna trgovina, bar in cvetličarna, blizu katere se nahaja cerkev. Imamo veterinarsko ambulanto in krajevno organizacijo Rdečega križa. Pred leti so v samem središču uredili trg, kjer se odvijajo številne prireditve, koncerti, kulturne prireditve (npr. tradicionalno praznovanje »cirkovškega fašenka« s pustno povorko).

V kraju delujejo številna turistična društva in lokalni ponudniki. Večina teh se ukvarja s predelavo sestavin, ki so značilne za naš kraj in iz njih izdeluje izdelke. To so:

- Kmetija Kotnik z mlečnimi izdelki,
- Kmetija Čelofiga z mesnimi izdelki,
- eko kmetija Pri omi Neži z bio žiti in olji,
- kmečka pekarna in kmetija Metličar- pekovski izdelki, predelava črne soje
- kmetija Žitnik s pirinimi dobrotami,
- Pangea – muzej mineralov, kamnin in fosilov,
- Muzej Zbirka podeželja – zbirka predmetov iz preteklosti,
- Športno društvo Cirkovce,
- gasilsko društvo,
- društvo podeželskih žena in deklet občine Kidričevo,
- Čebelarstvo Medved,
- Folklore skupine

2.1.3 Folklor

Naša vas se ponaša z zelo znano Folklorno skupino Vinko Korže Cirkovce, ki velja za najstarejšo folklorno skupino v Sloveniji, saj ima že več kot 90-letno tradicijo. Folklorna skupina sodeluje pri etnografskih prireditvah, krajevnih slovesnostih in gostuje v tujini. Po okriljem le-te pa se je razvila tudi otroška folklorna skupina, ki je pred kratkim praznovala že 50 letni jubilej. Na naši šoli tako že vrsto let ohranjamo tovrstno kulturno dediščino.

Cirkovška otroška folklorna skupina je ena izmed prvih otroških folklornih skupin v Sloveniji. Ustanovljena je bila leta 1971. Folklorniki so v začetku večinoma plesali cirkovške plesne in bili oblečeni v enaka oblačila kot člani odrasle skupine. Po opravljeni raziskavi (pričanje vaščanov, lokalnega prebivalstva) pa v zadnjih 15ih letih delovanja plesalci nosijo otroška oblačila za v šolo in k maši značilna za Cirkovce v prvi polovici 20. stoletja. V njih pa poustvarjajo naše otroško ljudsko izročilo – otroške pesmi, preproste igre in pogovore v narečju. Letos na OŠ Cirkovce delujejo 4 skupine plesalcev: predšolska, 1. in 2. razred ter mlajša in starejša Otroška folklorna skupina OŠ Cirkovce. V folkloro je tako na naši šoli vpetih več kot 100 otrok in učencev. Tako z veseljem lahko rečemo, da je tukaj folklor pognala globoke korenine. Z njo želimo sporočiti in pokazati način življenja iz preteklosti (delo, prehranjevanje, preživljanja časa, značilnost narečja, navade, običaji, strahovi, zgodbe) ga bogatiti ter še vedno ohranjati pristnega.

2.2 POLJŠČINE V NAŠEM KRAJU

2.2.1 PŠENICA

Pšenica je žitna kultura, ki je ena izmed najpomembnejših in najbolj razširjenih žit na svetu. Gre za rastlino iz družine trav, ki se goji predvsem zaradi njenih zrn, ki se uporabljajo za pripravo različnih živil, kot so kruh, testenine, žitarice in drugi izdelki. Pšenica ima različne sorte, med najpomembnejšimi pa so navadna trda pšenica in mehka pšenica. Vsaka od teh sort ima svoje značilnosti in se uporablja za različne namene v prehranski industriji. Poleg prehranskih namenov se uporablja tudi za proizvodnjo živalske krme in nekaterih industrijskih izdelkov. Pšenica je ključna sestavina v prehrani mnogih ljudi po vsem svetu, zlasti v obliki kruha, testenin, žitaric in drugih pekovskih izdelkov.

2.2.2 AJDA

Ajda je žitna rastlina, ki izvira iz Azije, vendar se danes goji po vsem svetu. Ajdovo zrno je majhno, trikotno oblike in ima temno rjavo barvo. Ajda je pogosto gojena zaradi svojih zrn, ki se uporabljajo v prehrani. Najpogosteje se ajda uporablja v kuhinji za pripravo različnih jedi, kot so kaše, žitarice, juhe, priloge in peciva. Ajdova moka, pridobljena iz mletih ajdovih zrn, se uporablja tudi pri peki kruha in drugih pekovskih izdelkov. Ne vsebuje glutena, zaradi česar je primerna za ljudi, ki se izogibajo glutenu ali imajo celiakijo. Poleg tega ajda vsebuje različne hranilne snovi, kot so beljakovine, vlaknine, vitamini in minerali, zaradi česar je precej hranljiva.

2.2.3 KORUZA

Koruza je ena izmed najpomembnejših svetovnih žitnih rastlin. Danes je koruza razširjena po vsem svetu in ima različne sorte, od krmne koruze do sladke koruze, ki se uživa kot zelenjava, ter koruze za pridobivanje koruznega olja in koruznega škroba. Glavni del koruze so storži, ki vsebujejo semena, znana kot koruzna zrna. Ta semena so bogata s škrobom in se uporabljajo v različnih prehrabnih in industrijskih izdelkih. Koruza se lahko uporablja tudi za proizvodnjo koruznega olja, koruznega sirupa, živalske krme in drugih izdelkov. Obstaja več sort koruze, vključno s sladko koruzo, ki se uživa kot zelenjava, in poljsko koruzo, ki se uporablja za pridobivanje škroba in drugih industrijskih izdelkov. Poleg tega je koruza pomemben vir energije, saj vsebuje ogljikove hidrate, predvsem škrob.

2.2.4 KROMPIR

Krompir je škrobnata zelenjava, ki izvira iz Južne Amerike. Krompir je danes ena izmed najpomembnejših prehranskih rastlin in se goji po vsem svetu. Glavni del rastline, ki se uživa, so gomolji, ki vsebuje obilo škroba. Krompir je priljubljena sestavina v mnogih kuhinjah po vsem svetu in se lahko pripravlja na različne načine, kot so kuhanje, pečenje, praženje ali priprava pireja. Je bogat vir ogljikovih hidratov, predvsem škroba, in vsebujejo tudi vitamine ter minerale. Krompir ima veliko različnih sort, ki se razlikujejo po barvi (bel, rumen, rdeč, modro-vijoličast) in teksturi. Krompir je pomemben prehrabni vir za mnoge ljudi, saj predstavlja osnovno sestavino številnih jedi. Poleg tega se krompir uporablja tudi v živilski industriji za proizvodnjo različnih izdelkov, kot so čips, pire, suhi kosmiči in drugi pripravljene obroki.

2.2.5 BUČNICE IZ BUČ

Bučnice so običajno majhne, ravne, ovalne oblike in imajo belo lupino, ki jo obdaja trda lupina. Semena buč so lahko bela ali zelena, odvisno od vrste buče. Ko so buče zrele, se lahko semena ločijo od vlaknatega mesa buče. Bučnice so bogate z beljakovinami, maščobami, vlakninami, vitamini in minerali. Pogosto se pražijo ali pečejo ter dodajajo jedem kot prigrizek, pa tudi v solatah, juhah ali druge kulinarične pripravke. Poleg tega se bučnice lahko uporabljajo tudi za izdelavo bučnega olja. Bučnice so lahko okusna in hranljiva sestavina, ki dopolnjuje različne jedi. V nekaterih primerih so tudi osnova za pridobivanje bučnega olja, ki se uporablja v kuhinji.

2.2.6 ČRNA SOJA

Gre za vrsto soje, ki ima temno barvo, skoraj črno, in se razlikuje od bolj običajne rumene soje. Črna soja ima podobne prehrabne lastnosti kot rumena soja, vendar je nekoliko bolj trpka v okusu. Soja je bogat vir beljakovin, prehranskih vlaknin, vitaminov in mineralov. Lahko se uporablja na različne načine, vključno s kuhanjem, praženjem ali v obliki različnih sojinih izdelkov. Čeprav je manj pogosta kot rumena soja, je na voljo v nekaterih trgovinah z živili ali specializiranih trgovinah z zdravo hrano. Naš kraj postaja vedno bolj prepoznaven po tej stročnici, saj lokalno podjetje – kmečka pekarna Metličar, že širi veje s prodajo izdelkov po vsej državi.

3. RAZISKOVALNI DEL

Raziskati smo želeli kateri pridelki oziroma sestavine našega kraja so (so bile) najpogosteje na naših krožnikih. S pomočjo tega podatka smo si zamislili kulinarčni spominek iz seveda teh lokalno pridelanih sestavin, ki zaznamuje naš kraj iz preteklosti do danes.

Pri izdelavi naloge smo uporabljali naslednje metode:
razgovor s (starejšimi) krajanji v obliki intervjuja in ankete, zbiranje podatkov iz zbornikov in strokovne literature v knjižnicah in na spletu.

Cilji in namen našega turističnega proizvoda:

- spodbujanje uporabe lokalnih sestavin,
- ustvariti kulinarčni spominek kraja,
- obogatiti lokalna turistična društva,
- poskrbeti za promocijo kraja,
- v naš kraj pritegniti turiste,
- spoznavanje inovativnih pristopov kulinarike,
- medgeneracijsko druženje,
- obujati in spoznavati kulturo.

3.1 Analiza ankete

Stare in prastare starše smo povprašali, katere jedi iz krompirja so včasih pogosto jedli. Povedali so nam, da je bil krompir pri vsaki hiši in so ga pogosto uživali, velikokrat tudi samo kuhanega. Tudi danes ga imajo na jedilniku 3 do 4 krat na teden, čeprav se je njegova lokalna pridelava močno zmanjšala. Spodaj so zapisani najpogostejše odgovori ankete.

Katera sestavina je bila v vaši mladosti najpogosteje na jedilniku?

Najpogostejši odgovor:

- Krompir v vseh oblikah (v kosih, pire, krompirjeva juha, krompirjev golaž, pražen krompir)

Katere od teh sestavin so še danes pogosto na vašem jedilniku?

Najpogostejši odgovor:

- Krompir

Katera sestavina je bila v vaši mladosti in katera danes najpogosteje za zajtrk?

Najpogostejši odgovor:

- Včasih in danes – kruh (kruh in razni namazi, kruh in jajca, kruh in mleko)

Katera sestavina je bila v vaši mladosti in katera danes najpogosteje za kosilo?

Najpogostejši odgovor:

- Krompir (pečen, pire, kuhan v kosih, pražen, ocvrt, krompirjeva solata)

Katera sestavina je bila v vaši mladosti in katera danes najpogosteje za večerjo?

Najpogostejši odgovor:

- kruh, mleko mlečne jedi (mlečna juha, mlečni riž, mleko in kruh)

Glede na pretekle odgovore napišite recept po katerem ste pripravljali izbrano najpogostejšo sestavino.

Najpogostejši odgovor:

- Navodila:

Krompir operemo in po potrebi olupimo. Manjše sorte z mehko lupino, lahko kuhamo s lupino, večje narežemo na enakomerne kose, da se bodo enakomerno skuhalo. V posodo dodamo krompirje in prelijemo s hladno vodo, da so krompirji pokriti. Dodamo sol po okusu. Kuhamo na srednje močnem ognju do mehkode. To traja približno 15-20 minut, odvisno od velikosti kosov krompirja. Preverimo ali je krompir kuhan - z vilico zabodemo v krompir. Če se lahko prebode, je kuhan. Previdno odcedimo vodo iz posode. Kuhan krompir postrežemo takoj, dokler je še vroč. Po želji ga lahko obložimo s stopljenim maslom, svežimi zelišči ali drugimi priljubljenimi omakami.

Katere pijače ste v vaši mladosti pili najpogosteje in jih pijete še danes?

Najpogostejši odgovor:

- voda, lipov čaj, bezgov sok

Katere slaščice ste pekli v vaši mladosti najpogosteje in jih pripravljate še danes?

Najpogostejši odgovor:

- jabolčni štrudelj

Z analizo ankete smo ugotovili, da je krompir tista sestavina, ki je bila in še vedno je najpogostejša na naših jedilnikih. Tako smo se odločili, da zagotovo mora kulinarični spominek našega kraja temeljiti na krompirju. Zato smo raziskovali dalje in se osredotočili na jedi in recepte iz krompirja.

Poiskali in pridobili smo raznovrstne recepte iz knjig predvsem pa preverjene recepte naših babic in prababic.

Krompir bo torej zaznamoval preteklost s sedanostjo. Seveda pa smo k temu želeli dodati tudi nekaj novega, značilnega za današnji čas v našem kraju. Tako smo se obrnili na lokalna podjetja. Ugotovili smo, da je veliko njih že zelo uveljavljenih in prepoznavnih. Tudi oni so nam pomagali z različnimi recepti.

3.2 Uporabljeni recepti

3.2.1 Krompirjevo testo

Sestavine:

- 4 srednje veliki krompirji
- približno 2 skodelici moke (in dodatna moka za pomokanje)
- 1 jajce
- sol po okusu

Priprava:

- Krompir operemo, olupimo in narežemo na enakomerne kose.
- Kuhamo ga v osoljeni vodi, dokler ne postane mehak. Preverimo z vilico, ali se lahko enostavno prebode.
- Odcedimo ga in pustimo, da se nekoliko ohladi.
- Pretlačimo krompir v pire, lahko uporabimo tudi stiskalnico za krompir, da je masa čim bolj gladka.
- V topel krompirjev pire dodamo jajce in sol po okusu in dobro premešamo.
- Postopoma dodamo moko, mešamo in gnetemo testo. Postopoma dodamo moko, dokler ne dobimo mehkega, vendar ne lepljivega testa.

3.2.2 Krompirjeva štručka

Sestavine:

- 500 g krompirja
- 500 g moke
- 1 jajce
- 1 čajna žlička soli
- 1 žlica olja

Priprava:

- Krompirjevo testo razvaljamo na pomokani površini v dolg pravokotnik, debeline približno 1 cm.
- Testo zvijemo v štručko. V štručko lahko vmešamo tudi nadev (skuta, meso ali zelišča).
- Oblikovano štručko položimo na pekač, obložen s peko papirjem.
- Pečico segrejemo na približno 180°C.
- Štručko pečemo približno 30-40 minut, dokler ni lepo zlato rjave barve.
- Ko je štručka pečena, jo pustimo nekaj časa, da se ohladi, preden jo narežemo na rezine.

3.2.3 Pretlačena črna soja

Sestavine:

- 1 skodelica črne soje
- 3 skodelice vode
- Sol po okusu
- Olive ali oljčno olje po okusu

Navodila:

- Črno sojo dobro operemo pod tekočo vodo.
- Namakamo jo čez noč ali vsaj 8 ur. To lahko naredimo v veliki posodi, pokriti s toplo vodo.
- Nato namočeno sojo odcedimo in speremo.
- V posodo zlijemo 3 skodelice vode in dodamo črno sojo. Zavremo, nato zmanjšamo ogenj na nizko in kuhamo še približno 45-60 minut oziroma dokler soja ne postane mehka.
- Ko je soja kuhana, odcedimo odvečno vodo.
- S paličnim mešalnikom zdrobimo sojo do zelene teksture. Lahko dodamo malo olivnega olja za okus in kremasto konsistenco.
- Dodamo sol po okusu in premešamo. Po potrebi dodamo tudi druge začimbe ali olja po lastnem okusu.
- Pretlačena črna soja je zdaj pripravljena za uživanje. Uporabimo jo kot prilogo, dodatek juham, solatam ali jo vključimo v različne jedi po naši izbiri.

3.2.4 Pražene bučnice

Sestavine:

- 1 skodelica bučnic
- 1 žlica oljčnega olja
- 1/2 čajne žličke soli (ali po okusu)
- 1/2 čajne žličke česna v prahu
- 1/2 čajne žličke čilija v prahu (ali po okusu, za pikantnost)

Navodila

- V ponvi segrejemo oljčno olje na srednji vročini.
- Dodamo bučnice in jih enakomerno porazdelimo po ponvi.
- Bučnice pražimo 3-5 minut, pogosto mešamo, dokler ne postanejo zlato rjave barve. Pazimo, da jih ne zažgemo.
- Dodamo sol, česen v prahu in čili v prahu ter mešamo, da se začimbe enakomerno porazdelijo.
- Ko so bučnice enakomerno pražene in začinjene, jih odstranimo iz ponve in pustimo, da se ohladijo na sobni temperaturi.
- Bučnice so zdaj pripravljene za uživanje. Uporabimo jih kot hrustljav dodatek k solatam, juham, jogurtu ali jih uživamo same kot prigrizek.

3.3 POLJŠČEK

Med preučevanjem receptov in prilagajanju le-teh smo ustvarili prigrizek, katerega smo poimenovali Poljšček. Za to ime smo se odločili, saj je v celoti iz naših lokalnih sestavin, ki so značilne za naš kraj, saj so pridelane na polju; torej krompirja, pšenice, bučnic in črne soje.

Iz zgoraj zapisanih receptov in s preizkušanjem okusov smo sestavili recept za naš Poljšček.

3. 3. 1 Postopek priprave

Iz spodaj naštetih sestavin smo pripravili krompirjevo testo, po receptu, ki je opisan na prejšnji strani, le da smo receptu dodali še maslo in mleko in mu tako popestrili okus. (S tem smo želeli tudi poudariti, da kadar nam ostane pire, da ga ne zavržemo ampak le dodamo sestavine in ga tako uporabimo za novo jed.)

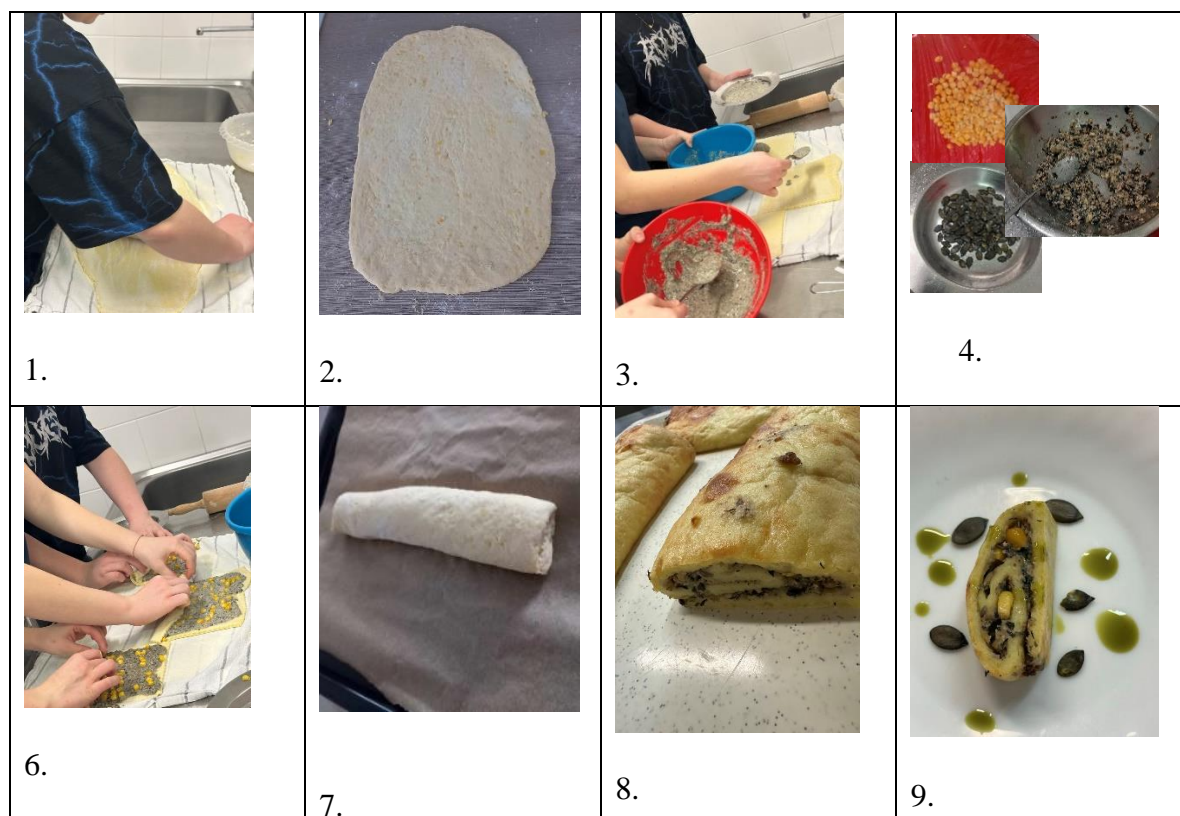
- 500 g krompirja
- 500 g moke
- 1 jajce
- 1 čajna žlička soli
- 1 žlica olja
- 100 g masla
- 1 dl mleka



slika 3: priprava krompirjevega testa

Nato smo oblikovali krompirjevo štručko (recept na prejšnji strani), le da smo nadev pripravili iz pretlačene črne soje (recept na prejšnji strani) ter vanjo vmešali koruzo.

38. državni festival Turizmu pomaga lastna glava



slika 4: priprava krompirjeve štručke

Pečeno štručko smo narezali na rezine nanjo pokapljali malo bučnega olja in dodali bučnice (recept na prejšnji strani.)



slika 5: Poljšček

Zraven ponudimo kozarec domačega bezgovega napitka.

Sestavine: 40 velikih bezgovih cvetov, 3 l vode, 60 g citronske kisline, 3 limone, 3 kg sladkorja

V večjem loncu zavremo vodo. Odstavimo in vmešamo sladkor ter citronsko kislino. Mešamo toliko časa, da se ves sladkor raztopi. Pustimo, da se sladkorni sirup ohladi na sobno temperaturo, potem pa v lonec dodamo očiščene bezgove cvetove, na koncu pa še na rezine narezane limone. Lonec pokrijemo s krpo in pustimo stati od 24 do 48 ur (vmes obvezno nekajkrat premešamo). Sirup precedimo čez gosto cedilo ali gazo in cvetove dobro ožamemo. Pripravljen sirup nalijemo v sterilizirane steklenice, ki jih takoj nepredušno zapremo.

4. ORGANIZACIJA ODPRTE TRŽNICE

Dogodek bo organiziran pod okriljem raziskovalcev učencev in njihovih mentorjev.

4.1 Ciljne skupine

Naš dogodek je namenjen:

- domačinom,
- turistom,
- vsem, ki želijo hrano iz lokalno pridelanih sestavin,
- vsem, ki imajo radi dobro in zdravo hrano,
- vsem, ki imajo radi srečanja in druženja,
- vsem, ki želijo spoznati običaje in navade našega kraja.

4.2 Namen

Namen našega dogodka je, da bi obiskovalci in turisti spoznali Cirkovce kot zanimivo kulinarčno destinacijo, kjer se prideluje hrana iz lokalno pridelanih sestavin, katero ponujajo naši lokalni ponudniki, kjer se dobro je in zabava v prijetni družbi.

Odrpta tržnica bo v soboto, 6. 5. 2024, na trgu v centru Cirkovc. V primeru slabega vremena se prizorišče prestavi v večnamensko dvorano v Cirkovcah.

Pobirali bi prostovoljne prispevke, katere bi namenili v Šolski sklad OŠ Cirkovce, ki že več let pomaga socialno ogroženim otrokom naše osnovne šole.

4.3 Financiranje

Zagotoviti si moramo podporo občine Kidričevo. 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 dobrotelčnosti izvedeni brezplačno.



Slika 6: Trg v Cirkovcah

38. državni festival Turizmu pomaga lastna glava

Dogodek se bo pričel z druženjem ob stojnicah, kjer bodo lokalni ponudniki/podjetja ponujali svoje pridelke/izdelke. Ob stojnicah bo tudi manjši oder, kjer bodo folklorniki ponujali naš kulinarični spominek in s plesi popestrili dogajanje kjer se bodo lahko tudi gostje zavrteli ob veseli glasbi. Nastopili pa bodo tudi lokalni glasbeniki. Obiskovalci pa nam bodo izkazali zadovoljstvo s prostovoljnimi prispevki.

ČAS	DOGAJANJE	OPIS DOGAJANJA
17.00	Pozdrav in predstavitev dogajanja (»sprehod po stojnicah«).	Povezovalci predstavimo ponudnike na stojnicah.
17.30 - 21.00	Pokušina dobrot in nakup lokalnih pridelkov na stojnicah	Kmetija Kotnik z mlečnimi izdelki, Kmetija Čelofiga z mesnimi izdelki, eko kmetija Pri omi Neži z bio žiti in olji, kmečka pekarna in kmetija Metličar- pekovski izdelki, predelava črne soje, kmetija Žitnik s pirinimi dobrotami, Čebelarstvo Medved
18.00 - 19.00	Koncert skupine Vesele Polanke in Kreativke	Domačinke z ljubeznijo do petja in ljudske glasbe.
19.00 - 20.00	Celovečerni folklorni koncert.	Otroška folklorna skupina iz vrtca. Mlajša in starejša otroška folklorna skupina OŠ Cirkovce. FS Vinko Korže. Veteranska folklorna skupina.
20.00 - 21.00	Druženje ob koncertu skupine Pepi Krulet.	Možnost druženja ob stojnicah, poslušanje glasbe in ples ob koncertu skupine.

Preglednica 1: Časovni pregled dogajanja v soboto, 6. 5. 2024

4.3 Promocija

Naš namen je, da majhen kraj Cirkovce postane še bolj prepoznaven (po dobri lokalni hrani, po naši kulturi ...).

Pripravili smo promocijski spot s katerim želimo privabiti čim več obiskovalcev. Le tega bomo objavili na socialnih omrežjih (Facebook, Instagram, spletna stran šole in občine Kidričevo), radiu Ptuj ter na KTV Cirkovce.

6. ZAKLJUČEK

Z raziskovalno nalogo smo spoznali jedilnik preprostega kmečkega prebivalstva kot je bil nekoč in je še danes. Ugotovili smo, da se v sodobnosti jedilnik ni bistveno spremenil, spremenili so se pa načini 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 in različnost uporabe.

7. LITERATURA

- Naših 45 let: Zbornik ob 45-letnici delovanja folklorne skupine Osnovne šole Cirkovce. 2016. Marije Jurtela. Cirkovce. Osnovne šole Cirkovce.
- Grum, Andreja. Sodobna kuharica. Ljubljana, Centralni zavod za napredek gospodinjstva, 1972.
- Bogataj, Janez. Gastronomija Panonske Slovenije. Ljubljana, 1947.
- Iz buobove dežele, Osnovna šola Cirkovce, Cirkovce 2008.

SPLETNI VIRI:

<https://www.kulinarika.net/recepti/>

<https://chat.openai.com/c/bd37ac77-4225-48eb-ae38-c8e2754034a2>

<https://onaplus.delo.si/zdravje/ne-boste-verjeli-kako-zdrava-je-koruza-a-samo-ce-uzivamo-taksno/>

<https://okusno.je/domace/zdaj-je-cas-da-si-naredite-bezgov-sok.html>

PRILOGE

Priloga 1 – Povzetek

OŠ CIRKOVCE

Cirkovce 47, 2326 CIRKOVCE

Tel: 02 789 0010

E-naslov: ravnateljica@os-cirkovce.si

NASLOV NALOGE:

Avtorji: (ime in priimek, naslov e-pošte, razred)

1. Teo Frangež (teo.frangez@os-cirkovce.si, 8.a)
2. Gaja Muršec (gaja.mursec@os-cirkovce.si, 8.a)
3. Žana Zafošnik (zana.zafosnik@os-cirkovce.si, 8.a)
4. Nea Benkovič (nea.benkovic@os-cirkovce.si, 9.a)
5. Nik Kosar (nik.kosar@os-cirkovce.si, 9.a)
6. Kiara Vodan (kiara.vodan@os-cirkovce.si, 9.b)

Mentorici: Metka Kaiser, prof. rp, Janja Kosar, prof. rp.

POVZETEK

V naši vasi se razvoj turizma vedno bolj razvija. V okviru turistične zveze občine Kidričevo delujejo raznovrstna društva, katera ohranjajo kulturo, kulturno dediščino našega kraja ter se ukvarjajo s pridelavo hrane iz lokalno pridelanih sestavin.

Naš cilj je, da ta društva še nekoliko nadgradimo in jim pomagamo obogatiti njihovo trženjsko dejavnost. Tako smo glede na danost našega okolja ter z raziskovanjem uveljavljenih receptov ter receptov naših babic oblikovali prigrizek, ki vsebuje naše lokalno pridelane sestavine značilne za naš kraj.

Prigrizek bi določeno društvo ponujalo kot dobrodošlico oziroma zahvalo za njihov nakup, ob tem pa bi jim pustil pečat oziroma spomin na naš kraj, katerega bi si zapomnili predvsem po okusu.

V mislih smo pri tem imeli, da mora prigrizek biti nekaj preprostega za kar ni potrebna dolgotrajna priprava. Vseeno pa mora zaznamovati okus in pridih naših sestavin, in biti kakovostno izdelana ter privlačna na pogled. Tako se nam je porodila ideja, da ga poimenujemo POLJŠČEK. Ime ponazarja sestavine, ki prihajajo s polja (krompir, pšenica, soja ter bučnice).

Organizirali bi dan v obliki odprte tržnice (sobota, 6. 5. 2024, na trgu v centru Cirkovc), kjer bi lokalni ponudniki ob ponujanju svojih izdelkov, kot dobrodošlico ali zahvalo razveseljevali obiskovalce, turiste z našim prigrizkom. Prigrizek bi ponujali folklorniki, ki bi s plesi pričarali pester program in tako dnevu pričarali še kulturno noto.

Za dobro voljo z glasbo pa bodo poskrbeli lokalni glasbeniki: Vesele Polanke – ljudske vaške pevke, Kreativke, Pepi Krulet.

Ključne besede: prigrizek, lokalne sestavine, jedi, recepti, krompir, koruza, folklor, ljudski ples, glasba

Priloga 2 – Anketni vprašalnik

1. Katera sestavina je bila v vaši mladosti najpogosteje na jedilniku?

2. Katere od teh sestavin so še danes pogosto na vašem jedilniku?

3. Katera sestavina je bila v vaši mladosti in katera danes najpogosteje za zajtrk?

4. Katera sestavina je bila v vaši mladosti in katera danes najpogosteje za kosilo?

5. Katera sestavina je bila v vaši mladosti in katera danes najpogosteje za večerjo?

6. Glede na pretekle odgovore napišite recept po katerem ste pripravljali izbrano najpogostejšo sestavino.

7. Katere pijače ste v vaši mladosti pili najpogosteje in jih pijete še danes?

8. Katere slaščice ste pekli v vaši mladosti najpogosteje in jih pripravljate še danes?
