

OŠ VODICE
OB ŠOLI 2
1217 VODICE

KMEČKI GURMAN IN RIMSKA BROŠKA



Učenci: Zala Jeraj 8. B, Triša Florjančič 8. A, Neža Pogačar Žun 8. B, Taja Bizjak 8. A, Anja Jerman 8. A, Neža Ovijač 7. A, Nuša Dunja Jerina 7. A, Rok Palmer 7. A, Sara Plevel 7. B, Nika Hotujec 9. C, Petra Podgoršek 9. C, Amina Adilović 8. B, Emma Jane Paradiž 8. B, Julija Špenko 8. B, Lili Potrč 8. B, Neja Plevel 8. B, Neža Zigmund 8. B, Nika Humar 8. B, Teja Jerinc 8.A

Mentorica: Andreja Bečan

FEBRUAR
2021

ZAHVALA

Zahvalili bi se ge. Petri Podgoršek in g. Primožu Logarju, da sta sprejela izziv in nam z nasveti, pogovorom in konkretno izvedbo pomagala pri ustvarjanju naših jedi.

Zahvala gre tudi ravnatelju g. Juretu Grilcu za finančno pomoč šole in podporo pri projektu.

Hvala g. Alenu Staniču za pomoč pri prevodu povzetka, ge. Joži Nastran Brank za pomoč pri šivanju kostumov in okrasitvi stojnice, vsem pokuševalcem naše jedi, vsem kmetijam, ki so, in še bodo sodelovale, slaščičarjem iz slaščičarne Confetto, Društvu kmečkih žena in vsem, ki so kakorkoli pripomogli k projektu.

KAZALO

POVZETEK.....	4
UVOD	5
1. SKUPINA TPLG	5
2. OPIS OBČINE VODICE.....	5
3. ČASOVNICA PROJEKTA TPLG	7
4. RIMSKA BROŠKA.....	8
4.1. Recept Rimske broške	8
4.2. Zgodba o Rimski broški.....	11
5. KMEČKI GURMAN.....	12
5.1. Recept Kmečkega gurmana	12
5.2. Zgodba o Kmečkem gurmanu	14
6. EMBALAŽA	15
7. LOKALNA OSKRBA S SESTAVINAMI	15
8. LOKALNA “MASTER CHEFA” PETRA in PRIMOŽ.....	16
9. LOGO-ZNAMKA NAŠIH JEDI	17
10. REKLAMA/OBVEŠČANJE	17
11. FESTIVAL TPLG, TEDEN RIMSKE BROŠKE IN KMEČKEGA GURMANA.....	18
12. TURISTIČNA STOJNICA	19
a) Izgled stojnice	19
b) Predstavitev na stojnici	19
13. FINANČNI NAČRT	20
ZAKLJUČEK.....	20
VIRI IN LITERATURA	22

POVZETEK

Občina Vodice poleg številnih naravnih danosti in znanih osebnosti ponuja tudi izkopenine iz rimskih časov in bogastvo rodovitnih polj, ki jih obdelujejo pridne kmečke roke.

Za novo nastali vodiški jedi, za kateri si želimo, da postaneta prepoznavni, smo izbrali Rimsko broško in Kmečkega gurmana. Prva je sladka prestica, ki se pojavi v 16-ih okusih, in predstavlja 16 naselij v občini ter broško rimskega vojaka. Druga jed je mali sendvič, ki je sestavljen iz kostanjeve paštete, kuhane šunke, velikonočne aleluje in hrena. Predstavlja združene tradicionalne kmečke dobrote, katerih večina se pojavlja ob praznovanju velike noči. Tudi kmečka hrana je lahko poslastica za gurmana. Pri snovanju jedi sta nam pomagala lokalna »masterchefa« ga. Petra Podgoršek (Društvo kmečkih žena) in g. Primož Logar (slaščičarna Confetto). Želimo si, da bi prebivalci naše občine prepoznali vrednost in prednost obeh novo nastalih jedi.

In addition to many natural features and celebrities, the municipality of Vodice also offers excavations from Roman times and a wealth of fertile fields cultivated by diligent peasant hands. To boost the recognition we have chosen the Roman brooch (Rimska broška) and the Peasant gourmet (Kmečki gurman) as the names for the newly created dishes. The first is the sweet prestige in 16 different flavors that represent 16 settlements in the municipality and a brooch of a Roman soldier. The second is a small sandwich consisting of chestnut pate, cooked ham, Easter alleluia and horseradish. It represents a combination of traditional peasant delicacies, most of which appear at the celebration of Easter. Even peasant food can be a gourmet treat. The local master chefs Petra Podgoršek (Društvo kmečkih žena) and Primož Logar (Confetto confectionery) helped us to design the dishes. We hope that the residents of our municipality will recognize the value and advantages of both newly created dishes.

Na naši šoli smo se odločili za dve jedi, slano in sladko, ki druga drugo dopolnjujeta. Pri slani jedi smo bili pozorni, da vsebuje čim več lokalnih sestavin, saj s tem vključimo v novo kulinarčno pridobitev kmetije, ki so za Vodice velik dar. Tako je nastal mali sendvič "kmečki gurman". Ker pa je dobro, da zraven slane jedi pojemo še nekaj sladkega, smo se odločili tudi za sladko jed. Mini sladke prestice, »Rimske broške« z različnimi prelivi, so tako dobro darilo kot tudi prigrizek, saj so ljubke in različnih okusov. Tudi pri slednjih nismo pozabili na lokalne sestavine, ki nam jih ponujajo lokalni ponudniki in narava. Ob novo nastalih jedeh smo razvili zgodbe. Pri naši zgodbi smo uporabili postopek, ki realna, a tudi suhoparna zgodovinska dejstva preplete z izmišljeno zgodbo. Predstavitev take zgodbe spodbudi turista k ugibanju, kaj je resnično in kaj ne, ter k razmišljanju o kraju. Odpre mu okno v zgodovino, hkrati pa se poigrava s fikcijo (izmišljenim).¹

1. SKUPINA TPLG

Učenci: Zala Jeraj 8. B, Triša Florjančič 8. A, Neža Pogačar Žun 8. B, Taja Bizjak 8. A, Anja Jerman 8. A, Neža Ovijač 7. A, Nuša Dunja Jerina 7. A, Rok Palmer 7. A, Sara Plevel 7. B, Nika Hotujec 9. C, Petra Podgoršek 9. C, Amina Adilovič 8. B, Emma Jane Paradiž 8. B, Julija Špenko 8. B, Lili Potrč 8. B, Neja Plevel 8. B, Neža Zigmund 8. B, Nika Humar 8. B, Teja Jerinc 8.A

Na stojnici bo sodelovalo 9 učencev izmed zgoraj naštetih.

Učiteljica: Andreja Bečan

2. OPIS OBČINE VODICE

"Nahaja se severno od Ljubljane do letališča Jožeta Pučnika v bližini Spodnjega Brnika in leži na pretežno kmetijskem območju. Obdana je z okoljskimi griči, Škofjeloškim hribovjem in gorami Kamniško-Savinjskih Alp s pogledom do samega Aljaževega stolpa v Julijskih Alpah." Občina je bila ustanovljena 1. januarja 1995, meri 31 kvadratnih kilometrov in ima okoli 5000 prebivalcev.²

Naša občina leži v osrednji Sloveniji, spada pa v gorenjsko pokrajino. Meji na 6 drugih občin. To so:

- Občina Ljubljana (J)
- Medvode (Z)
- Šenčur (Z)
- Cerklje na Gorenjskem (S)
- Mengeš (V)
- Komenda (V)

Občino sestavlja 16 naselij:

- Vodice

¹ <https://pogledi.delo.si/knjiga/zgodba-o-zgodovini>

² https://sl.wikipedia.org/wiki/Ob%C4%8Dina_Vodice

- Bukovica pri Vodica
- Utik
- Selo pri Vodica
- Šinkov Turn
- Koseze
- Vesca
- Zapoge
- Polje pri Vodica
- Dobruša
- Dornice
- Povodje
- Repnje
- Skaručna
- Torovo
- Vojsko



9. septembra vsako leto obeležujemo občinski praznik. Osnova grba je sestavljena s spodnjega modrega in zgornjega rumenega dela ki med seboj ločena z valovnico, modra barva predstavlja vodo, kar je poudarjeno z dodatnimi belimi pravokotniki. Rumena barva predstavlja sonce, energijo in bogata rodna polja. Že sestava samega grba sporoča, da so Vodice bogate s kmetijami in polji. Imamo kar nekaj osebnosti, ki so občini dale pečat, a morda v slovenskem prostoru še niso dovolj znane: Jernej Kopitar (jezikoslovec), Valentin Zarnik (pravnik in politik), Matija Koželj (slikar), Jakob Alešovec (pisatelj, dramatik), Franc Hubad (pisatelj in šolnik), Josip Hubad (prirodoslovec), Ivanka Jerovšek (prevarantka), Anton Trošt (pianist in glasbeni pedagog), Franc Petre (literarni zgodovinar), Cene Kranjc (slavist in novinar), Stanko Kocelj (kipar, režiser ljudskih iger), Rajko Kavčič (kemik), Samo Hubad (dirigent), Marija Inzko (pričevalka), Antonija Baksa Srnel (pesnica, slikarka s suhim cvetjem), Vinko Novak (izdelovalec citer), Franc Kubelj (rezbar), Žan Kranjec (smučar), Luka Janežič (atlet).³

Ponosni smo, ker smo v letu 2020 dobili zbornik o Vodica z naslovom Dediščina ljudi in krajev. Zelo nam bo pomagal pri nadaljnjem raziskovanju in snovanju turistične ponudbe.

Naše prednosti pri privabljanju turistov:

- naravne lepote,
- lokalne sestavine (kulinarika),
- bližina avtoceste, letališča Jožeta Pučnika, Ljubljane,
- veliko še neodkritih zanimivih koticov,
- mir.

Naše pomanjkljivosti pri privabljanju turistov:

- nismo še dovolj turistično razviti,
- smo majhni in nepoznani,
- nimamo npr. kopalnišče za ohladitev v vročih poletnih dneh,
- nimamo hotelov, imamo le enega ponudnika prenočišč, dve gostilni,
- nimamo turistično informacijskega centra,
- ne želimo množičnosti turistov, težko sprejmemo spremembe (stari ljudje).

³ K. Jančar in drugi, Dediščina ljudi in krajev, Zbornik občine Vodice, 2020, Občina Vodice

3. ČASOVNICA PROJEKTA TPLG

SEPTEMBER	Kaj je turizem?
OKTOBER	Turizem v Vodicach. Kaj bomo delali pri turistični vzgoji? Predstavitve projekta TPLG. Delo na terenu (obisk kmetij).
NOVEMBER	Iskanje ideje za vodiško jed.
DECEMBER	Kreiranje G-mail naslova TPLG za komuniciranje z zunanjimi sodelujočimi. Delitev dela-kaj kdo razišče, napiše pri seminarski nalogi. Sestavljanje zgodbe za vodiško jed. Iskanje lokalnih »master chefov«. Pisanje seminarske naloge.
JANUAR	Sestavljanje receptov in preizkus priprave jedi. Pisanje seminarske naloge
FEBRUAR	Zaključek seminarske naloge. Priprava stojnice. Priprava predstavitve na stojnici.
MAREC	Oglaševanje. Priprava stojnice. Priprava predstavitve na stojnici.
APRIL	Festival turizmu pomaga lastna glava. Teden Rimske broške in Kmečkega gurmana (gostovanje s stojnico).
MAJ	Pogled nazaj (evalvacija projekta) in pogled naprej (nadaljevanje projekta).

4. RIMSKA BROŠKA

4.1. RECEPT RIMSKE BROŠKE

PIŠKOTNE PRESTICE (RIMSKE BROŠKE) - UČENCI

a) SESTAVINE:

Testo:

- 300 g moka
- 150 g masla ali margarine
- 120 g sladkorja
- 80 g orehi
- 1 jajce
- 1 vrečka vanilijevega sladkorja

Prelivi in posipi:

- čokolada
- suhe mlete jagode
- karamela
- mleti lešniki
- suhe mlete maline
- suhe mlete borovnice
- suha mleta jabolka, cimet
- med
- bezeg

b) POSTOPEK:

Iz sestavin zgnemo kompaktno krhko testo, ki naj počiva nekaj časa v hladilniku. Razvaljamo in z modelčkom izrezujemo preste. Pred peko jih nekaj namažemo z beljakom in potresemo z različnim posipi. Pečemo 8 - 10 minut pri 200 stopinjah. Pečene lahko oblijemo z belo ali temno čokolado in nato potresemo s posipi.

PEKA Z MODELČKOM:⁴



PEKA Z BREZ MODELČKA:



⁴ <https://www.kulinarika.net/recepti/sladice/prestice/10881/>

PIŠKOTNE PRESTICE (RIMSKE BROŠKE) – SLAŠČIČARNA CONFETTO

a) SESTAVINE:

- 400 g pšenične moke
- 100 g ajdove moke
- 320 g surovega masla
- 150 g sladkorja v prahu
- 2 rumenjaka
- malo cimeta
- vaniljin strok (rezano 2 g) ali vanilij sladkor v prahu (5/10 g)
- beljak premaz
- koščki suhih jabolk, mleti orehi
- koščki suhih hruška, mleti lešnik
- med, sezam

b) POSTOPEK:

1. Surovo maslo(mehko) narežemo na kocke in mu dodamo sladkor ter rumenjake in vse dobro zmešamo.
2. Dodamo moko in malo cimeta, vanilije ter dobro zgnemo.
3. Zmes razdelimo na 3 enake dele.
4. Prvi zmesi dodamo koščke suhih jabolk in mletih orehov (lahko tudi drobno narezane).
4. Drugi zmesi dodamo koščke suhih hrušk in mletih lešnikov (lahko tudi drobno narezane).
4. Tretji zmesi dodamo 25 g medu (po potrebi malo moke) ter malo sezama.
5. Oblikujemo prestice, jih premažemo z beljakom in potresemo z mletimi orehi (za prvo), mletimi lešniki (za drugo) in sezamom (za tretjo) zmes.
6. Pečemo 10/15 minut v prej ogreti pečici na 170 °C.



VZHAJANE PRESTICE (RIMSKE BROŠKE)- SLAŠČIČARNA CONFETTO

a) SESTAVINE:

- kocka kvasa (42g.)
- 1 dcl mleka
- 400 g pšenične moke
- 150 g ajdove moke
- 50 g koruzne moke
- 50g mletih orehov
- 200 g kisle smetane
- 100 g surovega masla
- 100 g sladkorja
- 50 g medu
- 5 rumenjakov
- 10g soli

b) POSTOPEK:

1. Kvas stopimo v 1 dl mleka.
2. Moko presejemo, dodamo sol, sladkor, rumenjaki, kislo smetano, mehko maslo, v mleku raztopljen kvas ter zamesimo testo. Ko je testo res dobro premešano, ga postavimo v "pomokano" posodo, prekrijemo z servetom/folijo in postavimo na toplo da vzhaja približno eno uro.
3. Vzhajano testo stresemo na pomokano površino (leseno), malo pregnetemo, testo oblikujemo v valj in ga razrežemo na male rezine, ter pustimo kakšno minuto, da se malo spočije. Vsak košček oblikujemo v svaljek, ga prepletemo v obliko prestice ter položimo na pekač. Oblikovane prestice premažemo z stepenim jajcem in jih posujemo z posipi (mleti oreh, mak, sezam...).
4. Prestice postavimo v predhodno ogreto pečico na 180 C° in jih pečemo približno 15 minut.



OPOMBA:

V začetku našega raziskovanja in iskanja ideje smo navezali stik s slaščičarno Confetto, imeli pa so veliko dela, zato smo najprej sami poskusili narediti Rimske broške. Recept smo našli na spletu. Kasneje je slaščičarjem uspelo narediti svoj recept in tudi speči preste, tako da imamo sedaj tri recepte. Po povratku v šolo bomo preizkusili vse tri in se odločili za tistega, ki bo najboljši.

4.2. ZGODBA O RIMSKI BROŠKI

Rimski vojak je z misijo potoval po Evropi, ko je prišel v Vodice, rimsko vas, je lačen v daljavi zagledal pekarno, v njej je poskusil prestice. Ker Rimljani slovijo kot gurmani, je povabil na sladki obed celo vojsko. V spomin na prestice nebeškega okusa, si je izdelal značko v obliki prestice, vanjo je odtisnil napis "Secunda mensa caelesti"⁵, kar pomeni "nebeška sladica". Vojaki so ga posnemali, hodili so po svetu, broške so zaslovele in ljudje so začeli prihajati v Vodice na sladke male prestice.

Prava dejstva:

Rimljani so hodili po slovenskih tleh že pred tisoč leti, rimske ostanke smo našli v naslednjih krajih: Hrušica, Koper, Trojane, Kranj, Stari trg, Celje, Ljubljana, Izola, Logatec, Metlika, Vrhnika, Drnovo, Ptuj, Trebnje, Piran, Ribnica, Velenje. A ustavili so se tudi v Vodica, kot dokaze so našli rimske poti, nagrobnik, temelje hiš in rimsko zaponko za spenjanje oblačil v obliki čebulice. Rimljani so osvajanje jugovzodnega alpskega



Slika 13: Ostanke vile rustike z izsledki raziskav geofizikalnih meritev (Izris: R. Plesničar, M. Lavrič, v: Lavrič, Bricelj, 2018, 237, slika 1)



Slika 11: Bronasta zaponka (fibula) križne oz. čebuličaste variante iz 2. polovice 4. stoletja po Kr. je služila spenjanju vojaških oblačil. (Foto: S. Djokič, arhiv Magellan skupina d.o.o.)

območja in Balkana začeli z ustvarjanjem rimske kolonije Akvileje. Pomembnejše od naravne zavarovanosti so postale ceste, ki so omogočile intenzivnejše trgovanje in dajale so oporo novemu političnemu sistemu. Velik del Gorenjske je pripadal emonskemu argu. Občina

Vodice pa je tudi sicer znana po prestah, ki so dvojno zavite in pred peko kuhane (Vodiške preste).^{6,7}

⁵ <https://translate.google.com/>

⁶ R. Valenčič, Sveti Hieronim-Mož s Krasa, 2007, Založba Družina, Ljubljana

⁷ K. Jančar in drugi, Dediščina ljudi in krajev, Zbornik občine Vodice, 2020, Občina Vodice

5. KMEČKI GURMAN

Kmečki gurman je obložen kanape s kostanjevo pašteto, rezino šunke, čajno žlico aleluje, dodatkom hrena, pora ali kisle kumarice. Kombinacijo smo si domislili sami, recepte za posamezen del pa smo dobili preko ustnega izročila ali na spletu.

5.1. RECEPT KMEČKEGA GURMANA^{8,9,10,11}

KMEČKI GURMAN – UČENCI, UČITELJICA

*VELIKONOČNA ALELUJA:

a) SESTAVINE:

- 50 dag posušenih olupkov repe (učiteljica, kmetija Podgoršek)
- 8 dl juhe ali vode (iz pipe)
- 4 žlice masti z ocvirki (trgovina)
- 10 žlic moke (Pr' Maršet)

b) POSTOPEK:

Suhe olupke operemo in jih tri dni namakamo v vodi, ki jo vsakodnevno menjamo. Običajno so jih ljudje začeli namakati na veliki četrtek. Olupke nato skuhamo v vodi, v kateri se je kuhalo suho meso. Ko se zmehčajo, jih narežemo na manjše koščke in vrnemo v juho. Naredimo podmet iz moke in vode ter ga vmešamo v juho. Ta se mora zgostiti. Dodamo še mast z ocvirki in še malo pokuhamo. Jed postrežemo kot prvo hrano velikonočnega zajtrka. Ljudje so alelujo delali, ker niso hoteli vreči stran olupkov, ko so dajali kisati repo. Na veliko noč pa so jedli alelujo pred zajtrkom, dejali so, da naredi oblogo v želodcu pred ostalimi jedmi, hkrati pa potem niso pojedli toliko mesa.

*KOSTANJEVA PAŠTETA:

a) SESTAVINE:

- 1 kilogram kostanja (gozd ali trgovina)
- ½ skodelice sladkega belega vina (trgovina)
- 2 srednji čebuli (E-branjevka)
- 1 velik strok česna (E-branjevka)
- Ekstra deviško oljčno olje (trgovina)
- 6 žlic sezamovih semen (trgovina)
- Sol in poper po okusu (trgovina)

b) POSTOPEK:

Stresite sezamovo seme v ponev in na srednji toploti brez maščobe ali olja, neprestano mešajte pet minut ali dokler ne začne rjaveti. Popečena semena dajte v mlinček in postopoma dodajte sedem žlic ekstra deviškega oljčnega olja. Končni rezultat mora biti gladka in homogena pasta. Kostanj skuhajte v vodi in ga olupite. V veliko posodo dajte žlico olivnega olja, drobno nasekljano čebulo in drobno narezan česen. Ko česen začne rjaveti, dodajte kostanj, sladko belo vino, sol in poper po okusu ter dobro premešajte, tako da se vse sestavine med seboj po mešajo. Pustite, da alkohol izhlapi in nato vse sesekljajte v mešalniku skupaj s sezamovo pasto, tako da postane gladka zmes (pašteta).

*KUHANA ŠUNKA

a) SESTAVINE:

- 1,5 kg težek kos šunke (trgovina)
- 1,5 žličke soli (trgovina)
- 2 lovorjeva lista (trgovina)

b) POSTOPEK:

V velik lonec položimo šunko in jo zalijemo s toliko hladne vode, da je popolnoma prekrita. Dodamo sol in lovor ter lonec postavimo na kuhalnik. Na srednji temperaturi šunko kuhamo 90 minut.

Ko je šunka kuhana, lonec odstavimo in pustimo, da se šunka ohladi v vodi, v kateri se je kuhala (najbolje kar čez noč).

Ohlajeno šunko iz lonca preložimo na desko za rezanje in narežemo na poljubno debele rezine.

⁸ <https://www.kulinarika.net/recepti/enoloncnice/aleluja/752/>

⁹ <https://sl.tesplan.com/1443-chestnut-pt-recipe>

¹⁰ <https://okusno.je/recept/kuhana-sunka>

¹¹ <https://www.220stopinjposevno.com/na-kro381niku/crn-polnozrnati-hlebcek>

***KRUHEK** (recept za črn kruh)

a) SESTAVINE:

250 g črne moke (Pr' Maršet)
250 g polnozrnaté moke (Pr' Maršet)
370 ml vode (iz pipe)
1 polna žlička soli (trgovina)
ščeč sladkorja (trgovina)
1/2 kocke kvasa (cca 20 g)(trgovina)



b) POSTOPEK:

1. V posodo presejemo moko, naredimo v sredini jamico, vanjo vlijemo toplo vodo, nadrobimo kvas, ščeč sladkorja in počakamo kakšnih 5-8 minut, da se naredi kvasec.
2. Ob rob posode dodamo sol in z mešalnikom dobro pregnetemo. Seveda lahko uporabite tudi roke. Ker so moke različnih proizvajalcev različno "vlažne", lepke, dodamo po potrebi še vodo oz. moko. Testo mora biti mehko in ko ga mesimo se mora odlepiti od posode.
3. Posodo s testom pokrijemo s krpo in ga pustimo na toplem vzhajati kakšno uro. Po uri vzhajanja, testo vzamemo iz posode iz ga previdno pregnetemo, da CO₂, ki so ga proizvedle kvasovke, med vzhajanjem odstranimo.
4. Oblikujemo hlebec in ga pokritega pustimo počivati še kakšnih 20 minut. Ta čas ogrejemo pečico na 220 stopinj. Na hlebec z vlažnimi rokami nanesimo vodo - ga lepo pobožamo. Za pekovski videz posipamo po vrhu malo moke in naredimo 2-3 zarezice, da kruh med peko ne počí preveč. Kruh pečemo v že ogreti pečici kakšnih 40-50 minut, odvisno od pečice. Ko potrkamo na pečen kruh in če le-ta votlo zadoni, pomeni, da je kruh pečen.

Pečemo ga lahko na keramični plošči, katere peka je potem bolj podobna tisti v krušni peči in ga zato pečem lahko malo dlje časa. Pečen kruh položimo na mrežico, da se počasi ohladi. Narežemo ga na rezine, slednje pa na majhne trikotne koščke.

***HREN ali KISLA KUMARICA** (kupimo)



5.2. ZGODBA KMEČKEGA GURMANA

Svetovno znan kulinarik, ki je jedel le prefinjene jedi, zatava v Vodice. Sprehaja se mimo kmetij. Naenkrat skozi okno prileti kuhan kostanj, kulinarik stopi nanj, kostanj se zmečka, do nosu mu pride sladki vonj. Kulinarik stopi do okna kmečke hiše in vpraša kaj je ta stvar, ki tako zanimivo diši in ali se to lahko poje. Veseli ljudje ga povabijo v hišo na majhen prigrizek, bilo je ravno okoli velike noči. Otroci mu na krožniku prinesejo kruhek, obložen s sestavinami, ki so jih imeli doma; kostanjevo pašteto, šunko, alelujo, vse lično okrašeno s hrenom in kislimi kumaricami. Kulinarik zagriže v mali sendvič, okusi v ustih priredijo pravo prelivajočo se predstavo in eminentni gost vzklikne: "Saj to je pravi kmečki gurman!" Tako je mali kmečki sendvič dobil ime.

Prava dejstva:

V Vodica h imamo številne kmetije. Slednje je vidno tudi na tržnici, ki je vsako soboto v centru Vodice. Kmetje tam prodajajo svoje izdelke. Ko se voziš po občini s kolesom, kamorkoli pogledaš, vidiš obdelana polja, na cesti pa vedno srečaš kakšen traktor.^{12,13}



Kmetije: Keržič, Logar, Pr Špenk, Rebolj...

¹² Googlemaps.si

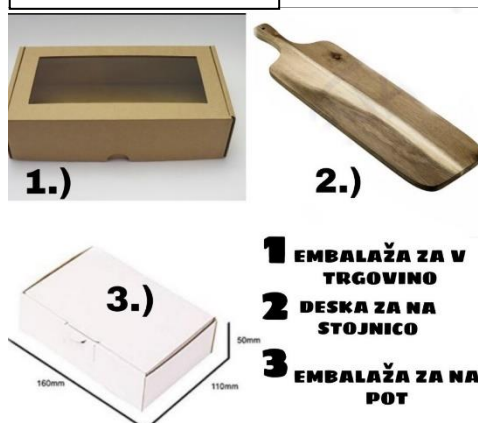
¹³ <https://www.vodice.si/>

6. EMBALAŽA

RIMSKA BROŠKA



KMEČKI GURMAN



Razmišljali smo o treh različnih embalažah za posamezno jed glede na to ali bo jed servirana ali pa jo bo kupec odnesel domov. Pomislili smo tudi na okolje in ceno izdelave. Odločili smo se, da bomo za Rimsko broško vedno uporabljali embalažo št. 1, za kmečkega gurmana pa embalažo št. 2, če ga bomo ponudili na stojnici in embalažo št. 1, če ga bo kupec odnesel domov.

7. LOKALNA OSKRBA S SESTAVINAMI

Veliko sestavin Rimske broške in kmečkega gurmana lahko kupimo pri lokalnih ponudnikih oz. na tržnici občine (ob sobotah), kjer ti ponudniki prodajajo. Ponudnike smo poiskali tudi s kolesi na terenu in se z njimi že pogovarjali, objavljeni pa so tudi na spletni strani Občine Vodice. Lokalne sestavine za Rimsko broško so našteje v tabeli, lokalne sestavine za Kmečkega gurmana pa so navedene v receptu.¹⁴

Lokalne sestavine	Lokalni ponudniki
Moka	Pr'Maršet
Orehi	Sadjarstvo Kimovec
Jajca	kmetija Jeraj
Maslo	Pr'Maršet
Jagode	nasad jagod Smlednik, šolski ekovrt
Borovnice	Gozd
Maline	E-branjevka
Lešniki	E-branjevka
Jabolko	Sadjarstvo Kimovec
Med	Čebelarstvo Gosar
Bezeg	Ob gozdu

¹⁴ <https://www.vodice.si/>

8. LOKALNA "MASTER CHEFA" PETRA in PRIMOŽ

Za pomoč pri pripravi kmečkega gurmana smo prosili **gospo Petro Podgoršek**, za katero smo slišali, da kuha in se ukvarja s peko kruha. Večinoma se ukvarja s kruhom. Peče ga v krušni peči, ter ga tudi prodaja. Sestavine delno kupuje delno pa pripravlja kar sama doma. Pripravlja domačo pirino moko. V Vodice se je preselila pred 20. leti, pozna pa kar precej tradicionalnih jedi, ki niso več tako znane, npr.: kašnata repa (kisla repa s proseno kašo), šara (juha z zelenjavo izpod zemlje – krompir, korenje, surova repa, koleraba – po navadi se je z žganci), velikonočna aleluja, enolončnice, ješpren, beli in ajdovi žganci, ter zelje za zajtrk vsak dan. Gospa Petra je tudi predsednica društva kmečkih žena. Ko bo čas korone minil, bomo skupaj s kmečkimi ženami pripravili našo jed.¹⁵



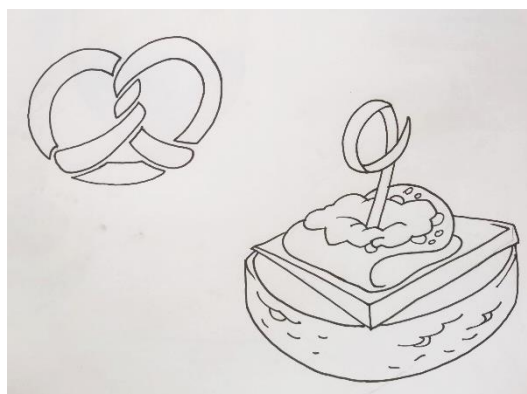
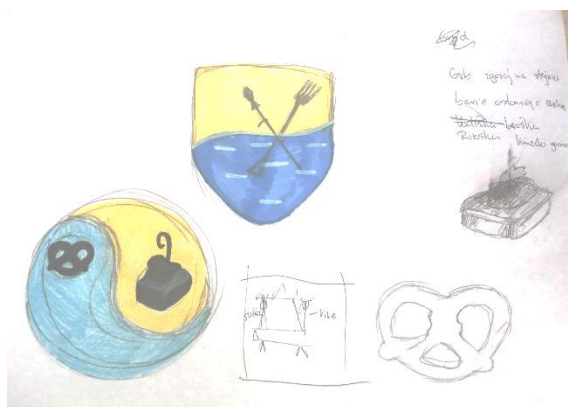
Za pomoč pri rimski broški smo prosili **g. Primoža Logarja**, lastnika in začetnika uspešne slaščičarne Confetto v Dravljah. G. Primož je iz Vodice, v času korone pa je bil zelo zaposlen, saj je ostal brez nekaterih delavcev. Po naši ideji so v slaščičarni spekli preste - Rimske broške, si izmislili recept zanje, ko bodo razmere dopuščale, pa jih bomo spekli skupaj.¹⁶



¹⁵ Ustni vir, Kopitarjev glas

¹⁶ <http://confetto.si/>

9. LOGO-ZNAMKA NAŠIH JEDI



Osnova za logo je JING JANG, kar pomeni nasprotje, tudi naše jedi so si nasprotne: SLADKO SLANO. Rumena in modra barva sta barvi grba občine Vodice, presta predstavlja našo sladko jed Rimska broška, sendvič predstavlja našo slano jed Kmečki gurman.

Najprej smo logo narisali na papir, ga pobarvali, potem pa smo ga prenesli v program Illustrator in ga tam dokončno oblikovali. Pri tem nam je pomagal eden izmed očetov.

Iz loga je razvidno za kateri jedi gre, poimenovanju pa gost lahko že sklepa tudi o Rimljanih na naših tleh in kmečkem življenju v občini.

10. REKLAMA/OBVEŠČANJE

Za obveščanje ljudi bomo uporabili brezplačne možnosti, ki so nam na voljo:

- Facebook profil,
- Instagram,
- šolsko spletna stran,
- spletno stran občine Vodice,
- lokalno glasilo Kopitarjev glas,

- letaki v poštnih nabiralnikih (po vaseh jih bodo raznosili učenci)
- plakati (osnovna šola, Kopitarjev trg, trgovina v Skaručni).

Oglaševali bomo obe jedi, kmetije, na katerih bomo dobili lokalne sestavine in termine, ko bodo ljudje lahko jedi poskusili.

Zelo pomembno je, da najprej predstavimo jed domačinom in kmetijam, bolj kot so vključeni v sodelovanje, bolj se povežejo z novimi jedmi. To bomo storili na sobotni tržnici.

Novo nastali jedi bomo predstavili lokalnemu turističnemu društvu (predsednik Alojzij Kosec) na njihovem občnem zboru.

Naredili bomo izjavo za javnost v kateri bomo predstavili naš projekt s termini pokušine jedi in jo poslali na več naslovov:

- Kopitarjev glas (lokalno glasilo občine Vodice),
- Sotočje (lokalno glasilo občine Medvode),
- Šentviške novice (lokalno glasilo Četrtni skupnosti Šentvid),
- Šmarnogorski list (lokalno glasilo Četrtni skupnosti Šmarna gora),
- Mengšan (lokalno glasilo občine Mengeš),
- Nedeljski dnevnik,
- Delo.

11. FESTIVAL TPLG, TEDEN RIMSKE BROŠKE IN KMEČKEGA GURMANA

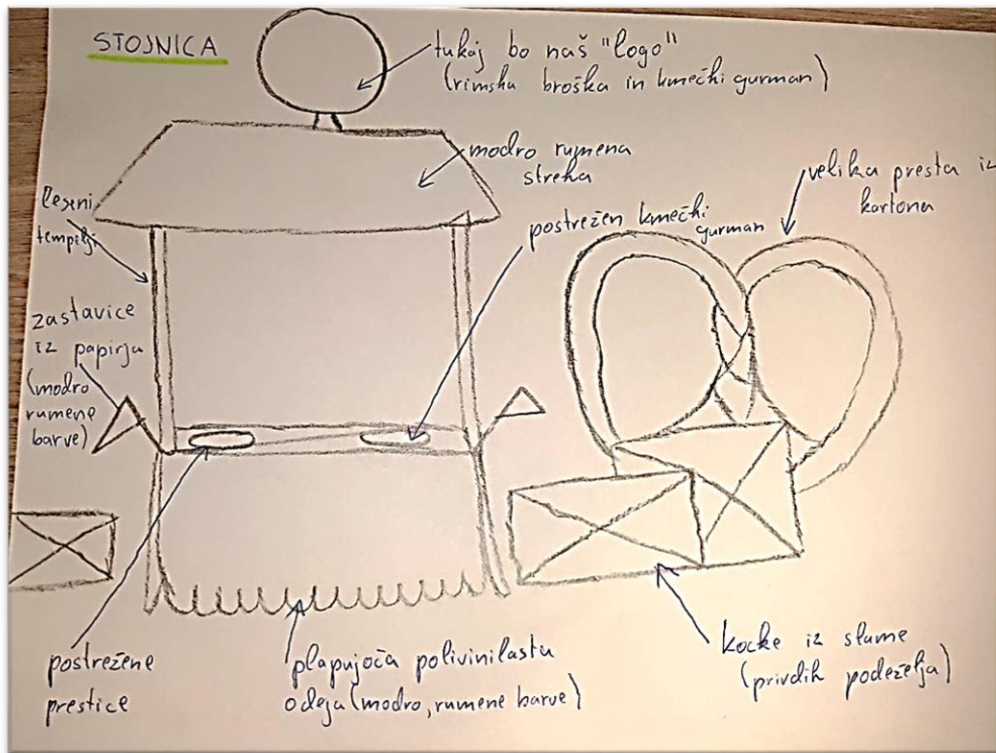
- Obe jedi bomo predstavili **na festivalu Turizmu pomaga lastna glava** v Mercator centru v mesecu aprilu.
- Dogovorili smo se za **teden Rimske broške in Kmečkega gurmana**, ki bo potekal od 17.-24. aprila.
Razdelili se bomo v ekipe, ki bodo jed predstavljale na posameznemu dogodku:
-tržnica v centru Vodice (sobota, 17. 4. 2021)
-tržnica v centru Medvod (četrtek, 22. 4. 2021)
-parkirišče v Tacnu pod Šmarno goro (petek, 23. 4. 2021)
- Z občino Vodice se bomo poskusili dogovoriti, da bi na **občinski praznik, 9. 9. 2021**, po podelitvi priznanj, udeležence postregli z Rimsko broško in Kmečkim gurmanom.
- Z ravnateljem se bomo poskusili dogovoriti, da bi Rimsko broško postregli na **slovenskem tradicionalnem zajtrku** v šoli, 15. 11. 2021.
- Z go. Petro Podgoršek in g. Primožem Logarjem se bomo pogovorili ali bi bilo naše nove jedi mogoče vključiti še v kakšno **ponudbo**.

Razmišljali smo še o ponudbi naših jedi na gasilskih veselicah, v gostilnah (Bukovica, Skaručna). V času korone smo razmišljali o dostavi na dom, imeli pa smo tudi idejo o degustaciji v trgovinah Tuš in Mercator. Organizacija navedenih stvari je zelo zahtevna in presega naše zmožnosti.

Izpeljava zamišljenih dogodkov je odvisna od stanja z virusom Covid-19.

12. TURISTIČNA STOJNICA

a) Izgled stojnice:



Barve uporabljene

1 - wine red	
102 - raw umber	
94 - brick brown	
91 - natural oak	
21 - Terra cotta	
97 - Rose Beige	
139 - flesh	
26 - Pastel Peach	
29 - Pearly Beige	
461 - warm grey	
70 - Royal blue	
76 - Sky blue	
45 - Banana Yellow	
120 - Black	
- White	

izgled stojnice

- dve barvi podtlage (in zavrudi: guba občine vodice)
- na podtlagi narisane mini prestice
- velik nastrov oz. kaj je na stojnici
- zgornji del, naj bi imel trake, ki bi bil v dveh barvah in v dvo barvenih zaporedju ()
- barve uporabljene:
 - rumena za podtlago in trake
 - modra ~~za~~ ~~trake~~ ~~in~~ ~~trake~~
 - vijolična za prestice
 - bela za nastrov
 - črna za spodnji del nastrova

b) Predstavitve na stojnici:

Na stojnici bo prisotnih 9 učencev:

- 2 učenci bosta hodila po Mercator trgovini vabiti ljudi na stojnico z letaki,
- 2 učenci bosta obiskovalca na stojnici sprejela, ena bo s pomočjo tablice na kratko predstavila od kod prihajamo, druga bo vprašala obiskovalca ali je za SLADKO ali SLANO. In obiskovalca napotila v pravilni »koridor«,
- 3 učenci bodo v rapu razložili zgodbi Rimske broške in Kmečkega gurmana, eden bo oblečen v rimskega vojaka, druga učenka v kmečko dekle in tretji bo kulinarik,
- 2 učenci bosta na stojnici razložili recepta ter jedi pokazali, obiskovalce obvestili o Tednu Rimske broške in Kmečkega gurmana in jih povabili na pokušino.

Vsi, razen rimskega vojaka, kmečkega dekleta in kulinarika, bodo oblečeni v majice z logom in napisom OŠ Vodice.

13. FINANČNI NAČRT

Majice ¹⁷	200 EUR
Blago za stojnico	60 EUR
Blago za rimskega vojaka, kmečko dekle	60 EUR
Sestavine za izdelavo Kmečkega gurmana	100 EUR
Sestavine za izdelavo Rimske broške	100 EUR
Kopiranje propagandnega materiala	30 EUR
SKUPAJ:	550 EUR

Viri: nekaj denarja bo za projekt prispevala šola, za sestavine, ki jih potrebujemo za naše jedi, bomo prosili kmetije, v zameno za njihovo oglaševanje. Nekaj denarja bomo za projekt nabrali s pomočjo prostovoljnih prispevkov v Tednu Kmečkega gurmana in Rimske broške.

ZAKLJUČEK

UČENCI:

Iz te izkušnje sem se naučila, da je tako delo dosti težje kot sem si predstavljala. Vzelo je veliko časa in načrtovanja, ter predanosti. Bila je zelo zanimiva izkušnja.

Spoznala sem da je to delo zelo težko in zahteva veliko resnosti, vseh mi je bilo, ko smo skupaj poprijeli za delo in naredili po najboljših močeh. Naučila sem se sodelovati in biti vztrajna pri iskanju podatkov, mislim da smo to nalogo dobro opravili.

Ugotovila sem, da so Vodice zelo velike (razširjene), naučila sem se, kako je lahko majhen kraj tako razvit. Naš namen mislim, da je bil dosežen, saj smo se zelo potrudili, temeljno spoznanje pa je da imamo zelo veliko kmetij in domačih izdelkov.

Sodelujoči smo se naučili, da delanje tega ni tako lahko.

S to seminarsko nalogo sem se naučila da je bilo ključno sodelovanje v skupini, in da vsak naredi svoje dolžnosti.

Spoznala sem da je delanje projekta težje kot sem pričakovala.

¹⁷ <https://www.mclow.si/>

Ko smo delali seminarsko nalogo, se mi je zdelo zelo dobro delo, saj smo morali veliko stvari skupaj narediti in pri tem si pomagati. Nisem vedela, da pri teh seminarskih nalogah porabiš kar nekaj časa, zato smo se morali kar potruditi in se vsi uskladiti :-).

Spoznala sem, da je v projekt treba vložiti veliko truda. Naučila sem se tudi delati v skupini.

Pri seminarski nalogi sem se naučila delati v ekipi.

S to seminarsko nalogo sem sem spoznala, da se tudi Vodice lahko (kar se tiče turizma) primerjajo z ostalimi večjimi vasi ali mesti. Iskreno sem pričakovala, da bo ta projekt zelo lahek, in da z lokalnimi sestavinami, ki jih dobimo v Vodicih, ne bi mogli narediti tako dobre jedi, a sem se motila naredili smo zelo dobro in okusno jed! Seminarsko nalogo je bilo veliko težje narediti. Ampak nam je uspelo z nalogo in super skupino! 😊

Ko smo delali seminarsko nalogo sem veliko uživala pri delu a sem spoznala, da je delo kar zahtevno. Navajeni smo, da delamo vedno z svojimi prijatelji, a pri tej seminarski nalogi smo se tudi naučili sodelovati z drugimi. V to nalogo smo vložili veliko truda, a smo se hkrati tudi zabavali in izdelovali različne stvari.

Pri seminarski nalogi sem se naučila skupnega sodelovanja in upoštevanja mnenja drugih. Spoznala sem tudi veliko o občini in njeni "zgodovini". Delo ni bilo najlažje:).

Letos sem pri seminarski nalogi spoznala, da je ključno skupno delo, da vsi v skupini potrebujejo nekaj narediti za uspešno dokončano nalogo. Vložili smo veliko truda, se boljše spoznali z Vodici in učiteljica se je res potrudila, da smo imeli vsako uro TVZ kot se za gre. Naučili smo se, da se nikoli ne sme obupati. Vse kakor se bom še naslednje leto odločila za ta predmet. Vse pohvale! 😊🙌🙌

Ko sem se prijavila na tvz sem pričakovala da bo to potekalo bolj, kot da bo več snovi in učenja. Ampak sem se zmotila. Od seminarske sem se veliko novega naučila predvsem o timskem delu in načrtovanju projektov oz. raznih dogodkov.

UČITELJICA:

Učence moram pohvaliti. Na daljavo so se poskušali usklajevati in snovati ideje za projekt. Prišli so do dveh zelo dobrih idej za jedi Rimsko broško in Kmečkega gurmana. Pogumno so se spoprijeli z neznanim. Kot so že sami omenili, so se naučili, da je pri projektnem delu potrebno veliko ustvarjalnosti, iskanja podatkov, navezovanja stikov, snovanja idej, vztrajnosti in odgovornosti, predvsem, da opraviš svojo zadolžitev. Učili os se sodelovanja z učenci, ki jih ne poznajo, upoštevanja mnenj drugih, sprejeti rešitve, ki morda tebi niso najbolj po godu.

Vesela sem, da jim je uspelo, še bolj pa se veselim nadaljnjega razvoja projekta in praktičnega dela, če nam bo zaradi situacije Covid-19 dopuščen.

VIRI IN LITERATURA

- R. Valenčič, Sveti Hieronim-Mož s Krasa, 2007, Založba Družina, Ljubljana
- https://sl.wikipedia.org/wiki/Ob%C4%8Dina_Vodice
- <https://www.vodice.si/>
- K. Jančar in drugi, Dediščina ljudi in krajev, Zbornik občine Vodice, 2020, Občina Vodice
- Kopitarjev glas
- <https://www.mclow.si/>
- <http://confetto.si/>
- <https://www.kulinarika.net/recepti/sladice/prestice/10881/>
- <https://translate.google.com/>
- <https://sl.tesplan.com/1443-chestnut-pt-recipe>
- <https://okusno.je/recept/kuhana-sunka>
- <https://www.220stopinjposevno.com/na-kro381niku/crn-polnozrnati-hlebcek>