

RAZISKOVALNA NALOGA
OSNOVNA ŠOLA FRANCA LEŠNIKA - VUKA
SLIVNICA PRI MARIBORU

LEŠKOVA ENERGIJSKA BOMBICA

35. državni festival Turizmu pomaga lastna glava

»MOJ KRAJ MOJ CHEF«

Mentorica:
Simona Sabati

Avtorji: Enya Julia Leitinger
Zala Pukl Vigec
Gaja Semprimožnik
Luna Vogrin

Slivnica pri Mariboru,
12. 3. 2021

POVZETEK

Gastronomija v turistični ponudbi določenega kraja igra pomembno vlogo. Veliko obiskovalcev želi potešiti lakoto in žejo z lokalnimi posebnostmi. Kadar so te prepoznavne, pogosto same privabijo v kraj.

Raziskovalno nalogo smo razdelili na dva dela. V teoretičnem delu smo na kratko predstavili naš kraj – Slivnico pri Mariboru, kulinarčno ponudbo Štajerske pokrajine, Pohorsko tržnico, na kateri ponujajo izdelke le lokalni pridelovalci hrane in šolski vrt s čebelnjakom.

V empiričnem delu smo predstavili recepte naših babic. Tako so nastale Slivniške bukve, v katerih večino receptov vsebuje ali slive ali orehe oziroma lešnike. Predstavili smo lokalne ponudnike ter izdelali brošuro ponudnikov z naslovom Pohorska tržnica. Ker se nismo zadovoljili »zgolj« z odkrivanjem in spoznavanjem krajevne kulinarike, smo razmišljali o produktu, ki bi bil samo naš – »slivniški«. Iz krajevnih imen Slivnica pri Mariboru, Orehova vas in imena naše šole Franc Lešnik - Vuk smo dobili osnovne sestavine produkta, torej slive, orehe in lešnike. Te sestavine smo povezali s šolskim zeliščnim vrtom in čebelnjakom. In rodila se je Leškova bombica.

Nazadnje smo razmišljali, kje in na kakšen način produkt ponuditi. Že v naslednjem mesecu načrtujemo vključitev Leškove bombice v šolski jedilnik, pozneje tudi na občinskem prazniku.

Želimo si, da bi ljudje prepoznali našo pozitivno energijo, ki smo jo vključili v nastajanje kroglice ter Leškovo bombico povezali z učenkami 9. razredov generacije 2012–2021.

Vsebina

1	UVOD	1
2	TEORETIČNI DEL	3
2.1	PREDSTAVITEV KRAJA	3
2.2	KULINARIČNA PONUDBA JEDI NAŠI KRAJEV	4
2.3	POHORSKA TRŽNICA	5
2.3.1	PONUĐNIKI POHORSKE TRŽNICE	6
2.4	ŠOLSKI ZELIŠČNI VRT	11
3	EMPIRIČNI DEL	13
3.1	RECEPTI NAŠIH BABIC	13
3.2	LEŠKOVA ENERGIJSKA BOMBICA	14
3.3	NAČRT TRŽENJA LEŠKOVE BOMBICE	18
4	ZAKLJUČEK	19
5	VIRI IN LITERATURA	20
6	PRILOGE	21
	Slika 1. Ponudba čebelarstva Cesar (http://www.medica-cesar.si/aktualno)	7
	Slika 2. Zeliščni vrt OŠ Franca Lešnika - Vuka (Foto Šolski arhiv)	12
	Slika 3. Nastajanje Leškove bombice (Lastni vir)	15
	Slika 4. Leškova bombica servirana na krožniku (Lastni vir)	16
	Slika 5. Leškove bombice na »vintage« prtičku (Lastni vir)	16
	Slika 6. Leško z Leškovimi bombicami (Lastni vir)	17

1 UVOD

Pravijo, da obstajajo tri skrivnosti življenja: jej dobro, živi preprosto in se pogosto smej. Običajno govorimo o hrani s stališča človeka, kateremu predstavlja osnovno potrebo. Skozi zgodovino si je človek zagotavljal hrano z lovom in nabiralništvom, zadnjih 10.000 let pa predvsem z načrtnim gojenjem (kmetijstvom). Danes je večina prehranske energije, ki jo zaužije človeštvo, produkt prehranske industrije, ki izvaja različne postopke umetnega spreminjanja živil. Zato ni presenetljivo, da je predvsem v zadnjem desetletju prisotna težnja po vrnitvi k naravi, naravnemu prehranjevanju in k ustavitvi prehitrega življenjskega tempa.

Na prvi pogled se zdi, da je bilo o prehrani, predvsem zdravi in zdravem življenjskem slogu, že vse zapisano. Tudi raziskovalne naloge smo se lotili »s cmokom v grlu,« saj se nam je zdelo, da naš kraj ne ponuja ničesar kulinarično posebnega. Prav tako v Slivnici pri Mariboru ne živi medijsko prepoznaven »master chef«. Zaradi razglašene epidemije in dela na daljavo se je načrtovan način dela spremenil. Ker je bilo odsvetovano druženje z ljudmi, smo se preusmerili od začetne ideje o kulinarični poti v raziskovanje lokalnih ponudnikov in pridelovalcev hrane. Kaj kmalu smo ugotovili, da jih ni malo. Prav tako smo spoznali bogato kulinarično ponudbo, ki smo jo raziskali s pomočjo literature in starih domačih receptov. Podrobno smo si ogledali ponudbo na Pohorski tržnici in ugotovili, da ponuja le lokalno pridelane izdelke. Ponudnike lokalno pridelane hrane bomo v nadaljevanju predstavili. Natančen opis ponudbe Pohorske tržnice bomo priložili k tiskanemu izvodu naloge.

V tednu pisanja z roko (projekt je potekal na daljavo) smo ustvarili knjižico babičinih receptov – Slivniške kuharske bukve. Knjižica je dodana k raziskovalni nalogi. Po sprehodu po šolskih vrtovih smo ustvarili zgibanko z recepti (Priloga 1), na osnovi zelišč oz. sadežev s šolskih vrtov ter dreves.

Še vedno pa nismo odkrili ničesar »novega, izvirnega«, samo »slivniškega«. Tako se je porodila ideja, da ustvarimo sami produkt, ki je povezan samo z našim krajem. Izhajali smo iz krajevnih imen »naše polovice občine« – Slivnica, Orehova vas, ter

imena naše šole Franc Lešnik - Vuk. V vsakem imenu se skriva ime sadeža. Tako so postali osnova naših receptov sliva, oreh in lešnik.

V času pouka na daljavo, ko nam je primanjkovalo energije in motivacije, se je utrnila ideja o energijski kroglici. Vsaka zase je v domači kuhinji preizkušala različne sestavine, na ulici smo degustirale in razmišljale o izboljšavah. Odločile smo se za kombinacijo sestavin, ki so vsem najbolj tekle. Seveda so v šoli sledile izboljšave. Pri izbirnem predmetu kemija v življenju je nastala naša energetska kroglica.

Ob 200-letnici šole smo oblikovali šolsko maskoto – Leška. Od takrat nas spremlja na vseh pomembnih prireditvah in tekmovanjih. Zato ni presenetljivo, da smo kroglico poimenovali Leškova bombica.

2 TEORETIČNI DEL

2.1 PREDSTAVITEV KRAJA

Občina Hoče-Slivnica na severu meji na mestno občino Maribor, na vzhodu na Miklavž, na jugu na Rače-Fram, ter na zahodu na Slovensko Bistrico in Ruše. Območje občine predstavlja prehodno območje med subalpsko in subpanonsko severno Slovenijo. Na zahodu meji na Pohorje, na vzhodu pa na Dravsko polje, kjer je reka Drava akumulirala prod v obliki velikega vršaja. Ravnina Dravskega polja je bila zlasti v zadnjih petdesetih letih območje intenzivne suburbanizacije. Površina občine znaša 57,3 km². Naselja v občini so: Čreta, Spodnje Hoče, Zgornje Hoče, Hočko Pohorje, Hotinja vas, Orehova vas, Slivnica, Rogoza, Polana, Pivola, Bohova, Radizel, Slivniško Pohorje.

Občina ima nekaj več kot 10840 prebivalcev ter med seboj povezuje vinorodna območja in pohorske gozdove. Med kmetijskimi dejavnostmi prevladuje ekološko kmetovanje, vinogradništvo in gozdarstvo, vse bolj pa se na kmetijah razvija tudi turizem. Poleg turizma se na kmetijah pospešeno razvijajo še druge dopolnilne dejavnosti, kot so storitve s kmetijsko mehanizacijo in razvoj domače obrti (prodaja lesa, izdelovanje izdelkov iz lesa), pridelovanje (sadje in zelenjave) ter izdelovanje živilskih pridelkov (domač kruh, domači jogurti, siri).

Občina leži na stičišču subpanonskega in osrednjeslovenskega podnebja, ki proti zahodu prehaja v subalpsko. Poleg kontinentalnega osrednjega Pohorja imajo velik vpliv za občino in okolico relativna bližina subpanonskega sveta, ki prinaša tople jeseni in nižjo letno količino padavin.

Veliko vlogo pri izrabi tal predstavljajo vinogradi in posledično tudi predelava vina. Vinogradi so razpršeni nad Pivolo, Polanskim in Hočkim potokom ter nad slivniškimi predeli občine. Na tem področju gojijo in predelujejo naslednja vina: renski rizling, sauvignon, rizvanec, laški rizling, beli in sivi pinot, chardonay ter traminec.

Lega in podnebje Občine sta primerna za gojenje sadnega drevja. Na tem območju uspeva veliko sort jabolk in hrušk, iz katerih predelujejo sadjevec in sadne sokove, ki dopolnjujejo kulinarično ponudbo na turističnih kmetijah, gostiščih in gostilnah.

Na tem območju so idealni pogoji za razvoj čebelarstva, saj je veliko gozdnih in travnatih površin. Tako lokalne čebelarske družine ponujajo različne vrste medu, kot so kostanjev, gozdni, cvetlični, ajdov in akacijev med.

2.2 KULINARIČNA PONUDBA JEDI NAŠI KRAJEV

Večina tipičnih jedi v našem kraju kaže značilnosti narodnih jedi Štajerske, še posebej Pohorja. Značilne jedi vsebujejo predvsem sestavine, ki jih je omogočila kmetijska pridelava skozi stoletja in način življenja ljudi na tem območju. Na Pohorju so bile juhe redko na mizi, običajno samo v nedeljo in ob redkih praznikih, ko je bila postrežena »svinjska župa«. Goveja je bila postrežena zelo redko. Ker je hrana v teh krajih temeljila predvsem na krompirju in koruzi, so pogosto kuhali t. i. »ajnprenast krompir« - prežgani krompir – ki so ga številni Pohorci jedli s kruhom. Veliko se je uporabljalo svinjskega mesa, predvsem sušenih mesnin. V veliko jedeh so prisotni ocvirki (svinjska mast, stopljena na visoki temperaturi), skuta in kislja smetana. Od zelenjave se najpogosteje uporablja fižol, zelje, repa, korenje in špinata. Veliko jedi je tudi iz ajdove in ješprenove kaše. Večina pa je tesno povezanih z vsakdanjikom nekdanjega kmečkega prebivalstva.

Za kolone tako pripravljajo kašnate, krvave, bele ter mesene klobase. Slednje tudi dimijo in jih zalijejo z mastjo, isto naredijo z ostalimi deli mesa. Za kolone se je pripravljala pečena kri, takoj po zakolu tudi pečena svinjska jetra.

Na mizo je postavila številne dobrote »pohorska ohcet« ali poroka. Na ta dan ni manjkalo dobrot, ko so goveja juha, sveža govedina z vinsko in s hrenovo omako, pražen krompir ter sezonske solate. Za sladico so postregli slivov kompot, potice, jabolčni zavitek in suhe slive s »krampampolo« (na slive nalito domače žganje in flambirano). Postregli so tudi pečeno svinjsko glavo in pečene kopune (skopljeni petelini). V novejšem času je na jedilniku tudi pečena ali ocvrta kokoš, ki si je tudi utrla pot v tradicionalno lokalno prehrano.

Ostale tradicionalne lokalne jedi so:

- olbič ali pohorski žganci: vrsta žgancev iz krompirja in koruzne moke, zabeljenih z ocvirki;
- pohorska gibanica: gibanica z dodatkom pšeničnega zdroba. Lahko so dodani tudi orehi in med;
- ocvirkova potica: jed z ocvirki (običajno iz kvašenega testa in zabeljena z ocvirki, zvaljana kot potica);
- pohorska omleta: biskvitno testo, polnjeno z brusnicami, z dodatkom stepene sladke smetane;
- štajerska kisl juha: juha iz svinjskih kožic, glave, repa, nog, zabeljena z ocvirki;
- pohorska bunka: suhomesnata sušena jed, ki temelji na konzerviranju boljših celih kosov svinjskega mesa v svinjskem želodcu ali debelem govejem črevesu;
- štajerski kuhani štruklji: gre za skutine štruklje. Za razliko od ostalih pokrajin, na Štajerskem te štruklje kuhajo v vreli vodi in jih ne zavijejo v platnen prtič. Med kuhanjem se tudi razkuhajo. Ponujajo jih kar z vodo, v kateri so kuhani, ki jo pred tem zabelijo.

2.3 POHORSKA TRŽNICA

V neposredni bližini Botaničnega vrta je septembra 2016 svoja vrata odprla Pohorska tržnica, ki je osrednji prostor, kjer se lahko lokalni ponudniki postavijo s svojimi pridelki in izdelki. Posebnost Pohorske tržnice je, da so z njo povezali naravno dediščino in pestro domačo ponudbo. Občina Hoče-Slivnica je v Pohorsko tržnico tako združila ponudnike domačih izdelkov in pridelkov, Univerzo v Mariboru ter okoliške občine. Ponudniki na Pohorski tržnici vas bodo seznanili s pristinimi regijskimi okusi narave z ekološko pridelanimi izdelki. Izbor je bogat in raznolik, od sezonskega sadja in zelenjave do pristnega olja, mlečnih ter mesnih izdelkov, kruha pa vse do raznega peciva. Pohorski tržnici ne manjka ponudba lesenih oz. rokodelskih izdelkov kot tudi ne strojene ovčje kože.

Namen takšnih tržnic je, da ljudje prepoznajo oziroma se zavedajo, kaj jim je v njihovem lokalnem okolju sploh na voljo.

Pohorska tržnica diha s krajem in običaji ljudi. Tako v zimskih časih obudijo stari ljudski praznik – koline. V decembrskih sobotah tržnica gosti Božička, jelenčka in palčke. Na z lučkami okrašeni tržnici najdete vrsto domačih izdelkov, drobnih daril ter voščilnic. Poleg lokalnih dobrot so med obiskovalce delili brezplačno knjigo kuharskih receptov za praznično in vsakdanjo peko.

V soboto, 23. 3. 2019, je na Pohorski tržnici zacvetelo pomladno vzdušje. Obiskovalci so se lahko podali na pravi Heriterra kulinarični sprehod po preteklosti Štajerske, ki je nastal v okviru projekta PalaeoDiversiStyria. Na ta dan so obiskovalci lahko poskusili dobrote, ki so produkt raziskovanja preteklosti na območju Občine Hoče-Slivnica.

Jedilnik iz pradavnine je bil naslednji:

- skorjice iz enozrnice z namazom iz pomladnih samoniklih rastlin,
- enolončnica iz pire in divjačine in pred gosti pečene nekvašene pogačice iz enozrnice,
- sladko presenečenje iz preteklosti, in sicer iz obdobja srednjega veka.

Rastline in ostale sestavine, ki so jih kuharji uporabili pri pripravi jedi, so služile za pripravo jedi gospodinjam pred 2000 leti pr. Kr.

2.3.1 PONUDNIKI POHORSKE TRŽNICE

V raziskovalni nalogi bomo našeli vse ponudnike Pohorske tržnice, ki ponujajo lokalno pridelano hrano in jedi. V prilogi je priložen natančen opis ponudnikov, ki smo ga oblikovali z namenom, da obiskovalce naše občine in občane seznanimo z aktualno ponudbo Pohorske tržnice.

Aronia-Bbp d. o. o.

Podjetje prodaja alkoholne sadne pijače TODO, bio sirup za redčenje Aronia ter 100 % bio sok iz aronije.

Ekološka Kmetija Zupanič

Na kmetiji pridelujejo različna žita za hrano živalim in moko, ki jo meljejo še na prvoten mlinu na kamen. Vsa žita, od pšenice, pira, koruze, ječmena in ovs, so ekološko pridelana. Trenutno so se specializirali v proizvodnjo kozjega mleka in kozjih mlečnih izdelkov (skuta, mehki in poltrdi sir, sadni in navadni jogurti, maslo, smetana, kislá smetana).

Čebelarstvo Cesar

Čebelarstvo Cesar prideluje cvetlični, kostanjev, akacijev in kremni med ter medene kombinacije novih posebnih okusov: cimetrov med, borovničev med, med s suhim sadjem ter med s čokolado in lešniki. Prav tako ponuja vrsto čebeljih proizvodov, kot so propolis, cvetni prah, sirup iz medu in smrekovih vršičkov, mešanico medu-cvetnega prahu-matičnega mlečka in propolisa, medene pijače, kot so medica, peneča medica in medeni liker.



Slika 1. Ponudba čebelarstva Cesar – (<http://www.medica-cesar.si/aktualno>)

Čebelarstvo Gaja

Ponujajo nam cvetlični, kostanjev in ajdov med. Nektar in mana za med čebelarstva Gaja sta nabrana v Brunšviku in njegovi okolici ter na Pohorju, kamor čebele prepeljejo na kostanjevo.

Darja Potočnik

V poletnem času ponuja svežo sezonsko zelenjavo: različne vrste solat, korenje, svežo papriko, paradižnik, kumarice, kolerabo, čebulo, svežo zelje itd.

V zimskem času ponuja motovilec, kislo zelje, kislo repo, fižol, svežo repo.

Domača Pivovarna Roth

Na turistični kmetiji Roth se že vrsto let ukvarjajo s proizvodnjo domačega piva. Domače pivo odlikujejo kakovostne sestavine in njihova strast za varjenje dobrega piva. Na tržnici nudijo pivo, ki ga varijo v svoji domači pivovarni.

Ferdinand Ledinek

Ukvarjajo se z vinogradništvom, sadjarstvom in živinorejo ter dopolnilno dejavnostjo – turizem na kmetiji. Njihovi proizvodi so vino, kis, kruh, jajca, sadje ter žganje, ki jih prodajajo na Pohorski tržnici in na domu.

Franja Bračko

Na Pohorski tržnici vam ponujajo domač zelenjavni namaz, vložene gobe, domačo sadno marmelado, ter kot novost marmelado iz buč. Imajo pa tudi veliko ponudbo medu in medenih izdelkov iz voska.

Gorazd Hiti

Gorazd Hiti nudi naravne zeliščne čaje, nabrane v Sloveniji, kot so čaji artičoke, njivske preslice, korde benedikta, melise, mete, islandskih lišajev, koprive, žajblja, materine dušice, ajde, rmana, sivke, gladišnika, vrbovca, zlate rozge, hmelja, ameriškega slamnika, regrata (suhih listov ter korenin). V sezoni nudijo tudi vrtno sadike bazilike, paprike, paradižnika, radičev, različnih solat ter zelenjave.

Kmetija Frangež

Na kmetiji imajo dopolnilno dejavnost za predelavo in konzerviranje sadja ter zelenjave. Na Pohorski tržnici nudi: svežo solato, redkvico, blitvo, špinačo, čebulo, sadni kruh, piškote, gibanico, suhe salame in meso iz tunke.

Kmetija Hecl

»Le iz dobre surovine je moč pridobiti kakovosten končni izdelek.« Ta stara modrost se okusi v mlečnih izdelkih Hecl. Heclovi so jogurte – tudi brez sladkorja, z dodatkom stevie, medu – razvili sami. Pridelujejo domače jogurte brez umetnih barvil ali gensko spremenjenih organizmov (GSO). Njihova skuta je šampionska, saj so v letu 2020 na Agri dobili že peto zlato medaljo.

Kmetija Šolar

S kmetije Šolar pridejo na tržnico naslednji produkti: sveže pečen kruh, potica in gibanica.

Kmetija Krajnc

Kmetija Kranjc ponuja kozje mleko in izdelke iz kozjega mleka: mladi kozji sir, jogurt, skuta in kefir.

Kmetija Samastur

Na Pohorski tržnici se predstavljajo s suhimi salamami, polsuhimi salamami s sirom, 100 % bučnim oljem, bučnim namazom in svežimi kokošnjimi jajci.

Ludvik Podgorelec

Ludvik Podgorelec na Pohorski tržnici ponuja sveže nabrane gobe raznih vrst ter gozdne sadeže.

Kmetija Žitnik

Kmetija Žitnik nudi izdelke iz domače polnozrnate ali gladke pirine moke: narejene testenine (»na žličko«, široki in jušni rezanci), polnovredne kekse (domače pirine »mašinske« kekse, pirine čokoleškote, pirine palčke z bučnimi semeni), pirine medenjake, pirin kruh z drožmi, slana bučna semena, 100 % bučno olje in domači fižol v zrnju »češnjevce«

Marinka Gumzej

Marinka Gumzej se je na tržnico priključila s prodajo naravne in zeliščne kozmetike.

Medeni Sij

Medeni sij na tržnici ponuja naslednje izdelke: med, propolis, razno vloženo zelenjavo (od vložene rdeče pese do vložene mešane solate), feferone, okusne marmelade najrazličnejših vrst, razne sokove, kot so sokovi aronije, korenčka, jabolka, ingverja, domač kis (aronije in jabolčni), jabolčni čips in krhlje.

Miran Pregl

Poleg slastnega medu, čebelarstvo Pregl prideluje tudi domače razne izdelke iz žganja, kot je na primer medeni liker.

Olga Domadenik

Na njeni stojnici najdemo v domači rodni zemlji pridelane: solate raznih vrst (radič, motovilec, regrat, rukola, blitva...), stročnice (stročji fižol, grah, čičerika, bob ...), gomoljasto in korenasto zelenjavo (krompir, rdeča pesa, črna redkev, rdeča redkev, korenje, koleraba, čebula, česen, repa, šalotka ...), jušno zelenjavo (drobnjak, peteršilj, zelena in luštrek...) in še več zdravih dobrot.

Oljarna Štumberger

Oljarna Štumberger ponuja bučna olja, pečene bučnice in domača jajca.

Pavel Bandur

Pavel Bandur s svojo kmetijo strankam nudi domača jajca, sadje ter zelenjavo in okusne domače testenine.

Pohorska Žganjekuha

Žganjekuha Kejžar skrbi za svoje rodovitne sadovnjake, iz katerih pridobivajo aromatična sadna in popolnoma naravna žganja, kot so Pohorsko zeliščno žganje, Viljamovka, Brinova jabolka, Regratovo žganje, Božično žganje, Višnjev liker, Smrekovi vršički žganje, Kutinov liker, Pohorske limonce in Slivovka.

Sadjarstvo Vrecl

Poleg svetlečih se jabolk na stojnici opazimo domačo slivovko, sadjevec, jabolčni sok, jabolčni kis, domače marmelade in kompote.

Sirarna Čuš

Izdelki Sirarne d.o.o. nosijo znak ES SI-M-416. Ta potrošnikom zagotavlja, da izdelki ustrezajo najstrožjim standardom veterinarskih predpisov v Sloveniji, skladno s standardi kakovosti v EU.« Na tržnici ponujajo sire različnih okusov, jogurte in skuto.

2.4 ŠOLSKI ZELIŠČNI VRT

Naša OŠ Franca Lešnika - Vuka leži na idilični lokaciji, kjer jo obdajajo naravni ekosistemi, ki nudijo veliko možnosti in podlage za razlago učnih vsebin. Pred dvema letoma smo postavili visoke, gomilaste in paletne grede, na katerih smo učenci zasadili različne rastline (zelišča, kumarice, nizki fižol, bučke, paradižnik, korenje in jagode). Postavili smo jih v delu šolskega okoliša, kjer je že bil izgrajen zeliščni vrt s čebelnjakom, za katerega skrbi Društvo čebelarjev Slivnica. V toplih mesecih je vsak drugi četrtek namenjen skrbi in urejanju vrta. Tako nas učence učijo vrtnarjenja in nam privzgajajo pomen domače pridelane hrane.

Že nekaj let uporabljamo zelišča z našega vrta za izdelavo čajev, zdravilnih krem in tinktur. Zelišča sušimo na šolskem podstrešju. Labele, kreme in tinkturo iz hermeline smo pripravili pri izbirnem predmetu poskusi v kemiji. Nastale produkte smo ponudili na božičnem bazarju. Zato smo za raziskovalno nalogo izdelali zloženko, v katero smo uvrstili recepte za izdelke, ponujene na šolskem bazarju ter recepta za skutni namaz s čemažem in cimetov štrukelj. Slednja recepta vsebujeta eno izmed sestavin, izpeljanih iz krajevnih imen občine oziroma iz imena šole (Slivnica pri Mariboru, Orehova vas, OŠ Franca Lešnika - Vuka) in sta redno na šolskem jedilniku. Zloženko smo priložili v prilogi 1.



Slika 2. Zeliščni vrt OŠ Franca Lešnika - Vuka (Foto Šolski arhiv)

3 EMPIRIČNI DEL

3.1 RECEPTI NAŠIH BABIC

Ko smo spoznali lokalne ponudnike pridelkov in hrane, smo se lotili raziskovanja tipičnih krajevnih jedi. Zaradi razglašene epidemije je bilo druženje z ljudmi odsvetovano, restavracije so bile zaprte. Zato smo se pogovarjali s sošolci, njihovimi mamami in babicami ter s sosedi. Prav tako smo raziskali domače knjižne police ter šolsko knjižnico, kjer smo iskali tipične kulinarične štajerske jedi.

Rdeča nit naših aktivnosti so bile jedi, ki vsebujejo vsaj eno sestavino, ki izhaja iz naših krajevnih imen – Slivnica pri Mariboru, Orehova vas, OŠ Franca Lešnika - Vuka. Tako smo brskali za recepti naših babic, ki vsebujejo slive, orehe ali lešnike. Svoje raziskovanje smo povezali s tednom pisanja na roke. Učenci so zapisali recepte, ki so jim jih posredovale mame oziroma babice. Nastali knjižici receptov bomo dodali k tiskanemu izvodu naloge.

Pri raziskovanju krajevne kulinarike smo ugotovili, da je veliko jedi v občini nastalo iz štajerske kulinarične zakladnice z dodajanjem krajevnih posebnosti, kot so:

- Krompirjev kropec: gre za vrsto krompirjeve juhe, ki so jo postregli v lončenih posodah, zabeljeno z ocvirki in potreseno s peteršiljem.
- Tomerli: kot testo za palačinke, vendar vlito v pekač in spečeno v pečici. Jed je lahko sladkana ali soljena (postrežemo kot dodatek k juhi). Če so dodani polenta in ribana jabolka, gre za sladico.
- Žemeljšek: ostanke belega kruha potopimo v omako iz jajca in mleka. Rahlo sladkamo in popečemo v pečici. Zraven postrežemo jabolčni kompot.
- Vliti krapi: podobni so carskemu pražencu, so v obliki kroga vlite palačinke debeline približno 1 cm. Običajno se sladkajo in postrežejo s kompotom.
- Oženjeni žganci: žganci iz krompirja in pšenične moke, zabeljeni z ocvirki (podobno pohorskim žgancem).
- Notešnica (špehovka): vrsta kruha, kjer je nadev izključno iz ocvirkov, spodnji del pa iz krušnega testa.

- Krivnik: jed iz pečene svinjske krvi, z dodatkom moke in začimb ter naribanimi jabolki.

3.2 LEŠKOVA ENERGIJSKA BOMBICA

V želji, da bi izdelali izdelek, ki bi bil samo naš z izvorom v Slivnici, smo na naši šoli pri pouku kemija v življenju ustvarili tako imenovano Leškovo energijsko bombico. Izbrali smo produkte (sadeže, pridelke) iz okolice naše šole, ki jih najdemo v krajevnih imenih občine ali pa so kakorkoli povezani z našim krajem. Tako smo se odločili, da za sestavine naše energijske kroglice uporabimo:

- lešnike (naša šola se imenuje OŠ Franca Lešnika - Vuka Slivnica pri Mariboru)
- slive (Slivnica je vas, v katerem se nahaja naša šola)
- orehe (Orehova vas je vas, po kateri imamo določeno poštno številko in se nahaja v naši občini)
- med (produkt, ki ga pridelujejo naše čebele na šolskem vrtu)
- zelišča (lastno pridelana zelišča na šolskem zeliščnem vrtu)

Našo Leškovo energijsko bombico smo izdelali po lastnem receptu, ki ima to dobro lastnost, da lahko vsak spremeni recepturo glede na željen okus. Kroglice so lahko različno velike, po želji vsakega posameznika.

Za 10 kroglic smo uporabili:

- 100 g mletih lešnikov
- 100 g mletih orehov
- 5 posušenih sliv (po želji)
- 2 veliki žlici medu
- ščepec timijana
- narezani lešniki za posip

Energijska vrednost mase za Leškove bombice:

- 100 g mletih lešnikov: 2935 kJ/701 kcal
- 100 g mletih orehov: 2713 kJ/648 kcal
- 100 g suhih sliv: 671 kJ/161 kcal
- 100 g medu: 1340 kJ/320 kcal
- 1 žlica medu: 267 kJ/64 kcal
- 100 g timijan: 1100kJ/265 kcal



Slika 3. Nastajanje Leškove bombice (Lastni vir)



Slika 4. Leškova bombica servirana na krožniku (Lastni vir)



Slika 5. Leškove bombice na »vintage« prtičku (Lastni vir)



Slika 6. Leško z Leškovimi bombicami (Lastni vir)

Kroglica ima veliko dobrih lastnosti:

- je dobrega okusa,
- je iz lokalnih sestavin,
- da energijo našim možganom,
- je super živilo,
- 100 % naravna,
- je narejena z ljubeznijo
- in nas spravi v dobro voljo.

3.3 NAČRT TRŽENJA LEŠKOVE BOMBICE

V šoli želimo naš produkt ponuditi učencem in delavcem šole. Enkrat mesečno bodo v šolski kuhinji pripravili Leškove energijske bombice in jih ponudili pri različnih obrokih (zajtrk, malica, kosilo). Leškovo bombico bomo med učenci oglaševali na šolskih oglasnih deskah z reklamnim plakatom, ki smo ga izdelali za promocijo Leškove bombice (Priloga 2).

Naša želja je, da nas – učence, navajamo na uživanje zdrave hrane iz preprostih hranil, ki jih lahko sami pripravimo doma in služijo kot vir energije. Tako bi lahko v marsikateri družini ta bombica zamenjala nezdrave sladkarije. Ker le-ta ne vsebuje nobenih konzervansov in aditivov, jih lahko doma shranimo v hladilniku nekaj dni. Takšno energijsko bombico si lahko privoščijo doma vsi družinski člani. Naš cilj je, da učence navajamo na uporabo naravnih produktov (sadežev) iz narave, tako kot jih imamo v našem šolskem okolišu. S tem jih osveščamo o lokalnih pridelovalcih hrane in pomenu razvoja ekološkega kmetovanja v naši občini. Glede na šolski zelenjavno-sadni vrt pa dobimo možnost v osnovnošolskem izobraževanju, da se naučimo rokovanja na vrtu, uporabnosti pridelkov z vrta, uživanja zdrave hrane in razumevanja ekološkega kmetovanja.

4 ZAKLJUČEK

V raziskovalni nalogi smo spoznali, da nikoli ne smemo podcenjevati ponudbe majhnih krajev. Ko smo razmišljali o raziskovalni temi, smo bili najprej zaskrbljeni, ker nimamo svetovno znane specialitete, kot je potica ali vsaj blejska rezina. Vendar je začetna negotovost kmalu izginila, saj smo ugotovili, da so naši kraji del bogate štajerske kulinarčne ponudbe, da so naše tipične jedi, v bistvu naše vsakdanje jedi. Spoznali smo, da so »koline pri stricu« del kulinarčne posebnosti kraja, del ustnega izročila, ki se ohranja iz roda v rod, in da je žemljšek, ki ga pripravi mama za večerjo, posebnost lokalne kulinarčne ponudbe.

Pri raziskovanju ponudbe Pohorske tržnice smo ugotovili, da imamo v kraju veliko lokalnih predelovalcev hrane, ki se nam trudijo približati ekološke pridelke s svojih kmetij in vrtov. Pri tem nismo pozabili na naš šolski vrt in produkte povezane z njim.

Ker se je vse vrtelo okoli hrane, morda je bila za to kriva razglašena epidemija in z njo povezano zaprtje šole, so nas nekateri recepti tako premamili, da smo jih doma tudi preizkusili.

V iskanju »čarobne sestavine« za izviren lokalni produkt smo se osredotočili na imena naših krajev in sestavine s šolskega zeliščnega vrta. Tako smo kraj povezali s šolo in našo maskoto ter ustvarili Leškovo bombico.

V prihodnosti je naš načrt ponuditi Leškovo energijsko bombico kot degustacijski izdelek na vsakoletnem božičnem sejmu na naši šoli. V obliki ankete načrtujemo preveriti odziv učencev naše šole in vseh delavcev šole ter vrtca. Nato bi enako preverili odziv z oceno naše kroglice pri degustaciji na božičnem sejmu. Če bo izdelek uspešno sprejet, se bomo kot ponudnik izdelkov naše šole predstavili tudi na Pohorski tržnici na občinskem prazniku.

Želimo si, da bi naša šola bila prepoznana po našem produktu, ki so ga izdelale učenke 9. razredov generacije 2012–2021.

5 VIRI IN LITERATURA

1. <https://sl.wikipedia.org/wiki/Naselje>, na dan 2. 3. 2021
2. <https://www.hoce-slivnica.si/vsebina/krajevna-skupnost-slivnica>, na dan 2. 3. 2021
3. Bogataj, Janez. 2008. *Okusiti Slovenijo*. Ljubljana: Rokus.
4. Kuhar, Boris. 2003. *Štajerska kuhinja*. Ljubljana: Kmečki glas.
5. Fridl, Jakob, 1996. *Hoče 850: območje hoške podžupnije*. Hoče: Krajevna skupnost.
6. <http://www.slovenian.info/si/Jedi-in-recepti/Olbič-ali-pohorski-žganci/>, na dan 23. 2. 2021
7. <http://www.kulinarika.net/recepti/13858/sladice/tomerl/>, na dan 23. 2. 2021
8. <http://www.kulinarika.net/recepti/18621/sladice/pohorska-omleta/>, na dan 23. 2. 2021
9. <http://skuhaj.si/recept/mesna-jed/pecena-svinjska-kri#>, na dan 23. 2. 2021

6 PRILOGE

Priloga 1

Recepti naših babic

Priloga 2

Reklamni plakat Leškova bombica