



JVIZ in VVZ OŠ Jožeta Hudalesa Jurovski Dol
Jurovski Dol 13, 2223 Jurovski Dol

tel.: (02) 729 56 62, splet: www.os-jd.si, e-pošta: info@os-jd.si,
davčna št.: 40918807, TRR: SI56 0110 0600 0036 980



DOBROTE IZ BABIČINE ŠPAJZE

Avtorice: Tisa Bedič 8.r, Ema Senekovič 8.r,
Špela Dvoršak 8.r

Mentorici: Eva Vivola, Tadeja Kunej

Jurovski Dol, 2024

KAZALO

| | |
|--|----|
| 1 UVOD | 4 |
| 2 SADNI KRUH (KLECNPROT) – TURISTIČNI SPOMINEK | 6 |
| 2.1 POMEN KRUHA | 6 |
| 2.2 PRIPRAVA SADNEGA KRUHA NEKOČ IN DANES | 8 |
| 3 SODELOVANJA | 11 |
| 3.1 KMETIJA KRANER | 12 |
| 4 ZAKLJUČEK | 14 |
| VIRI | 15 |
| PRILOGA | 16 |

POVZETEK

Podeželsko okolje, neokrnjena narava, griči, vinogradi, prijazni ljudje, domačnost in gostoljubje so lastnosti našega kraja, Jurovskega Dola. Naš kulinarčni spominek je izdelek, ki po našem mnenju povezuje tradicijo in trajnostno naravnost, s čimer ga vidimo kot sodobni produkt. Gre za sadni kruh, v naših krajih poznan kot klecnprot. Gre za jed, v kateri se lahko znajde vso suho sadje in oreški, ki jih imamo v shrambi (špajzi). Ker gre za lokalni tradicionalni izdelek, se nam zdi, da bi ga bilo idealno tržiti na naši lokalni prireditvi Jurjevi dnevi, poleg tega pa ga vidimo v ponudbi tudi med izdelki na lokalnem martinovanju in božično-novoletni tržnici. Z našim izdelkom pa bi želele obuditi tudi stare prakse peke sadnega kruha, namesto industrijskih slaščic s trgovinskih polic. Ker se k sadnemu kruhu odlično prileže tudi mleko, smo se odločile k sodelovanju povabiti kmetijo Kraner, ki prideluje mleko A2 (primerno tudi za alergike).

Tako kot pri sadnem kruhu lahko dodaš vse od koščkov čokolade, do raznoraznega suhega sadja in oreščkov, se lahko tudi vse v naši kuhinji in shrambi porabi za nekaj koristnega. Ker pa ne želimo škodovati naši neokrnjeni naravi, smo se odločile, da bomo izbrale okolju prijazno embalažo.

Prodaja našega izdelka bi potekala predvsem ob večjih praznikih našega kraja, s tem bi želele priklicati in obuditi stare spomine, ter predstaviti značilne jedi našega kraja in opisati našo pot izdelave.

ZAHVALA

Posebej bi se zahvalile Špelini babici za informacije o njenem otroštvu in tudi, da nam je povedala oz. dala svoj recept za sadni kruh. Zahvalile bi pa se tudi našima mentoricama, saj sta veliko pripomogli, nam stali ob strani, nam pomagale z zamislimi.

Beseda hvala gre posebno tudi kmetiji Kraner iz Spodnjega Partinja, za predstavitev njihove pridelave mleka in ogled njihove kmetije.

1 UVOD

Letošnjo turistično nalogo smo učenke Osnovne šole Jožeta Hudalesa Jurovski Dol izvajale pod mentorstvom učiteljic Tadeje Kunej in Eve Vivola. Posebnost naših srečanj je bila, da naloge nismo delale v okviru izbirnega predmeta turistična vzgoja niti v okviru krožka, zato so nam predstavljali velik izziv skupna srečanja, saj smo se morale ves čas sproti usklajevati. Na koncu nam je le uspelo. Srečevale se nas je nekaj osmošolk, pritegnile pa smo pa še eno šestošolko. Sestavljata nas dva razreda to sta osmi in šesti. Iz šestega razreda je ena učenka, iz osmega razreda pa nas je šest učenk.

Skupaj z mentoricama smo se odločile, da bo naš kulinarični spominek sadni kruh, ki mu pri nas rečemo klecnprot. Zdi se nam, da predstavlja naše okolje, saj ga v naših krajih gospodinje pečejo že stoletja. Je pa tudi trajnostni izdelek, saj v njem porabimo sadje, ki je zraslo v naših sadovnjakih. Suho sadje so gospodinje namakale v loncih z žganjem, to so pa potem čez zimo lahko porabile za peko. Sadni kruh se je pekel predvsem v prazničnem času.

Torej smo ga izbrale, da bi ohranile navade in običaje našega kraja, pokazati pa smo še želele, da ni treba vsega zavreči, kar izgleda na prvi pogled neuporabno. Želele smo tudi povezati generacije mladih in starejših ter pridobiti nove izkušnje. Hotele smo namreč "stopiti v kože" naših babic in se same preizkusiti v čem so one najboljše, to je peka slaščic, peciva in seveda ne smemo pozabiti na domač, mehak kruh, ki je vedno odličen, ko ga pripravi babica.

Kruh se nam zdi dober turistični izdelek, saj če ne moremo pojesti celega hlebca ali pa štruca kruha ga lahko preprosto zavijemo in imamo za kasneje. Danes ga lahko tudi zamrznemo.



JVIZ in VVZ OŠ Jožeta Hudalesa Jurovski Dol
Jurovski Dol 13, 2223 Jurovski Dol

tel.: (02) 729 56 62, **splet:** www.os-jd.si, **e-pošta:** info@os-jd.si,
davčna št.: 40918807, **TRR:** SI56 0110 0600 0036 980



Naš izdelek bi bil namenjen vsem obiskovalcem našega kraja ob najrazličnejših dogodkih, kot so Jurjevi dnevi ali Martinovanje, in tudi na božičnih stojnicah. Starejšim prebivalcem Jurovskega Dola pa bi radi sporočile, da se vse še ni pozabilo.

2 SADNI KRUH (KLECNPROT) – TURISTIČNI SPOMINEK

Kot omenjeno ima sadni kruh v naših krajih dolgo tradicijo in so ga pekle gospodinje v prazničnem času. V njem so porabile sadje, ki so ga imele na voljo, le redko so lahko vanj dale sadje, ki ni zraslo v njihovem okolju, na primer suhe fige ali banane, saj je to bilo zelo drago. Za naš projekt smo si ga izbrale, ker smo si zamislile hrano s trajnostno noto. Torej nekaj, kar nastane, da se hrana ne pokvari in zavrže, hkrati pa je okusno. To idejo smo povezale s tradicijo našega kraja in se tako spomnile na sadni kruh, po naše klecnpot. Zanj smo si zamislile tudi okolju prijazno embalažo, ki pa je hkrati modernega in privlačnega videza. Take se nam zdijo kartonaste škatle s plastičnim okencem, saj se nam zdi pomembno, da kupec vidi, kaj se skriva v naši škatli.



Embalaža izdelka

2.1 POMEN KRUHA

Kruh je ena najstarejših in najpomembnejših prehranskih jedi, ki jo človeštvo pozna. Pravzaprav se kruh uvršča med osnovna živila, saj je bil že od antičnih časov

pomemben del prehrane različnih kultur po vsem svetu. Izdelava kruha temelji na preprosti, a ključni sestavini - moki.

Obstaja veliko vrst kruha, od klasičnega belega in polnozrnatega do specialnih vrst, kot so pšenični, rženi, koruzni, ajdov, ovseni, črni ter druge vrste kruhov, ki vključujejo različne dodatke, kot so semena, oreščki, rozine in drugo.

Poleg tega je kruh v mnogih kulturah in tradicijah še vedno simbolizira gostoljubje, obilje in skupnost. Pogosto se uporablja tudi v verskih obredih in praznovanjih.

V zadnjih letih je trend izdelave kruha doma postalo priljubljen, saj ljudje cenijo svežino, nadzor nad sestavinami ter različne tradicionalne metode, kot je kislo testo, ki so bolj prilagojene posameznikovim prehranskim potrebam.

Pomembno je omeniti, da v primeru preobčutljivosti na gluten ali celiakijo, kruh iz pšenice, ječmena, rži in drugih glutenskih žit ni primeren. V teh primerih so na voljo alternativne moke iz brezglutenskih žit, kot sta riž in koruza, ter iz oreščkov in semen.



Kruh v krušni peči

2.2 PRIPRAVA SADNEGA KRUHA NEKOČ IN DANES

Kruh nekoč so pripravljali doma v krušnih pečeh. Kruh je bil dober, a je bilo zanj potrebnih več sestavin, zato so ga pripravljali predvsem ob večjih praznikih. Pri peki so se zbrale vse ženske in dekleta v hiši vsaka je bila za nekaj zadolžena. Pri peki niso uporabljali električnih pripomočkov kot jih danes. Prav tako niso nikoli uporabljale tehtnic ampak so vse delale po občutku. Še danes kdaj rečejo, da imajo "vse v rokah". Večino so mešale in gnetle z kuhalnicami oziroma rokami. Tukaj je eden izmed unikatnih receptov:



Babičin sadni kruh

Sestavine:

- kvašeno testo za domač kruh
- suhe slive
- orehi
- suhe jabolka
- suhe hruške
- rozine
- (fige)

Postopek:

1.Sadje narežemo na drobne koščke in ga namočimo v mleko ali rum in ga pustimo namakati do naslednjega dne.

2.Naslednji dan naredimo navadno krušno testo(moka, kvas, topla voda in malo olja)in ga pustimo vzhajati.

3. Ko testo prvič vzhaja, ga premešamo in dodamo še sadje, za tem pustimo, da vzhaja še drugič.

4. Po drugem vzhajanju, ga spet premešamo in pustimo ponovno vzhajati.

5. Ko kruh zadnjič vzhaja, naredimo hlebec, ga damo peči na 180-200°C odvisno od pečice. Kruh je pečen, ko na zadnji strani zadoni oziroma zapoje.

Danes se kruh večinoma kupuje, ljudje ne jedo več toliko domačih stvari, kot so jih jedli v času otroštva babic in dedkov. Nekatere mlajše generacije pa se vseeno podajo v ta izziv in kruh pečejo doma.

Prav zato, ker ta tradicija še živi, smo se odločile, da sadni kruh izberemo za naš turistični spominek in to tradicijo še bolj razširimo, in sicer v povezavi s prepoznavnostjo našega kraja.

Osnovnemu receptu smo dodale še nekaj novih sestavin, ki bi bolj privlačile mlajše generacije. S tem bi pokazali, da je sadni kruh zelo dobra alternativa slaščicam, zapakiranim v pisane in privlačne embalaže. Trdimo lahko, da je sadni kruh tudi bolj zdrava izbira. Ker se nam zdi zelo pomembno na kakšen način so sestavine pridelane, smo se odločile da bomo uporabili samo ekološko pridelane sestavine. To se nam zdi pomembno ker je tak način prijazen do okolja in ljudi. V našem kraju deluje zadruga Dobrina, ki povezuje pridelovalce z našega okolja. Zato bomo sestavine za izdelek kupile tam.

Postopek je ostal enak, vendar smo dodale več sestavin:

- brusnice
- rozine
- lešniki
- orehi
- marelice
- hruške
- slive
- jabolka
- 70% črna čokolada



JVIZ in VVZ OŠ Jožeta Hudalesa Jurovski Dol
Jurovski Dol 13, 2223 Jurovski Dol

tel.: (02) 729 56 62, **splet:** www.os-jd.si, **e-pošta:** info@os-jd.si,
davčna št.: 40918807, **TRR:** SI56 0110 0600 0036 980



- pomarančna lupinica
- sadje bi namočile v sok kislih jabolk.

V gospodinjski učilnici naše šole, smo si nadele predpasnike in se lotile ustvarjanja. Preizkušale smo recepte, se zabavale ob pripravi našega izdelka, v tej učilnici smo tudi posnele naš videoposnetek.

3 SODELOVANJA

Zavedamo se, da potrebuješ, če želiš prodreti na trg, sodelavce, partnerje, sponzorje, investitorje ipd. Zato smo se obrnile na več ljudi, ki bi nam po našem mnenju lahko pomagali.

Za sodelovanje z nami smo najprej prosile društvo Kmečkih gospodinj in pa tudi občino. Kmečke gospodinje smo kontaktirale, da bi dobile različne recepte in da bi nam pokazale, kako se kruh speče. Žal od njih nismo prejele odgovora, smo pa navezale stik z eno od naših babic, gospo Olgo Dvoršak, ki nam je povedala veliko stvari o pripravi kruha nekoč. Izvedele smo, da ima vsaka gospodinja svoj recept, ki je unikatni in po svoje poseben. Sadje se vgnete v krušno testo. V testo so vmešali sadje, ki so ga našli doma, to so bile predvsem slive, hruške, jabolka, rozine, tudi ribez. Le redko se je v testu našla kašna figa. Spodaj omenjen recept pod naslovom Priprava kruha nekoč, nam je dala prav ona. Povedala je, da še danes dela kruh na tak način kot se je naučila kot otrok.

Da bi naš izdelek lahko tržile pa smo se obrnile na občino. Tudi z njihove strani ni bilo odziva. Kljub temu smo si zamislile, na kakšen način bi svoj izdelek lahko ponujale ljudem. V našem kraju so zelo obiskani Jurjevi dnevi, v času jurjevanja. Takrat v naš kraj pride veliko obiskovalcev in turistov, da bi si ogledali vsakoletni blagoslov konjev, saj ima takrat sveti Jurij god. Legenda o svetem Juriju govori, kako je ta premagal zmaja. Vsako leto obeležujemo ta praznik 23. aprila, takrat na konju sedeč oblečen v zeleno brezovo vejevje, gre skozi Jurovski Dol Zeleni Jurij s spremstvom ostalih konjenikov. Na ta dan obiše naš kraj veliko bližnjih in tudi oddaljenih konjenikov. Prav zato se nam ta dogodek zdi idealen za trženje našega kulinaričnega spominka. Ponujale bi ga na stojnicah, ki so ob tem dogodku na osrednjem trgu. Tržnico bi okrasile dogodku primerno, oblečene pa bi bile kar v vsakdanja oblačila, povezavo s tradicijo babic pa bi nakazale tako, da bi si nadele predpasnike, pričeske uredile bolj tradicionalno, na glavo pa bi si poveznile rutice.



Jurjevi dnevi

3.1 KMETIJA KRANER

K sodelovanju pa smo povabile tudi kmetijo Kraner, ki se ukvarja z mlekarstvom. Na njih smo pomislile, ker se nam zdi, da se sadni kruh lepo poveže s skodelico svežega mleka. Čeprav se v naši bližnji okolici več kmetov ukvarja z mlekarstvom, smo se za to kmetijo odločili, ker pridelujejo prav posebno mleko. To je proizvodnja A2 mleka, ki ni alergeno, zato ga lahko pijejo tudi tisti, ki so alergični na laktozo.

Na kmetiji imajo okoli sto krav molznic in prav toliko mladih krav. Imajo dva stroja za molzenje. Tamkajšnji skrbnik je Boštjan Kraner z družino. Svojo kmetijo nam je v celoti razkazal in razložil vse postopke v povezavi z pridelovanjem mleka. Zdelo se nam je, da zelo lepo skrbi za dobro počutje svojih živali. V sodobno opremljenih hlevih imajo sodobni molzni stroj. Molzenje poteka tako, da najprej stroj za molzenje zmasira seske, da sprosti hormone in potem stroj pomolze krave molznice.



Stroj za molzenje



Kmetija Kraner



JVIZ in VVZ OŠ Jožeta Hudalesa Jurovski Dol
Jurovski Dol 13, 2223 Jurovski Dol

tel.: (02) 729 56 62, **splet:** www.os-jd.si, **e-pošta:** info@os-jd.si,
davčna št.: 40918807, **TRR:** SI56 0110 0600 0036 980



Sodelovanje z gospodom Kranerjem smo si zamislile tako, da bi poleg našega sadnega kruha lahko on predstavljal svoje A2 mleko. Kot smo že omenili, naš kruh in njegovo mleko tvorita čudovito kombinacijo.

4 ZAKLJUČEK

Ugotovile smo, da izdelava takega projekta, ni bila tako enostavna, kot je bilo na začetku videti, saj si je treba vzeti čas za premislek, kjer je treba ugotoviti, kaj vse potrebujemo za pripravo izdelka, si zamisliti kako bo izgledala embalaža, iz kakšnega materiala bo in kaj vse bomo dodale kvašenemu testu. Spoznale smo tudi to, da bolj kot je ekipa povezana, bolj bo pri delu uspešna, saj se pri takem sodelovanju med seboj bolje spoznaš in vidiš, kdo ima kakšne vrline. Za takšno nalogo potrebuješ veliko izvirnosti i moraš biti zbran pri tem kar počneš, da se ti kaj ne zalomi. Najboljši rezultat nastane, ko so v izdelek vloženi trud, zaupanje in prijateljstvo.

Med delom smo se srečevale z izzivi, ki pa nam niso vzeli volje. Naučile smo se povezovanja tradicije in modernega skozi kulinarčno ustvarjanje. Zelo zanimiva izkušnja je bila tudi ogled kmetije Kraner, največ pa smo se naučile skozi ustvarjanje naloge, kar nam je predstavljalo najtežji zalogaj. Vendar nam je s skupnimi močmi in sodelovanjem uspelo, na kar smo zelo ponosne. Želimo, da bi vas naš izdelek navdušil, tako kot je navdušil nas.

VIRI

https://www.os-jd.si/material/tn_jedi_iz_krusne_peci.pdf

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.pekakruha.si%2Fsadn-i-kruh-nasih->

babic%2F&psig=AOvVaw0_1idWbt1LtOjbAP2p2Msp&ust=1708803508081000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBIQjRxqFwoTCODtjqWbwoQDFQAAAAAdAAAAABAE

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.facebook.com%2Fkonradwine%2F&psig=AOvVaw2E9qLLAIC-->

<9kBqWDd265U&ust=1708804040454000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBIQjRxqFwoTCPi85qKdwoQDFQAAAAAdAAAAABAE>

[E](#)

<https://embalazko.si/wp-content/uploads/2018/12/Enoslojna-vre%C>

https://mb24.cdn1.maribor24.si/media/articles/main_image/20220424_143026_resize_59.jpg

<https://www.kulinarika.net/slikerecepti/4440/52.webp>

<https://www.kulinarika.net/recepti/kruh/moj-domaci-kruh/4440/>

<https://1.bp.blogspot.com/->

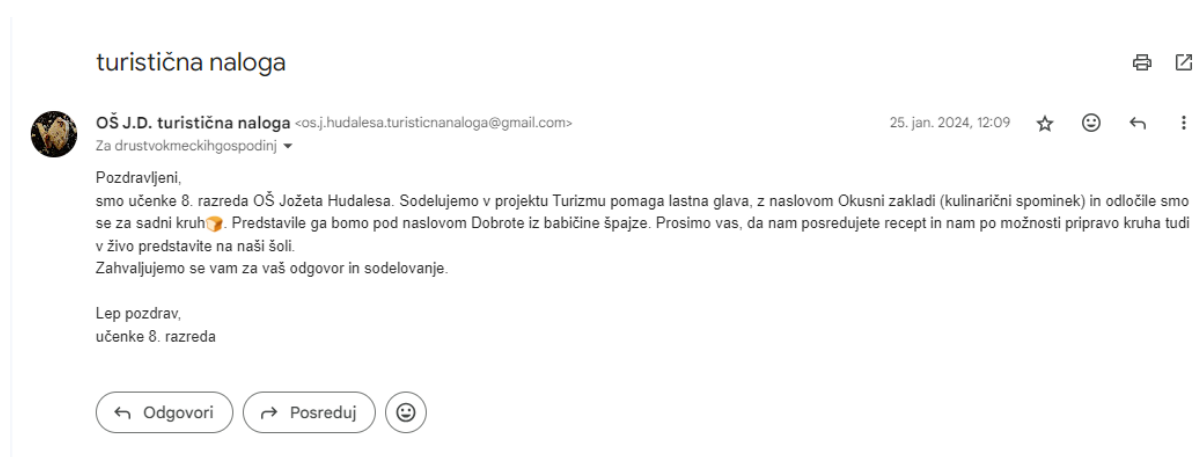
YMp0sl2mMuA/WQJMR5CVUil/AAAAAAB9aE/WHb1LaMmI8Yuw7NwSg4EyQONzJcfWFuqwCLcB/s1600/2017_02_04%2BZiva%2Brojdan%2BKovor-1.jpg

<https://www.visitmaribor.si/media/4441/sg->

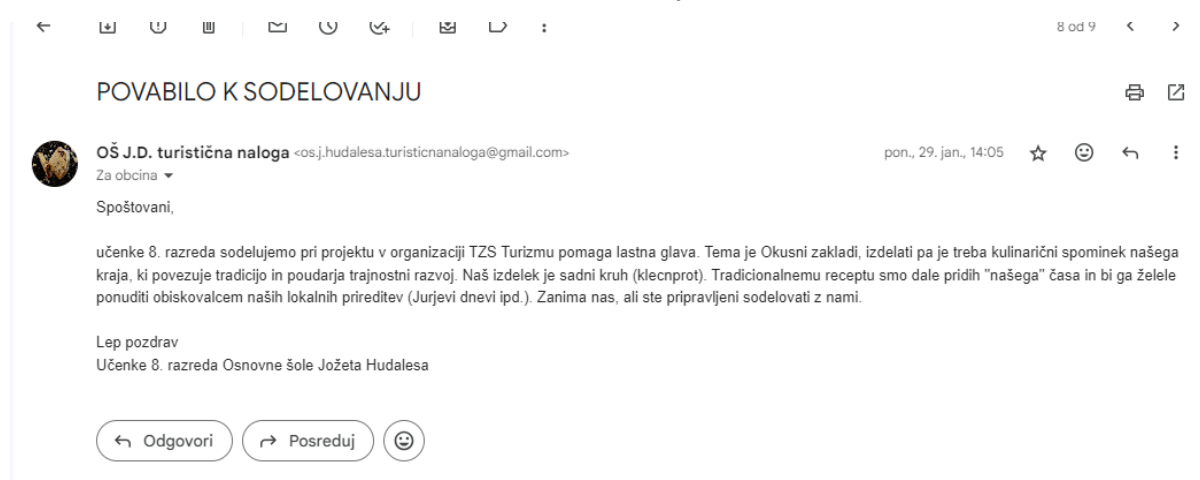
gibanica_rasq.jpg?anchor=center&mode=crop&width=640&height=360&quality=95/

PRILOGA

FOTOGRAFIJE POGOVOROV



Slika 10- slika pogovora z Kmečkimi gospodinjami



Slika 11-slika pogovora z občino

projekt-Turizmu pomaga lastna glava Prejeto x



OŠ J.D. turistična naloga <os.j.hudalesa.turisticnanaloga@gmail.com>
Za bostjan.kraner ▾

pon., 19. feb., 12:57 (pred 13 dnevi) ☆ 😊 ↶ ⋮

Pozdravljeni,
smo učenke OŠ Jožeta Hudalesa Jurovski Dol in sodelujemo v projektu Turizmu pomaga lastna glava. Seznanjene smo z vašimi odličnimi izdelki in bi vas želele povabiti k sodelovanju. Veselilo bi nas, če bi vas lahko 2. obiskale na vaši kmetiji, kjer bi nam prikazali pridelavo in predelavo mleka. Ker smo vezane na pouk, bi nam ustrezal čas med 13.00 in 14.15.
Za odgovor se vam že vnaprej zahvaljujemo in vas lepo pozdravljamo.

Učenke 8. razreda



bostjan.kraner
Za jaz ▾

pon., 19. feb., 13:21 (pred 13 dnevi) ☆ 😊 ↶ ⋮

Pozdravljeni

Trenutno imamo na kmetiji samo osnovno pridelavo mleka.
Predelave mleka še nimamo tako, da vam žal predelave mleka ne morem prikazati.

Lep pozdrav

Boštjan Kraner