

**Oš Rodica**  
**Kettejeva 13**  
**1230 Domžale**  
**TURISTIČNI KROŽEK**

**Potuj z jezikom**

# **P`r nas pa kuhamo...**

**(raziskovalno - projektna naloga)**



**Avtorice:**

**Emira Jusić 7.a**

**Pika Kostanjšek 6.b**

**Nives Sabljaković 7.a**

**Hana Žibert 6.b**

**Mentorica:**

**Tanja Logar, univ. dipl. soc. ped.**

**Rodica, 2012/2013**

# KAZALO

<b>POVZETEK</b>	<b>3</b>
<b>UVOD</b>	<b>4</b>
<b>1. KAKO SE JE KUHALO IN JEDLO NA OBMOČJU DOMŽAL V PRVI POLOVICI 20. STOLETJA</b>	<b>5</b>
1. 1. JEDI, KI SO JIH POZNALI IN PRIPRAVLJALI	5
1. 2. TEDENSKI JEDILNIK	6
1. 3. RECEPTI PO DOMAČE	7
1. 4. NAČIN PRIPRAVE HRANE	9
<b>2. TURISTIČNI PRODUKT</b>	<b>10</b>
2. 1. OPIS DRUŽABNIH IGER	10
2. 1. 1. »SPOMIN«	10
2. 1. 2. »ROKO NA KOZO, NOGO NA UŠEN«	10
2. 1. 3. »UGANI KAJ POMENI«	11
2. 2. TRŽENJE TURISTIČNEGA PRODUKTA	14
2. 2. 1. DRUŽABNE IGRE KOT MEDIJ PRENAŠANJA ZNANJA	14
2. 2. 2. DRUŽABNE IGRE KOT TURISTIČNI SPOMINEK, KI PREDSTAVLJA NAŠ KRAJ	15
<b>ZAKLJUČEK</b>	<b>16</b>
<b>VIRI</b>	<b>17</b>
<b>PRILOGA 1: SLOVARČEK IZRAZOV</b>	<b>18</b>
<b>PRILOGA 2: NAČRT PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI</b>	<b>19</b>

## POVZETEK

ŠOLA:

OŠ Rodica  
Kettejeva 13  
1230 Domžale  
Tel.: 01/7219 – 530  
E – naslov: [os-rodica@quest.arnes.si](mailto:os-rodica@quest.arnes.si)

NASLOV NALOGE: **P'r nas pa kuhamo...**

Avtorice:

Emira Jusić 7.a  
Pika Kostanjšek 6.b  
Nives Sabljaković 7.a  
Hana Žibert 6.b

V nalogi najprej spoznavamo in raziskujemo jedi; sestavine; pripomočke in predvsem lokalne izraze iz našega kraja - Domžal za navedeno. Predstavimo jedi, ki so jih kuhali preprosti ljudje v Domžalah in okolici na začetku 20. stoletja, njihov običajen tedenski jedilnik ter način priprave hrane ter pripomočke, ki so jih pri tem uporabljali. Zapisali smo tudi nekaj receptov v narečni in knjižni obliki.

Cilj naloge je izraze, jedi in način priprave vključiti v oblikovanje turističnega proizvoda – družabnih iger: »Spomin«, »Roko na kozo, nogo na ušen« in »Ugani kaj pomeni«, igre izdelati in predstaviti širši javnosti. En izvod vsake družabne igre smo že izdelali. Družabne igre bomo predstavljali in ponujali na občinskih, šolskih in turističnih prireditvah v Domžalah, v oddelkih podaljšanega bivanja na naši šoli ter v Etnografskem muzeju Menačnikova domačija. Na igre pogledamo in jih podajamo na trg iz dveh zornih kotov: kot medij prenašanja znanja iz preteklosti na prireditvah v kraju in kot turistični spominek, ki predstavlja naš kraj.

Izvod naloge je mogoče dobiti v knjižnici OŠ Rodica, posamezen izvod pa imajo tudi avtorice in mentorica.

Ključne besede: nekdanji izrazi za jedi, kuhanje nekoč, turistični proizvod, družabne igre, prireditve v kraju

## UVOD

Letošnja tema naloge »Potuj z jezikom« je ponujala obilo možnosti in priložnosti.

Naloge smo se lotili tako, da smo sprva vsi intervjuvali svoje babice. Poučile so nas o starih jedeh, ki so jih njihove mame pripravljale v njihovem otroštvu. Zelo smo se vživeli v intervjuje, naše babice pa še bolj. Ker pa so bile naše babice iz zelo različnih krajev, smo se osredotočili na pripovedovanj le ene babice iz kraja, kjer prebivamo – Domžal. Pri nalogi nam je pomagala 84-letna gospa Marija - Mici iz Domžal. Natančno nam je razložila izraze in jedi. Ga. Mici nam je predstavila jedi, predmete in izraze iz svojega otroštva, to je od leta 1928 dalje.

Idej za igre je bilo za celo morje. Izdelke smo si najprej zamislili v svoji glavi, nato pa smo jih naredili. Uporabljali smo različne materiale in v igre smo vložili veliko truda in časa.

Spoznali smo veliko starih jedi, za katere nismo vedeli, razne pripomočke in navade. Bilo je zelo zabavno in poučno odkrivanje jedi in izrazov, ki jih nismo poznali.

ZAKAJ smo se odločili za to temo – ker lahko preko iger na zabaven način mlajšim in starejšim predstavimo preteklost, ki smo jo raziskali in ker družabne igre lahko uporabimo tudi kot turistični spominek za promocijo kraja.

Kakšen je bil naš namen in cilji:

- poiskati jedi, ki so jih na začetku 20. stol jedli preprosti ljudje v našem kraju – Domžalah in okolici;
- poiskati takratna poimenovanja za jedi, sestavine in pripomočke ter način priprave;
- oblikovati turistični proizvod - družabne igre, ki bodo vsebovale in širile znanje o takratnih jedeh in izrazih, ki so jih uporabljali;
- takratne jedi in izraze preko družabnih predstaviti obiskovalcem na prireditvah domačem kraju, otrokom v šoli in drugje.

# 1. KAKO SE JE KUHALO IN JEDLO NA OBMOČJU DOMŽAL V PRVI POLOVICI 20. STOLETJA

Gospa Mici nam je predstavila jedi, ki so jih jedli v času njenega otroštva, t.j. od leta 1928 dalje, način priprave jedi in pripomočke, ki so jih pri tem uporabljali. Gre za preproste jedi, ki so jih jedli revnejši ljudje, ki so premogli kos zemlje in navadno prašiča ter kokoši. Jedilnik kmetov in drugih slojev prebivalstva je bil po pripovedovanju drugačen.

## 1.1. JEDI, KI SO JIH POZNALI IN PRIPRAVLJALI

- »KAŠA«: proso, skuhan v mleku ali vodi. Kašo iz vode so zabelili z ocvirki.
- »MLEČNA KAŠA« ista priprava kot pri kaši samo da se naredi z mlekom
- »ČRN SOK«: Preprosta jed, ki so jo jedli redno za glavni obrok. Moko so zmešali z malo vode, da so se naredile kepice (»štruklci«), ki so jih skuhali v vodi in zabelili z zaseko.
- »MLEČN SOK«: ista priprava kot »črn sok«, le da so »štruklce« skuhali v mleku, brez zaseke.
- »PUŽEN'N SOK«: je »oženjen sok«, »soku« so dodali še kašo.
- »ŽUPA«: Preprosta goveja juha z »nudlni« (rezanci), ki so jedli ob nedeljah.
- »PRAŠIČ'VA ŽUPA«: Juha s prekajeno svinjino in rumenim korenjem. Pogosto so v njej skuhali »sok«.
- »U UBLICAH K'MPER«: Kuhan krompir, ki so ga postavili na mizo še z lupinami. Jedli so ga poleg »soka«
- »PREKAJEN MESO«: domači kosi svinjine, ki so jo sušili v dimniku nad krušno pečjo.
- »K'MPERJEVI KNEDLNI«: Krompirjevo testo iz moke in jajc, skuhan v slanem kropu, narezano na trikotnike.
- »ŠPEHOVKA«: Slan kolač z ocvirki.
- »KROFI«: so sladka jed na vrhu posuta z zmletim sladkorjem. Pripravljali so podobne kot jih poznamo danes, le da so jih cvrli v »špehu«. Jedli so jih navadno le v pustnem času.
- »J'ŠPR'N«: Ješprenj ali ričet, enolončnica iz ješprenja, pripravljena z domačim suhim mesom.
- »PULENTA Z MLEKAM«: Polenta z mlekom kot jo poznamo tudi danes. Jed so jedli za kosilo ali večerjo.
- »KUFE«: Kava iz proje in ječmena, v katero so gosto natlačili kruh. Kufe so jedli vsak dan za zajtrk.
- »HVANCAT'«: so krhki flancati rumene barve, manj vzhajani kot jih poznamo danes.
- »ZELE PA ŽGANCI«: ajdovi žganci s kislim zeljem, kot jih poznamo še danes.

## 1.2. TEDENSKI JEDILNIK

### ZAJTRK:

- Vsak dan: kufe, v katerem je bilo »kruha tolk, da je žlica stala«<sup>1</sup>.

### KOSILO:

- Skoraj vsak dan: »sok«, z mlekom ali vodo, z različnimi dodatki ali prilogami ali pa so jedli samega. Poleg soka so jedli krompir ali pa so notri v sok zamešali še kašo (»pužen´n sok«).
- Občasno: »Prašič´va župa«, v katero so zamešali »sok«.
- »Pulenta pa mlekk«.
- Približno enkrat na teden: »j´špr´n«.
- Približno enkrat na teden »kisu zele pa žganci«.
- Nedeljsko kosilo:
  - »Župa z nudl´nm«,
  - »Meso iz župe«,
  - »Tenstan k´mper«,
  - »Suvata«.
- Za praznike:
  - »Župa«,
  - Prekajeno meso, »u ublicah k´mper«,
  - »Suvata«,
  - »Potica«,
  - »Hvancat´«,
  - »Perhi« za veliko noč.

### MALICA:

Čežana, kateri so dodali star kruh. Poleti so na isti način skuhal borovničevac.

### VEČERJA:

- »Pulenta pa mlekk« ali
- »kufe« ali
- »sok« ali
- kaša, ki je ostala od kosila.

---

<sup>1</sup> ga. Marija, 16. 12. 2012

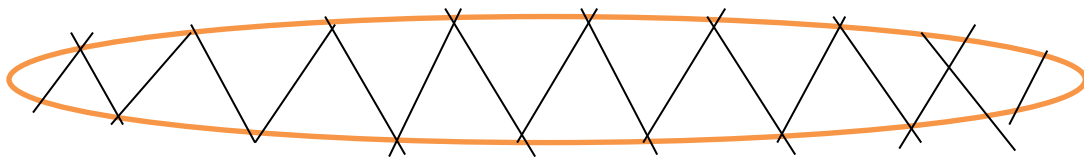
### 1.3. RECEPTI »PO DOMAČE«

Nekaj receptov, ki nam jih je povedala ga. Marija bom citirali dobesedno po pripovedovanju. Poleg bomo zapisali recept tudi v knjižnem jeziku.

- »K'MPERJEVI KNED'LNI«

»Nucaš k'mper, jajc, moko.

Skuhal k'mper, ublil (olupili, op. p.), zmečkal z valjarjem in pol z roko. Dodal jajc in moko, fajn ubdelal z rukám. Nardil pet do šest 20cm dolgih štruc, premera 6 – 7cm. Štruce daš za 20 m'nut kuhat u slan krop. Ven vzameš s šeflo in žlico. Štruco smo razrezal (slika 1) in zablil s špeham.«<sup>2</sup>



Slika 1: način rezanje štruce za pripravo »k'mperjevih kned'lnov«.

Potrebuješ krompir, jajca, moko.

Skuhaš krompir, ga olupiš, zmečkaš z valjarjem, potem ga zgneteš še z roko. Dodaš jajca in moko, dobro pregneteš z rokami. Narediš pet do šest 20cm dolgih štruc, premera 6-7 cm. Štruce daš za 20minut kuhat v slan krop. Ven vzameš z zajemalko in žlico. Štruco razrežeš in zabeliš z zaseko.

- »SUVATA«

»Nucaš zele, jes'h, špeh alpa zaseko, k'mper.

Zelnato glavo narežeš, zravn daš k'mper, zrezan na šnite, zalijš z jesham in mrzumu špeham alpa zaseko k je ustala od tenstanga k'mperja.«<sup>3</sup>

Potrebuješ zelje, kis, zaseko, krompir.

Zeljnatu glavo narežeš, dodaš rezine krompirja, nato vse to preliješ z oljem in hladno mastjo ali zaseko ki je ostala od praženega krompirja.

- MESO, PRIPRAVA »OD PRAŠIČA DO LONCA«

»U šk'f smo dal surov meso, na tesno, fajn s slano vodo zalil. Tri tedne se je pol meso suliu u škaf'h. Pol smo odlil salamurje, meso se je odcedu. Vsak kos mesa

---

<sup>2</sup> Ga. Marija, 16. 12. 2012

<sup>3</sup> Ibid.

smo preluknal, dal skozi debelo špago, zavezal zanko in vse skupi obesil na debele palce nad raufnik, da se je prekadi. Tam je stau 14 dni, takrat se ni sme veliko kuriti.«<sup>4</sup>

V škaf (velika lesena posoda) smo dali surovo meso, na tesno in dobro zalili s slano vodo. Nato se tri tedne meso v škafu soli. Potem smo odlili »salamurje«, to je voda, ki ostane, prepojena z mesom in soljo. Vsak kos mesa smo preluknjali in skozi to luknjo vstavili debelo vrvi, zavezali zanko in vse skupaj obesili na debele palce nad dimnik, da se prekadi. Tam stoji 14 dni, takrat se pa ne sme veliko kuriti.

- »HVANCAT'«

»Nucaš moko, precgerm, mlek, jajca pa putr. Vse skupi zamesiš u rahu tisto. K nkt tisto z dost gor pride, ga prgnetš in zvalaš na dva prsta debeu. Z nožam nardiš kvdrate. To se mora use delat u gork hiš. U kvadratu pusred zarežš 2x z nožam. Pol to pstiš na miz prerezane hvancate, bit mora gorko, pukrijš s prtam, d hvancat uzhajajo. Umes morš met pa n špogrt mast alpa v le. U v le daš za en ušen sul. Če gre sou gor, je mast dobra. Uzhajane hvancate daš u mast in glih ko kukr je šla sou gor, morjo jt hvanc ti tud. K je uspod rmen, ga z vilcam pr ubrnš. Spet gledaš d je spodna stran glih tko rmena k t vrhna. Tm, k je prerezan, se nardi lukna. Skoz to lukno jih z vilcam alpa kuhovncu dajš vn. K vn uzamš, daš u veliko skledo, d se spodni udteka v le.«<sup>5</sup>

Potrebujemo moko, kvas, mleko, jajca in maslo.

Vse skupaj zamesiš v rahlo testo. Ko je testo zadosti vzhajano, ga zgneteš in razvaljaš na debelino dveh prstov. Z nožem narediš kvadratke. Pomembno je, da se vse to dela v toplem prostoru. Na sredino kvadrata z nožem 2x zarežeš. Potem pustiš prerezane flancate na mizi, biti mora toplo, pokriješ s prtom, da flancati vzhajajo. Vmes moraš imeti na štedilniku mast ali olje. V olje daš ščepec soli. Če sol hitro priplava na površje, je maščoba ravno prav vroča za cvrtje. Vzhajanje flancate daš v mast in »kakor je šla sol gor morajo tudi flancati«. Ko so spodaj rumene barve, jih z vilicami ali kuhlalnicu obrneš. Ko se cvre, paziš, da sta in zgornja plast isto rumeni kot spodnja. Tam, kjer je bilo testo prerezano, se naredi luknja. Skozi to luknjo jih z vilicami ali kuhlalnicu daješ ven. Ko jih vzameš ven, jih daš v veliko skledo, da se spodaj odteka olje.

---

<sup>4</sup> Ibid.

<sup>5</sup> Ibid.



## 1.4. NAČIN PRIPRAVE HRANE

Sprva, do približno 30ih let 20. stoletja, so kuhali v krušni peči v črni kuhinji. Vse so skuhali v enem, velikem loncu, ki so ga postavili na sprednji del peči, k odprtini na vroč kamen – »č'les'nk«, ki je grel jedi. Kurilo se je globlje, v notranjosti peči. Kuhalo se je v velikem, 4 – 5l velikem loncu oz. »piskru«. Lonec, ki je bil spodaj ozek, proti vrhu pa vse bolj širok, so v peč postavili z »burklami«: na lesenem ročaju je bil na koncu železen okvir v obliki črke u. Zaradi oblike lonca so lahko »burkle« spodaj vstavili okrog lonca, na zgornjem delu pa so se zatakstile.

Iz velikega »piskra« so hrano prelili v pollitrške glinene lonce, povezane z žico, da se niso prehitro razbili. Iz teh glinenih loncev so hrano tudi jedli ali pa jo hranili za kasneje, tako da so lonce postavili na rob peči, da je hrana ostala topla.

V krušni peči so pekli tudi kruh, 5 – 6 hlebcev hkrati, ki so ga nato hranili v shrambi in imeli za dolgo časa.

Prvi »štedilnik« so dobili ob koncu 30ih let 20. stol. Imenovali so ga »koza«, saj je stal na štirih železnih nogah. Na vrhu je bila železna plošča, velikosti približno 60x50cm, spodaj pa kurišče, kjer so kurili le z drvami.

Nekateri v kraju so tedaj že imeli štedilnik na drva, kakršnega lahko v nekaterih hišah vidimo še danes. Del je namenjen segrevanju vode, kjer je bila stalno na voljo vrela voda.<sup>6</sup>

---

<sup>6</sup> Ibid.

## 2. TURISTIČNI PRODUKT

Razmišljali smo, kako jedi, navade in izraze iz časa naše babice iz začetka 20. stoletja predstaviti sodobni javnosti. Idej je bilo veliko, na koncu pa smo se soglasno odločile za družabne igre.

Igre so namenjene ljudem vseh generacij, torej bomo na ta način preteklost predstavili vsem starostnim skupinam. Znano je tudi, da se preko iger najlažje učimo, zato bomo znanje, ki smo ga pridobili z intervjuji, lahko delili z drugimi preko igre.

Družabne igre, ki smo jih pripravili, bomo uporabili na dva načina:

- kot medij prenašanja znanja iz preteklosti in
- kot turistični spominek, ki predstavlja naš kraj.

### 2.1. OPIS DRUŽABNIH IGER

#### 2.1.1. »Spomin« (od 4 do 99 let)

Navodila: Igra ima lahko največ 4 igralce. Karte najprej zmešaš in jih razporediš po igralni površini tako, da slike ne bodo vidne (karte morajo biti obrnjene navzdol). Nato en od igralcev obrne 1 karto, ki si jo sam izbere nato pa še eno karto in če se sličici ujemata karti položi na svoj kupček. Če najdeš par, lahko ponovno obrneš eno karto in ji poskušaš najti par. Če para ne najdeš, karti položiš nazaj na isto mesto in na vrsti je tvoj soigralec na tvoji levi strani. Zmagovalec je tisti, ki ima največ parov sličic na svojem kupčku. Igro naj začne najmlajši.



Slika 2: Kartice za igro spomin

#### 2.1.2. »Roko na kozo, nogo na ušen« (od 6 do 99 let)

Navodila: Igra je različica znane igre »Twister«. Igra ima lahko največ 5 igralcev: štiri igralce in enega pomočnika. Najprej podlago razpremo in jo položimo na tla. Igralci se postavijo vsak na svojo stran podlage, pomočnik pa se usede ob robu podlage. Pomočnik vzame vrtalko s kazalcem in ga zavrti. Na delu na katerem se kazalec ustavi je sličica, zraven pa piše katero roko ali nogo bo moral igralec položiti na to slikico, ki je narisana na podlagi. Ko se postavi je na vrsti naslednji igralec. Vrstni red igralcev določite sami. Vrstni red igralcev se ponavlja v smeri

urinega kazalca. Ko si naslednjič na vrsti, pomočnik zopet zavrti kazalec na vrtalki. Ko dobiš novo navodilo od pomočnika kam moraš postaviti katero roko ali nogo na katero sličico jo premakneš. Če že imaš roko ali nogo postavljeno na tisti sličici ki ti jo je dal pomočnik, to roko ali nogo samo prestaviš na drugo mesto, ki ima isto sličico. Če se kazalec ustavi na črti med eno in drugo sličico, ga ponovno zavrtite. Če izgubiš ravnotežje in padeš ali premakneš nogo ali roko iz sličice na podlagi izpadeš. Zmaga tisti, ki najdlje ostane na podlagi brez da bi padel ali se premaknil.



Slika 3: Pripomočki za igro »Roko na kozo, nogo na ušen«

### 2. 1. 3. »Ugani kaj pomeni...« (od 9 do 99 let)

Navodila: Igra ima največ 10 igralcev, razdeliti se morate v pare (10 igralcev je 5 parov). Kartice zmešaš in jih položiš na tri kupčke: rumene kartice na en kupček (2 točki), oranžne kartice na drugi kupček (3 točke), rdeče kartice pa na tretji kupček (4 točke). Vsak par ima svojo figurico, ki jo postavi na start. Začne najstarejši par. Izbere si težavnost vprašanja: rumena kartica najlažje vprašanje, oranžna kartica srednje težko vprašanje, rdeča kartica najtežje vprašanje. En od para pogleda kartico in se odloči ali bo to jed narisal ali opisal. Ko se odloči obrne peščeno uro in



začne risati ali opisovati jed. Če njegov soigralec ugotovi jed preden se čas izteče se premakneta za toliko točk kolikor je vredna kartica. Če ne more ugotoviti, mu njegov soigralec prebere namig (spodaj na kartici). Če tudi to ne ugame kartico položita pod kup kartic iste barve in se NE premakneta od svojega mesta dokler zopet nista na vrsti naslednji krog. Ko sta spet na vrsti, riše ali opisuje igralec, ki je prejšnji krog ugotavljal jed. Tisti par, ki pride prvi na cilj je zmagovalec. Kartice s pojmi:

<b>ZASEKA</b>	Prašičja maščoba, obarjena, dodali so ji čebulo. Hranili so jo v »banah«.
<b>KOZA</b>	Preprost štedilnik na štirih dolgih nogah, z železno ploščo, na katero se je postavilo lonec in pod katero so zakurili ogenj.
<b>SALAMURJE</b>	Voda, ki je ostala, ko so tri tedne namakali meso v soli, predno so ga dimili in sušili.
<b>NUDLPRET</b>	Lesena deska, velikosti pribl. 1,5 m x 1m, na kateri so mesili testo.
<b>UBLIČNE</b>	Krompirjeva lupina.
<b>UŠEN</b>	Proso.

<b>U UBLICAH K'MPER</b>	Kuhan krompir, ki so ga postavili na mizo še z lupinami. Jedli so ga poleg »soka«.
<b>SOK</b>	Preprosta jed, ki so jo jedli redno za glavni obrok. Moko so zmešali z malo vode, da so se naredile kepice (»štruklci«), ki so jih skuhali v vreli vodi, dodali zaseko.
<b>MLEČ'N SOK</b>	Preprosta jed, ki so jo jedli redno za glavni obrok. Moko so zmešali z malo vode, da so se naredile kepice (»štruklci«), ki so jih skuhali v mleku, brez zaseke.
<b>ŠPEHOVKA</b>	Slan kolač z ocvirki.
<b>KOZA</b>	Eden prvih štedilnikov na štirih nogah, z železno ploščo, pod katero se je zakurilo.
<b>KAŠA</b>	Proso, skuhano v mleku ali vodi. Kašo iz vode so zabelili z ocvirki.

<b>J'ŠPR'N</b>	Enolončnica iz ješprenja, pripravljena z domačim suhim mesom.	<b>PRAŠIČ'VA ŽUPA</b>	Juha s prekajenim prašičjim mesom in rumenim korenjem. Pogosto so v njej skuhalo »sok«.
<b>KUFE</b>	Kava iz proje in ječmena, v katero so gosto natlačili kruh. Kufe so jedli vsak dan za zajtrk.	<b>K'MPERJEVI KNED'LNI</b>	Krompirjevo testo iz moke in jajc, skuhano v slanem kropu, narezano na trikotnike.
<b>PULENTA PA MLEK'</b>	Polenta z mlekom kot jo poznamo tudi danes. Jed so jedli za kosilo ali večerjo.	<b>JES'H</b>	Kis.
<b>ŽUPA</b>	Preprosta goveja juha z »nudlmi« (rezanci), ki so jedli ob nedeljah.	<b>TENSTAN K'MPER</b>	Kuhan krompir, narezan in prepražen na zaseki s čebulo.
<b>BANA</b>	Večja lesena posoda, v kateri so hranili zaseko.	<b>HVANCAT'</b>	Rumeni flancati iz krhkega testa.
<b>ČEŽANA</b>	Jabolka, prekuhana v kašo, kateri so dodali star kruh. Jedli so jo za malico.	<b>BURKLE</b>	Posebne »klešče«, s katerimi so lonec dajali v krušno peč.
<b>SUVATA</b>	Solata, navadno zeljnata, dodali so ji krompir, hladen »špeh« in kis.	<b>Č'LES'NK</b>	Kamen, v srednjem delu krušne počni, kamor so postavili lonec za kuhanje.

Tabela 1: Prikaz kartic s pojmi pri igri »Ugani kaj pomeni«.

## 2. 2. TRŽENJE TURISTIČNEGA PRODUKTA

### 2. 2. 1. DRUŽABNE IGRE KOT MEDIJ PRENAŠANJA ZNANJA

Naše igre moramo predstaviti čim širšemu krogu ljudi. Najbolj se bomo osredotočili na otroke, saj je potrebno začeti že pri najmlajših. Tudi na odrasle ne bomo pozabili, tem se bomo približali na prireditvah turističnega društva in občinskih dogodkih.

Odraslim bomo jedi predstavili tudi preko razdeljevanja letakov z recepti, ki jih bodo, upamo, navdušili za pripravo takratnih jedi doma.

Promocija naših iger je preprosta, potrebujemo le prireditev, kjer se bo zbralo veliko ljudi, mizico in stole, vendar tudi to ni nujno potrebno.

Prireditve, kjer načrtujemo, da se bodo igrale naše igre:

<p><i>Šolske športne igre na OŠ Rodica, 25. maj 2013.</i></p> <p>Gre za prireditev, kjer tekmuje v različnih športnih disciplinah, na stojnicah pa predstavljamo svoje delo. Povabimo tudi starše in različna društva, ki se prav tako predstavljajo na stojnicah. Na eni od stojnic bomo predstavljali in se igrali naše družabne igre.</p>	<p><i>Ribiška veselica, maj ali junij 2013,</i></p> <p>ki jo vsako leto organizira Turistično društvo Jarše – Rodica. Prireditev vsako leto obišče veliko krajanov, k igranju naših družabnih iger bomo skušali pritegniti vse generacije</p>
<p><i>»Kolesarski rely«, oktober 2013,</i></p> <p>ki ga prav tako organizira Turistično društvo Jarše – Rodica. Poleg športa je prireditev tudi družabno obarvana.</p>	<p><i>Hitovo sejmarjenje v Domžalah, 14. in 15. september 2013,</i> kjer se naša šola in turistični krožek vsako leto predstavlja na stojnici.</p>

Tabela 2: Prikaz načrtovanih prireditev, kjer se bodo igrale naše družabne igre

Poleg igranja na različnih prireditvah, bomo igre predstavljali tudi v oddelkih podaljšanega bivanja na naši šoli. Pričeli smo že januarja 2013. Povezali smo se tudi z učenkami prostovoljkami, ki delajo z mlajšimi v podaljšanem bivanju, tako da bomo igre predstavili in se igrali prav v vseh dvanajstih oddelkih. Če bodo otroci zainteresirani, jim bomo njihovo najljubšo igro tudi izdelali, da se bodo igrali tudi kasneje

## 2.2.2. DRUŽABNE IGRE KOT TURISTIČNI SPOMINEK, KI PREDSTAVLJA NAŠ KRAJ

»Spominek je torej vsak predmet, izdelek ali spoznanje, ki nam predstavlja posebnosti naravnega okolja in ustvarjalne različnosti vsakdanjikov in praznikov prebivalcev dežel, pokrajin, dolin, mest, vasi, tudi posebnosti, ki nam jih ponujajo v muzejih, naravnih parkih, turističnih centrih idr.« Predstavljajo neko okolje, spominjajo nas na spoznanja, ki smo jih tam pridobili, na stvari, ki smo jih doživeli. Spominki so lahko zelo raznoliki, kot smo raznoliki ljudje ter naše želje.<sup>7</sup>

Naše družabne igre pomembno predstavljajo naš kraj. So izvirne in zanimive, obiskovalce oz. turiste seznanjajo z našimi lokalnimi izrazi in jedmi iz preteklosti. Igre bi tako po simbolični ceni ponujali morebitnim obiskovalcem prireditelj, ki smo jih že omenjali, ki prihajajo iz drugih krajev ter tudi domačim obiskovalcem.

Igre bomo ponudili tudi Menačnikovi domačiji, etnološkemu muzeju, ki »predstavlja kulturno dediščino in obrtniško tradicijo Domžal«. Hiša je opremljena kot ekoč, s starimi predmeti in pohištvo ter tako ponuja »avtentičen prikaz nekdanjega življenja kmečko – obrtniške družine«. <sup>8</sup>

Ker domačijo obiskujejo številni obiskovalci iz drugih slovenskih krajev in tudi iz tujine, bi naše igre lahko tudi tržili kot turistični spominek, ki je ideja in delo otrok.

---

<sup>7</sup>[http://www.slovenia.info/pictures%5cTB\\_board%5cattachments\\_1%5c2009%5cStrategija\\_spominkov\\_in\\_organizacijsko\\_poslovni\\_model\\_7510.pdf](http://www.slovenia.info/pictures%5cTB_board%5cattachments_1%5c2009%5cStrategija_spominkov_in_organizacijsko_poslovni_model_7510.pdf), 10. 1. 2013

<sup>8</sup> <http://www.visitljubljana.com/si/imenik/550/detail.html>, 10. 1. 2013

## ZAKLJUČEK

Ob pripravi naloge »P'r nas pa kuhamo« smo se ogromno naučili, spoznali veliko, veliko za nas novih jedi, pripomočkov in izrazov. Prav tako smo spoznali življenje začetku v 20. stoletja. Ugotovili smo, da je bilo življenje naših babic zanimivo in nekoliko drugačno od današnjega. Dosegli smo naše cilje, z opravljeno nalogo smo zadovoljni.

Spoznali smo ogromno novih izrazov in jedi iz različnih delov Slovenije, tiste, ki izhajajo iz našega kraja – Domžal in okolice pa smo podrobneje predstavili tudi v nalogi in jih bomo širili naprej – med otroke in odrasle. Način priprave hrane se prav tako razlikuje od današnjega, zanimivo je tudi skozi koliko različnih načinov kuhanja je prešla ravno generacija naših babic.

Naš turistični proizvod je že izdelan, moramo ga samo še uspešno predstaviti na trgu, kar se bomo intenzivno trudili do konca šolskega leta in v začetku prihodnjega.

Pri igranju naših iger z otroki v podaljšanem bivanju smo ugotovili, da se jim igre zdijo zanimive ter da se jih radi igrajo. Izrazi se jim sprva zdijo nenavadni, ob ponavljanju pa jih zlahka usvojijo.

Upamo tudi, da bomo z letaki z recepti, ki jih bomo delili na prireditvah in tržnici navdušili tudi naše starše za pripravo takratnih jedi.

Temeljno spoznanje naloge je, da obstaja veliko odličnih starih jedi in še več zanimivih starih izrazov, ki tonejo v pozabo, četudi si zaslužijo, da bi večno prehajali iz roda v rod – ravno zato se bomo turistični podmladek OŠ Rodica – da se znanje in izročilo ohrani.



## VIRI

- [http://www.slovenia.info/pictures%5cTB\\_board%5cattachments\\_1%5c2009%5cStrategija\\_spominkov\\_in\\_organizacijsko\\_poslovni\\_model\\_7510.pdf](http://www.slovenia.info/pictures%5cTB_board%5cattachments_1%5c2009%5cStrategija_spominkov_in_organizacijsko_poslovni_model_7510.pdf), 10. 1. 2013.
- <http://www.visitljubljana.com/si/imenik/550/detail.html>, 10. 1. 2013.
- Ustni vir: Ga. Marija – Mici iz Domžal, 16. 12. 2012.

## PRILOGA 1: SLOVARČEK IZRAZOV

- »KOZA«: Eden prvih štedilnikov na štirih nogah, z železno ploščo, pod katero se je zakurilo.
- »UŠEN«: Proso.
- »BURKLE«: Posebne »klešče«, s katerimi so lonec dajali v krušno peč.
- »Č'LES'NK«: Kamen v srednjem delu krušne počī, kamor so postavili lonec za kuhanje.
- »NUDLPRET«: Lesena deska, velikosti pribl. 1,5 m x 1m, na kateri so mesili testo.
- »PRECGERM«: Kvas.
- »JES'H«: Kis.
- »KUFЕ«: Jed iz kava iz proje ali ječmena, v katero so gosto natlačili kruh. »Kufe« so jedli vsak dan za zajtrk.
- »SOK«: Preprosta jed, ki so jo jedli redno za glavni obrok. Moko so zmešali z malo vode, da so se naredile kepice (»štruklci«), ki so jih skuhali v vreli vodi ali mleku ter dodali zaseko.
- »SALAMURJE«: osoljena voda, v kateri se je tri tedne solilo meso.

## PRILOGA 2: NAČRT PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI

### STOJNICA:

1. Domači flancati (spekli jih bomo sami) in špehovka;
2. Letaki z recepti in razlagami izrazov;
3. Ilustracije pripomočkov in jedi (pri pripravi nam bodo pomagali tudi učenci iz podaljšanega bivanja);
4. Več izvodov naših iger, spomin bomo obiskovalcem tudi podarjali.

Na stojnici in pred stojnico se bomo z mimoidočimi igrali naši igri »Spomin« in »Ugani kaj pomeni«, »Roko na kozo, nogo na ušen« pa bomo zaradi prevelike količine prostora, ki ga zavzema le ponudili na ogled.

Pri predstavitvi na stojnici bomo sodelovale vse štiri avtorice in naša mentorica.

