

Osnovna šola Otlica

LIKOF

27. FESTIVAL TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA POTUJ Z JEZIKOM

AVTORJI (ime in priimek ter razred):

1. Ana Velikonja, 7.a
2. Ivan Polanc, 6.a
3. Nik Vidmar, 7.a
4. Veronika Krapež, 7.a
5. Tina Polanc, 9.a
6. Aljaž Prem, 6.a
7. Adrijan Kodelja, 6.a
8. Mirjam Vidmar, 3.a
9. Eva Breclj, 3.a

MENTORICA:

Iris Lisjak, prof biologije in gospodinjstva

OTLICA, januar 2013

1. ZAHVALA

Pri pripravi naloge in uresničevanju naših idej so nam bili v veliko podporo naše mentorice, ki so nas spodbujale in nas usmerjale, da smo nalogo izpeljali do konca.

Iskrena zahvala gre tudi gospe Danici Vidmar in njenemu možu gospodu Antonu Vidmarju. Zahvaljujemo se tudi družini Vidmar, ki nas je zelo toplo sprejela na njihovi turistični kmetiji na Sinjem vrhu.

ŠOLA: OSNOVNA ŠOLA OTLICA, Otlica 48, 5270 Ajdovščina

Tel: 05 3649 531 faks: 05 3649 530 e-pošta: o-otlica.ng@guest.arnes.si

NASLOV RAZISKOVALNE NALOGE: LIKOF

AVTORJI RAZISKOVALNE NALOGE (ime in priimek ter razred):

1. Ana Velikonja - 7.a
2. Tina Polanc- 9.a
3. Nik Vidmar – 7.a
4. Veronika Krapež – 7.a
5. Aljaž prem – 6.a
6. Adrijan Kodelja – 6.a
7. Ivan Polanec – 6.a
8. Eva Brecelj – 3.a
9. Mirjam Vidmar – 3.a

MENTORICA:

Iris Lisjak, prof biologije in gospodinjstva

Naslovnico je oblikovala Ana Velikonja, 7.a, pod mentorstvom Silve Copič

SODELAVKE:

Elvica Velikonja, učiteljica matematike in fizike
Silva Copič, učiteljica likovne vzgoje
Ivica Vidmar, vzgojiteljica predšolskih otrok

Število strani: 29

Priloge:

- Anketni list
- Soglasje za sodelovanje na festivalu TPGL
- Recepti jedi
- Narečni izrazi

Otlica, januar 2013

2. POVZETEK

Na svojem popotovanju z »jezikom« po Gori smo spoznali, da nam Gora ponuja veliko različnih kulinaričnih užitkov ter veliko turističnih zanimivosti. Ob iskanju ustreznega naslova za turistično nalogo smo imeli kar nekaj idej.

Beseda Likof ima na Gori še poseben pomen. Toda naša naloga ni bila raziskovanje likofa, pač pa jedi, ki so jih pripravljali ob tem dogodku. Učence in obiskovalce Gore smo hoteli seznaniti, da so jedi iz vsakdanjih pridelkov, ki uspevajo pri nas, lahko zelo dobre in dosegljive vsem.

Na našem območju ni industrije, zato je narava še dokaj neokrnjena. Pridelki, ki jih ljudje pridelajo doma, pa so biološko pridelani in temelj zdrave prehrane.

Kulinarične značilnosti Gore smo najprej predstavili otrokom. Z delavnicami smo jih učili priprave spodkavšenih makaronov, mineštre iz kolerabe in krompirjeve polente z ocvirki in kislim mlekom. Nato smo se odločili, da bomo svoje znanje razširili še na osnovnošolce iz OŠ Danila Lokarja iz Ajdovščine. Tudi njih smo povabili na delavnice. Naše prizadevanje, da hrano in način priprave približamo otrokom, je bilo več kot uspešno. Odziv je bil zelo dober. Učenci so priznali, da je lahko krompirjeva polenta s kislim mlekom ali mineštra iz kolerabe odlična zamenjava njihove nezdrave prehrane. Za »okušane« dobrote in tudi za druge turistične zanimivosti so navdušili svoje starše, prijatelje, znance. In tako je naša naloga pognala TURIZEM v življenje. Izrazili so željo, da bi radi še naprej spoznavali kulinariko Gore, pa tudi drugih turističnih znamenitosti in možnosti za rekreacijo pri nas.

Tudi te smo na kratko predstavili v nalogi, kajti naša Gora resnično ponuja veliko možnosti za turizem.

Želimo si, da bi veliko mladih spoznalo, da doma pridelani pridelki in hrana iz njih ne zahteva veliko truda pri pripravi. Kakovost obroka je neprimerljiva z jedmi, ki jih pripravljamo doma iz pridelkov kupljenih v veleblagovnicah.

KLJUČNE BESEDE: likof, kulinarika, Gora, Trnovska planota, naravne znamenitosti

3. ABSTRACT

On our virtual journey round the region of Gora we found out that it offered many culinary delights and a lot of interesting sights. We have had many different ideas for the title of our project.

The word *Likof* bears a special meaning in this area. Our intention is not to research the feast at topping-out itself, but the different kinds of food that were prepared on this occasion. We want to show the students and the visitors of Gora that food made from ordinary crops grown here can be very tasty and easy to prepare.

There are no industrial facilities in our area and nature is therefore quite intact. The crops that are grown here by ordinary people are biologically produced and are the essentials for healthy eating.

The food specialties of Gora were first introduced to children. They have been thought to make boiled yeast dough, turnip cabbage vegetable soup, potato polenta with cracklings and sour milk. Then we have decided to share our knowledge with the students of Danilo Lokar Primary School from Ajdovščina. We have invited them to our workshops. We have been very successful in bringing the preparation of food and the food itself closer to children. They were very eager. The students admitted that the potato polenta with cracklings and sour milk and the turnip cabbage vegetable soup could be an excellent substitute to their unhealthy food. They have introduced these specialties to their parents and friends. In this way our project pushed Tourism into life... Now they want to research the cuisine of Gora, as well as other sights and recreational possibilities, further more.

We have also briefly introduced the sights and recreational possibilities of Gora in the project because our region has a lot to offer to the tourists.

We wish that the young would realize that home-grown crops and food made out of it demands a lot of effort to prepare. But the quality of the meals is much better than of those prepared from bought ingredients.

KEY WORDS: likof, cuisine, Gora, Trnovo plateau, natural sights

4. KAZALO

1. Zahvala.....	2
2. Povzetek	4
3. Abstract	5
4. Kazalo	6
5. Uvod	7
5.1.Geografska lega Gore	8
5.2.Naravne in kulturne turistične znamenitosti.....	8
5.3.Rekreacijske poti	10
6. Gostinska ponudba	12
6.1.Rezultati ankete	12
7. Potek dela	15
7.1.Načrt dela	15
7.2.Metode dela.....	15
7.3.Cilji dela	15
8. Turistične in rekreativne poti	16
8.1.Pešpoti	16
8.2.Kolesarske poti	16
8.3.Padalstvo	17
8.4.Ostale dejavnosti	17
9. Predstavitev jedi	18
9.1.Obisk Čibejevske domačije in priprava mineštre iz kolerabe	19
9.1.1. Intervju z ga. in g. Vidmar	20
9.2.Priprava spodkvašenih makaronov	22
9.3.Kuharska delavnica priprave krompirjeve polente na Sinjem vrhu	24
10. Trženje našega proizvoda	26
11. Predstavitev na turistični tržnici	27
12. Zaključek	28
13. Literatura	29
14. Priloge	30

5. UVOD

Nalogi smo dali naslov Likof. Pri izbiri smo mislili predvsem na dejstvo, da je bil likof v naših krajih zelo pomemben. Ko so se končala velika dela (npr. košnja, spravlanje »listja«, pobiranje krompirja...) so gospodinje delavce bogato pogostile. Ta pogostitev se imenuje Likof.

Med jedmi, ki so jih pripravljale, so se večkrat znašli tudi spodkvašeni makaroni, krompirjeva polenta z ocvirki in kislim mlekom, mineštra iz kolerabe pa je bila bolj vsakdanja jed.

Ker priprava teh treh jedi že tone v pozabo, smo se na šoli odločili, da bomo prevetrili te recepte. Odločili smo se tudi, da bomo vse te jedi predstavili tudi drugim, po naše »unajnim« ljudem, ki prihajajo k nam z »Dežele«.

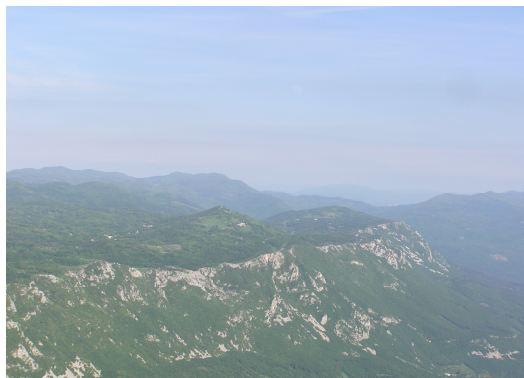
Naša ideja, da jed predstavimo našim vrstnikom z »Dežele«, je uspela. Na turistično kmetijo Sinji vrh smo povabili osnovnošolce z Osnovne šole Danila Lokarja Ajdovščina na kuharsko delavnico.

Delavnica je bila izvedena s pomočjo družine Vidmar. Njihova turistična kmetija ponuja gostom poleg standardnih tudi pristne domače jedi. Naša ideja o kuhanju krompirjeve polente z ocvirki in kislim mlekom se je izkazala kot zelo uspešna. Naključni gostje na kmetiji so jed pohvalili in povedali, da je zelo okusna.

5.1. GEOGRAFSKA LEGA GORE

Na videz nepristopna in neprehodna. Tako zgleda naša Gora.

Gora je planota na južnem robu Trnovskega gozda. Naseljena je približno štiristo let; vasi Predmeja, Otlica in Kovk ležijo tu. Zavetje jim daje Trnovski gozd, ki je najbolj severozahodni del Dinarskega gorovja. Zaradi svojevrstno izoblikovanega terena, nadmorske višine, gozdnatosti in prometne odmaknjenosti je Gora tja do druge svetovne vojne razmeroma počasi spreminjala svojo pokrajinsko in družbeno ekonomsko sliko.



Fotografija 1: Gora – planota na južnem robu Trnovskega gozda (fotografija Elvica Velikonja)

Pa pojdemo za trenutek štiristo let nazaj. Kriški grof je na planoto poslal lovca Bizjaka, da bi preučil, kakšne so možnosti za izkoriščanje gozda in divjačine v njem. Šteje se, da je bil prav od prvi naseljenec tega območja. Nato pa so kar prihajali in prihajali, krčili gozdove, pridobivali njive in pašne površine, kamenje spravljali v grublje in suhozide... Gora je vztrajno spreminjala svojo podobo.

Skozi stoletja in še po drugi svetovni vojni je bila prevladujoča dejavnosti na tem območju gozdarstvo, bolj skromno pa še živinoreja in poljedelstvo. Danes se večina prebivalcev vozi na delo drugam. Število prebivalcev je v zadnjih petdesetih letih, še najbolj zaradi izseljevanja, močno upadlo. V zadnjem desetletju izseljevanja skoraj ni več, število prebivalstva pa zaradi majhnega števila rojstev kljub temu upada.

Posebna vrednost območja je dobro ohranjena naravna in kulturna krajina. Poseben rastlinski in živalski svet, način gospodarjenja s prostorom in stavbarstvo kažejo na to, da se tu mešajo vplivi sredozemskega, dinarskega in alpskega podnebja. Možnosti turistične ponudbe še zdaleč niso v celoti izkoriščene. Poleg ponudbe jedi, značilnih za te kraje, o katerih pretežno pišemo v tej nalogi, so tu še druge, naravne in kulturne danosti, ki jih turistu lahko ponudimo – tudi o tem beremo v tej nalogi.

5.2. Naravne in kulturne turistične znamenitosti

Na Goro lahko pridem iz dveh smeri; slikovita pot nas popelje sem gor, če se iz Ajdovščine odpravimo skozi Lokavec. To vam priporočamo. Vso pot bo pod nami čudovit pogled na Vipavsko dolino, pravzaprav na Deželo, kot rečemo Gorjani. Pred nami se nam kaže Čaven s svojo Malo goro, pravo poslastico za botanične navdušence. Tja zadaj slutimo nad Vipavsko dolino štrleči Kucelj, še naprej poti proti zahodu. Ko se skozi v kamen izklesane tunele in prepaden most čez Golobnico pripeljem na Predmejo, se ustavimo.

Prvi postanek – Gozdna uprava na Predmeji, kjer so tri zanimiva obeležja: spomenik Jozefu Ressleru, znamenje ruskih ujetnikov ter spomenik vodi. Da smo Gorjani postavili spomenik vodi, ni naključje. Suha visoko-kraška planota nam je ne nudi niti za požirek. Zadnji dve desetletji jo črpamo iz izvira pod Čavnom, skozi zgodovino pa je bila pot do nje težka, največkrat prepuščena materi.

Zato naj bo naš drugi postanek pri spomeniku Materi Gorjanki, ki so jo Gorjani postavili ob 400 letnici poselitve Gore, leta 2001. Prav tam se začneja tudi pot po Robu proti Otlici in vse do Cola, ki je tudi del slovenske planinske transverzale; po mnenju marsikoga, najlepši.

Na Predmeji se spomnimo še na čas druge svetovne vojne – ustavimo se ob grobnici s 365 padlimi borci partizanskih enot in obiščimo spominski park na Predmeji. Če nas zamika rekreacija – športni park Tiha dolina nam je na razpolago.

Sledi obisk Kitajske. Ja, prav ste prebrali. Na Gori imamo Kitajsko. Gre za tako poimenovani zaselek na Otlici, prav na robu Gore. Zgodb o Kitajski je več, najlepše jih je izvedeti prav tam, kjer so za Goro tako značilni suhozidi najlepši, najdaljši in najvišji, skoraj kot kitajski zid...

Pot nadaljujemo do središča Otlice, od koder je 15 minut zložne hoje do Otlškega okna ali luknje, kot ji pravijo domačini. Gre za mogočno razpoko v skali, skozi jo pa je krasen razgled na Vipavsko dolino. V bližini okna boste našli še eno zanimivost, kamnito spiralo – spiralasto zavito in umetelno izdelan suhozidec, ki ga je za diplomsko nalogo izdelal arhitekt z Dolenjske, Damjan Popelar, ki ima poleg estetske tudi duhovno vrednost.

Pozno kosilo pa si lahko privoščite na Turistični kmetiji Sinji vrh, znani po mnogih likovnih delavnicah, ki se tam odvijajo skozi vse poletje. Kmetija leži na dobrih 1000 metrih nadmorske višine in ob lepem vremenu seže razgled vse do Istre, Benetk... Tu si boste lahko ogledali stalno razstavo kmečkega orodja ter mnogo umetnin, ki so jih umetniki ustvarili na kolonijah in zapustili kmetiji.

Na ogled je tudi Šrgalova hiša – prikaz stare gorske domačije s slamnato streho, črno kuhinjo... Lahko pa se podate tudi v podzemlje Sinjega vrha, ki je prepleteno s tuneli, ki so jih zgradili za namen vodovoda, vendar temu niso služili.

Turistična kmetija je med nastajanjem naše naloge gostila tudi nas.



Fotografija 2: Otlško okno
(fotografija Elvica Velikonja)

5.3. REKREACIJSKE POTI

Gora nam ponuja mnogo zanimivih potepanj za vse vrste rekreativcev. Tisti, bolj aktivni, se bodo povzpeli na strma pobočja Trnovske planote, rekreativci bodo prehodili Goro po dolgem in počez. Med mnogimi urejenimi potmi najdemo take, ki vam vzamejo ves dan, pa tudi take, za katere bo dovolj ura popoldanskega sonca.

Naj vam predstavimo nekatere.



Fotografija 3: Otlica
(fotografija Elvica Velikonja)

Pohodne poti

Čaven je najjužnejši rob Trnovske planote, ki se dviga nad Vipavsko dolino. Od planinskega zavetišča Antona Bavčarja na Čavnu lahko obiščemo nekaj vrhov. Najbližji je 15 minut oddaljeni Mali modrasovec (1305m), 40 minut od tod je Kucelj (1237 m), uro dalje pa Veliki rob (1237 m).

S teh vrhov, posebej še z golega Kuclja, je čudovit razgled na Vipavsko dolino, Kras, Jadransko morje, Goriško in Furlansko nižino. Lep razgled je tudi od zavetišča. Območje Čavna je večinoma poraslo z gozdovi, travnata območja so bogata z alpskim rastlinjem. **Mala gora** je planota, ki je iz doline ni videti, nahaja pa se visoko v naročju Čavna (na približno 1000 m n.v.). To je precej valovita, s travo in grmičevjem porasla pokrajina. Na južni strani jo obrobja skalnat greben, ki se strmo spušča v dolino. Med pohodom po njej našo pozornost zbujajo predvsem raznovrstno rastje, značilno za visokokraški, dinarski in celo alpski svet. Med vzpetinami, ki se spuščajo v loze in se na drugi strani zopet strmo dvigajo, lahko od spomladi do jeseni občudujemo to cvetje; od šmarnic, narcis, ponosnega avriklja in svišča, dišeči volčin nam z opojnim vonjem pričara dih pomladi. Endemična hladnikovka ima tu svoj dom.

Smrekova draga je ena največjih globeli Trnovskega gozda in je značilno mrazišče s toplotnim in rastlinskim obratom. Smrekova draga je skupaj z Golaki, ki so najvišji masiv Trnovske planote, razglašena za naravni rezervat, zato se pri obisku Golakov držimo označenih planinskih poti, obisk Smrekove drage pa je brez spremstva nezaželen in celo nevaren, zato si jo najlepše ogledamo z vrha, kjer pelje gozdna cesta.

Golaki so s 1495 metri najvišji vrh Trnovske planote in priljubljen cilj planincev. Njihovo ime izhaja iz ogolelosti vrha, saj so na vrhu goli, niže pa poraščeni z ruševjem in bukvami.

Smučarski teki

Gora ima bogato zgodovino smučanja. Leta 1888 je Edmund Čibej prinesel prve smuči z Norveške. Leta 1895 so se gozdarji in lovci pomerili na prvi tekmi v srednji Evropi v kombinaciji teka in spusta. Okrog leta 1950 so se začela tudi tekmovanja v smučarskih skokih. Leta 1958 so ustanovili smučarski klub. V tistih letih na Predmeji skoraj ni bilo hiše, iz katere kdo ne bi bil zaposlen na gozdnem obratu, zato so prvi smučarski klub poimenovali Gozdar. Leta 1978 so v Tihi dolini svečano izročili svojemu namenu plastificirano skakalnico.

Danes so skoki v Tihi dolini zelo redki, smučanja pa ni več. Vsako leto pa je aktualen ***Filipov tek in spust***, tekmovanje starosvetnih smučarjev v spomin na prvo smučarsko tekmo v tem delu Evrope. Skupina Edmunda Čibeja jo organizira z namenom popularizacije "ski" ali smučk. Smučke na Goro je prinesel prav nadučitelj Edmund Čibej z namenom lažjega premikanja po snegu. Prireditev poteka v februarju.

6. GOSTINSKA PONUDBA

Zaradi pomanjkanja prenočitvenih zmogljivosti in slabo organizirane turistične ponudbe je turistov, ki bi tukaj preživeli več dni zaporedoma, malo. Veliko pa je število izletnikov, ki pridejo na Goro na enodnevni izlet.

Na Gori ni veliko gostinskih obratov, ki bi gostom ponudila hrano in pristne domače jedi.

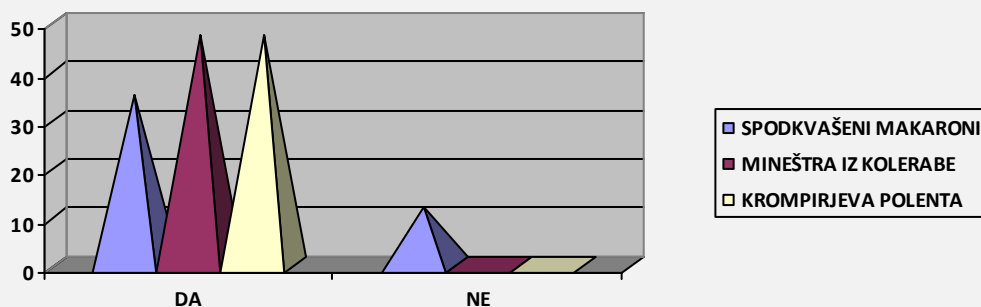
To je bil tudi glavni razlog, da smo se odločili, da se bomo »Z jezikom tudi mi sprehodili po naši Gori« in predstavili nekaj tipičnih gorskih jedi, ki že tonejo v pozabo.

Izbrali smo tri jedi: spodkvašene makarone, krompirjevo polento z ocvirki in kislim mlekom in mineštro iz kolerabe. Povprašali smo starejše občane (število anketirancev je navedeno v prikazih), ki znajo pripraviti te jedi. Izvedeli smo, da so vse te tri jedi kuhali predvsem ob posebnih priložnostih – tudi za likof.

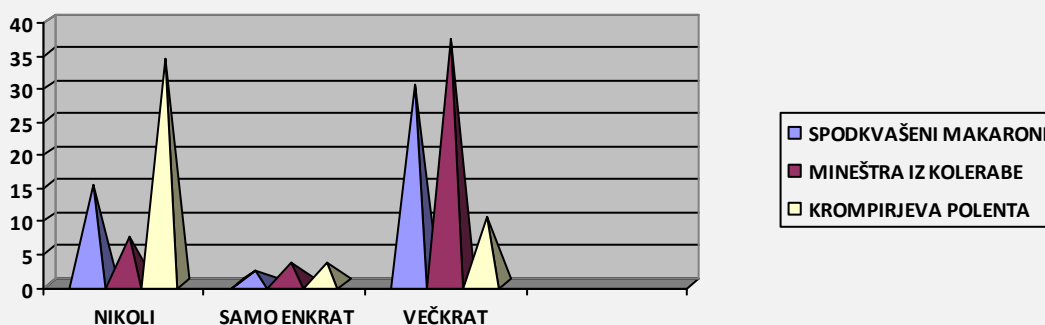
6.1. REZULTATI ANKETE

Anketne liste smo razdelili 50 učencem naše šole. Nazaj smo dobili 47 izpolnjenih anket kar predstavlja 94 % vseh anketirancev. Iz ankete je razvidno, da ljudje poznajo jedi, ki smo jih izbrali. Razvidno je tudi, da te jedi ne tonejo v pozabo ampak so še vedno na jedilniku pri marsikateri družini. Dobili smo kar nekaj zanimivih podatkov, ki smo jih predstavili tudi v naši nalogi.

1. Ali poznate spodkvašene makarone, mineštro iz kolerabe in krompirjevo polento?



2. Ali ste te jedi že kdaj pripravljali?



3. Nam lahko zaupate recepte, po katerih ste te jedi pripravljali?

SPODKVAŠENI MAKARON

1,5 kg moke, 1 kvas, žličko soli, malo olja, rozine, 1 dl mleka, 1 žlička sladkorja

Mleko, sladkor in kvas zmešamo. Ko kvasec vzhaja ga prelijemo v posodo v kateri je moka. Moko smo prej posolili, dodali malo olja in mleka. Dodali smo tudi rozine.

Vse skupaj zamesimo v testo, naredimo kupčke in pustimo vzhajati pol ure. Nato kupčke skuhamo v vreli vodi. Makarone damo na krožnike in zabelimo z stopljenim maslom in vse skupaj posujemo s sladkorjem.

MINEŠTRA IZ KOLERABE

1 srednje velika koleraba, 4 krompirje, 10 gad kuhanega fižola (ali po potrebi, lahko tudi brez), sol, poper, česen, 1 žlica masti, 1 žlica moke.

Kolerabo in krompir olupimo in zrežemo na kocke. Kocke zalijemo z približno litrom vode in dodamo še fižol. Solimo, popopravimo in začинimo s česnom po okusu. Če je koleraba mlada, je dovolj, da kuhamo mineštro eno uro, sicer vse skupaj kuhamo toliko časa, da postane koleraba mehka. Mineštro zgostimo z prežganjem (1 žlica masti in 1 žlička moke) in prevremo. Postrežemo še toplo.

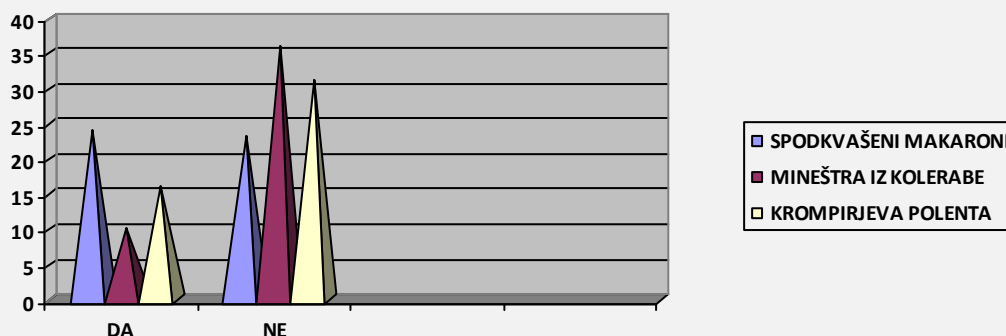
KROMPIRJEVA POLENTA

1,5 kg krompirja, sol, 20 dag ostre moke (lahko tudi 15 dag pšeničnega zdroba)

Krompir olupimo, narežemo na kocke, osolimo in damo kuhat. Ko je krompir kuhan, krompir pretlačimo in dodamo moko. Vse skupaj stalno mešamo. Nato kuhamo približno še pol ure. Postrežemo lahko s kislim mlekom ali ocvirki. Včasih tudi z mesno omako.

4. Na vprašanje ali sestavine za te jedi pridelajo doma je največ anketirancev odgovorilo pritrdilno. Največkrat pridelajo doma krompir, kolerabo, fižol, nekateri pa tudi meso in ocvirke.

5. Ali je katera od teh jedi vaši družini še posebno všeč?



6. Katero jedjo postrežete krompirjevo polento (z ocvirki, kislim mlekom, gobicami, omakami...)?

Krompirjevo polento največkrat postrežejo z ocvirki ali kislim mlekom. Včasih pa še s klobasami, golažem, jogurtom, sirom, s kakšno pečenko ali pa tudi z gobicami.

7. Ob kakšni priložnosti pripravljate te jedi?

Odgovor na to vprašanje so bili zelo različni. Te jedi pripravljajo za kosilo, večerjo ali pa ob posebnih priložnostih.

8. Ali rečete tem jedem še kako drugače?

SPODKVAŠENI MAKARONI - gluhi štruklji, kruhki, kuhan kruh
 MINEŠTRA IZ KOLERABE - koleraba, kolerada, kolerabina juha
 KROMPIRJEVA POLENTA - krompirjevka, oženjena polenta, krompirjevi žganci

7. POTEK DELA

7.1. NAČRT DELA

Z učenci, ki so sodelovali pri izdelavi naloge smo se sestali in z metodo možganske nevihte poiskali najboljšo idejo na temo Potuj z jezikom.

Porodila se nam je misel, da bi predstavili tri jedi, ki so jih Gorjani kuhali ob posebnih priložnostih – za likof.

7.2. METODE DELA

- Sestavili smo seznam jedi, ki so se nam zdele primerne. Izmed teh jedi smo izbrali tri, ki so nekaj posebnega in jih domačini še vedno pripravljajo.
- Sestavili smo anketni list za starše otrok naše šole (priloga anketni list)
- Obiskali smo Čibejsko domačijo, kjer nam je gospodinja demonstrirala pripravo mineštre (enolončnice) iz kolerabe
- Na šoli smo izvedli delavnico, kjer smo pripravili »spodkvašene makarone«
- Obiskali smo turistično kmetijo Vidmar na Sinjem vrhu. Tu smo izvedli delavnico priprave krompirjeve polente z ocvirki in kislim mlekom. Na delavnico smo povabili tudi vrstnike z OŠ Danila Lokarja iz Ajdovščine
- Raziskali smo možne rekreativne poti po Gori. Poudarek je bil na kolesarskih poteh.
- Zbirali smo zapise o Gori
- Pripravili smo zloženko, s katero lahko popotnika, ki zaide na Goro, seznanimo z naravnimi in turističnimi zanimivostmi kraja ter gostinsko ponudbo
- Sestavili in oblikovali smo raziskovalno nalogo
- Pripravili smo se na predstavitev na turistični tržnici (skeč, zgibanka, logistika)

7.3. CILJI DELA

V naši nalogi smo zasledovali cilj raziskati in predstaviti možnosti turizma na Gori. Najprej smo se z učenci sprehodili po Gori od Predmeje do Kovka in Goro predstavili v nalogi.

V drugem delu smo se praktično preizkusili v kuharskih delavnicah z izkušenimi kuharicami na Gori. Povabili smo sovrstnike z Osnovne šole Danila Lokarja Ajdovščina in jim našo izbrano kulinariko predstavili na delavnicah na turistični kmetiji na Sinjem vrhu.

Tako si mladi širimo obzorja med seboj. Star slovenski pregovor »Kar se Janezek nauči, to Janez zna«, še kako drži.

8. TURISTIČNE REKREATIVNE POTI

Naš namen je, da bi turistom poleg kulinarike predstavili tudi možnosti za turistično rekreativne dejavnosti, ki jih je v tem okolju mogoče izpeljati. Povezali smo se z lokalnimi društvi in jim predstavili naš projekt. Z učenci smo raziskali že obstoječe rekreativne dejavnosti in tudi tiste, ki jih mogoče nekateri domačini že izvajajo in bi bile zanimive tudi za turiste.

V zgibanki, ki jo bomo predstavili na turistični tržnici, bomo označili vse te dejavnosti. Zgibanka bo na voljo tudi turistom v okrepčevalnici Angora na Otlici.

8.1. PEŠPOTI

POT PO ROBU

Pot začnemo pri materi Gorjanki, nadaljujemo jo po Robu. Pot nas bo vodila skozi gozdičke, mimo borovcev, pašnikov in dolin. Na poti pridemo do številnih naravnih in tudi kulturnih znamenitosti. Še najbolj bomo očarani nad naravno znamenitostjo Otlškim oknom, prav blizu pa si bomo lahko ogledali tudi umetniško delo – kamnito spiralo. Vso pot pa se nam bo ponujal čudovit razgled na Vipavsko dolino ali na Deželo, kot ji pravimo pri nas. Več vzponov in spustov bomo naredili na tej poti. Predmejski Maj, Otlški Maj, Zavrh... Priporočamo, da se na pot odpravite v maju, saj boste takrat nagrajeni s pogledom na še posebno lepe, cvetoče gorske travnike.

POT NA ČAVEN

Pot začnemo na križišču cest Ajdovščina – Lokve – Col. Mimo Resljevega spomenika se podamo skozi gozd in po prijetnem hladu se v slabi uri povzpemo na vrh.

POT NA GOLAKE

Na te najvišje vrhove Trnovskega gozda se lahko povzpemo iz več smeri. Priporočamo vam tistega s Predmeje, mimo športnega parka. Obljubljamo vam, da bo vaš trud nagrajen s prelepim razgledom.

8.2. KOLESARSKE POTI

S PREDMEJE DO COLA

Pot začnemo na Gozdni. Po glavni cesti pot nadaljujemo mimo Hotela, tovarne Vibeks, do male kapelice na Predmeji, po strmih ovinkih pot nadaljujemo do Otlice. Pot nas pelje mimo OŠ Otlica in cerkve, največje kmetije na Gori na Prstavi. Pot lahko nadaljujemo na Kovk. Kjer si lahko ogledamo Škraplje ob cesti v Binčevši. Po strmem spustu in dolgi položni cesti pridemo do kraja Gozd. Pot po ravnini in enem strmim spustu nadaljujemo do Cola.

V LOKAVEC

Gorski kolesarji pot začnejo pri kapelici pod že omenjenim križiščem. Tam se polni adrenalina spustijo po strmi makadamski poti. Dvakrat prečkajo Lokavšček, enkrat pa tudi glavno cesto. Po prečkanju le te se po ozki stezi spustijo naprej do glavne ceste. Od tam pot do Lokavca prevozijo po njej.

8.3. PADALSTVO

SKOK S KOVKA

Na Kovku pogosto skačejo padalci, včasih tudi zmajarji. Od tam jih vetrovi nosijo mimo Sinjega Vrha, ter Otlškega in Predmejskega Maja, pa vse tja do Orlovce, pod Čavnom in celo do Gorice, če so vetrovi res lagodni. Padalci pristajajo v Gorici, Lokavcu in v Ajdovščini.

8.4. OSTALE DEJAVNOSTI

Veliko je še možnosti za različne dejavnosti pri nas. Naj omenimo samo nekatere:

- Društvo Gora vsako zimo organizira razne pohode (Golaki, Čaven, okoliški hribi...)
- Društvo Okno organizira drugo nedeljo v maju pohod po Gori. Vsako leto poteka tudi tradicionalno srečanje harmonikašev
- Športno društvo Sinji vrh organizira tek na Goro iz Lokavca ter nogometni turnir na Otlici
- Društvo podeželskih žena Predmeja ima že vrsto let klekljarsko sekcijo, kjer svoje znanje utrjujejo in širijo. Vsako leto pripravijo zanimive razstave. Čipkarska šola je bila na Gori ustanovljena že leta 1885. Od takrat je klekljanje še vedno dejavnost, ki spremlja dekleta in žene iz roda v rod.
- Sam gozd nam z razpredeno mrežo cest nudi možnost prijetnih pohodov v letnem času, v zimskem času pa se pohodne poti spremenijo v proge za smučarske teke
- Strmini, kjer bi se šli »resnega« alpskega smučanja pri nas resda ni, manjši griči in grički pa so za družine z majhnimi otroci lahko tudi v zimskem času zelo vabljivi
- Tudi možnost plezanja v pravih stenah imamo. Prepadna stena Orlovce je namenjena izkušenim plezalcem.

9. PREDSTAVITEV JEDI

9.1. OBISK DOMAČIJE V ČIBEJEVCU IN PRIPRAVA MINEŠTRE IZ KOLERABE

Za pripravo mineštre iz kolerabe smo se odpravili na domačijo v Čibejevcu, k stari mami učenca Nika Vidmarja. Gospa Danica Vidmar se je rodila leta 1929. Celo življenje živi na Gori in zelo dobro pozna trdo življenje na njej.

Gospa Danica zelo pogosto kuha mineštro iz kolerabe. Kolerabo še vedno pridelajo doma. Vajena je skromnega življenja, pa vendar zna iz zelo skromnih pridelkov, ki zrastejo na Gorski zemlji, pričarati zelo okusne jedi. Žalosti jo, da se tudi mlajši rodovi ne poslužujejo doma pridelanih sestavin in uživajo preveč »umetno« hrano.



Fotografija 4: Mineštra iz kolerabe
(fotografija Kaja Vidmar)

Gospa Danica je učencem pomagala, da so skuhali okusno mineštro. Najprej so kolerabi in krompir olupili in zrezali na kocke. Kocke krompirja in kolerabe so zalili z približno 1 litrom vode in dodali še fižol. Jed so še solili, popoprali in začinili s česnom po okusu. Če je koleraba mlada, potem je dovolj, da se kuha 1 uro, sicer pa se kuha toliko časa, da postane koleraba mehka. Mineštro so zgostili s prežganjem (žlica masti in žlica moke) in vse skupaj prevreli. Najboljša je, da jo postrežejo še toplo. Včasih so v to mineštro dali še klobaso, ki je okus mineštre še izboljšala in tudi družinski člani so bili bolj zadovoljni.



Fotografija 5: priprava enolončnice
(fotografija Kaja Vidmar)



Fotografija 6: Gospa Danica Vidmar
(fotografija Kaja Vidmar)



Fotografija 7: Kuharska delavnica pri Čibejevcu (fotografija Kaja Vidmar)



Fotografija 8: Mineštra iz kolerabe (fotografija Kaja Vidmar)

9.1.1. Intervju z ga. Danico Vidmar

1. Kako poimenujete enolončnico iz kolerabe po domače?

Rečemo ji kar koleraba ali pa mineštra iz kolerabe.

2. Nam lahko opišete postopek priprave kolerabe?

Posebej skuhamo olupljen krompir in kolerabo narezano na kocke. Še prej skuhamo fižol. Med krompir se da tudi košček pancete. Ko je krompir kuhan, ga zmečkamo, dodamo kolerabo in fižol. Vse skupaj zabelimo z zabelo v katero smo dali žlico moke.

Špeh so dali na kosir in ga s sekiro sekali. Pokojna tašča Danica tega špeha ni cvrla, ampak ga je dala v krince (posode sprva iz lesa, kasneje emajlirane). Ker ni precvrla, ampak samo solila, se je vse užavtalo. Špeh so prvo posolili, potem ga sušili z dimljenjem, nato so ga sekali in shranili. Po letu 1950 letih so kupili emajlirano posodo, špeh so mleli na mašino za mletje, precvrlili in nato posolili. Še toplo so shranili v posodo. Tako shranjeno se je ohranilo celo leto.

3. V katerem letnem času ste te jedi kuhali?

Kuhali smo od jeseni do božiča, ker je potem postala koleraba puhla.

4. Za pripravo mineštre iz kolerabe je potrebno imeti kolerabo, krompir, fižol in še kaj. Kje ste dobili te sestavine? Ste jih doma pridelali? Kje pa ste vse to shranjevali?

Vse se je pridelalo doma. Kolerabo in krompir se je shranjevalo. Včasih je bil pridelek soliden, včasih pa smo ostali tudi brez pridelkov, če nam jo je vreme zagodlo.

5. Kako ste si pomagali, če je sestavin za mineštro zmanjkalo? Ali se je to pogosto dogajalo?

Naredili smo drugo mineštro na primer iz zelja, ješprenja ali repe. Naredili smo iz tistega, kar smo imeli pri hiši. Pogosto je bilo pomanjkanje.

6. V katerem letnem času ste kuhali zelje, repo, ješprenj?

Pozimi do junija, ješprenj pa celo leto.

7. Kako so bili člani družine zadovoljni s hrano?

Hrane ni bilo v izobilju kot sedaj. Vse kar se je skuhalo, je moralo biti dobro. Nekateri so bili tihi, nekateri pa so godrnjali, ampak jim ni ostalo nič drugega, kot da so vse pojedli.

8. Kako ste jedli: z ene kozice ali vsak sam s svojega krožnika?

Večina na krožnikih z lesenimi žlicami, krožniki so bili glineni.

Glinene (zemljene) posode so bile prepletene z žico, da niso počile, ali pa iz železa (borkle), s katerimi so prijemali in dajali v peč.

9. Kaj ste jedli za kosilo, za zajtrk ali večerjo?

Za zajtrk smo jedli kavo in kruh. Ampak to ni bila prava kava. Bila je iz ječmena, ki so ga popekli v posebni kozici ali posebni mašini.

Velikokrat je bil na jedilniku koruzni močnik (iz koruzne moke) in polenta. Tudi krompir je bil vsakdanja jed predvsem za južno (kosilo).

10. Kaj ste vi radi kuhali?

Najraje sem delala spodkvašene makarone. Vsako soboto smo spekli kruh za cel teden, in iz dela testa smo naredili makarone.

11. Kaj pa ste pili zraven?

Največkrat vodo, kislo mleko, včasih tudi malinovec. Maline smo nabirali in iz njih naredili domač malinovec. Tudi zelišča za čaje smo nabirali, da smo kuhali čaj.

12. Moški so hodili največ na delo v gozd. Kaj so si nesli s seboj za malico?

Gozdarji so s seboj nesli frtalo, klobaso, rebrca. Če so šli za cel teden v Tisovec, so nesli surovine od doma(koruzni zdrob, klobase, špeh, zelenjavo-poleti). Tam so v baraki na hitro kaj skuhal, kuhal je najmlajši v skupini.

13. Kdo je nabiral sestavine za čaj, sokove (maline, borovnice, bezgo...)? Kako ste sušili te plodove in kje ste jih shranjevali?

Nabirali smo borovnice, maline, jagode, šipek, zelišča. Pred vojno so ženske jagode nosile ponoči v Trst. Včasih so se vozili s furmani, ki so led vozili v Trst. Nabirali pa smo vsi. Posebno še otroci, ker so imeli največ časa, medtem ko so pasli.

Plodove in zelišča smo sami sušili zunaj na soncu ali v senci. Kavo smo shranjevali v kateninaste (bombažne) vrečke. Za prodajo smo zelišča dali v žaklje in jih tako prodajali.

14. Ste pili tudi bezgovec? Kako ste imenovali to pijačo?

Bezgovca nismo delali. Bezgovca nismo marali piti, raje smo pili čaj.

15. Kaj za vas pomeni beseda likof?

To se je dogajalo, kadar smo končali kakšna velika dela. Na primer košnja ali apnenca. Pri Koklju je bila zadnja košnja. Takrat je bilo lušno.

16. Ste ga imeli tudi, ko ste končali s pobiranjem krompirja?

Tudi takrat, še posebno, če je bila letina dobra. Takrat smo bili vsi zelo zadovoljni. Vedeli smo, da bo hrane za čez leto dovolj, pa še za prašiče ga je vedno kaj ostalo.

17. Ko ste končali pobirat krompir ste jedli na njivi ali doma?

Jedli smo doma. Vsak, ki je prišel takrat k hiši, si je ogledoval krompir in ocenjeval, kdo ima več krompirja in čigav je najbolj debel.

18. Ali ste kdaj nesli hrano in pijačo tudi na njivo?

Če so bile parcele oddaljene, smo nesli hrano v svitku. Tako so delavci zgubili manj časa in se je več naredilo na njivi.

19. Kako je bilo, ko je prišel orač k hiši? Kako ste ga postregli? S čim? Kaj ste mu ponudili za hrano?

Ko je prišel orač k hiši, je bil to poseben dogodek. Orač je bil zelo cenjen človek in se ga je vedno gosposko postreglo. Skuhali smo boljše kosilo. Ponudili smo mu vino, hrano, kavo.

20. Koliko časa je bil pri hiši?

Navadno je bil en dan. Dolg so mu kmetje včasih plačali z denarjem, največkrat pa z delom.

21. Danes vemo, da pobiranje krompirja zahteva kar nekaj pridnih rok, pa čeprav imamo na voljo traktorje in strojne pripomočke. Kako ste pa vi pobirali krompir, ko traktorjev ni bilo?

Delo res ni bilo enostavno. Vse to smo počeli ročno z vilami ali motiko (saponom). Pri hiši je bilo veliko ljudi in se je še kar hitro pobralo. Z voli smo na vozu potem pripeljali krompir domov. Danes si težko predstavljamo, da bi tako pobirali krompir. In likof je bil res likof. Takrat je bilo veselje veliko.

9.2. PRIPRAVA SPODKVAŠENIH MAKARONOV

Odločili smo se, da spodkvašene makarone jih pripravimo kar na šoli. Učiteljica Elvica Velikonja nam je opisala postopek priprave jedi, in že iz njenega pripovedovanja nas je zamikalo, da bi jih poskusili.



Fotografija 9: Spodkvašeni makaroni
(fotografija Iris Lisjak)

Z vso vnemo smo se lotili dela. Zmešali smo mleko, sladkor in kvas. Ko je kvasec vzhajal, smo ga prelili v moko, ki smo jo tudi malo posolili. Po občutku smo dodali rozine in vse skupaj zamesili v testo. Iz testa smo oblikovali za pest velike kepe in jih pustili vzhajati pol ure. Nato smo jih kuhali v vreli vodi; 8 minut na eni strani in še 6 minut na drugi. Ko so bili kuhani, smo jih vzeli iz vrele vode in dali na krožnike. Zrezali smo jih, zabelili z maslom, posuli s sladkorjem ter postregli. Vsi smo bili presenečeni nad okusom. Bili so zelo dobri. In če boste kdaj hodili po naših krajih, kar povprašajte po njih. Ne bo vam žal.



Fotografija 10: postopek priprave
spodkvašenih makaronov
(fotografija Iris Lisjak)



**Fotografija 11: Priprava testa
(fotografija Iris Lisjak)**



**Fotografija 12: Makaroni se kuhajo
(fotografija Iris Lisjak)**



Fotografija 13: Kulinarčni užitki na koncu delavnice (fotografija Iris Lisjak)

9.3. KUHARSKA DELAVNICA PRIPRAVE KROMPIRJEVE POLENTE NA SINJEM VRHU

Na turistični kmetiji Sinji vrh smo izvedli delavnico priprave krompirjeve polente z ocvirki in kislim mlekom. Povabili smo tudi sovrstnike z OŠ Danila Lokarja iz Ajdovščine. Na turistični kmetiji so nas prijazno sprejeli.

Najprej smo krompir olupili, zrezali na kocke, dali v lonec z osoljeno vodo. Ko je bil kuhan, smo ga zmečkali, dodali moko ter vse skupaj mešali na zmernem ognju. Ob stalnem mešanju se je krompirjeva polenta kuhala približno pol ure.

Gospodar Hieronim Vidmar nam je prijazno razkazal še s slamo krito Šrgalovo hišo, v kateri hrani bogato etnološko zbirko starega kmečkega orodja.



Fotografija 14: Krompirjeva polenta z ocvirki in kislim mlekom (fotografija Iris Lisjak)

Turistična kmetija na Sinjem vrhu je zelo primerna za izvedbo kuharskih delavnic za otroke v sodelovanju z našo šolo. In to nam je tudi uspelo.

Pomembno se nam zdi, da že osnovnošolske otroke usmerjamo k zdravi in uravnoteženi prehrani, kar naše izbrane jedi nedvomno so. Sveži, doma pripravljene obroki iz kakovostnih živil, prijetnega videza, vonja in okusa vzbudi še tako zahtevnemu najstniku apetit. To smo tudi dokazali.

Skupina otrok z OŠ Danila Lokarja Ajdovščina je bila prijetno presenečena nad lokacijo, postrežbo. Spoznali so novo jed, njeno pripravo ter tudi način serviranja. Presenečeni so bili tudi nad prijaznostjo gostiteljev. Izrazili so željo, da bi se še udeležili takih delavnic, na katerih bi spoznavali jedi Gore in tudi svoje sovrstnike.



Fotografija 14: Delavnica na turistični kmetiji na Sinjem vrhu (Iris Lisjak)



**Fotografija 15: Kulinarični užitki na turistični kmetiji na Sinjem vrhu
(fotografija Iris Lisjak)**

10. TRŽENJE NAŠEGA PROIZVODA

Namen naše naloge je, da bi obiskovalec, ki pride na Goro, na enem mestu dobil vse potrebne informacije o Gori, turističnih zanimivostih in kulinariki.

V okrepčevalnici Angora ter na turistični kmetiji na Sinjem vrhu bodo na razpolago zgibanke. Za kuharske delavnice, ki bi jih izvajali pod vodstvom naših učencev ali na turistični kmetiji na Sinjem vrhu, bi udeleženci prispevali za sestavine.

Udeležencem tržnice bomo ponujali tudi domače čaje in peciva.

11. PREDSTAVITEV NA TURISTIČNI TRŽNICI

Zavedamo se, da Gora in Gorjani predstavljamo velik potencial za turizem. V prihodnjih dneh bomo pripravili zgibanko, ki jo bomo predstavili na turistični tržnici. Obiskovalcem bomo ponudili domače čaje, ki smo jih v poletnem času nabirali in sušili. Ponujali bomo mimoidočim pecivo, narejeno po receptih, najdenih v starih kuharskih knjigah z Gorskih domačij. Na tržnico bomo povabili družini Vidmar, ki sta nam pomagali pri izvedbi kuharskih delavnic. Povabili bomo tudi predstavnike društev, ki delujejo v naših krajih. S pomočjo dramske skupine z OŠ Otlica bomo promovirali naše izdelke ter privabljali mimoidoče in jih vabili, da obiščejo Goro in preizkušajo kulinarične značilnosti na turističnih kmetijah.

12. ZAKLJUČEK

Skozi vso nalogo nas je spremljala misel, katere so tiste danosti naših krajev, ki bi jih lahko ponudili turistom. V nalogi smo razpredali predvsem o posebnostih kulinarike, dotaknili smo se tudi naravnih danosti naših krajev. Ugotovili smo, da skriva Gora v sebi bogato etnološko in naravno dediščino in da je ta v namene turizma zelo malo znana. Menimo, da je naloga, ki smo jo na tem področju opravili osnovnošolci z Otlice lahko iztočnica širjenja turistične ponudbe. Seveda bi morala za to stopiti skupaj društva teh krajev, krajevne skupnosti, turistične kmetije ...

S to nalogo smo nekaj možnosti ponudili najmlajši prebivalci. Z delom bomo nadaljevali, nalogo bomo poslali že omenjenim inštitucijam, povabili jih bomo na predstavitev naše stojnice. Upamo, da bodo svoj program turistične ponudbe še popestrili in jim dali vedeti, da smo pripravljeni sodelovati tudi mi.

13. LITERATURA

1. **Černigoj Franc: (urednik):** Mati Gora: zbornik o Gori, Gorjankah in Gorjanih: ob 400-letnici naselitve Gore / [avtorji zbornika skupina avtorjev; glavni urednik Franc Černigoj]
2. **Černigoj Franc: (urednik):** Gora nad deželo: od Čavna tja do Nanosa --- / avtor besedila Franc Černigoj; pisno gradivo so prispevali Emil Velikonja ... [et al.]
3. **Černigoj Franc: (besedilo):** Pot po Dolu gor in dol / [besedilo Franc Černigoj; fotografije Vilijem Cigoj... [et al.]; ilustracija zemljevida Joško Trojar; črtna risba zemljevida Anka Bolka, Trajanus; izdalo Društvo za ohranjanje in varovanje naravne in kulturne dediščine] Gora
4. <http://www.tic-ajdovscina.si/?lng=slo&vie=cnt&id=2012012410151210>

14. PRILOGE

PRILOGA 1

ANKETA

1. Ali poznate naslednje jedi:

- | | | |
|------------------------|----|----|
| • SPODKVAŠENI MAKARONI | DA | NE |
| • MINEŠTRA IZ KOLERABE | DA | NE |
| • KROMPIRJEVA POLENTA | DA | NE |

2. Ali ste te jedi že kdaj pripravljali?

- | | | | |
|------------------------|--------|-------------|---------|
| • SPODKVAŠENI MAKARONI | nikoli | samo enkrat | večkrat |
| • MINEŠTRA IZ KOLERABE | nikoli | samo enkrat | večkrat |
| • KROMPIRJEVA POLENTA | nikoli | samo enkrat | večkrat |

3. Nam lahko zaupate recepte, po katerih ste te jedi pripravljali?

- a. SPODKVAŠENI MAKARON
- b. MINEŠTRA IZ KOLERABE
- c. KROMPIRJEVA POLENTA

4. Ali katere izmed sestavin za te jedi pridelate sami? Katere?

DA NE

5. Ali je katera od teh jedi vaši družini še posebno všeč?

6. S katero jedjo postrežete krompirjevo polento (z ocvirki, kislim mlekom, gobicami, omakami...)?

7. Ob kakšni priložnosti pripravljate te jedi?

8. Ali rečete tem jedem še kako drugače?

SPODKVAŠENI MAKARONI _____

MINEŠTRA IZ KOLERABE _____

KROMPIRJEVA POLENTA _____

Hvala za sodelovanje!

PRILOGA 2

Osnovna šola Otlica
Otlica 48
5270 Ajdovščina

SOGLASJE

Starš/-a _____ otroka _____,
(ime in priimek staršev) (ime in priimek otroka)

ki obiskuje _____
(razred)

SOGLAŠAM/-VA

NE SOGLAŠAM/-VA

(ustrezno obkrožite)

- s potekom festivala TPLG
- z javno objavo rezultatov
- z objavo imen in fotografij mojega otroka

Obvezujem/-va , da bo moj otrok

1. imel zahtevano opremo
2. spoštoval pravice drugih učencev in delavcev šole
3. spoštoval dogovorjena pravila

Datum: _____

Podpis staršev: _____

PRILOGA 3

RECEPTI

SPODKVAŠENI MAKARONI

1,5 kg moke, 1 kvas, žličko soli, malo olja, rozine, 1 dl mleka, 1 žlička sladkorja

Mleko, sladkor in kvas zmešamo. Ko kvasec vzhaja ga prelijemo v posodo v kateri je moka. Moko smo prej posolili, dodali malo olja in mleka. Dodali smo tudi rozine.

Vse skupaj zamesimo v testo, naredimo kupčke in pustimo vzhajati pol ure. Nato kupčke skuhamo v vreli vodi. Makarone damo na krožnike in zabelimo z stopljenim maslom in vse skupaj posujemo s sladkorjem

MINEŠTRA IZ KOLERABE

1 srednjevelika koleraba, 4 krompirje, 10 gad kuhanega fižola (ali po potrebi, lahko tudi brez), sol, poper, česen, 1 žlica masti, 1 žlica moke.

Kolerabo in krompir olupimo in zrežemo na kocke. Kocke zalijemo z približno litrom vode in dodamo še fižol. Solimo, popopravimo in začínimo s česnom po okusu. Če je koleraba mlada, je dovolj, da kuhamo mineštro eno uro, sicer vse skupaj kuhamo toliko časa, da postane koleraba mehka. Mineštro zgostimo z prežganjem (1 žlica masti in 1 žlička moke) in prevremo. Postrežemo še toplo.

KROMPIRJEVA POLENTA Z OCVIRKI IN KISLIM MLEKOM



1,5 kg krompirja, sol, 20 dag ostre moke (lahko tudi 15 dag pšeničnega zdroba)

Krompir olupimo, narežemo na kocke, osolimo in damo kuhat. Ko je krompir kuhan, krompir pretlačimo in dodamo moko. Vse skupaj stalno mešamo. Nato kuhamo približno še pol ure. Postrežemo lahko s kislim mlekom ali ocvirki. Včasih tudi z mesno omako.

PRILOGA 4**NAREČNI IZRAZI**

Likof – pogostitev ob zaključku velikega dela

Rezlati se – smučati se

Unajni – ljudje od drugod, tuji ljudje

Zabela – svinjska maščoba

Taler – krožnik

Sapon – motika

Šjfrca – zajemalka

Žakelj – vreča

Matjuž – blazina za klekljanje

P' nče - dekle