

**22. DRŽAVNI FESTIVAL
TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA**

**KRUH - ZAKLAD SLOVENIJE
(Od zrna do mize)**

TURISTIČNI PODMLADEK OŠ DRAVLJE

Turistična zveza Slovenije
in
Zavod Republike Slovenije za šolstvo

Februar 2008

ZAHVALA

Pri pripravi raziskovalne naloge bi se najprej radi zahvalili mentorici mag. Vanji Sorjan za pomoč pri smernicah in izdelavi te naloge ter staršem, ki so nam pomagali pri iskanju različnih podatkov ter oblikovanju naloge.

Hkrati bi se radi zahvalili mnogim učiteljem Osnovne šole Dravlje, ki so nam vsak na svoj način pomagali pri nalogi, in sicer: učiteljici gospodinjstva Jasni Rrozman, ki nam je pomagala pri peki degustacijskih kruhkov; profesorici likovne vzgoje Tanji Kogoj, ki nam je pomagala pri izdelavi turistične stojnice; profesorici Nevenki Možek za prevod povzetka raziskovalne naloge v angleški jezik; knjižničarki Barbari Koritnik, ki nam je lektorirala besedilo ter učitelju računalništva Tomažu Hožiču, ki je pomagal pri oddaji naloge preko interneta ter objavi naloge na šolski spletni strani.

Poleg tega se zahvaljujemo za pomoč Turističnemu društvu Lipa Dravlje, ki nam dodeljuje sredstva, da lahko sodelujemo na festivalu Turizmu pomaga lastna glava, in še posebej gospe Angelci Škripec, ki nam je pomagala pri izvedbi ankete. Brez anketirancev, ki so odgovarjali na anketo, ne bi odkrili in pridobili dragocenih informacij v tej turistično raziskovalni nalogi. Posebna zahvala velja tudi njim. Njihovo sodelovanje nam je omogočilo, da smo odkrili projekt Promocija draveljske prešce.

Nazadnje, a nič manj iskreno, velja zahvala tudi organizatorju in soorganizatorjem, med drugimi: Turistični zvezi Slovenije, Zavodu Republike Slovenije za šport in Mercatorju, ki so omogočili, da smo umestili kruhek prešco v sedanji prostor in čas.

POVZETEK

Šola: OŠ Dravlje, Klopčičeva 1, 1117 Dravlje

Tel.: 01 507 36 16 fax: 507 36 16 e-mail: tajnistvo-os.dravlje@guest.arnes.si

Naslov turistične naloge:

Kruh, zaklad Slovenije (Od zrna do mize)

Avtorji:

1. Luka Jamšek, (lukajamsek@email.si, 6.b)
2. Matjaž Razdrih, (matjaz.razdrih@yahoo.com, 5.b)
3. Gregor Pečaver, (gregor.pecaver@hotmail.com, 5.b)

Soavtorji tržnice:

4. Ajda Martinčič, (majda@volja.net, 7.a)
5. Saša Trstenjak, (majda@volja.net, 7.a)
6. Branka Stambolija, (balkann.chikk@hotmail.com, 9.a)
7. Sandra Jertović, (sandra.basket13@hotmail.com, 9.a)
8. Valmire Malaj, (themonkeyday@hotmail.com, 9.a)

Mentorica: mag. Vanja Sorjan

Mentorica pri opremljanju tržnice: Tanja Kogoj, prof. likovne vzgoje

Mentorica peke tržnega proizvoda: Jasna Rozman, učiteljica gospodinjstva in kemije

Povzetek

Ker Slovenija ni gastronomsko prepoznavna, smo z našo raziskovalno nalogo želeli predstaviti kruh kot 'zaklad Slovenije' ter ljudi poučiti o tem, kako morajo to ceniti. Različni viri so nam omogočili, da smo se seznanili z vrstami kruha pri nas nekoč in danes, s pripomočki, ki se pri tem uporabljajo in so še vedno prisotni v naši lepi deželi, ter s šegami in običaji, povezanimi s kruhom.

Obenem smo želeli poiskati tudi vrsto kruha, ki bi bila značilna za Dravlje. Opazili smo, da sama Ljubljana kot tudi Dravlje nimata specifične vrste kruha oz. izdelka iz kruha, s katerim bi se predstavljala. Izvedli smo anketo med nekdanjimi draveljskimi kmetijami in prisotnima pekarnama. V tem smo videli priložnost, da bi odkrili in pripravili tržni izdelek, ki bi pritegnil pozornost sokrajanov in turistov, ki jih je čedalje več v Ljubljani.

V nalogi se ukvarjamo s promocijo novega tržnega proizvoda in z možnostmi za njegovo trženje na prireditvah Turističnega društva Lipa Dravlje. Samo degustacijo promocijskega kruhka pa učenci Osnovne šole Dravlje povezujemo s turistično ponudbo na festivalu.

Ključne besede: prešca, turistična ponudba, trženje proizvoda

Heading of a research paper

Abstract

In our research project we tried to present bread as the »Treasure of Slovenia« and teach people how to respect it, as Slovenia is not recognized by its gastronomy. Different sources enabled us to learn about different types of bread in Slovenia in the past and present, about the instruments used for making bread, manners and customs associated with it and those still present in our beautiful country.

We also tried to find bread typical of Dravljje. We noticed that our city Ljubljana and our place Dravljje don't have a specific type of bread or a product made of bread which would represent them. We made a questionnaire which was answered by the former farms in Dravljje and the two present bakeries. This gave us the opportunity to discover and prepare a market product that would draw the attention of inhabitants and tourists whose number is increasing in Ljubljana.

This research project deals with promotion of a new market product and the possibilities of its trade on fairs and other events of the Tourist association Lipa Dravljje. Pupils of the primary school Dravljje connect the tasting of the product with the tourist offer on the festival.

Key words: »prešca« (the name of a certain type of bread), tourist offer, marketing of the product

KAZALO

1. Uvod.....	6
1.1. Predstavitev izbrane teme in strukturirane naloge.....	7
1.2. Uporabljene metodologije.....	8
1.3. Opredelitev virov uporabljenih v raziskavi.....	8
1.4. Opredelitev motivov skupine za izbiro predlagane teme.....	9
2. Raziskovalni del naloge.....	10
2.1. Vsebinska izhodišča turistične raziskave.....	10
2.1.1. Roglički.....	12
2.1.2. Makova kita.....	13
2.1.3. Primorska pinca.....	14
2.1.4. Lepinja.....	15
2.1.5. Čokoladni kruh.....	16
2.1.6. Vrtanek.....	17
2.1.7. Ržen kruh.....	18
2.1.8. Sojin kruh.....	20
2.1.9. Bio kruh.....	21
2.2. Raziskava – predvidene omejitve in potek raziskave.....	21
2.3. Rezultati raziskave.....	22
3. Oblikovanje turističnega proizvoda (razvijanje ideje).....	24
3.1. Predstavitev ideje.....	24
3.2. Umestitev predstavljene ideje v sedanji prostor in čas	24
3.3. Razčlenitev predstavljene ideje in oblikovanje turističnega proizvoda	25
3.4. Predstavitev plana izvedbe predstavljene ideje – trženje.....	27
4. Sklepni del.....	28
 Literatura in viri.....	 29
Priloge.....	30

Slike

Slika 3.1. Model projekta Draveljska prešča.....	24
---	-----------

Tabele

Tabela 3.1. Promocija prešče v letu 2008.....	26
Tabela 3.2. Plan izvedbe predstavljene ideje – trženje.....	27

1 UVOD

Kruh je nekoč veljal za največjo dobrino, njegovo pomanjkanje pa bedo in revščino. Takrat so ga znali bolj ceniti kot danes. Kruh so poznali že stari Egipčani, vsaj 6000 let pred našim štetjem. Kruh in pivo sta bila takrat glavna hrana. Kasneje so Feničani prenesli kruh v Evropo in tudi v Slovenijo (vir: Internet, Kruh na Slovenskem - dediščina, hrana in simbol, Mirjam Sedeljšak 7.a).

Z odkrivanjem zgodovinskega spomina, povezanega s kruhom, vedno bolj ugotavljamo, da v preteklih stoletjih kruh ni bil poglavitna glavna jed na Slovenskem in da ga v nekaterih območjih sploh niso poznali (Pokorn 1980, 95-99). Ljubljanski mostiščarji so delali 'kruh' iz vodnega lešnika. Slovani pa so ga delali iz bukovega in hrastovega žira. Starejša oblika uživanja žit so bila kuhana žitna zrna. Kvašen kruh pa poznamo na naših tleh okoli 2000let. Boljši kruh je bil nekoč le pravica plemstva. Revni ljudje so jedli črn, trd in grob kruh iz cenenih vrst moke. Valvasor omenja, da so Kranjci pekli kruh iz same ajde, ki je bil črn kot sama zemlja. Pekli so ga na stare načine v pepelu ali pod skledo na vročem kamnu ali na ognjišču. Do dandanes je s kruhom v zadnjih stoletjih povezanih veliko različnih oblik in načinov priprave, predvsem pa je pomembna njegova vloga v vsakdanjem življenju, šegah in navadah.

V naši raziskovalni nalogi predstavljamo kruh kot 'zaklad Slovenije.' Slovenija še ni gastronomsko prepoznavna, zato bi se morali ljudje malo podučiti, kaj vse imamo in kaj vse znamo narediti. Zaradi različnih vrst kruha smo po svetu postali zanimivi. In ker bi radi ljudi poučili o tem, kako morajo to ceniti, smo se odločili za tako temo.

Z raziskovalno nalogo smo hoteli izvedeti:

- 1) Katere vrste kruha poznamo v Sloveniji?
- 2) Katere vrste kruha so pekli nekoč na kmetijah v Dravljah?
- 3) Katere vrste pečejo tudi danes?
- 4) Kakšne pripomočke pri tem uporabljajo?
- 5) Kakšne šege in običaji, povezani s kruhom, so še vedno prisotni v Dravljah?

Odgovori nam odkrivajo možnosti za nadaljnji razvoj turističnega projekta Sonček nas združuje rad (Turistični podmladek OŠ Dravlje 2007). V okviru le-tega predstavljamo bolj in manj poznane vrste, jih promoviramo in spodbujamo k sodelovanju nove sodelavce, ki bi v prihodnosti lahko omogočili razvoj projekta Kruh - zaklad Slovenije ali kot posebno obrt ali kot ponudbo novega proizvoda ene izmed slovenskih pekarn. V Sloveniji je namreč značilno, da s kruhom tako ob dobrodošlicah kot ob pomembnih obiskih izražamo gostoljubje.

1.1. Predstavitev izbrane teme in strukturirane naloge

Kruh je ena od glavnih slovenskih jedi. Slovenci so narod 'kruhojedcev'. Jedli so ga pri vsakem obroku, jemali so ga na košnjo, sečnjo in na potovanja, ki tedaj niso bila pogosta. Kruh so pekli v krušni peči, kamor so ga vlagali in jemali ven z dolgimi loparji, ponavadi za ves teden. Peka kruha je bila pravcati družinski praznik. Bajtarji so pekli kruh iz črne moke, včasih so mu dodali otrobe in krompir, gruntarji pa kruh iz bele moke, ki so ji po potrebi dodajali suho sadje ali orehe. Danes menimo, da je črni kruh bolj zdrav in ni v trgovinah nič cenejši od belega. Toda beli kruh je bil nekoč simbol dobrega življenja. Ponekod so kmetje sejali in poželi pšenico skupaj z ržjo (soršico). Poznavalci kruha pravijo, da ima kmečki kruh poseben okus, ki ga industrijska peka ne more ponuditi. Poleg belega in črnega, pšeničnega ali rženega kruha so gospodinje pekle tudi koruzni, ječmenov in ajdov kruh. Poseben kruh tanik so naredili iz pšeničnega kvašenega testa in kislega mleka. Podobna je bila poročna pogača bosman. Kruh so hranili v hladnem prostoru, dostikrat v visečih krušnjakih. Kako visoko so naši prednamci cenili kruh, dokazuje stara navada, da so gostu ponudili najprej kruh s soljo. Navada je izginila, kvečjemu na kakšnem sprejemu se še "poigrajo" z njo (pomoč: Internet, Kulinarična Slovenija).

Z našo nalogo želimo raziskati, koliko vrst kruha sploh imamo ne le v Sloveniji, ampak tudi v Dravljah in kako so jih pripravljali nekoč in danes. Do danes se je veliko vrst kruha že pozabilo in jih v sodobni industriji ne delajo več. Mi pa želimo izvedeti, kako so jih izdelovali, saj jih bomo le tako ohranjali za našo prihodnost. Izdelava kruha je danes

hitra, včasih pa je bil to dolgotrajen proces, saj so na kruhu izdelovali tudi vrsto podrobnosti (npr. poprtnik, vrtanik, poročni kruh, ...).

Take vrste kruha hočemo ohraniti, saj so odraz naše preteklosti, dandanes pa so tudi turistična znamenitost kraja ali pokrajine.

1.2. Uporabljene metodologije pri izdelavi raziskovalne naloge

Ko smo izbrali cilje raziskovalne naloge, smo za začetek potrebovali čim več podatkov.

Internet nam jih je ponudil največ, sledilo je iskanje podatkov v knjižnici. Na ta način smo uporabili tehniko zbiranja pisnih podatkov (Sorjan 2006, 28).

Ker smo želeli najti podatke o peki kruha nekoč in danes v Dravljah, smo potrebovali 'žive' podatke. V ta namen smo določili namenski vzorec (Sorjan 2006, 32) anketirancev. Sestavljajo ga skupina še prisotnih Draveljskih kmetov in pekarni Kruhar ter Čemažar. Izbrani udeleženci so odgovarjali na naša vprašanja v anketi in intervjujih. Tako smo pridobili potrebne podatke.

Sledila je analiza zbranih podatkov, da bi ugotovili, kje se zgodba o kruhu in smoter turizma najbolj združita.

1.3. Opredelitev virov uporabljenih v raziskavi

Če kliknemo na internet in vpišemo »pekarnice«, nam bo našel veliko zadetkov o pekarnah.

Najbolj znane po oglasih in izdelkih v trgovinah v Sloveniji so pekarnice: Grosuplje, Pečjak, Strnad, Blatnik, Tacen, Grajske, Dolenjske, Mariborske in Ptujске pekarnice .

Če kliknemo na internet in vpišemo »vrste kruha«, nam bo našel veliko zadetkov o kruhu, npr.: beli kruh, rženi kruh, polnozrnat kruh, črni kruh, polbeli kruh, ajdov kruh, koruzni kruh, pšenični kruh, mlečni kruh, bio kruh, sojin kruh, sadni kruh ...

Ob iskanju po internetu smo tudi opazili, da je v Sloveniji veliko turističnih kmetij, ki ponujajo različne vrste kruha, značilnega za tisto pokrajino. Posamezni kraji prirejajo prireditve, s katerimi žele obuditi stare navade oz. običaje, ki so povezani z žitom, s kruhom, peko kruha, itd., kjer ponujajo predvsem izdelke, ki so njihova turistična posebnost. Opazili smo, da sama Ljubljana nima specifične vrste kruha oz. izdelka iz kruha, s katerim bi se predstavljala, kaj šele Dravljje. V tem vidimo priložnost, da bi pripravili izdelek, ki bi pritegnil pozornost someščanov in turistov, ki jih je čedalje več v Ljubljani.

1.4. Opredelitev motivov skupine za izbiro predlagane teme

V starih časih so imeli ob snidenju navado, da so ponujali kruh s soljo. Mi želimo ohraniti to navado, zato bomo pripravili svoj spoznavni kruhek, ki bi ga lahko uporabili na vsakoletnem srečanju, ki ga organizira naša šola, Sončkovem dnevu. Le da mi ne bomo ponujali, kot so ob takem srečanju nekoč, samo ene vrste kruha, mi bomo to popestrili z več vrstami in ga ponudili skupaj z oljčnim oljem. Uporabili bomo izbrane vrste kruha v tej analogi in pri tem upoštevali tiste, ki so značilne tako za Dravljje kot za vso Slovenijo.

2 RAZISKOVALNI DEL NALOGE

2.1. Vsebinska izhodišča turistične raziskave

Po pregledu različnih virov ugotavljamo, da predstavljamo s pomočjo podatkov, ki smo jih poiskali na internetu, tiste vrste kruha, ki so razširjene po vsej Sloveniji.

Makova kita sicer ni tako močno razširjena kot so **rogljički**, a spada med ponudbe mnogih pekarn in gostiln. **Primorska pinca** je manj razširjen kruh, ravno zato pa odpira razvojne možnosti turistične ponudbe. **Čokoladni kruh** obljublja okusnost. **Lepinja** je balkanska jed, ki jo turisti spoznajo takoj, ko se z vlakom pripeljejo v Ljubljano. Prvo, kar zagledajo, je napis, ki vabi na lepinjo s kajmakom, lepinjo z ajvarjem, lepinjo s čevapčiči ...

Vrtanek je vrsta kruha, s katero so povezane najbolj razširjene ljudske šege in običaji. Ne sme manjkati na gostijah, porokah in drugih prazničnih dnevih. Pravijo mu nevestin ali svatovski kruh. V Pomurju ga imenujejo vrtanek, v Beli krajini pa mu pravijo vrtanj. Belokranjski »vrtanj« je značilna podoba ženitovanjskega kruha, kolač, ki je visel na platnenem »oteraču« med ženitovanjem nad nevesto, potem pa so ga odnesli na ženinov dom. Naslednji dan ga je starešina narezal. Nevesta je dobila dve tretjini kolača, ostalo so razdelili svatom. Teden dni po poroki je nevesta razdelila tudi svoj del kolača. Ko je nevesta prišla v moževo hišo, so ji na kolena posadili majhnega otroka, ki so ga imenovali nakolenčič ali nakolenček. Ta je dobil vrtanj. Podobno vlogo je imel prekmurski »vrtanik«, ki je pomenil simbol ljubezni in je bil narejen iz gladkega in pletenega testa.

V Sloveniji nam je na voljo resnično veliko vrst kruha. Koliko pa je v resnici dobrega kruha, je že drugo vprašanje. **Sojin kruh** je namenjen revnim in bogatim, suhim in debelim, otrokom in odraslim. Še posebno segata po njem dve skupini jedcev: tisti, ki potrebujejo dietetično prehrano ter vegetarijanci. Kot poroča Maria Thun, so se na Finskem sistematično ukvarjali z učinkovanjem različnih vrst kruha na bolnike v bolnišnicah. Med drugim so ugotovili, da je pri obolelih za rakom še posebno dobro učinkoval **kruh iz rži**.

Pri nekaterih bolnikih so ozdravitev celo povezovali s takšnim kruhom. To je spodbudilo množično uporabo rženega kruha. Če se želimo izogniti svežemu kruhu, ki je le zvarek kemije, se lahko odločimo za zdrav kruh in izberemo **bio kruh**.

Zaradi velikega pomena kruha so se oblikovali o njem pregovori, prešel pa je tudi v vsakdanji govor. Tako rečemo: iti s trebuhom za kruhom, spraviti otroke do kruha, ta človek je dober kot kruh, živeti ob kruhu in vodi, biti kruha sit ali biti kruha lačen.

Najbolj razširjeni reki po slovenskih pokrajinah so (Kunaver 1991):

Zarečenega kruha se največ poje.

Težko prislužen kruh je slajši.

Če človek pol sveta obteče, najboljši kruh doma se peče.

Čigar kruh ješ, tistega pesem poješ.

Prevzetnost in napuh ne vesta, kako se služi kruh.

Človek je človeku tako potreben kot kruh.

Za lenuha ni kruha.

Lačnemu ni noben kruh slab.

Kdor kruh prezira, drobtine z mize pobira.

Kruh iz domače peči najslajše diši.

Če je kruha dosti v hiši, nikdar lačen nisi.

Vaša gnada kruha strada.

S kruhom povezane prepovedi pa so (Kunaver 1991):

Vsak košček kruha, ki je padel na tla, so pobrali in poljubili.

Kruha se ne sme položiti na mizo z vrhnjo stranjo obrnjeno navzgor.

Včasih v vernih hišah kruha niso začeli rezati, dokler ga niso prekrižali.

Gospodar in gospodinja sta pazila, da nista načetega kruha z odrezanim koncem obrnila proti vratom, ker bi to pomenilo, da sta kruhu »pokazala vrata«.

2.1.1. Roglički



Croissant, kar v prevodu pomeni polmesec, je priljubljeno francosko pecivo, ki pa izvira z Madžarske. Konec 17. stol. so Turki obkolili Budimpešto, in da bi mesto podjarmili, so okrog obzidja izkopali jarek. To so opazili peki, ki so se ob zori vračali z dela. Sprožili so preplah, tako da so se Turki morali umakniti. V znamenje svoje zmage so peki pekli pecivo v obliki polmeseca. Vsi poznamo dobre rogljiče, a vendar mnogi sploh ne vemo, kako se naredijo. Vanje lahko vbrizgamo marmelado, čokolado, vaniljevo kremo..., skratka vse, kar je mogoče. A tudi brez dodatkov so odlični.

Sestavine:

- 1 kg ostre moke
- 0,5 l mleka
- 2 dl olja
- 40 g kvasa
- 2 žlici sladkorja
- 2,5 žličke soli

Priprava:

Najprej v eno posodico zlijemo malo mleka, dodamo sladkor in vse segrejemo. Dodamo kvas in pustimo nekaj minut, da vzhaja. V drugo posodo stresemo moko, ki jo posolimo, dodamo olje in ostalo mleko, ki ga prav tako segrejemo. Ko kvas vzhaja, vse skupaj pregnetemo z rokami. Damo v posodo za vzhajanje približno za eno uro. Nato testo razdelimo na štiri ali pet delov ter vsak kupček razvaljamo v krog. Krog potem razrežemo na 8 delov (kot pico). Lahko jih namažemo z eurokremom, marmelado ali pa pustimo prazne in jih na koncu posujemo s sezamom. Vsak kos potem zvijemo od širšega dela proti ozkemu in jih premažemo z jajcem. Pečemo 35 minut na 200°C.

2.1.2. Makova kita



Njen izvor je neznan, vendar je makova kita razširjena najbolj na Štajerskem in v Prekmurju, kjer je plodna ravnina in uspeva veliko žita. Poznajo pa jo povsod po Sloveniji. To je svež in odličen kruh. Večinoma je spleten v kite, lahko pa ga najdemo tudi v obliki žemljice.

Sestavine:

- 500 g pšenična bela moka
- 1 kvas - instant
- 30 g sladkorja
- 40 g margarine
- 2,5 dl kravjega polnomastnega mleka
- 1 kislá smetana
- 1 rumenjãk
- 1 čajna žlička soli
- 10 g maka

Priprava:

Moko zmešamo s kvasom, dodamo zmešãano margarino, sladkor, sol, mlaãno mleko in kisló smetano. Vse skupaj dobro pregnetemo, da nastane gladko testo. Testo oblikujemo v kepo, pokrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo vzhajati toliko ãasa, da se podvoji. Nato testo na pomokani površini pregnetemo in ga razdelimo na 3 dele. Iz vsakega dela oblikujemo 30 cm dolgo klobaso. Spletemo kito (Kalinšek 1985, 437). Položimo jo na pekaã, obložen s papirjem za peko, pokrijemo in pustimo vzhajati 15 min. Medtem rumenjãk zmešamo z 2 žliãkama vode. Kito premažemo z rumenjãkom, potresemo z makom in pečemo 30 min na 225°C.

2.1.3. Primorska pinca

Poznajo jo predvsem na Primorskem. Pripravlja se lahko na različne načine (Kalinšek 1985, 435). Je klasičen sladek kruh iz kvašenega testa. Številni slovenski viri razglašajo pinco za slovensko oziroma goriško ali primorsko specialiteto. V resnici pa pinca (ital. pinza) prihaja iz italijanske kuhinje.

Sestavine:

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| - 500 g moke | - 5 rumenjakov |
| - 100 g sladkorja | - 1 jajce |
| - 100 g masla | - 3 dl mleka ali mlačna |
| - voda ali sladka smetana | - 40 g kvasa |
| - limonina lupina | - malo ruma |
| - sol | - papir za peko |

Priprava:

V skodelico nadrobimo kvas, ki ga potresemo z žličko sladkorja in žlico moke. Prilijemo pol decilitra mlačnega mleka, pokrijemo in pustimo kvas vzhajati 10 minut.

V veliko skledo presejemo moko; gl. nasveti. Dodamo rumenjake, sladkor, preostalo mlačno mleko, kvas, sladkor, naribano limonino lupino, rum in sol. Vgnetemo v testo. Nazadnje dodamo 80 g kosmičev, zmehčano maslo in stepamo toliko časa, da dobimo gladko testo, ki se ločuje od posode in kuhalnice. Pokrijemo s prtičem in pustimo vzhajati 30 minut. Jajce nežno razžvrkljamo. Vzhajano testo razdelimo na hlebčke po približno 200 g. Polagamo jih na papir za peko in pustimo vzhajati kakih 10 minut. Med vzhajanjem jih trikrat premažemo z jajcem.

Pečico segrejemo na 180°C. Pekač namažemo z maslom. Pred pečenjem v vsak hlebček v sredo zabodemo kuhinjske škarje, s katerimi trikrat zarežemo iz sredine navzven. Hlebčke položimo na pomaščen pekač, ki ga za približno 40 minut potisnemo v segreto pečico. Pečene pince ohladimo, narežemo in ponudimo za zajtrk, k čaju ali soku. Kadar so sestavni del velikonočnega zajtrka, k pincam postrežemo tudi pirhe. Pečene pince ponekod potresejo s sladkorjem v prahu.

2.1.4. Lepinja



Z lepinjo je povezan medsebojni vpliv in splet kultur. Lepinja je značilna balkanska priloga, ki se odlično ujame s čevapčiči ter s pleskavico. Najbolj je všečna njena mehka sredica, ki se ponaša z odličnim okusom in mehkostjo. V ustih se kar stopi. Njeno mehkost lahko zasledimo tudi v sledečem receptu.

Sestavine:

- 1 skodelica tople vode
- 1 žlička soli
- 1 žlička sladkorja
- 4 žlice belega olja
- 2 skodelici moke
- pol zavitka suhega kvasa

Priprava:

Sestavine zgnetemo z mešalnikom in pustimo vzhajati eno uro. Masa bo precej mehka (skoraj tekoča). Pekač (iz pečice) prekrijemo s papirjem za peko, nanj vlijemo 2 kroga testa in damo v pečico. Pečico prižgemo na 225°C in pečemo dobrih 30 minut (skupno s segrevanjem pečice - ob tem testo še malo vzhaja). Pa dober tek!

2.1.5. Čokoladni kruh



V starih receptih za domači kruh Kališnikova (1985, 452) navaja dva recepta, po katerih se štruce kruha na koncu posipa s sladkorjem. Prelite s čokolado, predhodnice tort na Slovenskem, zlasti v Posavju, , pa so nekoč delali za rojstni dan ali god. Današnji recept za čokoladni kruh smo našli na internetni strani društva Gurman, v vegetarijanski kuharici pa najdemo tudi recept za čokoladni kruh z bananami. Čokoladni kruh se uživa kot sladica, s čajem, kavo ali mlekom.

Sestavine:

- moka, kakav, sol, sladkor kvas

Priprava:

Pekač namažemo z maslom. V posodo stresemo moko, kakav, sol, sladkor in kvas. Dodamo olje in mlačno vodo. Vse skupaj zgnetemo, da nastane lepo gladko testo. Testo pokrijemo in ga pustimo vzhajati približno 1 uro. Nato ga ponovno pregnetemo. Položimo ga na pekač, pokrijemo in ponovno pustimo vzhajati še 30 min.

Pečemo ga 30 minut na 200°C.

2.1.6. Vrtanek



V vseh slovenskih pokrajinah so ob porokah delili kruh za srečo, predvsem so obdarovali otroke. V Beli krajini so polnili svatje nevesti žepe s koščki kruha in ji s tem želeli dosti mleka, ko bo imela otroka. Vrtanek je posebno pripravljen velik hleb kruha iz boljšega testa. Recept zanj je zelo star (Kalinšek 1985, 437). Z nalogo predstavljamo enostaven vrtanj.

Sestavine:

- moka, kislo mleko, kvas, zmleti poper

Priprava:

Najprej postavimo kvas: svež kvas razdrobimo, ga zmešamo z žličko sladkorja, dvema žlicama moke in toplo vodo in ga postavimo na toplo vzhajat. Moko presejemo v skledo, ji dodamo kislo mleko, vzhajani kvas in malo zmletga popra ter zamesimo testo. Testo temeljito pregnetemo, ga pokrijemo s prtičem in postavimo na toplo, da počasi vzhaja. Vzhajano testo še enkrat pregnetemo in ga razdelimo na tri enako velike pramene. Te spletemo v kito in jo zaokrožimo v venec. Oba konca pokrijemo s svaljkom iz testa in položimo na namaščen okrogel pekač. Na vrtanek prilepimo različne majhne okraske iz testa. Venec znova pokrijemo in ga postavimo na toplo, da še enkrat vzhaja. Nato ga premažemo s stepenim jajcem, postavimo v ogreto pečico in spečemo. Bogatejši kruh pa so pripravili še z dodatki orehov, maka in celo popra.

2.1.7. Ržen kruh



Rž je čudovito žito z veliko zdravilnimi lastnostmi, doma v Aziji. Toda pozor, tisto, kar je pri rženem kruhu največ vredno, postane našemu telesu dostopno samo, če je testo za rženi kruh pripravljeno v petih korakih ali če je uporabljen ferment, namesto kvasa. Dodajanje ržene moke v standardne recepture lahko izboljša okus kruhu, vendar od tega vaše telo ne bo imelo veliko koristi.

Sestavine:

Kvasec:

- 6 zavitkov svežega kvasa po 42 g
- 3 dl mlačne vode
- žlička sladkorja

Testo:

- 2 kg ržene moke tip 1250
- približno 5 kg polbele moke tip 850
- 4 pesti soli
- približno 30 dag svinjske salove masti ali podobne maščobe
- približno 4 litre tople vode ali mešanice sirotke in vode

Tekočina za premaz hlebcev:

- 2 dl vode z malo olja ali mleka ali stepeno jajce

Priprava:

V posodi pripravimo kvasec. Kvas zdrobimo, prilijemo vodo, osladkamo in premešamo. V veliko posodo (maser) skozi sito presejemo moko. Na sredini naredimo

jamico, okrog pa posujemo sol. V jamico zlijemo kvasec, malo premešamo in pustimo vzhajati. Medtem v peči zakurimo ogenj, najbolje z bukovimi drvmi, ki naj gori vsaj dve uri, preden vanjo damo hlebce. Ogenj vmes nadziramo in polena enakomerno porazdelimo po peči, kar zagotavlja, da se peč razbeli - obok in dno peči postaneta svetle barve. Takrat je peč pripravljena za peko. Ko v peči gori ogenj, zamesimo testo. Moko, sol in kvasec najprej premešamo, nato začnemo dolivati toplo vodo, v kateri smo raztopili maščobo. Količina dodane vode je odvisna od moke, zato so navedene približno. Testo gnetemo z rokami tako dolgo, da se sprime v kepo in odlepi od posode, kar traja kar nekaj časa in je dokaj naporno. Testo nato v posodi pomokamo in pokrijemo s prtičem in pustimo vzhajati 30 - 40 minut, da naraste na dvojno količino. Medtem ogenj v peči razgrnemo z grebljico, testo vzhaja, ga dobro pregnetemo, da iz njega iztisnemo zrak ter ga znova pokrijemo in vzhajamo še približno pol ure. Medtem pripravimo posode ali peharje, v katere bomo dali testo. Vanje položimo pomokan prtič ali kuhinjsko krpo in postavimo na toplo, da se ogrejejo. Ko testo že drugič vzhaja, ga iz posode zvrnemo na pomokano površino in razdelimo na 4 (ali več) enakih kosov. Vsak kos testa dobro pregnetemo in oblikujemo hlebček, ki ga damo v posodo, kjer jih s peščico na sredini dobro pritisnemo, da se naredi vdolbina. Hlebce pustimo vzhajati tako dolgo, da se vdolbina na sredini testa poravna z robom.

V peči najprej razgrnemo oglje in ga pomaknemo na rob oz. proti vratom peči. Pomagamo si z burklami in grebljico. Peč ometemo z zmetalom iz koruznega ličkanja, ki smo ga poprej navlažili. Ko je peč očiščena, na lopar posujemo malo moke, nanj zvrnemo hlebec iz posode, ga premažemo s tekočino za premazovanje in vanj zarežemo križ. Z loparjem potisnemo hlebec v peč in pazimo, da so med njimi primerne razdalje - vsaj 15 cm. Ko so vsi hlebci v peči, peč zapremo in pečemo kruh uro in pol oz. več, če je potrebno. Ko so hlebci pečeni, jih z loparjem potegnemo iz peči in z metlico očistimo pepela. Hlebec je pečen, ko votlo zadoni, kadar potrka po dnu hlebca. Pečene hlebce pokrijemo s prtičem in pustimo, da se ohladijo.

2.1.8. Sojin kruh



Soja je doma v vzhodni Aziji, najverjetneje izhaja iz severne Kitajske. Mednarodna beseda soja je nastala bodisi iz stare kitajske besede sou, bodisi iz japonske besede za sojino omako shoyu.

Sojo uporabljamo na dva načina: ali kot dodatek raznim jedem za njihovo obogatitev ali kot samostojno jed. Sojin kruh je samostojna sojina jed, o kateri govorimo tedaj, kadar je v njej več soje. V kruhu je je 30 - 60%. Jedi spremeni okus in videz. Kruh postane sočnejši in ima rahel okus po lešnikih.

Sestavine:

- 50 dag sojine moke
- 50 dag kuhanega in pretlačenega krompirja
- 1,5 kg pšenične moke
- 2 dag soli
- 4 dag kvasa
- 1 žlička sladkorja

Priprava:

V topel krompir zamešamo vzhajalni kvas, pšenično in sojino moko, sol in toliko tople vode, da dobimo primerno gosto testo. Dobro ga pregnetemo in pokrijemo, da vzhaja. Oblikujemo hlebe, ponovno vzhajamo, nato zvrnemo na pekač. Namažemo jih s kavo, z nožem zarežemo in pečemo 60 do 70 minut pri 220°C.

2.1.9. Bio kruh

Bio kruh je spečen iz moke, ki je mleta iz ekološko pridelanega žita.

Sestavine:

- 2 kg krušne moke
- 50 dag ržene moke
- 25 dag ječmenove moke
- 3 dag soli
- 4 dag kvasa
- 1 žlička sladkorja
- 1,5 l mlačne vode

Priprava:

V 1 dl vode damo kvas, sladkor ter razmešamo. Zamešamo različna zrnja, prevladovati mora pšenica. Po možnosti dodamo pest rži, ovsa, ječmena. Vse zmeljemo doma v družinskem mlinčku in takoj nato zamesimo testo, ker mleta moka začne oksidirati že po 10 minutah. Oksidacijo prepreči tekočina, s katero zamesimo testo. Če nimamo možnosti zmleti žito sami, vzamemo krušno moko. V njej je sicer odstranjen kalček, vendar je zrnje zmleto z ovojnico. Tudi tej moki dodamo razne vrste drugih mok .

2.2. Raziskava - predvidene omejitve in potek raziskave

Iz pisnih virov (Internet, Kunaver, Sedeljšak) smo izvedeli, da so na celotnem območju Ljubljanske kotline nekoč sejali rž in pšenico. S pomočjo raziskovalne naloge Kruh naš vsakdanji (2000) smo ugotovili, da se je v preteklosti čutil v Dravljah gorenjski vpliv. Premožni kmetje so želi na širnih rodovitnih poljih obilne letine. Gospodinje so enkrat na teden pekle kruh doma v krušni peči. Pšenični kruh je bil na mizi le ob praznikih.

Podatke za raziskavo smo zbrali tudi s pomočjo ankete in intervjuja. Z Anketo o kruhu v Dravljah (Priloga 1, str. 30) smo zbrali podatke o vrstah kruha, o načinu peke nekoč in danes, o običajih in šegah pogostitev gostov. Z intervjuji smo zbrali podatke o prodaji tu predstavljenih vrst kruha v draveljskih pekarnah.

Pri zbiranju podatkov smo se povezali s Turističnim društvom Lipa Dravlje. Pomagalo nam je organizirati obiske nekdanjih kmetij, ker številnih danes več ni. Le-to dejstvo omejuje našo raziskavo. Udeleženci v anketi se danes več ne ukvarjajo s kmetijstvom. Vzorec raziskave zato sestavlja le pet anketirancev. Zbrane podatke turistične raziskave dopolnjujejo še podatki, ki smo jih pridobili z intervjuji v Draveljskih pekarnah.

2.3. Rezultati raziskave

Vrste kruha, ki so ga nekoč pekli v Dravljah: ječmenov kruh, enotni (med vojno) pol črni pšenični kruh in ržen. Ržen kruh je bil omenjen v vseh anketah.

Sestavine:

- moka
- 3-4 l tople vode
- sol
- domači kvas

Priprava: (povzeto po odgovorih ga. Anice Černivec)

V mentrgi so umesili moko, toplo vodo, sol in domač kvas. Testo je vzhajalo dve uri, ko so ga ponovno pregnetli in ga dali vzhajat v peharje tudi do 7 ur. V krušni peči so vžgali bukove butare, žerjavico podrgnili in pometli z omelom iz gozdnega mahu ali koruzne slame. Gospodinja je sedaj vrgla malo moke v peč in preverila, če je lepo porjavela. Le v tako preverjeni peči je pričela s peko. Gospodinja je po vrhu pomočila - pomazala testo s kavo 'projo' in vrhnjo plast porezala na tri dele. V ustrezno pripravljeni peči so se hlebi pekli od 45 minut do ene ure.

Kruh se je gostom ponudil ob praznikih, obiskih, praznovanjih godov. Ponudil se je skupaj s čajem ali kompotom iz suhega sadja. Posebno svečan, velik mlečni, z maslom in jajci pripravljen kruh pa so ponudili porodnicam. »Včasih je imel kruh večjo vrednost kot danes, saj je bilo le malo sladice,« je zapisala anketirana Draveljčanka.

Šega, ki je povezana z Dravljami in s kruhom, izvira na dan treh kraljev, ko so dobile vse živali po en košček božičnega kruha z blagoslovljeno soljo.

Običaj je vezan na jutro pred dnevom mrtvih, 31. oktobrom, ko so hodili revnejši otroci po hlebčke prešce. **Prešca** je bil mešan kruh iz pšenice in rži, malo večji hlebček kot je današnja kajzerica. Sirote so v zahvalo za prešco obljubile gospodinjam na kmetijah, da bodo molile za rajne.

Tako kot izginjajo kmetije med spremembami urbanizacije in tonejo v pozabo, tako se stari pripomočki, npr. veslica za peko, pojavljajo v glavnem le kot okrasni predmeti. Pri peki belega ali črnega kruha pa sta danes ohranjena še domači kvas in zelo redko krušna peč. Moderni štedilniki so prevzeli peko enokilskih hlebcev.

Vrste kruha, ki ga prodajajo v obeh pekarnah v Dravljah, so: beli kmečki kruh, polbeli kruh, koruzni kruh, črni kruh in razna peciva. V naši nalogi predstavljene vrste kruha ne prodajajo, niti ne poznajo prešce.

V okviru raziskave smo odkrili tudi smešnico na račun črnega kruha, in ker je smeh pol zdravja ...

Babica pošlje vnuka v trgovino po kruh. Ko se vrne, babica opazi, da ima umazane roke.

Babica: »Kaj te ni sram, da nosiš kruh s tako umazanimi rokami?«

Vnuk: »Babica, saj si mi naročila, da naj prinesem črnega.«

3. OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA (RAZVIJANJE IDEJE)

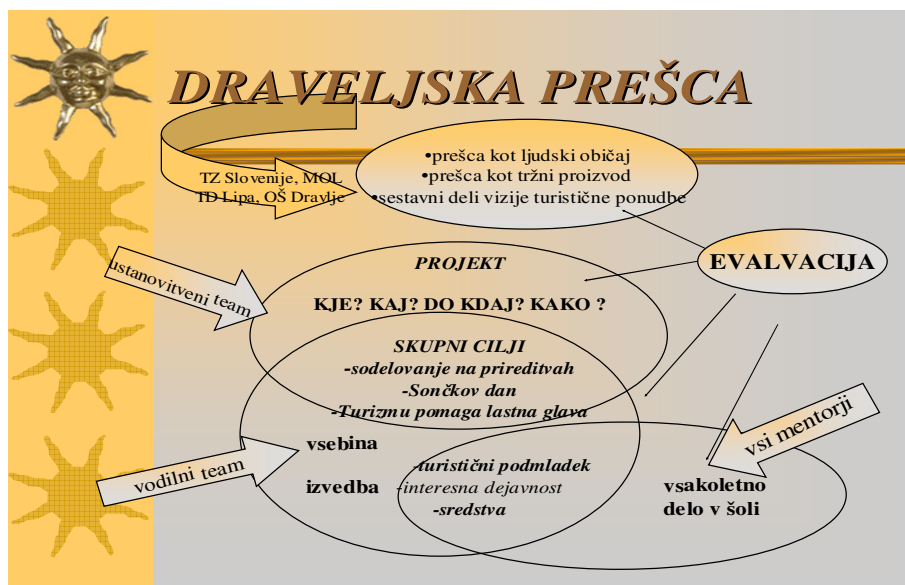
3.1. Predstavitev ideje

Kruhek prešca bi lahko bil v prihodnje tako turistična ponudba kot tržni proizvod, ki bi dopolnil turistične prireditve Turističnega društva Lipa Dravlje in skupno prireditev Sonček nas združuje rad (Turistični podmladek OŠ Dravlje, 2007). Z njim bi obudili spomin na nekdanji običaj nekdanje prve vasi na Gorenjskem. Ohranjali bi spomin na ljudski običaj kot kulinarčno posebnost starega kmečkega naselja, danes urbaniziranega predela Ljubljane - Četrtna skupnost Dravlje.

3.2. Umestitev predstavljene ideje v sedANJI prostor in čas

Idejo o kruhku prešci smo umestili v sedANJI prostor in čas s pomočjo načrta (slika 3.1):

Slika 3.1. Model projekta Draveljska prešca



Vir: povzeto in prirejeno po Sorjan 2001, 187

Rezultati raziskave odkrivajo možnosti za oblikovanje novega tako turističnega kot tržnega proizvoda – **prešce**. Slika 3.1. predstavlja projekt Draveljska prešca tako kot turistični kot tudi tržni proizvod. Projekt povezuje šolske zunanje in notranje sodelavce: Turistični podmladek OŠ Dravlje, učence, mentorje in učitelje s Turističnim društvom Dravlje Lipa, Turistično zveza Slovenije, Mestno občino Ljubljana, donatorji in sponzorji.

3.3. Razčlenitev predstavljene ideje in oblikovanje turističnega proizvoda

Za idejo smo določili:

Kraj promocije:

- 22. državni festival Turizmu pomaga lastna glava v Mercatorju,
7. marec 2008 od 14.00 do 18.00 ure.

Kdo vse bo sodeloval:

- Turistični podmladek OŠ Dravlje, Turistično društvo Lipa Dravlje,
Turistična zveza Slovenije,
- Mercator, Draveljski pekarni.

Kakšen bo sprejem gostov:

- degustacija koščkov kruha s soljo in oljem,
- promocija kruhka prešca,
- darilni zavitki z reki.

Kaj vse bomo pri tem potrebovali:

- zapisani reki v zavitkih, reklamno gradivo,
- različne vrste kruha, sol, olje,
- pripomočki: posode, košarice, lopata, juta, koruzna slama, napisi, tržnica.

Kakšna bo promocija: reklame, oglasi, (povabilo k sodelovanju znanega smučarskega skakalca Draveljčana Jerneja Damjana), anketa in degustacija.

Samo promocijo kruhka prešce smo pripravili še podrobneje (tabela 3.1):

Tabela 3.1. Promocija prešce v letu 2008

Draveljska prešca			
Organizator	Dejavnosti	Čas	Način spremljanja
OŠ Dravlje / Turistični podmladek	Promocija prešce: • TPLG - mercator • Sončkov dan - OŠ Dravlje: kulinarična ponudba, predstavitev zunanjih sodelavcev, pridobitev sponzorjev in donatorjev.	7. marec (pet ur) 20. september (dve do tri ure)	Sodelovanje na srečanjih mentorjev. Srečanja mentorjev in učencev v šoli: junij, avgust, september. Priprava ankete in promocijskega gradiva in trženje.
Turistično društvo Lipa Dravlje	Promocija prešce: • Dan četrtnske skupnosti Dravlje • Rokov sejem • Sončkov dan • Srečanje krajanov V pripravi nova prireditve: Sonček nas združuje rad	28. maj 17. avgust 20. september 19. december	Mesečna srečanja v Dravljah: • vabila • plakat • trženje
Turistična zveza Slovenije	Obveščanje širše javnosti	Turistične prireditve	TPLG (festival) Pisna poročila
Mestna občina Ljubljana	Generalni pokrovitelj	Turistične prireditve	Razpisi

Tako smo izoblikovali turistični proizvod Draveljska prešca.

3.4. Predstavitev plana izvedbe predstavljene ideje – trženje

Tabela 3.2. podrobneje predstavlja predvsem promocijo in degustacijo kruhka prešce. Samo trženje bo v prihodnje lahko uresničeno na turističnih prireditvah v Dravljah pod okriljem ali Turističnega društva Dravlje ali OŠ Dravlje.

3.2. Tabela Plan izvedbe predstavljene ideje - trženje

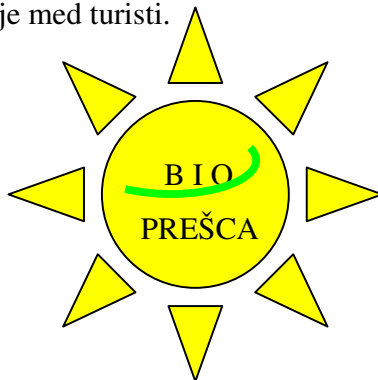
Kdo - učenci	Kaj delajo?	Kako spremljamo uresničevanje?
Team 'raziskovalci' (v okviru odkritij turistične raziskovalne naloge)	1. Pripravijo anketo o poznavanju prešce in pripravljenosti peke le-te doma, oglasne plakate in vabila v šoli, ponovno izvedejo anketo med udeleženci po že izvedeni promociji. 2. Objavijo oglas in vabilo na šolski spletni strani 3. Pripravijo zvitke z reki 4. Oblikujejo reklame z znano osebnostjo	Nadzor: mentorji in sestavljen team iz vseh treh skupin učencev
Team 'peka prešce'	Pripravijo demonstracijo prešč Pripravijo ponudbo kruha (različnih oblik), degustacijo	Nadzor: mentor in vodja teama
Team 'promocija'	1. Pripravijo promocijo v Mercatorju: • oblikovanje zunanje podobe tržnice, teamov in promocijskega gradiva • trženje kot promocija • anketa o prešci med promocijo 2. Izdelajo osnutek odkupne pravice trženja in samega trženja	Nadzor: mentor in vodja teama

4. SKLEPNI DEL

Z raziskovalno nalogo smo ugotovili, da se Slovenci premalo zavedamo svojih bogatih ljudskih običajev, ki so kar nekako prešli v pozabo, čeprav bi se lahko odlično tržili kot dodatna turistična ponudba Slovenije. Marsikateri izdelek, ki je bil nekoč poznan in o njem danes ne vemo ničesar, bi se lahko z dobro promocijo odlično tržil. Pri tem smo ugotovili, da so za vsak dober tržni izdelek potrebni različni profili poklicev, kot tudi podpora širše skupnosti, npr. mesta (Mestna občina Ljubljana), saj je lahko to dobra promocija zanj.

Z raziskovalno nalogo o kruhu smo spoznali mnogo zanimivih stvari o kruhu. Zdi se nam zelo žalostno, da dandanes v glavnem kruh pripravljajo moderni stroji, narejeni in prirejeni za peko kruhov v skoraj povsem mehaniziranih tovarnah. S temi modernimi procesi na nek način izginja naša dediščina. Recepti za domač naravni kruh izgubljajo tekmo na trgu tazličnih ponudb. Poleg tega mehanizirane pekarnice tudi onesnažujejo okolje, saj v ozračje izpuščajo mnogo škodljivih plinov. Danes je kruh postal reklamni pano. Na njem so 'naravne' nalepke, ki oglašujejo posamezno pekarno. Tak odnos do kruha ni pravilen, saj so po svetu mnogi otroci, ki si kruha ne morejo privoščiti. Kruh, nekdaj znamenje dobrega življenja, ki ni manjkal na nobenem pomembnem dogodku, se je spremenil v reklamni pano. Zamislimo se.

Ker sama Ljubljana kot tudi Dravljice nimata specifične vrste kruha oz. izdelka iz kruha, s katerim bi se predstavljala, želimo z nalogo prispevati k razvoju ohranjanja starih običajev in zdrave prehrane. Slovenija ima še vedno možnosti za pridelavo žit v nadzorovanem okolju, kjer bi bila vsaka žetev skrbno pregledana in ustrezala strogim standardom za nadzor ekološke bio pridelave. V prešci vidimo priložnost za bio tržni izdelek, ki bi lahko pritegnil pozornost ne le v Dravljah, temveč prispeval tudi k prepoznavnosti Slovenije med turisti.



LITERATURA IN VIRI:

- Kunaver, Dušica. 1991. *Dober dan kruh, kruh v slovenskem ljudskem izročilu*. Ljubljana: Dr. Mapet.
- Kalinšek, Felicita. 1985. *Slovenska kuharica (20. izdaja)*. Ljubljana: Cankarjeva založba.
- Pokorn, Dražigost. 1980. *Dietna kuhinja. (Kako si ohranimo zdravje z izbrano prehrano)*. Ljubljana: Cankarjeva založba.
- Sedeljšak, Mirjam (7.a). 2007. *Kruh na Slovenskem - Dediščina, hrana in simbol*. Internet.
- Sorjan, Vanja in Jelka Štritof. 2001. Pot do učinkovitega branja. V *Zbornik bralnega društva Ljubljana, 186-191*. Ljubljana: Zavod Republike Slovenije za šolstvo.
- Sorjan, Vanja. 2006. *Vodenje sprememb skozi odziv učiteljev. (Študija primera slovenske osnovne šole)*. Msc. Koper: Fakulteta za management.
- Turistični podmladek OŠ Dravlje. 2000. *Kruh naš vsakdanji*. Ljubljana: OŠ Dravlje.
- Turistični podmladek. OŠ Dravlje. 2007. *Sončevi mostovi. (Sonček nas združuje rad.)* Ljubljana: OŠ Dravlje.
- Turistična vas Narin. Petrovi. 2007. *Kmetija Petrovi*. Pivka: Narin.

Priloga 1 – Anketa o kruhu v Dravljah

Anketa o kruhu v Dravljah

Spoštovani!

Prosim vas, da sodelujete v naši anketi in nam tako pomagajte pri oblikovanju raziskovalne naloge. Vnaprej se Vam toplo zahvaljujemo za napisane odgovore.

Člani turističnega podmladka Dravlje

1) Katere vrste kruha ste pekli nekoč? _____

2) Katere vrste kruha pečete tudi danes? _____

3) Kako ste ga pripravljali nekoč?

4) Ali in katerih pripomočkov danes več ne uporabljate?

5) Pri katerih dogodkih ste ponudili kruh gostom?

6) Ali obstaja kakšna šega oziroma običaj, ki je povezan s kruhom v Dravljah?
Prosim, opišite ga.
