

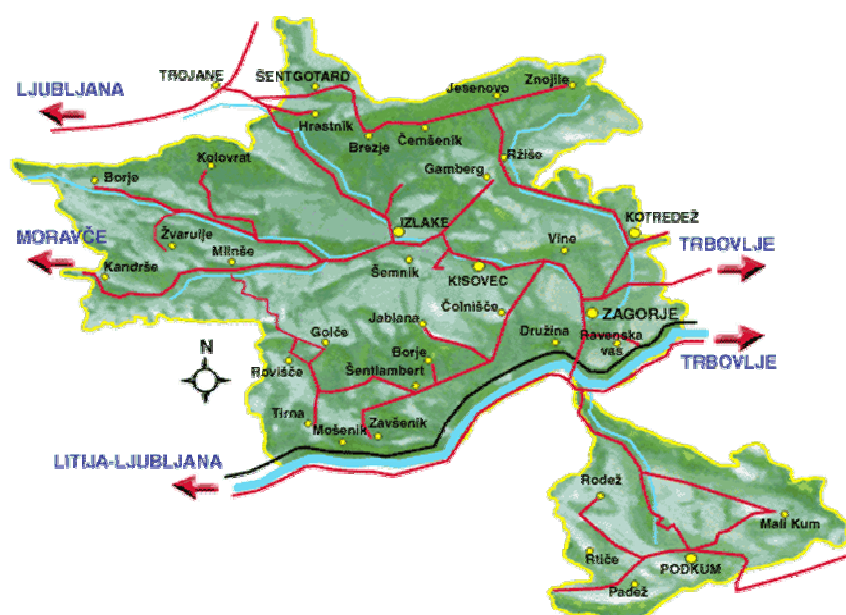
Ekipa

OŠ Ivana Skvarče



Zagorje ob Savi

OBČINA ZAGORJE OB SAVI



Občina Zagorje ob Savi leži v osrčju Slovenije. Obsega 147 km² površin, na katerih živi okrog 17.000 prebivalcev. Zagorje leži na 15. poldnevniku vzhodne geografske dolžine.



Grb občine ima obliko ščita. Njegova osnova je grb fevdalne družine Gallenberg iz 13. stoletja. Spodnje, najožje, črno polje simbolizira več kot dvestoletno rudarjenje, modro polje simbolizira nebo in vodo, zeleno polje pa svežino, spoštovanje narave, čisto okolje, kmetijstvo in turizem.



OŠ IVANA SKVARČE

Grb naše šole smo izbrali na podlagi internega natečaja. Svoje ideje so prispevali učenci naše šole. Z barvami in simboli smo dopolnili občinski grb. Znak OŠ smo prepletli v pot neskončnosti znanja. Črka »O« lahko pomeni tudi kroženje šolskih generacij, črka »S« pa odhajanje učencev s strešico na glavi, torej s pridobljeno zrelostjo.

PREDSTAVITEV KUHARSKIH KANDIDATOV TER PRIPRAVLJALNIH DEL

Naša pripravljalna ekipa šteje 5 članov. Na predizboru za zlato kuhalnico je sodelovalo kar 150 učencev naše šole. Učiteljica je imela veliko dela, da je izbrala končno ekipo. Izbrala je 5 učencev, in sicer **tri tekmovalce** ter dve rezervi.



Klemen Drolc, Špela Vozelj, Tomaž Zupan, Eva Deželak, Žiga Hrovat

Najprej smo izdelali grobi koncept priprave na tekmovanje. Osnovne ideje je prispevala naša mentorica, Nada Brezovar.

Potem smo zasnovali posodo. Vsa posoda, izdelana za pogrinjek osmih oseb, je narejena ročno in nalašč za tekmovanje. Pogrinjek sestavlja podstavni krožnik, skodelica za juho, servirni ter desertni krožnik.

Učiteljica je prispevala idejo, mi pa smo jo skušali uresničiti. Pri obdelavi gline nam je pomagala učiteljica likovne vzgoje, Marta Marn. Učenci smo oblikovali glineno posodo, ki jo je poslikala mentorica, Nada Brezovar, spekla in glazirala pa gospa Marta Marn.

Pri poslikavi smo se odločili za lokalni motiv, torej motiv rudarstva, ki pa smo ga aktualizirali.

Skodelica za kmečko krompirjevo juho

Na posodi je modra črta, ki predstavlja reko Savo, ki teče mimo Zagorja. Celotno ime našega mesta je namreč Zagorje ob Savi.

V notranjosti posode je črna črta, ki ponazarja železnico, ki povezuje Slovenijo ter je nekoč predstavljala pomemben prispevek rudarstvu.

Znotraj tega je veja življenja, z listi breze in lipe, ki predstavljajo simbol Slovenije nekoč in danes, pa tudi priimek mentorice, tj. Brezovar.

Med to nitko smo vpletli simbol mesta Zagorje.

Na sredi posode, torej v srcu dogajanja, je simbol naše šole, ki ji pripada tudi naša ekipa.



Podstavni krožnik

Poslikan je na podoben način kot skodelica za juho. Obkroža ga modra barva, povezuje pa simbol zelenja ter črna barva, barva rudarjev. Grb mesta je zamenjan s simbolom rudarstva, torej rudarskim vozičkom.

Na krožnik je položen kvačkan prtček. Včasih so bile žene rudarjev doma, kjer so gospodinjile ter se ukvarjale z ročnimi deli. V naših krajih so kvačkale in vezle. Prtički so izdelani za tekmovanje zlate kuhalnice ter so delo naše mentorice, Nade Brezovar.



Desertni in servirni krožnik

Na obeh krožnikih je osrednji motiv kladivo, ki je prav tako znak rudarjev. Preostala poslikava je v stilu jedilnega servisa.



Dekoracija

Mize smo obogatili z našimi izdelki, in sicer z rudarskimi možmi in ženami, rudarskimi solnicami, lončki za začimbe. Podobe petih oseb so podobe nas, tekmovalcev.

Malo smo se poigrali tudi z našimi imeni.



Klemen Drolc – Kremeniti,
mogočen gospodar rudnika.



Eva Deželak – Eva,
njegova prva dama.

Tomaž Zupan je verni Tomaž, ki upa, da bo naletel na bogato žilo premoga.



Špela Vozelj mu zaveže malico z vozlom za srečo in z namenom, da je na poti v rudnik ne izgubi.

Žiga Hrovat pa je žigolo, ki vliva kančke veselja pri služenju trdega kruha.

Pribor

Pribor nam je izdelal naš hišnik, Štefan Veteršek. Ročno je izdelal žlice iz hruškovega lesa. Dodal je tudi škatlo za jedilni pribor, ki je prav tako izdelana iz lesa, notranjost pa je oblečena v tkanino, identično prtju. Obroba med tkanino in lesom je v barvah rudarstva ter simbolov mesta Zagorje in naše šole. Črna, modra in zelena prejica so spletene v kito oziroma vrv, ki je rudarjem predstavljala vez med jamo in belim dnevom. Na zgornjem delu pokrovca sta inicialki izdelovalca, Štefana Veterška.



Servieta

Pribor je zaviti v servieto v obliki punčke. Žene so namreč skrbele za prehrano v družini. Po poklicu so bile gospodinje.



Prt

Mentorica je hitela tudi z izdelavo dveh prtov. Pozanimala se je za mere miz, na katerih bodo na tekmovanju pogrinjki.

Za okrogel prt je izbrala tehniko *verižnega vboda*, seveda v treh barvnih niansah, in sicer v modri, zeleni ter črni.

Pri drugem, večjem, pa tehniko *ažura*, tudi v barvi voda in narave.



PREDSTAVITEV JEDI

Recepte za jedi smo iskali v mnogih starih kuharskih knjigah, pri znancih od Primorja do Maribora ter na internetnih straneh.

Kmečka krompirjeva juha

Pripravljen recept smo preverili pri najstarejši kuharici v Zagorju, gospe Pepci Dolinar. Gospa Pepca šteje že 99 let. Včasih je kuhala za vse novomašnike, nekaj časa pa celo na naši šoli. V šoli smo pripravili obe jedi ter ju s termoporti odnesli na dom gospe Pepce. Jedi je poskusila ter ocenila.



Povedala nam je, kako so te jedi pripravljali »njega« dni.

Najbolj smo si zapomnili, da je potrebno čebulni »ajprenj« precediti skozi cedilo in da se peteršilj doda na koncu. Začimbe so uporabljali sveže in suhe, ker so jih gospodinje čez leto imele na okenskih policah namesto rož ter jih posušile za zimski čas. Vprašali smo jo, če na koncu dodamo kislo smetano, pa je rekla, da je niso dajali v juho, ker so jo porabili za pecivo ali pa prodali. Možje so juho okisali s kisom in popoprali, žene pa največkrat ne. Zelo rade pa so jo posule z drobnjakom.

Sestavine:

7 krompirjev
1 čebula
4 stroki česna
10 dag mesnate slanine
1 žlička soli
1 žlica moke
2 ščepa majarona
2 ščepa timijana
8 čajnih skodelic vode
1 list pora
2 rumena korenja
2 žlici olivnega olja
2 žlici masla
2 žlici jabolčnega kisa
ščepec popra
drobnjak
opečene kruhove kocke



Po vsem pridobljenem znanju smo se odločili za to recepturo. Juho bomo posuli z drobnjakom in ne s peteršiljem. Namesto *Dober tek* pa bomo na opečenem kruhku dodali še rudarski pozdrav *Srečno*.

Ajdovi krapci

Sestavine:

15 dag ajdove moke
15 dag bele moke
2 ščepa soli
2 dl vroče vode

Nadev:

25 dag skute
2 žlici kisle smetane
1 jajce
1 ščep soli

Dekoracija:

ajdova kaša, kislá smetana
drobtine, drobnjak



Posebnost jedi je, da nam je za oblikovanje ajdovega krapca služil motiv rudarskega vozička. Kuhali ga bomo na dva načina. Zavitega v prtiču, tako kot nekoč, nekaj pa jih bomo pripravili na bolj zdrav način, to je kuhanje nad soparo. Razlika med običajno kuhanim krapcem in tistim, ki je kuhan nad soparo, je, da je krapec, kuhan v vodi, bolj mehak, vendar delno izgubi barvo in okus. Pri krapcu, pripravljenem nad soparo, pa ostane barva izrazita, prav tako okus, je pa na ugriz trši. Tako se ohrani več vitaminov in mineralov.

Dodali bomo kuhano ajdovo kašo, ki ponazarja premog. Za tirnice bomo uporabili drobnjak. Z njim bomo poživali tudi voziček z rudarskim kladivom. Pod tračnice bomo nasuli pesek v obliki praženih drobtin.

Odločili smo se za slano različico krapca. Pri pogrinjku pa bomo ponudili solnico in sladkornico. Tako bomo zadovoljili različne okuse gostov.

Kruh

Včasih je bil kruh nepogrešljiv del rudarskega kosila, predvsem juh in enolončnic. V sklopu dekoracije bomo ponudili oblikovanega v slogu emblema naše občine.

Pri obdelavi testa smo uporabili jedilne barve.



ZGIBANKA



Pri izdelavi zgibanke smo idejno izhajali iz podobe rudarskega vozička. V njej so tri oblike zapisa osnovnih surovin ter potek dela.

Prvi zapis je v arhaičnem jeziku Valvazorjevega obdobja. Valvazor je namreč prebival tudi v naših krajih, na Izlakah pa je Valvazorjeva kapela.

Drugi zapis je v slovenskem knjižnem jeziku.

Ker pa je naša Slovenija del Evrope, smo zapisali recepte tudi v angleškem jeziku.

Zgibanka se zapira z rudarsko svetilko, ki ponazarja luč, tudi svetlo prihodnost mlajše generacije.

Na levi kolesnici smo upodobili simbol občine Zagorje, ki je naš dom, na naslednjem kolesu pa zapisali ime našega župana.

Na drugi, desni kolesnici, na srčni strani, smo upodobili emblem šole, na naslednji kolesnici pa zapisali ime ravnateljice.

Na vrhu vozička smo v premog vklesali imena tekmovalcev.

Dodali smo tudi energetske izračune posameznih jedi.

Povemo naj še, da smo obe jedi povprečno skuhalih najmanj 12-krat.

Na zadnji strani smo prikazali skoraj dokončno podobo našega pogrinjka, pripravljenih jedi ter tekmovalcev.

Zgibanko smo povečali tudi v obliko posterja.

Občina Zagorje ob Savi

Grb občine ima obliko ščita.

Njegova osnova je grb feudalne družine (Luttenberg iz 13. stoletja). Spodnja napelje, črna polje simbolizira več kot avtonomnost, suverenost, moč, poje simbolizira: mlače in vodo, belina polje pa svetlobo, spoštovanje, mirnost. Zruba okoli, kmetijsko in lovsko.

Občina Zagorje ob Savi leži v osrčju Slovenije. Obsega 147 km² površin, na katerih živi okoli 17.000 prebivalcev. Zagorje je na 15. mestu po velikosti vzhodne geografske družine.

Ekipa

OŠ Ivana Skvarče

OŠ Ivana Skvarča je bila ustanovljena leta 1991. V letu 2019 je bila preimenovala v OŠ Ivana Skvarče. Šola ima 15 učiteljev, 15 učencev in 15 učencev. Šola ima 15 učiteljev, 15 učencev in 15 učencev. Šola ima 15 učiteljev, 15 učencev in 15 učencev.

PREDSTAVITEV KURSKIH KANDIDATOV TER PRIPRAVLJENIH DEL

Naša pripravljena eka ima 5 članov: tri predstavitelje, dva kuharice in dva kuharice. Naša eka ima 5 članov: tri predstavitelje, dva kuharice in dva kuharice. Naša eka ima 5 članov: tri predstavitelje, dva kuharice in dva kuharice.

PREDSTAVITEV JEDI

Naše jedi so pripravljene v skladu s kurikulom, pri čemer so predstavitelji in kuharice pripravili jedi, ki so pripravljene v skladu s kurikulom, pri čemer so predstavitelji in kuharice pripravili jedi, ki so pripravljene v skladu s kurikulom.

Skodelica za kmečko krompirjevo juho

Na posodo je narisana črna, ki predstavlja reko Savo. Na črni reki so narisane različne ribe, ki predstavljajo različne ribe, ki predstavljajo različne ribe, ki predstavljajo različne ribe, ki predstavljajo različne ribe.

Podstavi kromčik

Podstavi kromčik je izdelan iz različnih materialov, ki predstavljajo različne materialne, ki predstavljajo različne materialne, ki predstavljajo različne materialne, ki predstavljajo različne materialne.

Deserti in servisi kromčik

Deserti in servisi kromčik je izdelan iz različnih materialov, ki predstavljajo različne materialne, ki predstavljajo različne materialne, ki predstavljajo različne materialne, ki predstavljajo različne materialne.

Ker je bilo zapisano, da ocenjujete tudi osebno urejenost, smo se odločili izdelati delovno obleko kuharjev. Za majice smo zaprosili občino ter nanje dodali emblem šole. Hlače in rutko smo dali ukrojiti v stilu kuharjev, ki se nekaj »rajtajo«.



Nismo pozabili zapisati vseh, ki so prispevali večje ali manjše kamenčke v mozaik priprave na tekmovanje za zlato kuhalnico. Učiteljica likovne vzgoje, Marta Marn, nas je naučila oblikovanja gline ter nam v peči spekla izdelke. Hišnik, Štefan Veteršek, nam je izdelal pribor in škatlo za pribor.



Računalnikar, Jože Ranzinger, nam je pomagal vnesti podatke v zgibanko. Šivilja, Manca Mlakar, nam je sešila hlače. Občina Zagorje nam je podarila majice. Besedilo v slovenskem jeziku je lektorirala slovenistka, Mateja Naprudnik Praunseis, v angleškem jeziku pa anglistka, Duši Koprivšek.



Tisk zgibanke in posterja je financiral gospod Gabrijel Brezovar. Pri izdelavi glinenih izdelkov so sodelovali številni učenci naše šole.

Najtežje je bilo izmed petih učencev izbrati končne tri tekmovalce. Predlagamo, da bi v bodoče povečali število sodelujočih na pet, tri tekmovalce in dve rezervi. Bilo bi namreč neprijetno, če bi se kdo od tekmovalcev tik pred zdajci poškodoval oziroma zbolel in tako celotna ekipa ne bi mogla na tekmovanje.

Za zaščito naših avtorskih pravic pa naprošamo vas, ocenjevalce.

Na koncu pa naj zaključimo z rudarskim pozdravom *Srečno!*

Srečno tudi vsej naši ekipi.

