

OŠ ČEPOVAN

Čepovan 87

5253 Čepovan

T 05/30 72 906

F 05/30 72 907

E projekt1.osngcep@guest.arnes.si

<http://www2.arnes.si/~osngcep/index>



TURISTIČNA NALOGA TURISTIČNEGA KROŽKA OSNOVNE ŠOLE ČEPOVAN

POTUJMO Z JEZIKOM

»JUOTA AN ŠE KI DRUIGA ZRAVN«



AVTORJI:

Ažbe Bolčina, 9. razred

Jakob Murovec, 9. razred

Andraž Plesničar, 9. razred

Aljaž Murovec, 9. Razred

MENTORICA:

Jelka Rijavec, predmetna učiteljica zgo-geo

Čepovan, marec 2013

ZAHVALA

Člani Turističnega krožka Osnovne šole Čepovan bi se najprej zahvalili prijaznim domačinkam in domačinom, ki so bili pripravljene reševati naše ankete in so nam zaupali stare recepte v pravem narečnem jeziku.

Zahvaljujemo se gospe ravnateljici, ki nam je omogočila izdelavo te naloge.

Hvaležni smo mentorici, da nas je usmerjala pri delu, nam pomagala pri oblikovanju naloge in turistične stojnice, nas ves čas spodbujala in osveščala o pomenu ohranjanja svojega narečja in kulinarike.

Hvala učiteljici angleščine, ki nam je pomagala prevesti povzetek iz slovenščine v angleščino.

Hvala učiteljici slovenščine za lektoriranje naloge.

Hvala učiteljici računalništva, ki nam je pomagala pri oblikovanju besedila.

Hvala gospe Janji Šuligoj za narečni prevod.

Hvala TD Lokovec, Fundaciji BIT Planota, kmetiji Bratuž iz Čepovana, ki so nas materialno podpirali in nam omogočili promocijo turistične ponudbe.

POVZETEK TURISTIČNE NALOGE

Čepovanska dolina in njena okolica nudita veliko miru, možnosti gibanja, sprostitve, spoznavanja kulturnih spomenikov in znamenitosti, starih obrti, šeg in navad domačinov, hkrati pa ponujata nove izzive za prihodnost. V nalogi smo na kratko predstavili vse znamenitosti, ki že privabljajo goste v kraj. Z našo novo idejo, prikazano v tej nalogi, pa želimo še dodatno popestriti in nadgraditi ponudbo kraja. Idejna zasnova in rdeča nit naloge so domače tradicionalne jedi, zapisane v narečju našega območja. Veliko časa smo porabili za delo na terenu. Obiskali smo kmetijo Bratuž, izvedli intervju z njeno gospodinjjo in še nekaj domačinkami, različnim starostnim skupinam prebivalcev pa razdelili anketne vprašalnike in jih nato v šoli analizirali. Svojo ponudbo bomo posredovali udeležencem turistične tržnice in javnih prireditvev v našem kraju. Trudili se bomo, da bi v okviru TD Lokovec in Fundacije BIT Planota prispevali k večji turistični ponudbi kraja. Upamo, da bomo s sodelovanjem pri pripravi domače kulinarike ter njeni prodaji na prireditvah, ki potekajo pri nas, dodatno vzbudili zanimanje turistov za naš kraj.

KLJUČNE BESEDE: narečni jezik, kulinarika, tradicionalne domače jedi, prireditve, trženje.

SUMMARY

The Čepovan valley and its surroundings offer a lot of peaceful places, the possibility of outdoor activities, relaxation, discovering cultural monuments and sights as well as old crafts, customs and traditions of local people and offers new challenges for the future at the same time. The present paper briefly presents the sights of the area that have already been attracting visitors. The aim of our innovative idea, presented in the paper, is to make the offer of the Čepovan valley even greater and more interesting. The idea and the main theme of our assignment are traditional dishes, which are presented in the local dialect. We spent a lot of time working in the field. We visited the local farm of the Bratuž family, made an interview with its housewife as well as other local women. Questionnaires were distributed to locals of different age groups and were later analysed at school. Our local cuisine is going to be presented to the visitors of the tourist market and local public events. We will try to contribute to a greater tourism offer of the place in cooperation with the Lokovec Tourism Society and the Community Foundation BT Planota. We are going to help with the preparation of local dishes and sell them at the events of the area, and thus we hope to attract even more visitors.

KEY WORDS: dialect, cuisine, traditional local dishes, events, marketing.

KAZALO

1	UVOD	5
1.1	SMERNICE ZA SODELOVANJE NA FESTIVALU	5
1.2	PREDSTAVITEV	5
1.3	UPORABLJENE METODOLOGIJE PRI IZDELAVI.....	7
1.4	OPREDELITEV VIROV, UPORABLJENIH V PROJEKTNI NALOGI	7
1.5	OPREDELITEV MOTIVOV SKUPINE ZA IZBIRO PREDLAGANE TEME	8
2	GLAVNI DEL NALOGE	8
2.1	TEORETIČNA ZASNOVA	8
2.1.1	VLOGA TURIZMA	8
2.1.2	ZANIMIVOSTI KRAJA	9
2.1.3	ŠEGE IN NAVADE NAŠEGA KRAJA	9
2.1.4	VSEBINSKA IZODIŠČA	10
2.1.5	POTEK RAZISKAVE IN PRIDOBIVANJE MNENJA.....	11
2.1.6	REZULTATI RAZISKAVE	11
2.1.7	ANALIZA RAZISKAVE.....	31
2.2	OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA	31
2.2.1	PREDSTAVITEV IDEJE.....	31
2.2.2	UMESTITEV PREDSTAVLJENE IDEJE V SEDANJI PROSTOR INČAS	31
2.3	ŠIRŠA PREDSTAVITEV NAČRTOVANEGA TURISTIČNEGA PRODUKTA ...	33
2.3.1	OBLIKOVANJE PREDSTAVLJENEGA TURISTIČNEGA PRODUKTA	33
2.3.2	RAZČLENITEV PREDSTAVLJENEGA TURISTIČNEGA PRODUKTA.....	33
2.3.3	PREDSTAVITEV PLANA IZVEDBE PREDSTAVLJENE IDEJE – TRŽENJE	34
3	ZAKLJUČEK	35
4	LITERATURA IN VIRI	36
5	PRILOGE.....	37

1 UVOD

1.1 SMERNICE ZA SODELOVANJE NA FESTIVALU

Poiskati način oglaševanja ponudbe in izdelati celostno podobo.

Pri oblikovanju naloge smo se odločili za naslednje korake:

Sestaviti anketni vprašalnik in izvesti anketo na terenu, jo analizirati in z njo dobiti del potrebnih smernic za izpeljavo projekta.

Opraviti pogovor z domačini, ki so take jedi kuhali v preteklosti in jih mogoče še danes.

Zasnovati idejni načrt za izdelavo projekta.

Določiti vrsto ponudbe in načina trženja.

1.2 PREDSTAVITEV



Slika 1: Zemljevid Čepovanske doline z okolico

Prihajamo iz Čepovanske doline, ki zbuja pozornost s svojo izrazito in globoko zarezanostjo med sosednji planoti Banjšice na zahodu in Trnovski gozd na vzhodu. V osrčju doline nas

pričaka razpotegnjena vas Čepovan. Ljudska etimologija izvor imena naselja povezuje s pitno vodo, ki je v nasprotju s sosednjimi kraji tu ne primanjkuje.



Slika 2: Čepovan

O razburkani polpretekli zgodovini doline in naselja priča spomenik padlim avstrijskim vojakom v prvi svetovni vojni.

Tudi druga vojna krajem ni prizanašala, saj je naselje zaradi okupatorjevega požiga skoraj v celoti zgrajeno po njej. Padlim v dolini so se poklonili s spomenikom v središču vasi, ki je delo akademskega kiparja Negovana Nemca.



Slika 3: Spomenik padlim

Kjer domačijam sodobna arhitektura ni prišla do živega, lahko zasledimo škofjeloško-cerkljanski način gradnje hiš. Tako poslopja domačije pri Maražucu na Vratih pričajo o močni kmetiji v preteklosti. Pred leti so prav tu posneli prizore za film *Pestrna* po literarni predlogi Franceta Bevka.

V preteklosti se je večina ljudi ukvarjala s kmetijstvom. Ljudje so se prehranjevali s tem, kar so pridelali doma. Skopa zemlja in podnebje sta omogočala le pridelavo krompirja, zelja, repe, korenja, fižola in solate. Temu primeren je bil tudi jedilnik. Zelo pogosto so kuhali »juoto«, kot jedi iz krompirja, zelja in fižola pravijo domačini. Zlasti v času kolin in košnje pa so gospodinje primaknile na mizo tudi kakšen košček mesa.

Da tradicionalne jedi ne bi tonile v pozabo, smo se člani turističnega krožka odločili, da bomo le-te tudi podrobneje raziskali in jih v narečju predstavili. V naše kraje želimo privabiti več turistov in popestriti kulinarično ponudbo.

1.3 UPORABLJENE METODOLOGIJE PRI IZDELAVI

Za izdelavo naše naloge so nam služile naslednje metode:

pridobivanje mnenj v obliki pogovora in nadaljevanje dialoga na šoli,

pogovori in intervjuji z domačini,

pridobivanje mnenj v obliki ankete,

kako bomo projekt izpeljali, smo dokončno ugotovili, ko smo naredili analizo vseh pogovorov in anket,

dodatne podatke smo iskali v strokovni literaturi in na spletnih straneh,

predstavitev ponudbe širšemu krogu obiskovalcev je eden najbolj pomembnih dejavnikov za prihodnost našega produkta, zato smo uporabili metodo lastne aktivnosti pri izdelavi zloženka in oglasa.

1.4 OPREDELITEV VIROV, UPORABLJENIH V PROJEKTNI NALOGI

Glavni in najpomembnejši vir naše raziskave in celotne priprave produkta nam je predstavljala ustni vir. Največ informacij smo dobili na terenu z intervjuvanjem domačinov in anketnim vprašalnikom.

Vse dodatne informacije pa smo poiskali v strokovni literaturi, revijah in na internetu.

1.5 OPREDELITEV MOTIVOV SKUPINE ZA IZBIRO PREDLAGANE TEME

Naš poglavitni motiv je bil popestritev življenja v našem kraju. Ob tem smo pomislili na ponudbo dogodkov in turističnih objektov, ki bi bili zanimivi tako za domačine, kakor tudi za turiste iz drugih krajev. Z domačini smo izmenjavali mnenja o naši nalogi. Da bi vse skupaj postalo bolj pestro in vabljivo, smo prosili domačinke za tradicionalne recepte in pripoved v pravem narečju. Med mladimi spodbujamo vrnitev k naravi, saj vse več časa preživijo le pred računalniki. Hkrati želimo privabiti turiste, ki so vse bolj naveličani vsakdanjega vrveža in se želijo v miru sproščati v objemu narave ter uživati ob dobri hrani in pijači.

2 GLAVNI DEL NALOGE

2.1 TEORETIČNA ZASNOVA

2.1.1 VLOGA TURIZMA

Turizem je vedno predstavljal pomembno vlogo v življenju ljudi. Ljudje občudujemo naravne danosti in lepote, ostanke zgodovinske in kulturne dediščine. V kriznem obdobju se ljudje še bolj zavemo, da za človeka ni pomembno samo telesno, ampak tudinjegovoduševno počutje. Naši kraji so prijetni, tu se človek spočije, naužije domače hrane, si svoje telo in dušo napolni s pozitivno energijo. Z gostoljubjem želimo privabiti veliko obiskovalcev, ki bodo prispevali dodaten vir zaslužka in omogočali mladim preživetje v domačem kraju.

2.1.2 ZANIMIVOSTI KRAJA

2.1.2.1 Naravne znamenitosti



Slika 4: Vrh Skopice



Slika 5: Vrše



Slika 6: Lašček



Slika 7: Lokovec

2.1.3 ŠEGE IN NAVADE NAŠEGA KRAJA

GRANDOV SEJEM

Avgust ima v Čepovanu 34 dni.

34. avgusta imajo Čepovanci svoj krajevni praznik – Grandov sejem. Na predvečer tega dne, to je v noči z 2. na 3. september, poberejo fantje in dekleta pa tudi žene in zrelejši moške vse mogoče predmete, ki jih najdejo okrog hiš, ter jih odnesejo na sredo vasi. Drugo jutro je videti na Grandovem sejmu vile, lopate, grablje, lestve, klopi, vozove, vedra, perilo, rože, ... sploh vse, kar se je dalo v noči nabrati okoli hiš.



Slika 8: Grandov sejem

2.1.4 VSEBINSKA IZODIŠČA

Izhodišče naše naloge so bili pogovori z vaščani. V to raziskavo so bili vključeni domačini med šestim in osemdesetim letom. Starejši so se ob naših vprašanjih v mislih vrnili v svoja otroška leta in nam pripovedovali. Tudi mladi sopovedali, katere so njihove najljubše jedi. Primerjali smo najljubše jedi srednje in starejše generacije.

Radi smo prisluhnili pripovedim starejših. Nekateri so nam bili pripravljene povedati recepte svojih tradicionalnih jedi, nam pokazati njihovo izdelavo in nas vključiti v svoje delo. Pridobili smo njihovo zanimanje za izpeljavo našega projekta in njihovo sodelovanje.

Svoje znanje v pripravi tradicionalnih jedi naših vasi smo pokazali že na dnevu odprtih vrat naše šole. Pridne domačinke so nam pomagale, prav tako pa so sodelovali obiskovalci vseh starosti. Vključili smo domačo kulinariko in predstavili še druge znamenitosti naše pokrajine v obliki zloženke.

V bodoče bomo vsodelovanju s člani TD Lokovec in PGD Čepovan ponudili obiskovalcem domačo kulinariko na različnih javnih prireditvah, kot so pohod na Lašček, praznik KS, prireditve »Nekoč je bila pesem«... »

2.1.5 POTEK RAZISKAVE IN PRIDOBIVANJE MNENJA

Za ohranjanje tradicionalne kulinarike in njeno vključevanje v sodobni čas nas je zanimalo mnenje starejših prebivalcev, ki smo ga pridobili z obiskom in pogovorom na domu, v obliki anket in intervjujev. Za trženje produkta so pomembni obiskovalci. Ker ponujamo te dobrrote na prireditvah, pričakujemo, da bodo naši obiskovalci vseh starosti.

2.1.6 REZULTATI RAZISKAVE

a) Pogovor

Svoj predlog in osnutek naloge smo zasnovali v okviru turističnega krožka, nato pa obiskali nekaj domačink, ki so z veseljem prisluhnile naši ideji, se z nami pogovorile in nam tudi veliko pomagale. Pri pripravi in izpeljavi inovativnega projekta so nam bili v veliko oporo gospa ravnateljica, predstavniki KS Čepovan in Lokovec ter društvo Planota.

Obiskali smo kmetijo Bratuž, ki se že nekaj let ukvarja z živinorejo in poljedelstvom. Usmerjena je zlasti v pridelavo mleka, zelenjave (zelje, ohrovt, repa, korenje...) in vse te pridelke tudi prodaja. Razmišljajo o razširitvi dejavnosti.



Slika 9: Obisk kmetije Bratuž-pridelava zelja

NAREČNI IZRAZI

S pomočjo domačinov smo zbrali kar nekaj narečnih izrazov za jedi, značilne za naše okolje.

Frtale	Frtalja(nar.)
Acvjrkuca	Ocvirkovka
V/Bina	Vino
Žgajne	Žganje
Mrbe	Žganci
Kaša	Ješprenjka
Krušna župa	Prežganka
Gwanca	Potica
Kiselamlieka	Kislo mleko
Juota	Jota
Palienta	Polenta
Muočnk	Močnik
Gries	Zdrob
Mulce	Krvavice
Žuč	Žolca
Šnite	Šnite (nar.)
Luštrih	Luštrek
Mašt	Mošt
Česnk	Česen
Kaps	Zelje

Pomidwora	Paradižnik
Štrudl	Jabolčni zavitek
Klabasa	Klobasa
Šalam	Salama
Kuglof	Šarkelj
Šmorn	Praženec
Krampjrjevapalienta	Krompirjeva polenta
Štrawbe	Flancati

Domačinke so nam zaupale tudi nekaj receptov.

RECEPTI

JOTA

1/2 kg fižola

1 kg zelja ali repe

1/2 kg krompirja

1/2 kg prekajenih svinjskih reber

6 dag maščobe ali olja

4 dag moke

1/2 srednje velike čebule

Strok česna

sol, poper in jušni koncentrat

POSTOPEK

Prebran, opran in čez noč namočen fižol kuhamo skupaj s svinjskimi rebri. Ko je oboje na pol mehko, dodamo na koščke narezan krompir, ki se lahko razkuha. V drugem loncu kuhamo zelje ali repo, če je zelo dolgo, ga pred kuhanjem nekajkrat prerežemo. Na koncu vse skupaj zmešamo, dodamo prežganje, okus izboljšamo z jušno kocko, popoprano in dosolimo, če je potrebno, nato še zabelimo s slanino ali zaseko. Joto lahko pripravimo tudi brez mesa.

JUOTA

½ kile fažuola

1 kilo zejlealriepe

½ kile krampirja

½ kile prkajenih svinjskih riebr

6 diekumaščəbealuole

4 diekemuoke

pusriedne velike čebule

strakčesnka

su, paparan jušni kancentrat

PASTOPK

Prbran, apranan čez nuočnamačenfəžukuhamaukəp s svinjskmriebrm. K je abujna na pu mehka, dadama na kuoščenariezankrampir, k se lahna razkuha. V drujmulancukuhamazejlealriepe. Če je zla duga, ga pred kuhanjem preriežema. Na kanc vse ukopzmiešama, dadamaprežgajne, zbujšama z jušna kocka, papapramaandasalima. Če je trieba, pa še abielma s špehamaldrablənaabiela. Juota lahna nardima tud brez mesa an je zatuo pole mala več abielma. Če je juota brez mesa, lahna zraunpanudmaacvjrkuca.

KOLERABA (4 osebe)

45 dag krompirja

15 dag kolerabe

1 mala čebula

2 stroka česna

malo soli in popra

30 dag svinjskih reber

Krompir in kolerabo olupimo in zrežemo na majhne kocke. Dodamo zrezano čebulo in česen. Zalijemo z dvema litroma vode, solimo in popramo ter dodamo svinjska rebra. Kuhamo od 2,5 do 3 ure.

KARADA (4 osebe)

45 deku krampirja

15 deku karade

1 mihna čebula

2 straka česnka

mala Sali an papra

30 deku svinjskih riebr

Krampirankaradaastržemaanzriežema na mihne kocke. Dadamazriezana čebula ančesnk. Zalijema z dvema litramawode, salimaanpapramaandadama svinjska riebra. Kuhama ad dvieanpu do tri ure.

KRVAVICE

Količine so za kri enega prašiča in so približne:

4 l krvi

3 kg ajdove moke

0,5 kg krušnih drobtin

2 kg svinjske masti

2 l juhe iz mesa glave

1 kg čebule

sol, sladkor, muškati oreh, klinčki, cimet, poper, meta

Ko se zakolje prašiča, ulovimo njegovo kri v posodo, v katero smo dali pest soli. Ko ulovimo vso kri, jo nekaj časa z leseno kuhalnico neprestano mešamo, da preprečimo zgostitev.

Predpriprava: prepražimo krušne drobtine, da postanejo zlato rumene; skuhamo juho iz mesa glave do mehkega; svinjsko mast stopimo in vanjo damo narezano čebulo, ki jo topimo toliko časa, da porjavi; dobro operemo čreva.

Priprava mase: precedimo kri, dodamo juho z mesom, vse začimbe, stopljeno čebulo, drobtine in na koncu ajdovo moko. Vse dobro premešamo, dobiti moramo primerno gosto maso. Da se prepričamo o ustreznosti okusa in gostote, damo nekoliko mase v namaščen pekač in jo spečemo v pečici na 180 °C približno 20 min (temu rečemo »budle«). Ko poskusimo »budle«, vidimo, ali je treba dodati še več kake začimbe oz. če se nam zdi, da je masa preredka, dodamo še malo ajdove moke.

Nalivanje: maso polnimo v čreva s pomočjo lija. Pred tem čreva na enem koncu zavežemo. Na vsakem koncu čreva mora ostati 4 prste velik prazen prostor, ker se pri kuhanju volumen poveča. Krvavico zvežemo z vrstico ali leseno paličico (nabodalom) in položimo v posodo z mrzlo vodo, kjer počaka na kuhanje.

Kuhanje: krvavice damo v slano vrelo vodo, kjer se kuhajo približno 15 min. Če so kuhane, preverimo z zobotrebcom – če ostane čist, so kuhane. Kuhane krvavice položimo na ravno površino, kjer se ohladijo. Shranimo jih na hladnem in jih porabimo v enem tednu. Če pa jih želimo ohraniti za dalj časa, jih damo v zamrzovalnik.

MULCE

Količine so za kri adnga prasca an so prbližne:

4 l krvi

3 kile jejdave muoke

0,5 kile krušnih drabtin

2 kil svinjske mast

2 l župe z mesa glabe

1 kila čebule

su, cukr, muškatn arieh, cvečiči, kaniela, popr, mieta

Ka se ubije prasca, ulavima negoua kri u pasuoda, u kiera sma dal piest sali. Ka ulavima vsa kri, je nieki cajta z lesiena kuharnca skuojs miešama, de ne rata guosta.

Predpriprawa: zgatubma krušne drabtine, da rataje zlata rmene; skuhama župa z mesa glabe do mehnga; svinjska mast stapima an nuoter dama nariezana čebula, k je tapima tuolka cajta, de rata rjawa; dabra aperema čriewa.

Priprava mase: prcedima kri, dadama župa z mesam, use začimbe, staplena čebula, drabtine in na kanc jejdowa muoka. Use dabra zmiešama, dabit muorema primierna guosta masa. De se prepričama o akusu an gastat, dama nieki mase u namaščen pekač an je spečema u pejč na 180 °C prbližna 20 min (temu rečema budle).

Ka pruobama budle, vidma, a je trieba dadat še kišne začimbe al če se nam zdi, da je masa prriedka, dadama še mala jejdave muoke.

Naliwanje: masa punma u čriewa z lejcem. Pred tem čriewa na adn kanc zaviežema. Na vsakmu kancu čriewa muore astat 4 prste velk prastar, k se pr kuhanju volumen pavejča. Mulca zbiežema s špaga al z lesiena špica an dama u pasuoda z mrzla wada, kuodr pačaka na kuhanje.

Kuhanje: mulce dama u slana uriela wada, kuodr se kuhaje prbližna 15 menut. Če sa kuhane, pruobama z zabatriepcem – če astane čist, sa kuhane.

Kuhane mulce paluojžma na ravna pauršina, kuoder se ahladije. Shranma jih na hldnem an jih panucama u adnem tiednu. Če pa jih čemo ahrant za delj cajta, jih dama u skrine.

ŽOLCA

Za 15 l vode potrebujemo približno:

3 kg govejih žilastih nog,

1 svežo svinjsko kračo,

1 prekajeno svinjsko kračo,

nekaj svinjskih parkljev,

2 kg govejega mesa,

goveji jezik,

korenček, sol, poper, lovor.

Najprej vse meso dobro operemo, damo v lonec, zalijemo z mrzlo vodo in zavremo. Vodo odlijemo, nato spet operemo meso, zalijemo z mrzlo vodo in damo kuhati. Kuhamo približno 10 ur in pri tem pazimo, da ne vre preveč. Med kuhanjem z večjo žlico pobiramo proč nastalo maščobo, da je žolca na koncu bistra.

Ko je kuhano, poberemo ven meso, ga ohladimo in narežemo na koščke. Juho precedimo in nalijemo v globoke krožnike, takoj nato damo vanjo koščke mesa in na koncu še lovorov list. Lahko damo tudi na pol prerezano trdo kuhano jajce. Žolca mora biti postavljena v hladnem prostoru, da se strdi.

ŽUČ

Za 15 l wade nucama prbližna:

- 3 kile gavejih žilastih nag
- 1 frišna svinjska krača
- 1 prekajena svinjska krača
- an par svinjskih parklu
- 2 kil gavejga mesa
- gavej jajsk
- karejne, su, popr, luomber
-

Ta prua usa mesuo dabra aperema, dama u lanc, zalijema z mrzla wada an zawrema. Wada adlijema, spiet aperema mesuo, zalijema z mrzla wada an dama kuhat. Kuhama prbližna 10 ur an pr tem gliedama, da ne ure prepč. K kuhama, z vejč žlica pabirama prač maščoua, da je žuč na kanc čist.

Ka je kuhana, paberema wn mesuo, ga pačuhama in nariežema na kuoščke. Župa prcedima an nalijema u glabake tante, takoj patle dama nuoter kuošče mesa in na kanc še luomberju list. Lahna dama tud na pu prriezana trda kuhana jejce. Žuč muore bit pastavlen u hldnem prastuoru, de se strdi.

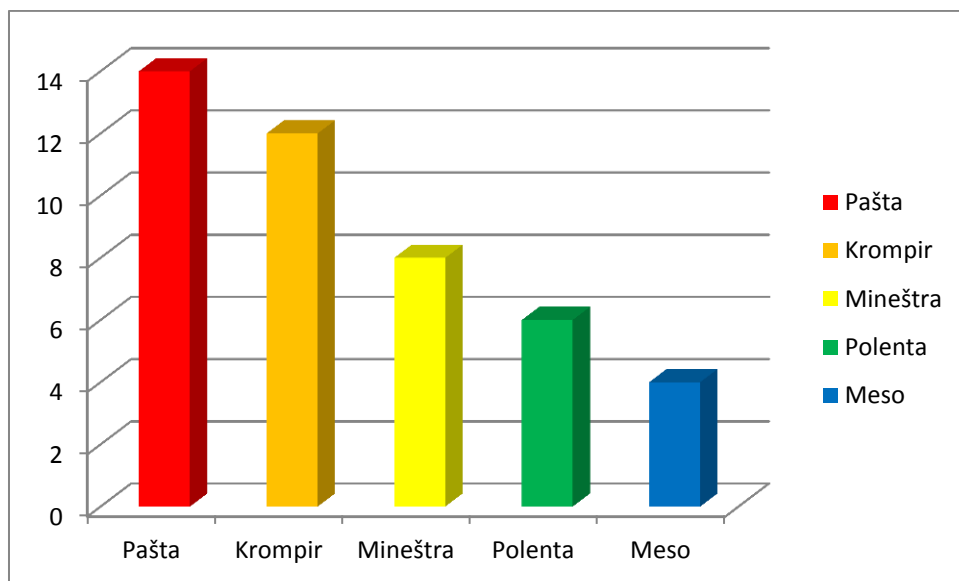
b) Anketni vprašalnik - analiza

Kot smo že omenili v nalogi, izhajamo iz majhnega kraja, odrezanega od mestnega vrveža, a polnega bogastva za našo dušo in telo. Ljudje se med sabo večinoma vsi poznamo. To nam je zelo pomagalo pri izbiri anketirancev in izvedbi ankete. Ljudje so nas lepo sprejeli, bili pripravljeni sodelovati in nam pomagati.

ANALIZA ANKETNEGA VPRAŠALNIKA

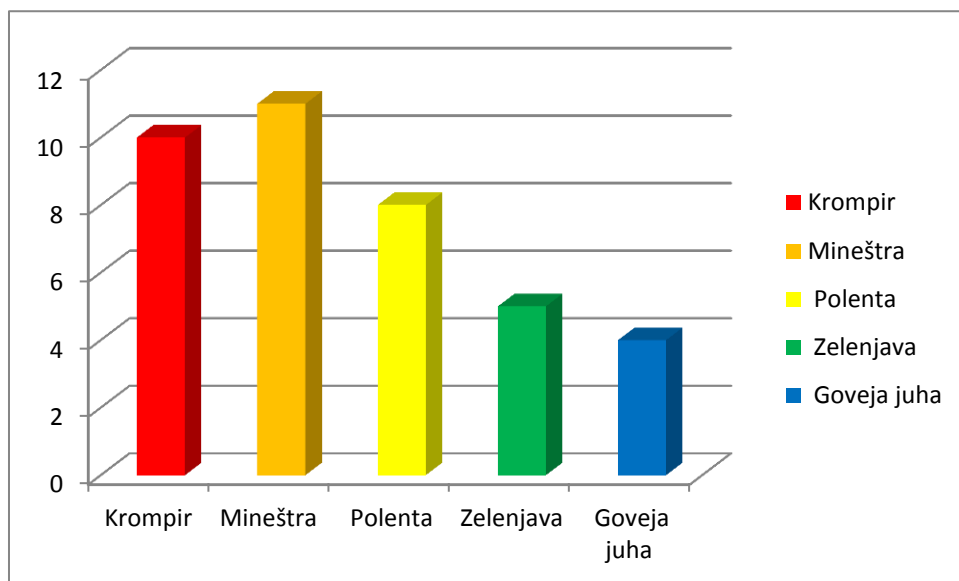
Katere jedi so bile v vašem otroštvu največkrat na jedilniku?

Graf 1: Jedi v otroštvu (starostna skupina 15–35 let)



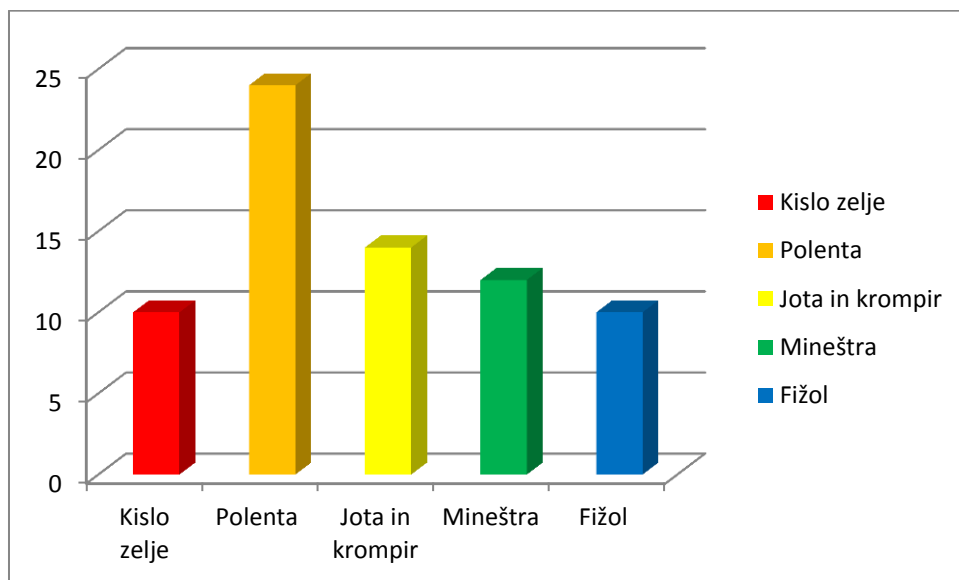
Najpogosteje je bila na jedilniku »pašta«, kot pravimo Primorci testeninam. Pogostokrat je bil na jedilniku tudi krompir, pripravljen na različne načine: pražen, kuhan, cvrt ... Pogoste so bile zelenjavne mineštre, manjkala pa ni niti polenta z golažem in meso.

Graf 2: Jedi v otroštvu (starostna skupina 35–60 let)



Otroci so jedli predvsem zelenjavne mineštre, zlasti joto. Pojedli so veliko krompirja in polente, doma pridelane zelenjave, ob nedeljah in praznikih pa tudi govejo juho.

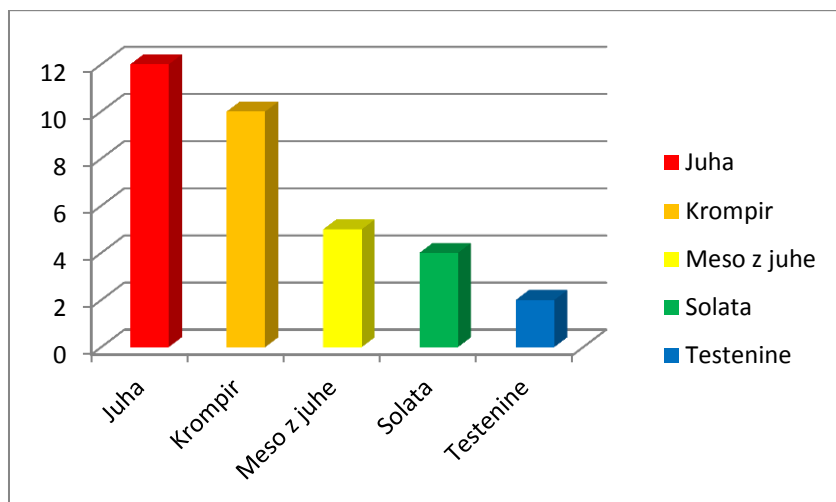
Graf 3: Jedi v otroštvu (starostna skupina nad 60 let)



Skoraj vsak dan so jedli polento, zraven kislo mleko in malo zabele. Doma so pridelali krompir, zelje, repo, fižol in to so večinoma uporabljali v prehrani.

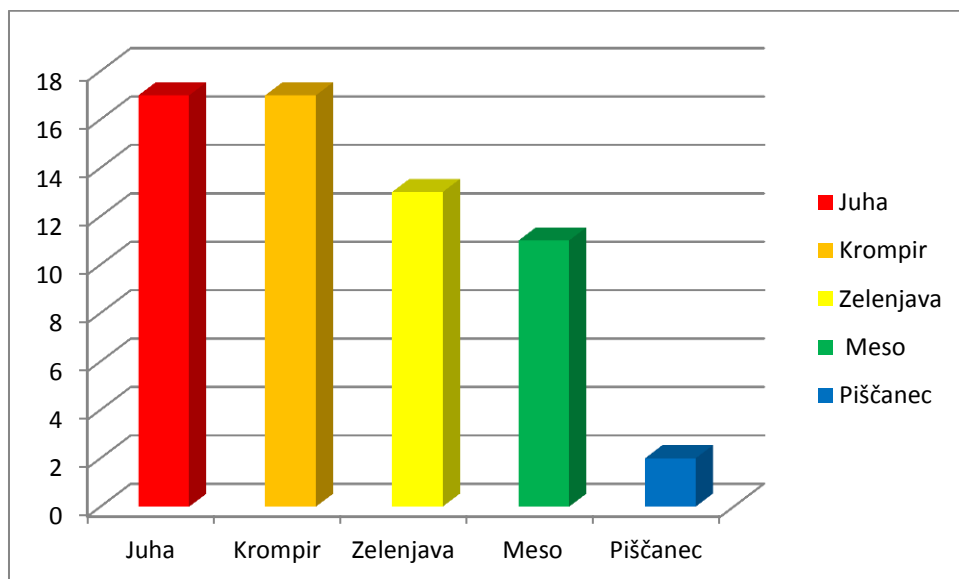
Kaj ste jedli ob nedeljah?

Graf 4: Nedeljske jedi (starostna skupina 15–35 let)



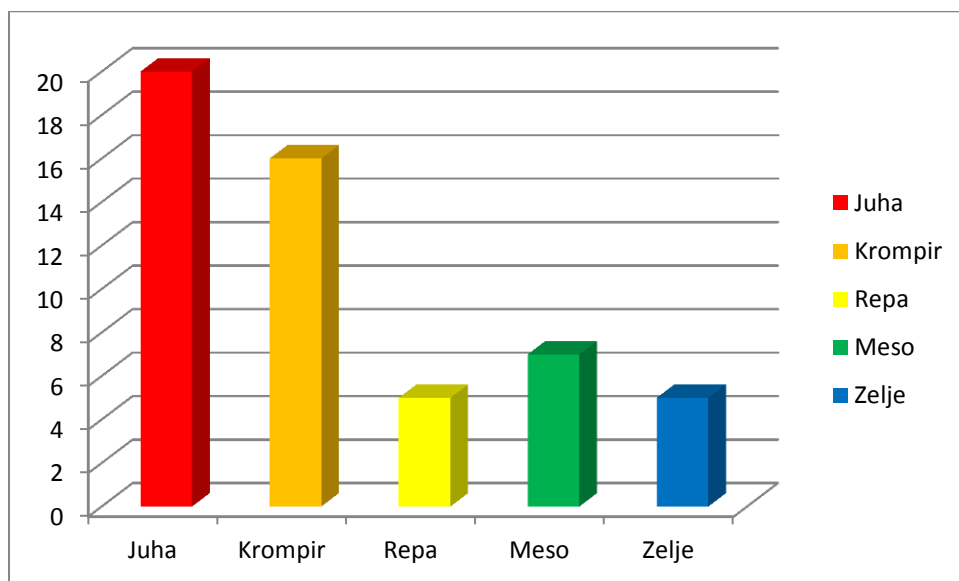
Na nedeljskem jedilniku je bila skoraj vsako nedeljo goveja juha, krompir in meso iz juhe, včasih tudi zrezki, zraven pa je bila solata.

Graf 5: Nedeljske jedi (starostna skupina 35–60 let)



Poleg juhe, krompirja in mesa iz juhe so na krožnik dali tudi piščanca in doma pridelano zelenjavo.

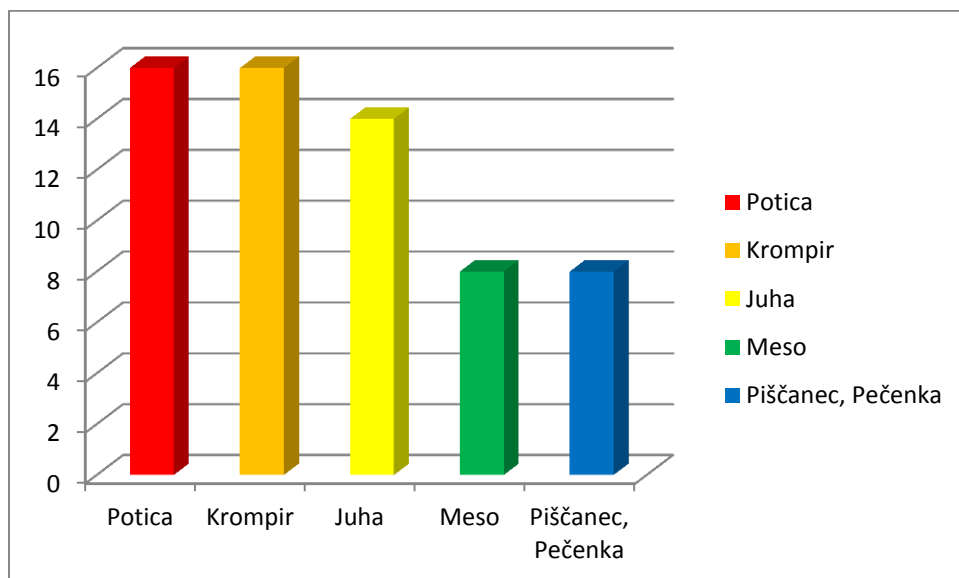
Graf 6: Nedeljske jedi (starostna skupina nad 60 let)



Najpogostejša je bila kurja juha ter krompir v »oblicah«. Pojedli so meso iz juhe, zraven pa dušeno zelje in repo.

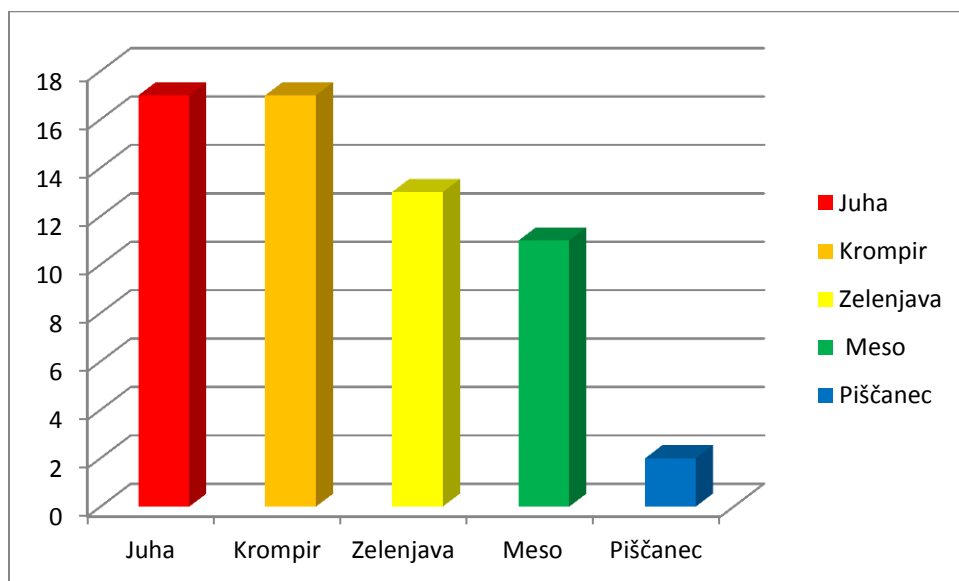
Katere jedi so bile na jedilniku ob božično-novoletnih praznikih?

Graf 7: Božično-novoletne jedi (starostna skupina 15–35 let)



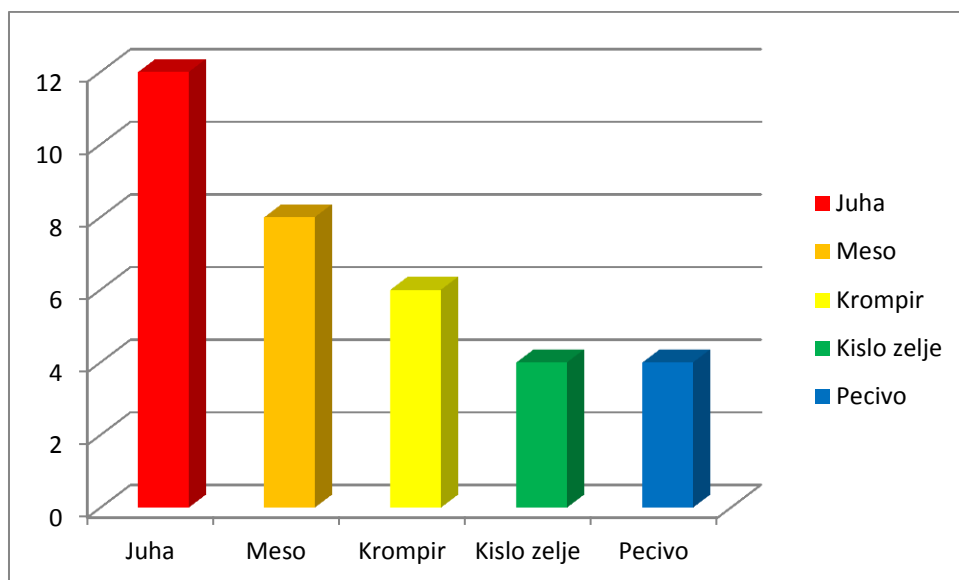
Jedilnik je bil obilnejši. Poleg glavne jedi, ki so jo sestavljali juha, krompir, pečenka in druge vrste mesa, je bila nepogrešljiva potica.

Graf 8: Božično-novoletne jedi (starostna skupina 35–60 let)



Pri srednji generaciji ne zasledimo sladice. Več je bilo mesa, razne vrste zelenjave in na različne načine pripravljenega krompirja.

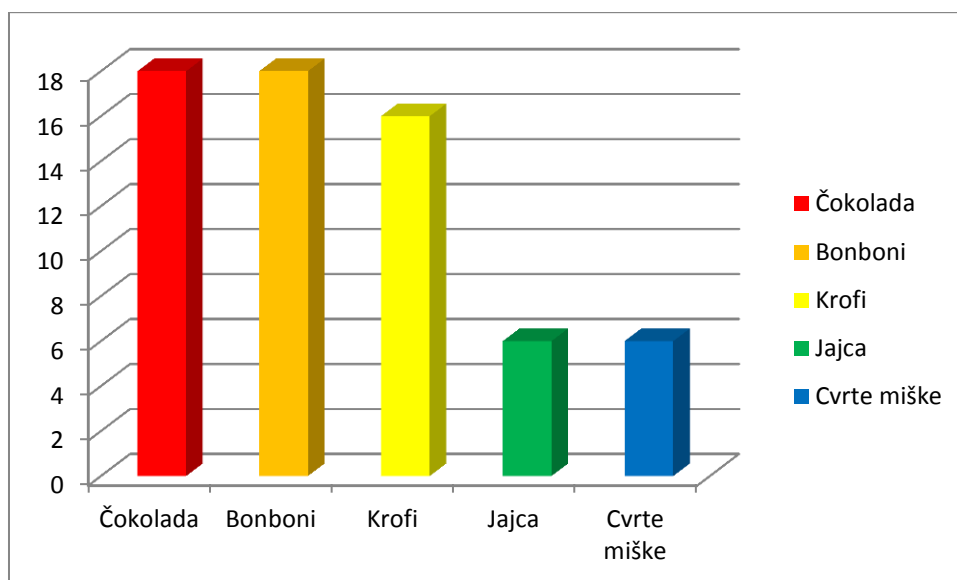
Graf 9: Božično-novoletne jedi (starostna skupina nad 60 let)



Nedeljskemu kosilu se je v času praznikov pridružilo še skromno pecivo, »štraube«, pogača, »firtalja«.

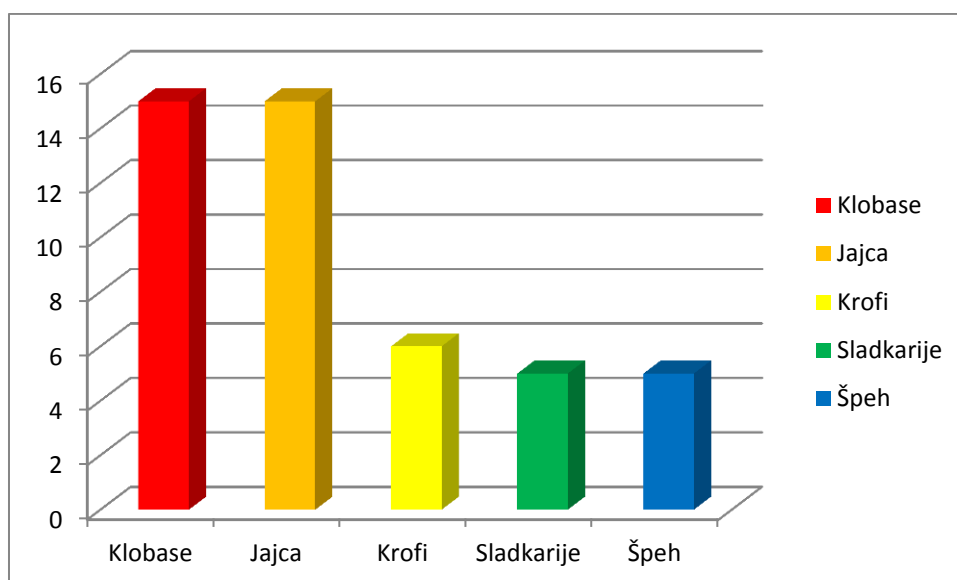
S čim ste postregli »pustarjem«?

Graf 10: Pustne jedi (starostna skupina 15–30 let)



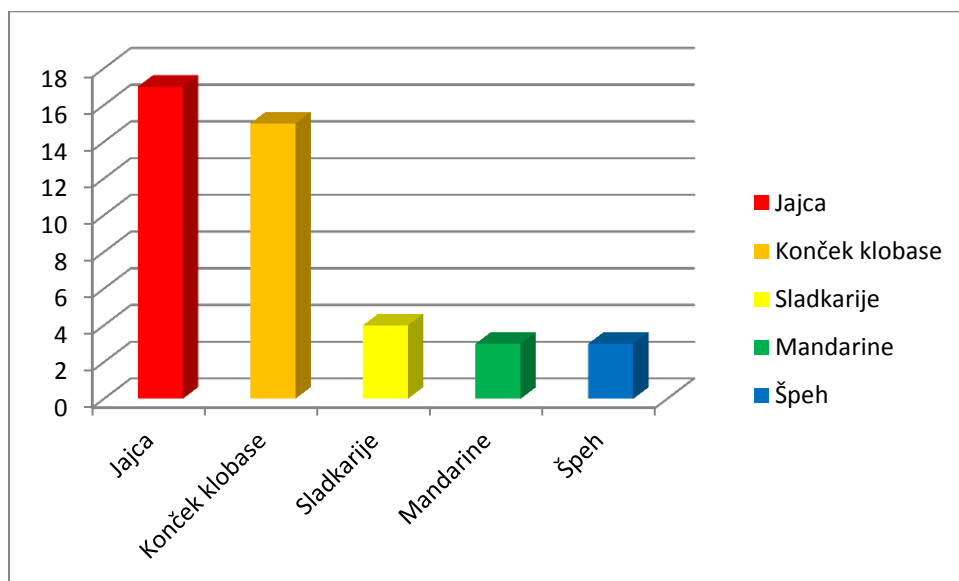
Mlajša generacija je bila obdarovana s čokolado, bomboni, krofi pa tudi jajci in cvrtimi miškami.

Graf 11: Pustne jedi (starostna skupina 35–60 let)



Srednja generacija je bila deležna svinjskih klobas, jajc, »špeha«, v manjši meri krofov in sladkarij.

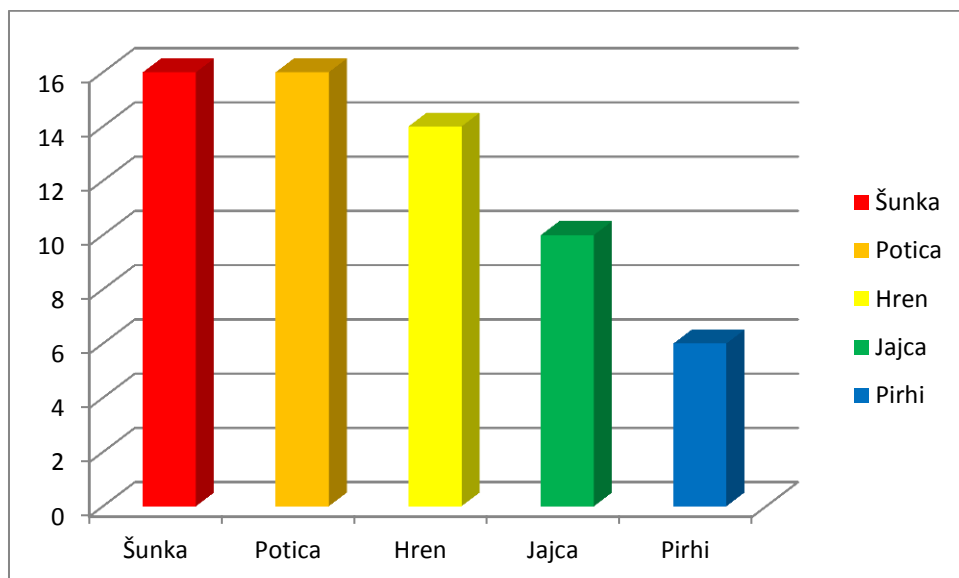
Graf 12: Pustne jedi (starostna skupina nad 60 let)



Starejši ljudje so v svojih otroških letih dobili za pusta jajca, kakšen košček klobase, »špeha«, malo doma pripravljenih sladkarij in mandarine.

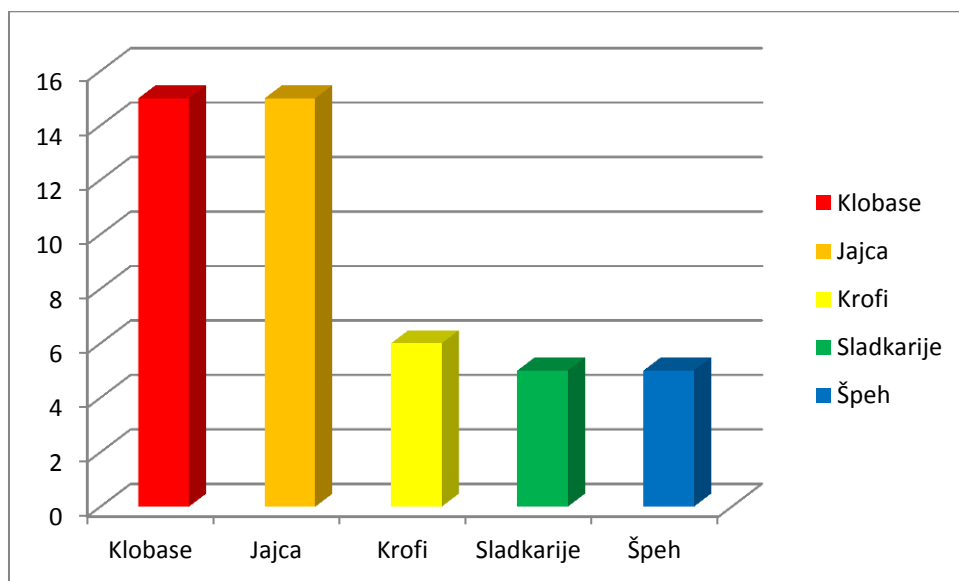
Katere jedi so bile na mizi ob velikonočnih praznikih?

Graf 13: Velikonočne jedi (starostna skupina 15–35 let)



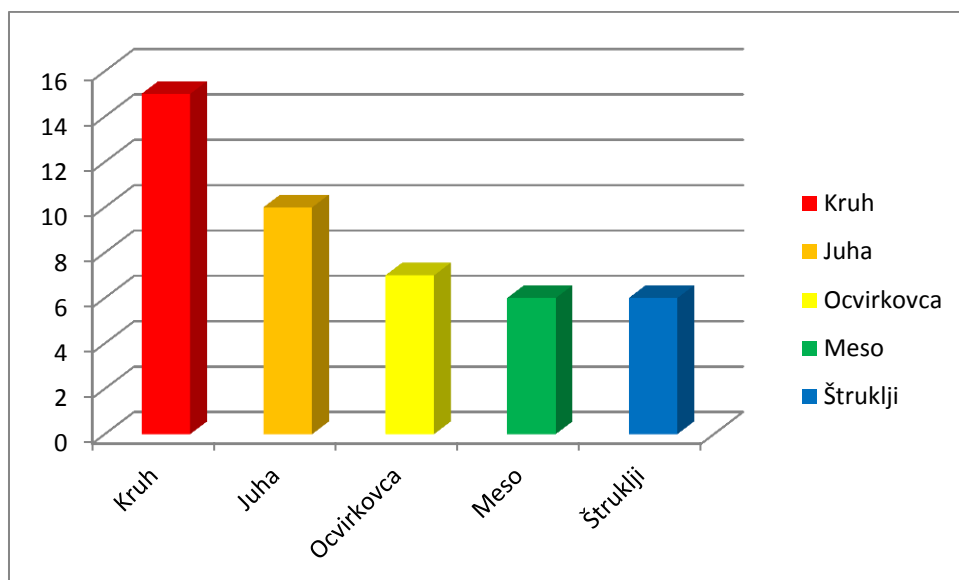
Na velikonočni mizi sta prevladovali šunka in potica zraven še hren, kuhana jajca in tudi že čokoladni pirhi.

Graf 14: Velikonočne jedi (starostna skupina 35–60 let)



Srednja generacija si je ob velikonočnih praznikih privoščila v masti zalite klobase, kuhana jajca, špeh, krofe in doma pripravljene sladkarije.

Graf 15: Velikonočne jedi (starostna skupina nad 60 let)



Starejši prebivalci so si vsaj za velikonočne praznike privoščili kruh, košček ocvirkovke, malo juhe in mesa, le redki pa so skuhal tudi štruklje.

S kakšno hrano ste postregli kosce?

Mlada generacija ne pozna življenja koscev, ki so se v preteklosti že v ranem jutru s koso v roki odpravili na travnike in pripravljali krmo za živino.

Večina predstavnikov srednje generacije njihov način življenja še pozna. Kosce so postregli s polento, klobasami, z jajci, juho, mineštro in redko s svinjskim mesom, ki so ga v času kolin spekli in zalili z mastjo, da se je ohranilo do poletja.

Najbolj živ spomin na ročno košnjo je pri starejši generaciji. Kosci niso bili lačni, vendar njihov jedilnik ni bil pester. Žene in dekleta so koscem v košarah nesle malo polente, kruha, bele kave, poredko svinjsko meso in kuhan pršut.

Kako ste proslavili konec košnje?

Po pripovedovanju staršev in starih staršev nekaj mladih še pozna običaj ob koncu košnje, ko so se ob tako imenovanemu »likofu« družinski člani zbrali ob domači mizi in proslavili konec košnje s kuhanimi štruklji in kozarčkom vina.

Tudi večina članov srednje generacije je bila še deležna tega praznovanja, saj je skoraj vsaka hiša imela doma kakšno govedo.

V starih časih je kmetijstvo, zlasti govedoreja, prinašalo domačinom glavni vir preživetja, zato so tudi otroci morali trdo delati na kmetih, vendar so bili v času košnje deležni le mineštre, kakšnega kosa polente in mleka.

Kdaj ste imeli največ mesa na jedilniku?

Mlajša generacija ima meso na razpolago vsak dan in pripravljeno na različne načine.

Manj razkošno so živeli predstavniki srednje generacije, saj so imeli meso na jedilniku le ob velikih praznikih in nedeljah. Jedli so predvsem meso iz juhe in golaž. Ob praznikih so jim starši narezali tudi rezino pršuta, v času kolin pa so na polento dali kakšen svinjski ocvirek.

Starejši moški so pojedli več mesa v času košnje, zlasti svinjskih reber in klobas, zalitih z mastjo, ženske pa so bile deležne nekaj mesa le v času kolin.

Ali ste v času kolin pripravljali krvavice oz. "mulce"?

Mlada dekleta in žene ne pripravljajo več »mulc«(krvavic).

Le redke predstavnice srednje generacije se še lotijo tega dela.

Včasih pa je bila priprava »mulc« sestavni del kolin in so bile na krožniku več ali manj v vsaki družini.

2.1.7 ANALIZA RAZISKAVE

Pri raziskavi smo naleteli na zelo pozitiven odziv, kar je v nas vzbudilo prijeten občutek.

Naš kraj skriva v sebi mnogo lepega, veliko prijaznih in gostoljubnih ljudi. Ponosni smo na svoj kraj, na neokrnjeno naravo. Turistom bi ponudili še več na prireditvah, spoznali in okusili bi naše tradicionalne jedi. Čepovan je vsekakor pomembno izhodišče za sprehode na bližnje vrhove (Vrše, Skopica), nedaleč stran pa so tudi Lašček, Banjšice, Trnovski gozd. Spustimo se lahko še do Mosta na Soči, na drugi strani proti Grgarju in Sveti Gori. Dobro vemo, da tudi turistom ne zadostuje le svež zrak in neokrnjena narava, ampak moramo popestriti njihov obisk tudi z domačo kulinariko, možnostjo nočitev in zabave.

2.2 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA

2.2.1 PREDSTAVITEV IDEJE

Ideja o predstavitvi našega kraja se je v glavah porajala že ob koncu preteklega šolskega leta. Poleg vseh lepot, ki nas obdajajo, smo se zelo težko odločili najti nekaj, kar bo dodatno pritegnilo pozornost in obisk turistov. V ponudbo smo želeli vključiti različne populacije ljudi. Ko smo našo idejo predstavili domačinom, smo med njimi opazili precejšnje zanimanje. Takrat smo bili prepričani, da imamo dobro idejo in bomo naredili zelo zanimiv turistični produkt. S ponudbo domače kulinarike bi še dodatno popestrili turistično ponudbo kraja.

2.2.2 UMESTITEV PREDSTAVLJENE IDEJE V SEDANJI PROSTOR INČAS

Kulinarika, s katero želimo obogatiti prireditve, je dobra ponudba za vso populacijo. Domačini bi se več družili, pogovarjali, sodelovali z obiskovalci, mladi razvijali ročne spretnosti, sklepali nova poznanstva. Domačine bi v svojo ponudbo vključili pri pripravah ali na sami prireditvi, z dobro domačo kulinariko pa dodatno pritegnili ljudi in nekaj zaslužili.

POZITIVNA PLAT TURISTIČNE PONUDBE

Pri tem projektu je najpomembneje to, da tradicionalne jedi in narečni izrazi za poimenovanje le-teh ne gredo v pozabo, ampak da se jih ohranja za bodoče rodove ter z njimi pritegne in navduši turiste.

Ob prihodu turistov bi na prireditvah domačinom dali možnost trženja njihovih pridelkov in pripravljenih jedi.

Vsekakor pa bodo nekaj pridobili tudi TD Lokovec, PGD Čepovan in KS Čepovan in Lokovec, ki bodo glavni organizatorji prireditev, na katerih bomo predstavljali naše ideje. Upamo tudi na kakšen finančni prispevek, ki bo služil zaobnovo, vzdrževanje in promocijo turističnih znamenitosti.

Povečalo se bo število turistov, posredno pa se bo povečal tudi obisk pri bližnjih gostincih, povečala se bo promocija ter prodaja njihovih dobrot in specialitet.

Vse skupaj bo vplivalo na promocijo našega kraja in njegovo večjo prepoznavnost.

NEGATIVNA PLAT TURISTIČNE PONUDBE

S prihodom turistov se poveča onesnaženost okolja z odpadki. Povečan obisk turistov v kraju bo morda vzbudil med domačini strah, da bodo zelenice, travniki, polja, vrtovi, sadovnjaki, zaščiteni objekti, ... tarča nekulturnega vedenja prišlekov in prevečkrat tudi oropani ali uničeni.

2.3 ŠIRŠA PREDSTAVITEV NAČRTOVANEGA TURISTIČNEGA PRODUKTA

2.3.1 OBLIKOVANJE PREDSTAVLJENEGA TURISTIČNEGA PRODUKTA

Po naši ideji turistični produkt vsebuje novoturistično ponudbo v našem kraju, tj. domača kulinarika na javnih prireditvah in promocija le-te v različnih zloženkah in medijih.

2.3.2 RAZČLENITEV PREDSTAVLJENEGA TURISTIČNEGA PRODUKTA

MENU PONUJENIH JEDI

PREDJED

Narezek – domača salama in sir

Domač kruh

GLAVNA JED

Jota

Koleraba

Ješprenjka

Domače klobase

Kislo zelje v kozici

Pražen krompir

SLADICE

Potica

Štruklji

Ocvirkovka

PIJAČA

Mošt, malinov sok

2.3.3 PREDSTAVITEV PLANA IZVEDBE PREDSTAVLJENE IDEJE – TRŽENJE

A) ZLOŽENKE

Člani turističnega podmladka smo izdelali zloženko, s katero bi povabili obiskovalce na prireditve.

Zloženske bodo na voljo na naši šoli, v prostorih društva Planota.

B) MEDIJI

RADIO

Oglaševali bomo preko znanega primorskega radia Robin in Kobarškega vala.

TELEVIZIJA

Vitel, televizijski kanal na Primorskem, daje na svojih straneh možnost predstavitve prireditev in oglasov.

ČASOPIS

Na našem območju je zelo bran časopis Goriška, ki izhaja v okviru Primorskih novic.

Ta časopis vsebuje poleg pomembnejših dogodkov tudi veliko reklamnih sporočil.

C) SPLETNE STRANI

Naša ponudba bo predstavljena na spletnih straneh OŠ Čepovan, društva Planota.

<http://www2.arnes.si/~osngcep/index>

www.planota.si

3 ZAKLJUČEK

Izdelavaturistične naloge je bila zelo zahtevna in smo zanjo porabili kar precej časa.

Ugotovili smo:

da je projekt zelo zanimiv za dodatno turistično ponudbo našega kraja,

da bo produkt pritegnil veliko obiskovalcev,

da bomo pripomogli k ohranjanju šeg in navad našega kraja in k ohranitvi kulinarike, kulturnedediščine kraja,

da bomo v kraj vnesli vabljivo ponudbo za rekreacijo, sprostitvev in zabavo.

Spoznali smo veliko zanimivih in privlačnih stvari, o katerih smo sicer že slišali, vendar jim prej nismo dali večje pozornosti.

Naše nadaljnje delo je povezano najprej s pripravo turistične tržnice, potem pa bomo skupaj s KS Čepovan, KS Lokovec, PGD Čepovan, društvom Planota iskali možnosti realizacije našega produkta .

4 LITERATURA IN VIRI

Bavec, Franjo. Na zahodnih mejah – 1945. Ljubljana, 1997.

Gala, Aleksander. Partizanski zdravnik. Ljubljana, 1972 (2. izd.; Ljubljana, 1978).

Petelin, Stanko. Gradnikova brigada. Nova Gorica, 1966 (2. izd.; Ljubljana, 1983).

Šuligoj, Mirko. Kronika krajevne skupnosti Čepovan. Nova Gorica, 1993

Emilija Pavlič. ZA OTROKE KUHAJMO ZDRAVO, Ponatis je izšel junija 2005.

Stari starši in starši

Foto: Rado, Mara in Planet Multimedia

SPLETNA STRAN:

<http://www2.arnes.si/~osngcep/index>

<http://www.planota.s>

5 PRILOGE

Priloga 1

ANKETNI VPRAŠALNIK

Katere jedi so bile v vašem otroštvu največkrat na jedilniku?

Kaj ste jedli ob nedeljah?

Katere jedi so bile na jedilniku ob božično-novoletnih praznikih?

S čim ste postregli pustarjem?

Katere jedi so bile na mizi ob velikonočnih praznikih?

S kakšno hrano ste postregli kosce?

Kako ste proslavili konec košnje?

Kdaj ste imeli največ mesa na jedilniku?

Ali ste v času kolin pripravljali krvavice – "mulce"?

Priloga 2

INTERVJU

Katere vrste zelenjave pridelujete doma?

Kako shranjujete ozimnico?

Katere sestavine potrebujete za pripravo jote?

Kako jo pripravite?

Koliko časa jo kuhate?

Kaj običajno še priložite jedilniku z joto?

Kje dobite klobase?

Ali doma pečete kruh? Če ga, kako ga pripravite?

Katere sestavine potrebujete za pripravo guance, štrukljev, acwirkuce?

Kako pripravite te dobrote?

Ali ste pripravljeni sodelovati v našem projektu?

KAZALO SLIK

Slika 1: Zemljevid Čepovanske doline z okolico	5
Slika 2: Čepovan	6
Slika 3: Spomenik padlim	6
Slika 4: Vrh Skopice Slika 5: Vrše	9
Slika 6: Lašček Slika 7: Lokovec	9
Slika 8: Grandov sejem	10
Slika 9: Obisk kmetije Bratuž-pridelava zelja.....	11

KAZALO GRAFOV

Graf 1: Jedi v otroštvu (starostna skupina 15–35 let)	21
Graf 2: Jedi v otroštvu (starostna skupina 35–60 let)	22
Graf 3: Jedi v otroštvu (starostna skupina nad 60 let).....	22
Graf 4: Nedeljske jedi (starostna skupina 15–35 let).....	23
Graf 5: Nedeljske jedi (starostna skupina 35–60 let).....	23
Graf 6: Nedeljske jedi (starostna skupina nad 60 let).....	24
Graf 7: Božično-novoletne jedi (starostna skupina 15–35 let).....	24
Graf 8: Božično-novoletne jedi (starostna skupina 35–60 let).....	25
Graf 9: Božično-novoletne jedi (starostna skupina nad 60 let).....	25
Graf 10: Pustne jedi (starostna skupina 15–30 let).....	26
Graf 11: Pustne jedi (starostna skupina 35–60 let).....	26
Graf 12: Pustne jedi (starostna skupina nad 60 let).....	27
Graf 13: Velikonočne jedi (starostna skupina 15–35 let).....	27
Graf 14: Velikonočne jedi (starostna skupina 35–60 let).....	28
Graf 15: Velikonočne jedi (starostna skupina nad 60 let).....	28