



»ŽE WČASH JE DWABR BWO PA TUD DWAJNS JE TKO«

MOJ KRAJ MOJ CHEF
35. državni festival turizmu pomaga lastna glava



Nika Bizilj, Marko Bulić, Alja Kozmelj, Anja Prašnikar, Avgustin Flores Zemljič, Ema Barlič,
AVTORJI: *Eva Kos, Evelin Slabina, Iza Lavrič, Lana Klopčič, Laura Mežnar, Laura Urbanija, Luka Kovač,*
Luka Vavpetič, Maj Urankar, Manca Magister, Martin Ribič, Neli Rotar, Tinkara Prošenc,
Veronika Puc

MENTORICI: *Alenka Tominšek, prof. slovenščine in Joži Zaveršnik, dipl. vzg.*



MORAVČE, ŠOLSKO LETO, 2020/2021

OSNOVNA ŠOLA JURIJA VEGE

VEGOVA 38, 1251 MORAVČE

ZAHVALA	3
POVZETEK	4
UVOD	5
O ZNAČILNIH JEDEH MORAVŠKE DOLINE	6
NAČRTOVANJE IN POTEK DELA	8
TURISTIČNI PRODUKT – TRIHODNI MENI	10
INTERVJU Z LANO KLOPČIČ	20
DOMAČI PROIZVAJALCI	21
ZAKLJUČEK	24
VIRI	25
STOJNICA	26

ZAHVALA

Zahvaljujemo se vsem, ki si kakorkoli pripomogli k nastanku te naloge: najprej našemu g. ravnatelju Mateju Žistu za spodbudo, podporo in zaupanje. Hvala našim babicam za številne recepte in spomine, ki so jih bile pripravljene deliti. Hvala tudi vsem lokalnim pridelovalcem in ponudnikom domače hrane, ki so poskrbeli, da gre glas o odličnih moravških jedeh tudi izven občinskih meja. Hvaležni smo tudi dvema umetnicama: naši vrstnici Lani za odlično pripravljene jedi ter keramičarki, ki nam je ponudila v uporabo svojo unikatno posodo.

In nenazadnje, hvala tudi vam, ki boste našo nalogo pregledali in prebrali. Vaše mnenje bo za nas pika na i.

POVZETEK

Naša turistična naloga temelji na zgodbi naših babic in dedkov, ki so otroštvo preživeli v Moravški dolini. Prepričati vas želimo v resničnost naslova naše naloge, »Že včasih je dobro bilo, pa tudi danes je tako« (prevod iz moravškega dialekta). Pogledali si bomo značilne jedi naše doline, ki so jih pripravljali že pred 70. leti. Vključeni sta pričevanji dveh babic učenk naše šole, kjer opisujeta prehrano v času njunega otroštva. Predstavljeni so naš koncept oz. rdeča nit te naloge in razlogi za to odločitev. Na kratko so opisani stari recepti, ki smo jih našli v različnih virih.

V nadaljevanju so vključeni recepti predelanih jedi, predstavljenih na bolj modern način. Opisani so tudi lokalni proizvajalci, od katerih smo dobili sestavine za naše jedi. Jed smo postregli v ročno izdelani posodi lokalne keramičarke. Vključen pa je tudi intervju učenke naše šole, ki je vse jedi pripravila in servirala. Na Laro smo še posebej ponosni, saj se je prelevila v pravega "chefa" prav za to nalogo.

Naš turistični produkt je trihodni meni, ki temelji na starih jedeh, ki so jih jedli v Moravški dolini. Vse tri jedi so pripravljene iz lokalnih produktov (npr. prosena kaša, današnje "super- živilo", moravški šobelj - priznana znamka Srce Slovenije), ki so jih pridelali lokalni proizvajalci. Cel meni odseva pomen nekdanje preproste hrane Moravske doline, saj so bile pred približno 70 leti vse družine na Moravškem zelo številčne, večina družin se je ukvarjala s kmetijstvom. Naše jedi smo predelali tako, da bi jih rešili pozabe in jih posodobili, tudi sama prezentacija jedi je bolj privlačna, vabljava. V današnjih časih so vedno bolj popularne stare jedi, predelane na novo, zato se nam je ideja tega menija zdela še boljša. Na kratko, ta meni sestavljajo stare jedi, predelane na nov, privlačnejši način.

UVOD

V pričujoči nalogi vam bomo predstavili tradicionalne in stare, mogoče že pozabljene moravske jedi, ki smo jih preoblikovali v modernejšie in bolj vabljive. Prav tako vam bomo predstavili pridelovalce sestavin, ki jih potrebujemo za pripravo teh jedi.

Moravska dolina se nahaja v neposredni bližini središča Slovenije. Prebivalci Moravske doline že od nekdaj služijo kruh s kmetijskimi dejavnostmi, v zadnjem času pa vse več ljudi hodi na delo v bližnja industrijska mesta. Zaradi dolge kmetijske tradicije, so tudi jedi, ki so značilne za našo dolino, zelo preproste in narejene iz sestavin, ki jih lahko prideláš sam.

Po raziskavi starih receptov smo se sprva odločili za pripravo ene jedi. Ker nas je ta jed tako navdušila, pa smo bili pripravljeni zavihati rokave in pripraviti cel tri hodni meni.

Ta naloga je nastala z raziskovanjem starih receptov, izpraševanjem starejših občanov (seveda po telefonu) in pripravo modernejših jedi, kar smo izvedli kar učenci osnovne šole. Želeli pa smo tudi vključiti pričevanje starejših občanov oz. naših babic v obliki intervjuja. Slednjega smo izvedli kar preko telefona. S tem intervjujem želimo bralcem še bolj približati vpogled v značilne jedi Moravske doline in potek življenja, ko so predstavljale ključen del vsakdanjega obroka.

Naloga je nastala z namenom predelave značilnih jedi za Moravško dolino. Jedi smo želeli čim bolj približati turistom, zato smo jih tudi malo predelali in prikazali na modernejši ter bolj vabljiv način.

Ta naloga vsebuje sledeče:

Kratka predstavitev značilne hrane za Moravško dolino;

Intervju z našimi babicami;

Predstavitev pridelovalcev sestavin, ki smo jih uporabili;

Predstavitev in recept jedi.

O ZNAČILNIH JEDEH MORAVŠKE DOLINE

Prestavimo se v Moravško dolino, v leta po drugi svetovni vojni – v čas otroštva naših babic in dedkov. Večina prebivalcev se je v tistem času preživljala s kmetijstvom in pridelavo svojih pridelkov. V večini družin tistega časa je bilo veliko otrok – tudi do deset.

To je pomenilo veliko lačnih ust in malo denarja. Prebivalci so se morali znajti in obroke pripraviti iz sestavin, ki so jih imeli dovolj in na voljo. obroki so bili torej največkrat na osnovi zelenjave, bili so skromni in zelo preprosti.

O prehrani v tistem času smo se pozanimali pri babicah dveh učenk naše šole. Izprašali smo jih v obliki intervjuja, kar po telefonu.

Pred vami je pogovor z Vido Bizilj, ki se je rodila in odraščala v Pečah, majhnem kraju nedaleč od Moravč.

Koliko otrok je bilo v vaši družini?

Bilo nas je enajst, danes nas je živih še devet.

S čim pa ste se preživljali?

S kmetijstvom, večino časa za našo porabo. Včasih smo tudi kaj prodali. Imeli smo zelenjavo, kokoši, prašiče in tudi zajce.

Katere hrane ste jedli več in katere bolj malo?

Veliko smo jedli zelenjavo, žitarice in krompir. Bolj malo smo pa jedli jajca ter meso. Jajca smo kdaj prodali, če jih nismo smo iz njih naredili testenine, štruklje.

Koliko obrok na dan ste imeli in kaj ste jedli na navaden dan?

Imeli smo tri obroke na dan.

Za zajtrk smo jedli več jedi: belo kavo in kruh, žgance ter mleko, močnik, mlečno kašo, prežganko, pa še veliko drugega.

Za kosilo smo največkrat jedli kaj zelenjavnega: kislo zelje s proseno kašo, različno zelenjavo, juhe, pozimi pa kdaj tudi krvavice ali šobelj, ker smo takrat imeli koline.

Večerja je bila pa navadno bolj podobna zajtrku: solata s fižolom, bela kava, kruh in močnik.

Kaj pa ste jedli ob praznikih?

Bolje smo jedli na veliko noč ter za pusta. Takrat smo jedli več mesa. Naredili pa smo tudi buhtlje ali flancate. Zelo redko tudi potico.

Kaj pa je bila vaša najljubša jed?

Zelo rada sem imela meso, drugače pa tudi sladice. Vse stvari, ki jih nismo jedli pogosto.

35. festival Turizmu pomaga lastna glava

To pa smo izvedeli med pogovorom s Fani Pečnik, ki je odraščala v Stegnah. V družini jih je bilo 7. Bili so tako imenovani "bajtarji". To pomeni, da so iskali različne stvari, ki bi jih lahko prodali, npr. storže. Bili so zelo revni.

Jedi, ki so jih pripravljali so bile pripravljene iz poljskih pridelkov, npr. krompir, fižol, ješprenj, polenta, žganci, enkrat tedensko je bilo na jedilniku meso. V zimskem času so po nedeljski maši vsi skupaj pojedli eno klobaso in veliko kruha.

Ob praznikih so jedli juho iz svinjine, pražen krompir, košček svinjine in solato. V zimskem času namesto solate repine "cime".

Njena najljubša jed je bila klobasa vendar so jo jedli redko.

Gospa Fani ima še danes rajši klobaso kot pa torto.

NAČRTOVANJE IN POTEK DELA

Pisanja turistične naloge smo se lotili s preišljenim načrtovanjem in z več različnimi načini. Raziskovali smo pisne vire, povprašali naše stare starše in rokodelsko društvo ter se veliko dogovarjali in iskali nove načine ter ideje, večinoma z rednimi sestanki, ki so potekali na daljavo.

Takoj ko smo izvedeli temo letošnje naloge, smo se lotili raziskovanja. Začeli smo z raziskovanjem spletnih virov, spletnih strani pa tudi knjig. Od babic in dedkov smo si izposodili starejše knjige receptov in iskali navdih za novo jed, ki naj bi si jo zamislili.

Podrobno smo izprašali naše stare starše, v tej nalogi sta predstavljena intervju ter povzetek pogovora. Tam smo pridobili veliko različnih podatkov in receptov. Kmalu smo se odločili, da bo koncept naše letošnje naloge hrana, ki so jo v otroštvu jedli naši stari starši iz Moravč.

Najprej smo načrtovali predstavitev samo ene jedi. Toda vse to raziskovanje nas je navdušilo, zato smo poprijeli za delo in naredili cel tri hodni meni, ki vključuje predjed, glavno jed ter sladico.

Navdih smo dobili v letnem času, zato smo se odločili, da bomo uporabili jedi, ki so jih povečini jedli pozimi. Skupaj smo si nove jedi zamislili, potem pa jih je učenka naše šole tudi pripravila, slikala in jih kot prva preizkusila. Ta učenka, članica našega krožka, je predstavljena tudi v nadaljevanju naloge.

Raziskali smo tudi pridelovalce sestavin, ki smo jih uporabili v naših jedeh in ki se nahajajo v Moravški dolini. Predstavili smo jih v nalogi.

Finančni načrt je bil zelo preprost, saj so nam vse sestavine, potrebne za pripravo jedi, prijazno podarili moravški proizvajalci. Dobili pa smo tudi idejo za trženje našega izdelka. Naš meni bi predstavili in ponudili lokalnim gostincem, ki bi se mogoče odločili, da bi ta meni dodali v svojo ponudbo. V tem primeru bi predlagali ceno 15€ za ves meni.

Na koncu smo zasnovali še izgled naše stojnice in nalogo izpilili do potankosti.

Tukaj pa je še naš osnovni načrt poteka dela, katerega smo oblikovali na začetku leta in se ga potem tudi držali.

KORAK	Pogovor z babicami.
KORAK	Iskanje pisnih virov, raziskovanje starih receptov, ...
KORAK	Oblikovanje koncepta in našega menija, izbor kuharja.
KORAK	Raziskovanje moravških pridelovalcev, priprava jedi, ...
KORAK	Pisanje raziskovalne naloge.
KORAK	Idejna zasnova naše turistične stojnice.

RAZISKOVANJE RECEPTOV IN IZDELAVA MENIJA

Po razmišljanju in daljših pogovorih smo se odločili, da bodo koncept in rdeča nit naše turistične naloge recepti naših babic ter dedkov, ki so jih na Moravškem pripravljali že pred več kot 60 leti. Po zbiranju receptov smo ugotovili, da imamo na voljo zares veliko receptov jedi, ki so jih jedli vsak dan ali pa samo med prazniki.

Odločili smo se, da se bomo bolj posvetili jedem, ki so jih jedli vsak dan. Te jedi so bolj skromne, temeljijo na zelenjavi in sestavinah, ki so bile "revnejše", vendar zato včasih bolj zdrave od današnjih. Ker smo to turistično nalogo pisali jeseni in pozimi, smo želeli vključiti jedi, ki so jih jedli v teh letnih časih. To so bila npr. jabolka, zelje, svinjska mast (pozimi so imeli kolone) ... Manjkati pa ni smel tudi moravški "šobelj", ki je najbolj značilna moravska jed.

Vse recepte smo razvrstili v različne skupine, glede na sestavine, ali so jedi sladke ali slane, kdaj so jih jedli ...

Predjedi smo enačili z zajtrkom. Ugotovili smo, da so za zajtrk pogosto jedli močnik, to so majhni "svaljki" iz moke in jajca, skuhan v mleku. Jedli so tudi žgance in mleko, različne zelenjavne enolončnice in tudi že prej omenjene "pohane šnite". Zelo nas je zanimal močnik, saj so ga res jedli najpogosteje. Po nadaljnjih raziskavah smo našli recept za "suho župo". To je močnik, skuhan v vodi, kjer se je prej kuhal "šobelj". Tako so včasih poskrbeli, da pri kuhi ni šlo prav nič "v ni". Ker je ta jed mogoče malce nenavadna, smo se odločili, da jo vključimo v našo nalogo, kot predjed.

Glavne jedi pa smo enačili s kosilom. Za kosilo so pogosto jedli kislo zelje (sploh pozimi), različne zelenjavne enolončnice, proseno kašo ... Pozimi so jedli tudi krvavice ali moravški šobelj. Moravški "šobelj" je enak kot kranjska klobasa, le da se masi doda še prosenka kaša. Posebno navdušila pa nas je jed "všenat" zelje, če se izrazimo po moravško. To je kislo zelje s proseno kašo. Ker je jed zelo suha, so jo morali tudi zabeliti z zabelo, ki je niso imeli vedno na voljo v velikih količinah. Tako smo si zamislili glavno jed, katero predstavlja kislo zelje s proseno kašo, zraven pa smo dodali še moravški šobelj.

Sladice, ki so jih jedli med prazniki, so različne vrste potic npr. pehtranova, orehova ..., buhtlji in flancati. Te sladice so pripravljali zares poredko, saj so bile sestavine zelo drage in pogosto nedosegljive. Med drugim so potrebovali sladkor, olje, maslo in še sestavine za nadev potice. Poleg tega so te jedi zelo poznane po vsej Sloveniji, zato smo se odločili, da jih v to nalogo ne bomo vključili.

Nekatere sladice pa so jedli tudi bolj pogosto. Če so imeli jajca, so naredili štruklje, ki so jih običajno nadevali s skuto. Iz starega kruha so pripravljali tako imenovane "pohane šnite". To so bili kosi starega kruha, pomočeni v jajce in ocvrti v svinjski masti. Jedli so jih tako slane, kot sladke. Imeli so veliko krompirja, zato so pripravljali tudi cmoke, navadno nadevane s slivami. Zelo znana jed pa je bila prosenka kaša s suhimi slivami. Ta jed nas je najbolj navdušila, zato smo se odločili, da jo bomo predelali v novejšo jed. Odločili smo se, da bomo kašo spekli, suhe slive pa nadomestili z jabolčno čežano. Jed smo sladkali z medom kot včasih, dodali pa smo tudi kakšne novejše sestavine, npr. cimet, vanilijo in stepeno smetano.

TURISTIČNI PRODUKT – TRIHODNI MENI

Naš končni turistični produkt je trihodni meni. Pripravila ga je Lara, učenka naše šole, v domači kuhinji, saj smo takrat imeli šolanje na daljavo. Vse postopke je skrbno fotografirala. Tukaj so recepti za vse tri jedi.

SUHA ŽUPA/MOČNIK

SESTAVINE:

1l vode (v kateri smo kuhali Moravški "šobelj"),
1 manjša čebula ali šalotka,
močnik iz 1 jajca in malo moke,
olje.



V posodo damo moko in v sredino vlijemo razžvrkljano jajce. Vse skupaj drobimo in mešamo z rokami, da dobimo nekakšne grudice oz. močnik.



V kozici, na malo olja prepražimo nasekljano čebulo in pol močnika.



Dodamo liter vode, v kateri smo kuhali moravški "šobelj". Dodamo še preostali močnik in kuhamo na majhnem ognju. Po okusu lahko tudi solimo.



Suho župo okrasimo in postrežemo.



»UŠENAT ZELE« IN ŠOBELJ

SESTAVINE:

skodelica prosene kaše (Mlin Rotar),

750g kislega zelja (Kmetija Požar),

Moravški "šobelj" (Levmes),

1,5l vode,

domača zabela (Levmes).



Moravški "šobelj" skuhamo v vodi.



V posodo damo liter in pol vode in proseno kašo. Dodamo kislo zelje. Kuhamo, dokler kaša ni mehka.



Dodamo zaseko/domačo zabelo in kuhamo še nekaj časa.



Moravški šobelj razrežemo. Postrežemo skupaj.



PEČENA PROSENA KAŠA Z JABOLČNO ČEŽANO

SESTAVINE:

200g prosene kaše (Mlin Rotar),

1l mleka (kmetija Peterka),

Jabolka (kmetija p'r Mat'čk),

3 jajca,

vanilijev sladkor,

sladkor (po okusu),

cimet,

med (med Urankar).



Jabolka olupimo, odstranimo peške in naribamo. Stresemo jih v kozico in pričnemo kuhati.



Prosno kašo stresemo v mleko in jo kuhamo 12 minut.



V kozico z jabolki dodamo sladkor in cimet po okusu. Ko se jabolka do konca razpustijo odstavimo in ohladimo.



Ko je kaša kuhana, jo ohladimo. Dodamo ji rumenjake.



Ko vmešamo rumenjake, dodamo še stepene beljake (sneg).



Na koncu kuhani proseni kaši dodamo malo sladkorja in vanilijev sladkor.



Kašo razporedimo v modelčke in položimo v segreto pečico na 180°C. Pečemo približno 30 minut.



Ko modelčke vzamemo iz pečice jih pustimo, da se ohladijo. Nato pečeno kašo vzamemo iz modelčkov in okrasimo. Po vrhu dodamo še med.



INTERVJU Z LANO KLOPČIČ

Lana je učenka devetega razreda naše šole in članica našega krožka. Zelo rada kuha, zato smo ji zaupali nalogo, da sama doma pripravi naš meni. Pričakovanja je preseгла z lepo prezentacijo, poslikala pa je tudi vse postopke. Tukaj je intervju, ki smo ga z Lano opravili.

Kdo te je navdihnil za kuhanje?

Za kuhanje me je navdihnila moja mama. Ko sem bila mlajša, sem ji velikokrat pomagala pri kuhanju kosila in pri peki sladice.

Od katerega leta že kuhaš?

S peko sladice sem se bolj samostojno začela ukvarjati pri devetih letih, takrat sem prvič samostojno spekla torto. Kuhati sem začela malo kasneje.

Ali raje kuhaš ali pečeš?

Raje pečem sladice, torte, ... Veliko tudi kuham, vendar se bolj osredotočam na sladice.

Kdaj si se srečala s prvimi kuharskimi izzivi?

V letošnjem letu sem se odločila za program MEPI. V sklopu tega programa sem si za večino, ki jo moramo opraviti, izbrala peko sladice. To me še dodatno spodbuja, da vsak teden preskusim kakšen nov recept in s svojimi idejami ustvarim kakšno novo sladico. Na primer: čokoladni browniji, različni piškoti, štruklji, torte, pite in ostala peciva.

Ali ti pri kuhanju kdo pomaga?

Večino dela opravim samostojno, a mi pri sladicah, ki so časovno zahtevnejše, pomaga tudi mama, da je delo opravljeno hitreje.

Katere sladice najraje pečeš?

Najraje pečem torte različnih okusov; čokoladni sufle, čokoladne eklerje, creme brulee, razne rolade, panna cote in še veliko več. Po navadi pečem torte za rojstne dneve v družini.

DOMAČI PROIZVAJALCI

V Moravški dolini smo poiskali lokalne proizvajalce, pri katerih bi lahko dobili lokalne sestavine za naše jedi. Vsi proizvajalci so nam sestavine prijazno donirali.

MLIN ROTAR:

Rotarjev mlin je pred 150 leti pripadal tedanji Šparlekovi domačiji. Zato se je imenoval Šparlekov mlin. Leta 1885 je takratni gospodar mlina objekt prodal.

Leta 1904 je mlin dobil novega gospodarja. Tam je zagospodaril Janez Rotar, ki se je istega leta tudi naselil v mlinu ter začel mleti. Bil je izkušen mlinar, saj je njegova družina že dolgo delala v mlinih. Sam je začel delati že pri trinajstih letih v Mrvovem mlinu v Serjučah. Svoje delo je nadaljeval v Belneškem mlinu, ki ga je imel v najemu. Ker mu gospodar tega mlina ni hotel prodati, se je odločil za nakup Maktajnarjevega mlina, ki je bil takrat naprodaj. Mlinarska tradicija, se tako še danes uspešno nadaljuje.



Mlin se nahaja ob cesti Moravče - Izlake. Pred 150 leti je bil mlin zelo skromen, lesen in z enim pogonskim kolesom. Med preurejanjem mlina so ugotovili, da je bil takratni gospodar tega mlina zelo skrben.

Pravijo, da so mlin gradili italijanski strokovnjaki. Leta 1966 so mlin zaradi težav zopet popolnoma preuredili in posodobili.

Mlin Rotar danes ponuja vrsto različnih izdelkov. Kupimo lahko različne tipe mok, proseno kašo, koruzni zdrob, ajdovo kašo, otrobe in še veliko drugih izdelkov. Kupci prihajajo od blizu in daleč.

Imajo tudi svojo blagovno znamko, ki se imenuje »Mlinarjev sin«. Pod tem imenom lahko kupimo različne domače testenine.

Za pripravo naših jedi smo si v Mlinu Rotar priskrbeli belo moko in proseno kašo.

KMETIJA PETERKA:

Kmetija Peterka se nahaja v Stegnah pri Moravčah. Na tej kmetiji se ukvarjajo s pridelavo mleka in mlečnih izdelkov. Imajo veliko krav za katere lepo skrbijo. Njihovo mleko lahko kupimo v mlekarnah in na mlekomatu v Domžalah. Doma pa pridelujejo tudi mlečne izdelke kot so jogurti, skuta ipd. Vsako leto poskrbijo, da naša šola dobi sveže mleko za tradicionalni slovenski zajtrk. Krave hranijo s senom in koruzno silažo. V novem hlevu pa imajo umeščen tudi prostor za kravje priboljške in prostor za razvajanje, kjer so nameščene krtače za praskanje. Mleko in vse mlečne izdelke lahko kupite tudi pri njih doma na kmetiji, kjer vam jih mladi gospodar Ambrož Peterka z veseljem postreže.

Kmetija Peterka nam je priskrbelo sveže mleko.

KMETIJA POŽAR:

S kmetovanjem in s pridelavo zelenjave, se komaj nekaj let ukvarja mlada družina iz Vrhpolja pri Moravčah. Zelenjavo pridelujejo skozi celo leto. Večinoma pa se ukvarjajo s pridelavo zelja. Prodajajo tudi svežo zelenjavo na moravški tržnici in pri njih doma. Njihove 3 izdelke in sicer kislo zelje, repo in rdečo peso, pa lahko po ugodni ceni kupite tudi v trgovinah Spar in Mercator.

Za pripravo naše jedi smo si od njih priskrbeli kislo zelje.

KMETIJA PR MAT'ČK:

S pridelavo jabolk se ukvarjajo že 100 let. Oče sedanjega lastnika kmetije je s konji v ljubljansko bolnišnico prevažal jabolka. Današnji sadovnjak obstaja že 20 let in sicer od leta 1997. Takrat so bile posajene sorte: IDARED, JANAGOLD, ZLATI DELIŠES, BRAEBURN, ELSTAR in v manjših količinah KOSMAČ. Lansko leto, ko pa so sadovnjak obnavljali, so posadili še nekaj novih sort: TOPAZ, SANSA, SUMMERED in celo nekaj hrušk. Kmetija je velika 0,6 hektarja intenzivnega sadovnjaka, kjer je posajenih 2500 dreves. Pridelek je odvisen od leta, na leto je od 20 do 25 ton pridelka. Jabolka prodajo na domu in na tržnici. Nudijo tudi jabolčni sok, jabolčni kis, suhe jabolčne krlje ... Na kmetiji pa se trudijo uporabljati čim manj kemičnih dodatkov.

Kmetija P'r Mat'čk nam je priskrbelo domača jabolka.

LEVMEŠ:

Levmes je družinsko podjetje, ki se ukvarja s proizvodnjo mesnih in suhomesnih izdelkov. Ustanovil ga je Franci Levičnik. Hišno znanje o predelavi se je prenašalo iz roda v rod. Že njegov stari oče je bil cenjen kmečki mesar. Domačini so ga radi najeli pri pripravi kolin, saj je znal dobro pripraviti in začiniti meso. To znanje ohranjajo še danes. Svinjsko, goveje in divjačinsko meso, ki ga odkupujejo od slovenskih proizvajalcev, predelujejo v sveže in suhe mesnine po starih družinskih recepturah.

V letu 2020 so bili uspešni, saj so pridobili certifikat kakovosti Kolektivne tržne znamke Srce Slovenije za izdelka Moravški "šobelj" in klobasa za kuhanje.

Ponujajo različno svinjsko in goveje meso, domače salame ter klobase, hrenovke, mast, ocvirke, slanino in druge mesnine.

Za pripravo naših jedi smo uporabili "šobelj" in zaseko.

MED:

Tradicija čebelarjenja v Moravčah poteka že od leta 1919. Med smo dobili pri družini enega od učencev. Maj Urankar je o čebelarski tradiciji povedal tole:

»S čebelarstvom se je ukvarjal že moj praded, ki je čebelaril še s kranjčiči, približno leta 1925. Od pradeda je veselje dobil tudi moj ded, ki je sprva čebelaril s 16-imi čebeljimi družinami. Svojo dejavnost je nato postopoma razširil na 110 čebeljih družin. Nekaj čebeljih družin (25) pa je vozil na pašo na najrazličnejše kraje. Okoli leta 2000 je pogorel čebelnjak, s sobo za točenje meda in sobo za druženje, a so že leta 2001 postavili nov čebelnjak z enosobnim stanovanjem. Med je na voljo stalnim strankam, ki so naši zvesti odjemalci.«

LONČARSTVO:

Naše jedi smo servirali na krožnikih, ki jih je ročno izdelala gospa Nataša Arh.

Gospa Nataša Arh se je navdušila nad hobijem lončarstva pred približno petimi leti. Doma si je uredila lončarski kotiček, v katerem izdeluje izdelke iz gline. Udeležila se je tudi raznih delavnic in izobraževanj na področju lončarstva. Od takrat je izdelala mnogo prelepih krožnikov, skled, podstavkov in drugih izdelkov.

ZAKLJUČEK

Čas se je hitro iztekal, zato smo dodali še malenkosti in nalogo "izpilili" do konca. Po koncu pisanja smo zadovoljno pogledali naše delo, ki nam je vzelo kar 4 mesece časa. Spoznali smo, da smo lahko srečni, da živimo v takšnem izobilju, saj včasih hrane ni bilo na pretek. Zdi se nam, da smo sedaj že bližje našim starim staršem, saj smo spoznali njihov način življenja in navsezadnje tudi naše korenine.

Ponosni smo na meni, ki smo ga sestavili in predstavili. Upamo, da bomo z njim navdušili moravske gostince, da bi ga lahko naročili tudi v njihovih lokalih.

Sodelovanje pri tem programu nam je zagotovo dalo veliko znanja, ki ga bomo s pridom uporabljali naprej v življenju. V pisanju turistične naloge smo zelo uživali. Že danes se veselimo sodelovanja pri tem projektu v naslednjih letih.

VIRI

Viri:

- Stražar, S.: Moravska dolina, Ljubljana; Mladinska knjiga, 1979
- Novak, V.: Slovenska ljudska kultura, Ljubljana, 1960
- Tercelj Otorepec, M. Moja dolina na dlani, Moravče, občina Moravče , 2000
- Bogataj, J.: Sto srečanj z dediščino na Slovenskem, Ljubljana, Prešernova družba, 1992
- Barbič A.: Prihodnost slovenskega podeželja, Novo mesto, Dolenjska založba, 1991
- <http://mlin-rotar.si/> (8. 12. 2020)
- <http://www.srce-slovenije.si/okolje/prehranski-ponudniki-srca-slovenije/levmes> (28. 12. 2020)
- <http://www.kupujmodomace.si/kupdom/ponudnik.jsp?PONUDNIK=325> (14. 1 .2021)

Ustni viri:

- Brvar, Marija (1943). Peče 21, 1251 Moravče, 20. december 2020
- Pačnik, Fani (1956). Stegne 25, 1251 Moravče, 6. december 2020
- Bizilj, Vida (1954). Malova ulica 8, 1251 Moravče, 1. december 2020

STOJNICA

