

Učenci in učenke 1., 2., 3., 4., in 5. razreda
OŠ Ivana Tavčarja Gorenja vas,
PODRUŽNIČNA ŠOLA SOVODENJ, SOVODENJ 32, 4225 SOVODENJ

Raziskovalna naloga za 35. državni festival Turizmu pomaga lastna glava

MOJ KRAJ MOJ »CHEF«

NA SOVODNJU ŽE DIŠI, PO OCVIRKOVCI



Mentorice:

Eva Trček, prof. RP
Jelka Čadež, dipl. univ. ped.
Ana Marija Dolenc, prof. RP
Andreja Jesenovec, prof. RP

Šolsko leto 2020/21

OŠ Ivana Tavčarja Gorenja Vas, Podružnična šola Sovodenj, Sovodenj 32, 4225 Sovodenj

tel: 04 / 519 50 09

e-mail: podruznica.sovodenj@os-ivantavcar.si

NASLOV RAZISKOVALNE NALOGE: **MOJ KRAJ MOJ »CHEF«**

NA SOVODNJU ŽE DIŠI, PO OCVRKOVCI

SODELUJOČI UČENCI

<u>Prvi razred</u>	<u>Drugi razred</u>	<u>Tretji razred</u>	<u>Četrti razred</u>	<u>Peti razred</u>
Nace Eržen	Anže Gantar	Martin Frelih	Nia Bajt	Nace Bevk
Rebeka Kumer	Žiga Homec	Jošt Kokelj	Nace Kržišnik	Vid Burnik
Kaja Polak	Klavdija Jereb	Tjaša Kržišnik	Klavdija More	Jernej Eržen
Neja Polak	Manca Kržišnik	Žan Pavšič	Amadeja Pavšič	Andraž Frelih
Rebeka Rupnik	Julija Malavašič	Valentin Pernič	Ožbej Sajevec	Miha Frelih
Neja Šifrar	David More	Tim Peternejl	Aleks Zajc	Anja Gantar
	Maj Pagon	Katarina Rupnik		Erik Jereb
	Matevž Pavšič	Angelika Sajevec		Iris Pavšič
	Tine Rupar	Vid Šega		Lovrenc Pernič
	Erazem Rupnik	Filip Zajc		Gaja Peternejl
	Veronika Rupnik			Laura Rztresen
	Mija Šifrar			
	Sofija Telban			
	Neža Velikonja			
	Nina Velikonja			

MENTORICE: Eva Trček, Jelka Čadež, Andreja Jesenovec, Ana Marija Dolenc

POVZETEK

Pri nas, na Sovodnju poznamo kar dosti slastnih jedi in tudi napitkov. V okolici imamo veliko lokalnih proizvajalcev hrane. Tako da imamo veliko srečo, da lahko za pripravo različnih kulinaričnih dobrot uporabljamo domače sestavine.

Jed, ki se v naših krajih pogosto znajde na jedilniku, je potica z ocvirki, oz. »ocvirkovca«. Pomembno vlogo je imela včasih, pri delu na kmetiji, saj je precej mastna jed in je tako delavcem zagotovila novih moči za delo.

Ugotovili pa smo, da so načini priprave te jedi od hiše do hiše različni. Zanimalo nas je, na kakšne načine se na Sovodnju in okolici pripravlja »ocvirkovca«. To je bil cilj naše raziskave. Ugotovitve so predstavljene v tej turistični nalogi.

Učenci smo poizvedovali o receptih in načinih priprave pri starih starši, starših, sosedih... In si tako kopicili pomembne informacije za v našo nalogo. Nekateri smo se izdelovanja te dobrote lotili kar sami doma in za lažjo predstavo fotografirali postopke priprave.

V nalogi sta predstavljena tudi naša turistična produkta, ki smo ju zasnovali v okviru raziskovalne naloge »Na Sovodnju že diši, po ocvirkovci«.

To sta novejša različica naše tradicionalne sovodenjske jedi, »ocvirkovce« - »minicvirkovca« in pa knjižica receptov. Turistična produkta, bomo učenci PŠ Sovodnj predstavili in »minicvirkovce« tudi ponudili na različnih krajevnih prireditvah, ki sledijo v letu 2021 in v letih pozneje. Pri izdelovanju turističnih produktov bomo sodelovali z lokalnimi proizvajalci.

V nalogi lahko najdete vse zbrane recepte in tudi fotografije postopka izdelave »ocvirkovce«. Vsakega lahko preizkusite v vaši domači kuhinji.

Naš turistični produkt »minicvirkovco« pa bo možno preizkusiti na krajevnih prireditvah, ki so navedene v glavnem delu naloge.

KLJUČNE BESEDE: »ocvirkovca«, recepti, turistični produkt, minicvirkovca, knjižica receptov

KAZALO

stran

SODELUJOČI UČENCI	1
POVZETEK	
KAZALO	3
1. UVOD	4
2. JEDRO	5
2.1 Kaj je »ocvirkovca«?	5
2.2 Izdelava glavne sestavine – ocvirkov	5
2.3 Različni recepti in postopki izdelave ocvirkovce na Sovodnju	6
2.3.1 KANAVŠKA »OCVIRKOVCA«	7
2.3.2 VACVIRKAJCA DRUŽINE BURNIK	8
2.3.3 OCVIRKOVCA BABICE TONČKE	10
2.3.4 OCVIRKOVCA DRUŽINE FRELIH	13
2.3.5 OCVIRKOVCA IZPOD ROK STARE MAME IRENE	16
2.4 Turistična produkta: minicvirkovca in knjižica receptov	18
2.4.1 Recept in postopek priprave turističnega produkta – minicvirkovca ..	19
2.4.2 Postopek izdelave turističnega produkta – knjižica receptov	22
2.4.3 Stroški	23
3. ZAKLJUČEK	24
3.2 Promocija in trženje	24
3.3 Viri in literatura	24
4. PRILOGE	25
4.1 PRILOGA 1: Recepti za peko ocvirkovce	25
4.2 PRILOGA 2: Check-up list za vodjo peke minicvirkovc	28
4.3 Opis razstavnega prostora	29
4.4 Izjava o seznanjenosti učencev in staršev o poteku festivala	29

1. UVOD

Slovenija je majhna država, a zelo raznolika. Tako geografsko, kot tudi kulinarčno. Določene jedi in napitki so značilni za celotno državo, drugi pa samo za posamezno regijo ali občino. In vsaka jed in pijača posebej je več kot odlična!

Ponosni smo lahko, da je v Sloveniji prisotnih ogromno jedi, ki si zaslužijo mesto v samem vrhu kulinarike.

Znana misel pravi:

»Poznamo 3 skrivnosti življenja: Jej dobro, živi preprosto in se pogosto smej.«

Učenci in učiteljice PŠ Sovodenj se zelo strinjamo z zgornjo mislijo. V naših krajih poznamo polno dobrih jedi in pijač. Prav tako pa smo zelo veseli in pozitivni ljudje. Zavedamo se, da hrana tekne veliko bolj, če jo uživaš v prijetni družbi družine ali prijateljev. Sploh pa, če jo skupaj tudi pripravljáš.

Na Sovodnju v krogu družine velikokrat skupaj pripravljamo jed, z različnimi imeni: *»špehóvka«,* potica iz ocvirkov, *»ocvirkovca«...*

V okviru turistične naloge *Moj kraj moj »chef«,* smo se zato osredotočili na to jed, ki je v naši občini zelo velikokrat prisotna na jedilniku v domači kuhinji. Mislimo, da ga ni sovodenjskega junaka, ki ne bi vedel kaj je *»ocvirkovca«.*

Ta jed je imela pomembno vlogo že včasih, pri delu na kmetiji, nič manj pa ni zaželen na krožniku še dandanes.

Opazili pa smo, da ima v naših krajih vsaka gospodinja svoj, malce drugačen, recept za pripravo te dobrote – potice iz ocvirkov, kot ji tudi pravimo. Nekatere gospodinje za nadev uporabljajo samo ocvirke, druge slanino, nekatere celo klobaso, ali pa kar dve od teh sestavin...

Želeli smo spoznati različne priprave te jedi in zbrati vse recepte na kup. Zato smo se odločili, da naredimo raziskovalno nalogo. Pri svojih starših, starih starših, sosedih, tetah... smo se pozanimali o njihovih domačih receptih in načinih peke *»ocvirkovce«.* Nekateri so nam izdelovanje te jedi pokazali kar na praktičen način, v živo. Vse recepte in fotografije izdelave smo priložili v turistično nalogo *»Na Sovodnju že diši, po ocvirkovci«.*

Spoznali smo tiste majhne skrivnosti naših sovodnjjskih gospodinj, ki povzročijo, da se ne moremo upreti grizljaju te slane dobrote. Recepti so si med seboj res različni. In vsak posebej je unikat!

V povezavi z omenjeno raziskovalno nalogo, pa smo učenci in učiteljice PŠ Sovodenj ustvarili tudi turistična produkta našega kraja, povezana s tradicionalno jedjo, *»ocvirkovco«.* To sta knjižica zbranih receptov in *»minicvirkovca«.* Turistična produkta bomo predstavljali in *»minicvirkovco«* tudi ponudili na različnih krajevnih prireditvah.

V turistični nalogi vam bomo zaupali postopek priprave *»minicvirkovc«* in vam zaupali tudi, kje in kdaj jo lahko pridete tudi sami poskusit. Vašega obiska bomo zelo veseli. Predvsem pa povratne informacije, ali je tudi vam *»minicvirkovca«* tako všeč kot vsem nam, Sovodenjčanom.

2. JEDRO

2.1 Kaj je »ocvirkovca«?

Ocvirkovca, kot jo na Sovodnju največkrat poimenujemo, je jed iz razvaljanega in zvitega kvašenega testa z nadevom iz ocvirkov.

Po SSKJ-u se tej jedi reče ocvirkovica.

Nekateri prvotni obliki ocvirkovce dodajajo še koščke slanine (špeha) in nastalo jed imenujejo špehovka.

Velikokrat pa zasledimo tudi izraz *potica z ocvirki*.

V naših krajih je ocvirkovca jed, ki jo gospodinje pečejo za različne priložnosti: za martinovo, za božič, za pusta... Pečejo jo kot samostojno jed, največkrat pa postrežejo kot prilogo zelju, repi, joti...

Različni recepti so se prenašali iz roda v rod in nekaj vam jih bomo predstavili v naši turistični nalogi.

Ocvirkovca je imela pomembno vlogo v našem kraju že včasih. Na Sovodnju je bilo včasih veliko kmetij in s tem povezano, veliko dela. Zato so gospodinje svojim delavcem na travniku, polju ali v gozdu velikokrat spekle ocvirkovco, kot prilogo k glavni jedi. Po pravilih naj bi bila ocvirkovca zelo mastna jed in posledično je kmetom dala veliko moči in energije za nadaljnje delo na posestvu.

Včasih je veljalo nenapisano pravilo, da je ocvirkovca dobra takrat, ko je tako mastna, da ti, ko jo ješ, mast teče po komolcih.

Učenci PŠ Sovodenj smo ugotovili, da v našem kraju obstaja veliko različic priprave ocvirkovce. Podrobnejše recepte si boste lahko prebrali v nadaljevanju. Naštejemo pa vam glavne sestavine ocvirkovce:

- moka
- kvas
- voda in mleko
- sol
- ocvirki ali slanina (špeh) ali klobasa

2.2 Izdelava glavne sestavine - ocvirkov

Ocvirke so v naših krajih največkrat izdelovali sami doma, na kmetijah iz sveže slanine - špeha, ki so ga dobili pri klanju prašiča - kolinah. Klali so po navadi novembra ali decembra. Ko so pripravljali zaklanega prašiča za hrano, so iz mesnatega špeha dobili ocvirke.

Špeh so najprej zmleli v napravi za mletje slanine. Zmleti špeh so dali v posodo, dodali sol, ter pražili na ognju. Ko so nastali ocvirki začeli rumeneti, so s cedilom pobirali ocvirke. Do konca popražene ocvirke so naložili v déže.

Déže so bile kovinske posode, v katerih so poleg ocvirkov shranjevali tudi mast, zaseko in klobase v zaseki. Zato so tudi različno velike. Za mast so bile največje, ker je bilo čiste masti od prašiča največ. Vso hrano so včasih pripravljali na masti - to je bila glavna maščoba. Olja niso uporabljali. Najmanjše déže pa so bile za ocvirke.

Ocvirke so včasih shranjevali tudi v glinenih piskrih. Danes pa jih največkrat hranimo v steklenih kozarcih.

Pravilno shranjeni ocvirki se lahko uporabljajo čez celo leto, zato je bila lahko tudi ocvirkovca na mizi v vseh letnih časih.

Danes ocvirke največkrat kupimo od lokalnih proizvajalcev ali v trgovini.



Naprava za mletje špeha (foto Eva Trček)



Ocvirki v steklenih kozarcih (foto Eva Trček)



Déže (foto Vid Burnik)



Glinen pisker (foto Vid Burnik)

2.3 Različni recepti in postopki izdelave ocvirkovce na Sovodnju

Učenci PŠ Sovodenj smo od svojih staršev, starih staršev, sosedov... dobili veliko receptov za ocvirkovco. V nadaljevanju vam bomo predstavili 5 načinov priprave, ki se med sabo najbolj razlikujejo. Recepti in postopki priprave vključujejo tudi fotografije, saj smo se učenci tudi sami praktično preizkusili v peki ocvirkovce.

Vse ostale recepte pa si lahko ogledate v prilogi (priloga 1).

2.3.1 KANAVŠKA OCVRKOVCA

Recept izhaja iz družine Frelih iz Jazen, zaselka nad vasjo Sovodenj. Pri hiši se reče po domače Na Kanavc. Njihova ocvirkovca je nadevana s slanino in ocvirki. Pri peki je sodeloval in prispeval recept učenec Andraž Frelih.

SESTAVINE:

TESTO:

80 dag moka

400 ml vode oz. po potrebi

1 kocka kvasa

NADEV:

30 dag slanine

15 dag ocvirkov

POSTOPEK:

Iz podanih sestavin zamešamo kvašeno testo in pustimo vzhajati na toplem do dvojne velikosti. Medtem pripravimo nadev. Slanino narežemo na kocke in prepražimo. Vse skupaj pražimo le 2 – 3 minute. Ocvirke pa samo pogrejemo, da se stopi mast.

Dobro vzhajano testo razvaljamo na pomokanem prtju, enakomerno porazdelimo nadev in zavijemo v potico. Damo v pekač in pustimo še 45 minut vzhajati, nato pa spečemo v ogreti pečici (na 200 stopinjah 50 - 60 minut).

Najbolj tekne še topla in se zelo prileže h kislemu zelju ali kisli repi.



Zamesimo kvašeno testo in ga vzhajamo
(foto Ksenija Frelih)



Slanino narežemo na koščke (foto Ksenija Frelih)



Slanino prepražimo, ocvirke pa samo pogrejemo (foto Ksenija Frelih)



Testo razvaljamo na pomokanem prtju (foto Ksenija Frelih)



Enakomerno porazdelimo nadev in zavijemo v potico (foto Ksenija Frelih)



Končni izdelek ob domači repi (foto Ksenija Frelih)

2.3.2 VACVIRKAJCA DRUŽINE BURNIK

Učenec Vid Burnik doma s svojimi starši peče prav posebno vacvirkajco, kot pravijo »po domače« ocvirkovici. V njihovem nadevu pa se znajde tudi klobasa.

SESTAVINE:

- 1 kg moke
- 42 g kvasa
- 2 žlici sladkorja
- 2 dl mleka

4 dl vode
sol
slanino in klobaso po občutku

POSTOPEK:

Zamesimo kvašeno testo. Vzhaja naj pol ure. Ko testo znova premesimo, naj počiva še pol ure. Narežemo slanino in klobaso. Slanino in klobaso prepražimo in odstavimo, da se malo ohladi. Vzhajano testo razvaljamo in nanj potresemo nekoliko ohlajen nadev. Zvijemo, damo v pekač, pokrijemo in ponovno vzhajamo pol ure. Pečemo eno uro pri 180 stopinjah. Ohladimo in DOBER TEK!



Zamesimo kvašeno testo (foto Urška Burnik)



Vzhajano testo (foto Urška Burnik)



Narežemo slanino in klobaso (foto Urška Burnik)



Slanino in klobaso prepražimo in ohladimo (foto Urška Burnik)



Testo razvaljamo in nanj potresemo nadev (foto Urška Burnik)



Testo z nadevom zvijemo (foto Urška Burnik)



Pečemo 1 uro na 180 stopinj Celzija (foto Urška Burnik)



Naša vacvirkajca (foto Urška Burnik)

2.3.3 OCVRKOVCA BABICE TONČKE

Učenka Nia Bajt je prav poseben recept za ocvirkovco dobila pri babici Tončki. Njena majhna skrivnost je ta, da v nadev doda tudi kisko smetano. Tudi postopek same priprave je poln majhnih skrivnosti in trikov.

SESTAVINE:

500g moke
1 jajce
polovica kocke svežega kvasa

pol žličke sladkorja
ena žlička soli (ali po okusu)
lonček kisle smetane
3 dcl mleka
ocvirki (količina po okusu)

POSTOPEK:

Najprej v lonček damo pol kvasa, pol žličke sladkorja, žličko moke in 3 žlice toplega mleka. Pustimo pri miru 10 min in se lotimo ostalega dela testa. V posodo stresemo 500g moke, zraven dodamo žličko soli, jajce, in na koncu še vzhajan kvas in preostalo toplo mleko. Nato vse skupaj dobro premesimo. Testo pokrijemo s krpo in ga vzhajamo pol ure.

Vmes pripravimo nadev. Ocvirke na ognju pogrejemo in precedimo, da mast odteče. Ocvirke pustimo, da se ohladijo.

Vzhajano testo položimo na pomokano površino in ga razvaljamo. Premažemo ga s kislom smetano, kar na debelo. Nato potresemo po testu še ohlajene ocvirke, zvijemo in prestavimo v namaščen pekač. Pekač je lahko različne oblike.

Ocvirkovco pokrijemo s krpo in jo vzhajamo še 15 minut. Če jo ne bi pokrili, bi se nam lahko sesedla, oz. »padla dol«.

Pečico ogrejemo na 180 stopinj Celzija in pečemo 45 minut. Pazimo, da postane lepe rjave barve. Če postane med peko preveč rjava in zapečena, jo zaščitimo tako, da jo pokrijemo z aluminijasto folijo.

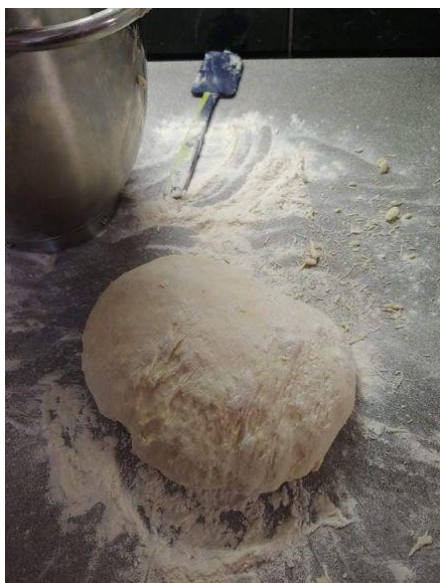
Pečeno ocvirkovco vzamemo iz pečice in jo premažemo z maslom, da se bo svetila.



Sestavine (foto Tajda Bajt)



Sestavine med sabo zmešamo po navodilih
(foto Tajda Bajt)



Zamesimo testo (foto Tajda Bajt)



Testo pokrijemo s krpo in vzhajamo (foto Tajda Bajt)



Ocvirke na ognju pogrejemo (foto Tajda Bajt)



Pogrete ocvirke precedimo (foto Tajda Bajt)



Vzhajano testo razvaljamo, namažemo s kisló smetano in potresemo z ohlajenimi ocvirki (foto Tajda Bajt)



Testo zvijemo in ga prestavimo v namaščen pekač (foto Tajda Bajt)



Pečemo 45 minut na 180 stopinj Celzija
(foto Tajda Bajt)



Ocvirkovca babice Tončke (foto Tajda Bajt)

2.3.4 OCVIKOVCA DRUŽINE FRELIH

Družina Frelih pripravlja ocvirkovco na prav poseben način. Za našo turistično nalogo, sta zavihala rokave in jo spekla učenca Martin in Miha Frelih. Posebnost njihove ocvirkovce je, da v nadev dodajo tudi čebulo. Razlike pa so tudi v načinu priprave (pogrete ocvirke namreč precedijo in za nadev uporabijo le ocvirke brez masti) in peke.

SESTAVINE:

TESTO:

600g pšenične ali pirine moke
 ½ kocke kvasa
 1 žlička soli
 3-3,5 dl tople vode
 2 žlici olivnega olja

NADEV:

dve srednje veliki čebuli
 70 g špeha/hamburške slanine ali ena kranjska klobasa
 250g ocvirkov

POSTOPEK:

Moko presejemo, posebej pripravimo kvasni nastavek (kvasu dodamo malce sladkorja, moke in vode ter postavimo na toplo, da vzhaja). Moki primešamo vodo in sol, da dobimo gladko zmes. Tej zmesi dodamo še kvasni nastavek in testo dobro pregnetemo. Ko je testo pregneteno mu na koncu dodamo še dve žlici olivnega olja, še malo pregnetemo in pokrijemo ter pustimo počivati slabo uro.

Medtem ko testo vzhaja pripravimo še nadev.

Čebuli olupimo, grobo seseklamo in na olju zlatorumeno prepražimo. Špeh narežemo na drobne kocke. Ocvirke v ponvi pregrejemo in odlijemo odvečno mast. Vzhajano testo na pomokanem prtu razvaljamo, potresemo s čebulo, špehom ali kranjsko klobaso ter ocvirki.

Zavijemo v rolo in položimo v glinen model ali pekač. Narejeno ocvirkovco položimo v neogreto pečico. Pečico prižgemo na 185 stopinj Celzija in pečemo 45-50 minut.



Sestavine (foto Jerneja Likar)



Zamesimo kvašeno testo (foto Jerneja Likar)



Testo naj vzhaja 1 uro (foto Jerneja Likar)



Sestavine za nadev (foto Jerneja Likar)



Špeh narežemo na drobne kocke (foto Jerneja Likar)



Čebuli olupimo, grobo seseklamo in na olju prepražimo (foto Jerneja Likar)



Testo razvaljamo (foto Jerneja Likar)



Testo nadevamo s čebulo, špehom in ocvirki ter ga zvijemo v rolo (foto Jerneja Likar)



Ocvirkovco položimo v pekač in jo postavimo v neogreto pečico (foto Jerneja Likar)



Ocvirkovca družine Freljih, pečena 45 minut na 185 stopinj Celzija (foto Jerneja Likar)

2.3.5 OCVRKOVCA IZPOD ROK STARE MAME IRENE

Učenca Klavdija in David More sta pridno pomagala stari mami Ireni pri peki ocvirkovce. Majhna skrivnost mame Irene je v tem, da v ocvirkovco doda poleg ocvirkov tudi prekajen vrat. Na koncu pa pečeno ocvirkovco namaže še s preostalo mastjo od ocvirkov in vratu.

SESTAVINE:

500g moke
kvas
sol (1 žlička)
sladkor (1 žlička)
voda
250g ocvirkov
200g prekajenega vratu

POSTOPEK:

Kvas razdrobimo v lončku in mu dodamo eno žličko sladkorja, žličko moke in malo mlačne vode. Pustimo vzhajati 10 minut.

V skledo pripravimo približno 500g moke in jo osolimo ter malo premešamo. Nato vzhajan kvas zmešamo z moko in mlačno vodo (po občutku). Testo ne sme biti ne premehko ne pretrdo, to uravnavamo z moko in vodo. Vgnetemo testo in ga pustimo počivati približno 1 uro, oz. da se podvoji. Ta čas, ko testo vzhaja, lahko pripravimo nadev za ocvirkovco. Na domačih ocvirkih prepražimo na kocke narezano meso (prekajen vrat). Ko je testo vzhajano, ga razvaljamo, namažemo z nadevom, zvijemo in damo v pomaščen pekač. Pustimo, da vzhaja še 30 minut. Ocvirkovco v pekaču večkrat prebodemo in pečemo v ogreti pečici na 200°C približno 45 minut. Ko je ocvirkovica pečena, jo vzamemo iz pečice in premažemo z maslom, ali če ostane še kaj masti od prepraženega mesa in ocvirkov. Lahko pa jo premažemo že tudi pred peko. Pokrijemo s kuhinjsko krpo, da se ohladi.



Pripravimo vzhajano testo (foto Martina More)



Prepražimo nadev iz ocvirkov in prekajenega vratu (foto Martina More)



Testo namažemo z nadevom (foto Martina More)



Ocvirkovco premažemo z mastjo, ki je ostala od ocvirkov in vratu (foto Martina More)



Ocvirkovca izpod rok stare mame Irene (foto Martina More)



Končni izdelek (foto Martina More)

2.4 Turistična produkta: minicvirkovca in knjižica receptov

V okviru raziskovalne naloge »Na Sovodnju že diši, po ocvirkovci«, smo učenci PŠ Sovodenj zasnovali dva turistična produkta – MINICVIRKOVCO in KNJIŽICO RECEPTOV.

V knjižici receptov bodo zbrani vsi recepti, ki smo jih učenci dobili od svojih starih staršev, staršev, sosedov...

Minicvirkovca pa je novejša različica naše tradicionalne sovodenjske jedi, ocvirkovce. Oba turistična produkta, bomo učenci PŠ Sovodenj predstavljali in minicvirkovce tudi ponudili na različnih krajevnih prireditvah, ki sledijo v letu 2021 in v letih pozneje:

- Škrat na Ermanovcu (maj 2021)
- Janez že kleplje (junij 2021)
- Šport in špas (oktober 2021)
- Srečanje citrarjev in harmonikarjev na Ermanovcu (september 2021)
- Kulturni praznik v Novi Oselici ob dnevu državnosti (junij 2021).

Termini zgoraj omenjenih prireditev se lahko spremenijo ali celo odpovejo, zaradi omejitev v povezavi z virusom Covid-19.

Informacije o poteku ali odpovedi prireditev lahko poiščete:

- na spletni strani naše PŠ Sovodenj: <http://sovodenj.os-ivantavcar.si/>
- na naši telefonski številki 04 / 519 50 09
- preko e-maila: podruznica.sovodenj@os-ivantavcar.si
- v reviji Podblegoške novice
- na spletni strani občine Gorenja vas – Poljane
- na spletni strani PD Sovodenj
- na spletni strani TD Sovodenj

Našo idejo za peko in trženje minicvirkovc bomo posredovali ponudnikom krušnih oz. pekovskih izdelkov v občini Gorenja vas - Poljane, ki se s takim poslom ukvarjajo kot z dopolnilno dejavnostjo na kmetiji:

- Kmetija Lužar – peka kruha in peciva (Kladje 18, Gorenja vas)
- Kmetija Pr' Dimšarji – peka kruha in peciva (Krnice pri Novakih 9, Gorenja vas)
- Kmetija Pr' Režen – peka kruha in peciva (Gorenje Brdo 12, Gorenja vas)
- Karlovski mlin (Žirovski Vrh Sv. Antona 1, Gorenja vas)

Knjižico receptov bomo delili brezplačno.

Pri izdelovanju turističnega produkta minicvirkovca za prvo ponudbo in preizkušanje zanimanja bomo v šoli na Sovodnju sodelovali z lokalnimi proizvajalci:

- Karlovski mlin (moka)
- Kmetija Žunar (ocvirki)
- Kmetija Selevc (jajca)
- Pr' Leskovec (mleko)

Minicvirkovce in knjižice receptov bomo pred prireditvami pripravljali v okviru podaljšanega bivanja (zadolžena učiteljica je Eva Trček). Priprava minicvirkovc bo potekala v jedilnici PŠ Sovodenj, peka pa v šolski kuhinji.

O količinski pripravi pa se bomo dogovarjali spotoma, glede na predvideno število obiskovalcev določene prireditve.

2.4.1 Recept in postopek priprave turističnega produkta - minicvirkovca

SESTAVINE: (po navodilih naše kuharice Metke Slabe)

500 g pšenične moke
1 jajce
pol kocke kvasa (21 g)
pol žličke sladkorja
1 žlička soli
3 dl mleka
250 g ocvirkov

POSTOPEK:

Moko presejemo v posodo in ji dodamo jajce. Kvas zdrobimo v lonček, dodamo pol žličke sladkorja, pol žličke moke, 3 žlice tople vode in pustimo vzhajati na toplem. V mleko damo sol in vse skupaj pogrejemo na ognju. Vzhajan kvas in toplo mleko dodamo v moko ter zamesimo. Testo pokrijemo s krpo in pustimo vzhajati na toplem 1 uro.

Pripravimo nadev: ocvirke stopimo/popražimo na ognju, masti ne odlivamo!

Vzhajano testo razvaljamo na pomokani leseni površini ali prtju. Nadev razmažemo kar na gosto po celotnem testu in ga zvijemo.

Pekač za kolačke namažemo z maslom.

Zvito ocvirkovco narežemo na približno 2 cm široke kolobarje. Vsakega posebej postavimo v svoj prostorček v pekaču. Pečemo na 200 stopinj Celzija približno 15 minut, oz. toliko da lepo zarumenijo.

Pečene takoj prestavimo iz pekača na krožnik.

Ob upoštevanju količin navedenih v receptu, smo spekli 24 minicvirkovc.



Sestavine (foto Eva Trček)



Pripravimo kvas in toplo mleko po navodilih (foto Eva Trček)



Zamesimo kvašeno testo (foto Eva Trček)



Kvašeno testo (foto Eva Trček)



Testo naj pokrito vzhaja 1 uro (foto Eva Trček)



Na ognju popražimo ocvirke (foto Eva Trček)



Vzhajano testo razvaljamo na pomokani površini (foto Eva Trček)



Nadev namažemo po celotnem testu (foto Eva Trček)



Nadev naj bo razporejen kar na gosto (foto Eva Trček)



Ocvirkovco zvijemo (foto Eva Trček)



Narežemo približno 2 cm široke kolobarje (foto Eva Trček)



Pekač za mini kolačke premažemo z maslom (foto Eva Trček)



Minicvirkovce položimo v pekač (foto Eva Trček)



Turistični produkt – MINICVIRKOVCE (foto Eva Trček)

2.4.2 Postopek izdelave turističnega produkta – knjižica receptov

Vse recepte, ki smo jih zbrali z raziskovanjem smo že zbrali v raziskovalni nalogi (jedro in priloga 1).

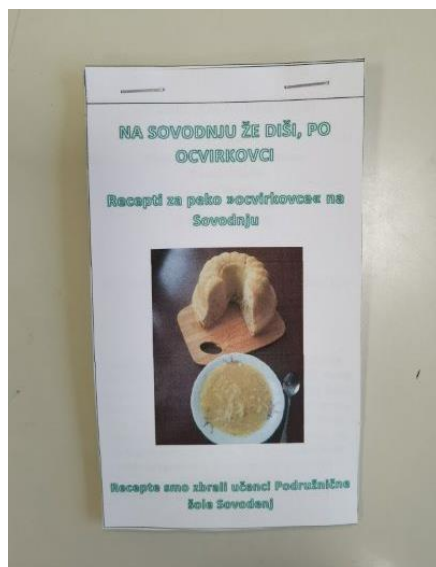
Recepte v pomanjšani obliki stiskamo na A4 list papirja. Tiskamo na šolskem računalniku. Recepte izrežemo iz papirja in jih spnemo s spenjačem.



Natiskane recepte izrežemo (foto Eva Trček)



Spnemo jih s spenjačem (foto Eva Trček)



Turistični produkt – knjižica receptov (foto Eva Trček)

2.4.3 Stroški

IZDELEK	PROIZVAJALEC	KOLIČINA	CENA
pšenična moka za kolače T-400	Karlovski mlin, Gorenja vas	1 kg	1, 27 €
jajce	Kmetija Selevc, Gorenja vas	2 kom	0,40 c
sveži kvas Fala	Lesaffre d. o. o., Logatec	1 kom	1, 28 €
beli sladkor	Aragold		Donacija TD Sovodenj za Turistični podmladek PŠ Sovodenj
sol	Droga, Portorož		Donacija TD Sovodenj za Turist. podmladek PŠ Sovodenj
mleko	Pr' Leskovc, Sovodenj	3 dl	0, 12 c
domači ocvirki	Kmetija Žunar, Sovodenj	250 g	3,10 €
papirnate posodice za kolačke	Tedi	50 kom	1 €
papir A4 za knjižice receptov			Donacija TD Sovodenj za Turist. podmladek PŠ Sovodenj
sponke za spenjače			Donacija TD Sovodenj za Turist. podmladek PŠ Sovodenj

Stroški so izračunani za izdelavo 48 minicvirkovc.

O količinski pripravi pa se bomo dogovarjali spotoma, glede na predvideno število obiskovalcev določene prireditve.

Na prireditvah bomo minicvirkovce zaradi higienskih razlogov ponujali v papirnatih posodicah.

Stroške bo poravnalo Turistično društvo Sovodenj (dotacija občine Gorenja vas - Poljane za Turistični podmladek PŠ Sovodenj).

3. ZAKLJUČEK

Učenci PŠ Sovodenj smo v okviru turistične raziskovalne naloge »Na Sovodnju že diši, po ocvirkovci« ugotovili, da v našem kraju obstaja res veliko različnih priprav ocvirkovce. Vsaka gospodinja ima neko posebnost pri pripravi te jedi, zaradi katere je jed okusna in drugačna od drugih.

Na začetku pripravljanja turistične naloge nismo niti pomislili, da bomo zbrali toliko različnih receptov. Prav presenečeni smo bili kaj vse se znajde v tej naši jedi, ki je velikokrat na naših krožnikih ob zelju in repi. Od ocvirkov, do klobase, špeha do prekajenega vratu... In še in še skrivnosti smo spoznali glede priprave ocvirkovce in se jih nekateri tudi praktično naučili.

Naš namen raziskovalne naloge je popolnoma dosežen. Odkrili smo veliko različnih priprav ocvirkovce, jih strnili v tej turistični nalogi in ustvarili nova turistična produkta našega kraja Sovodnja. Za peko in trženje minicvirkovc bomo navdušili gospodinje na kmetijah z dopolnilno dejavnostjo – peko kruha in peciva.

Minicvirkovco bomo preskusno ponujali na krajevnih prireditvah, takoj ko bo situacija to omogočala.

Knjižice receptov bomo z veseljem razdelili vsem našim starim staršem, staršem, prijateljem in tudi vam in vas tako mogoče malce vzpodbudili, da boste poskusili speči ocvirkovco še na kakšen drugačen način kot ste bili vajeni do sedaj. Nikoli se ne ve, mogoče pa je sosedov recept boljši!?? 😊

3.1 Promocija in trženje

1. Na različnih prireditvah v kraju in občini predstavljamo in ponudimo minicvirkovce, ter brezplačno delimo knjižice receptov.
2. Učencem PŠ Sovodenj razdelimo knjižice receptov.
3. Knjižico receptov in opis minicvirkovce objavimo na šolski spletni strani.
4. Turistični produkt minicvirkovca predstavimo v občinskem časopisu Podblegaške novice. Hkrati tudi napovemo bližujoče se prireditve, kjer jih bo mogoče videti in pokusiti.
5. Največ pomagajo sodobne komunikacijske poti: preko facebooka, instagrama, SMS sporočil povabimo sovaščane na prireditve, kjer se bomo predstavljali in tržili.
6. Ustno širimo novico o minicvirkovci.
7. Minicvirkovco predstavimo tudi v različnih pogovornih oddajah o dogajanju na naši šoli ali v društvih v kraju, naš dogodek predstavimo tudi na Radiu Sora in Radiu Primorski val.

3.2 Viri in literatura

- 1 Zapisi idej posameznih skupin (razredov) učencev
- 2 Izpolnjeni vprašalniki družin učencev PŠ Sovodenj
- 3 Recepti ocvirkovc družin učencev PŠ Sovodenj
- 4 Burnik, M. (2007). Moj kraj skozi čas, življenje pod Ermanovcem, Bevkovim vrhom in Sivko. Sovodenj: Krajevna skupnost, 2007.
- 5 Burnik, M. (2017). Moj kraj skozi čas 2, življenje pod Ermanovcem, Bevkovim vrhom in Sivko. Sovodenj: Krajevna skupnost, 2017.
- 6 <https://fran.si/iskanje?All=ocvirkovica&IsAdvanced=True>

4. PRILOGE

4.1 PRILOGA 1: Recepti za peko ocvirkovce

OCVIRKOVCA DRUŽINE PAVŠIČ (Recept sta posredovala učenca Iris in Žan Pavšič)

SESTAVINE:

1kg moke
1 kvas
voda po potrebi
2 do 3 žličke soli
pol kilograma suhega mesa
20 do 30 dag ocvirkov

POSTOPEK:

V skledo presejemo moko in dodamo sol. Kvas nadrobimo v skodelico, dodamo mlačno mleko, malo moke in žličko sladkorja. Ko je kvas vzhajan, to dodamo k moki. Dodamo vodo po potrebi in zgnetemo v testo. Pokrijemo testo in ga damo vzhajat do ene ure. Ko je vzhajan, ga razvaljamo. Med tem suho meso narežemo na manjše kose, dodamo ocvirke in jih pražimo. Potem potresemo na razvaljano testo ter zvijemo. Damo v pekač. Spet vzhajamo eno uro. Pečico segrejemo na 180 do 200 stopinj in pečemo eno uro. Po petnajstih minutah lahko znižamo na 150 stopinj. Ko je pečena, premažemo z maslom, da je skorja mehkejša.

OCVIRKOVCA DRUŽINE BEVK (Recept je posredoval učenec Nace Bevk)

SESTAVINE:

50 dag moke	3 žlice masti
pol litra mleka	50 dag ocvirkov
3 dag kvasa	špeh ali par klobas
3 dag soli	čebula
1 žlica mleka	olje ali maslo
žlica moke	

POSTOPEK:

V lonček zmešamo 3 dag kvasa z eno žličko sladkorja, mleka in moke. Zamesimo testo: 50 dag moke, pol litra mleka. Pripravljen kvas zalijemo v skledo z že prej pripravljeno maso za testo, dodamo še 3 dag soli. Ko testo vzhaja, ga zvaljamo. Na treh žlicah masti prepražimo čebulo, dodamo 50 dag ocvirkov in par klobas ali špeha. Na razvaljano testo vso to maso enakomerno potresemo, nato ga zavijemo v štručko, nanjo pa potresemo luštrek po okusu. Pekač namažemo z maslom ali z oljem. Testo pečemo eno uro na 180 stopinjah Celzija.

OCVIRKOVCA PO RECEPTU STARE MAME VERE (Recept sta posredovala učenca Anže in Anja Gantar)

SESTAVINE:

50 dag moke
3 dcl vode
1/2 kvasa
2 žlici olja
1/2 žličke soli
ocvirki

POSTOPEK:

V posodo presejemo moko, vanjo naredimo jamico, v katero damo razdrobljeni kvas, ki ga prelijemo z malo tople vode in počakamo, da kvas naraste. Ta čas pripravimo mlačno vodo, v katero damo sol in olje. Zamesimo testo, ki ga dobro vgnemo. Testo pustimo 30 min ali malo več, da naraste za dvojno količino. Ko je testo vzhajano, ga še rahlo vgnemo in zvrnemo na prt, kjer ga razvaljamo na 0,5 cm debeline. Po testu potresemo ocvirke in zvijemo ter damo v pekač. Še enkrat pustimo vzhajati 30 min. Damo v pečico, ogreto na 180°C za 40 min, da se zlato rumeno zapeče. Ocvirkovco vzamemo iz pečice in jo pustimo 15 min pokrito. Nato jo zvrnemo z zgornjo plastjo na leseno desko in pokrijemo, da se počasi ohladi.

OCVIRKOVCA BABICE IVANKE (Recept je posredoval učenec Aleks Zajc)

SESTAVINE:

1 kg bele moke
4 dag kvasa
1 žlička soli
1 žlička sladkorja
voda
6 dl mleka
1 kom suhe klobase
pol čebule
ocvirki

POSTOPEK:

Moko presejemo v skledo. V sredino damo kvas, malo tople vode in žličko sladkorja. Nato počakamo, da kvas vzhaja. V vzhajan kvas vlijemo mleko in dodamo sol. Zamesimo testo in pustimo vzhajati. Ko se testo »dvigne«, ga stresemo iz posode in razvaljamo. Ocvirke pogrejemo in dodamo pol čebule ter klobaso. Vse skupaj prepražimo. Testo namažemo z nadevom, zvijemo in prestavimo na naoljen pekač. Pustimo, da še malo vzhaja. Pečemo 1 uro na 180-200 stopinj Celzija.

OCVIRKOVCA DRUŽINE KRŽIŠNIK (Recept sta posredovala učenca Tjaša in Nace Kržišnik)

SESTAVINE:

pol kile bele moke
3 dag kvasa
pol litra mlačnega mleka
10 dag masla
sol
1 jajce
2 žlici ocvirkov
2 klobasi

POSTOPEK:

Moko presejemo v skledo, v sredino zdrobimo kvas in sol. Prilijemo mleko, v katerem smo raztopili maslo. Zamesimo za testo in vzhajamo pol ure. Nato testu prignetemo jajce, ocvirke in koščka klobase. Dobro zmešamo in damo testo v pomaščen pekač. Malce še vzhajamo. Pečemo 45 minut na 200 stopinj Celzija.

OCVIRKOVCA DRUŽINE PETERNELJ (Recept je posredovala učenka Gaja Peternelj)

SESTAVINE:

1kg bele moke
1 kvas
1 jajce
sol
žlička sladkorja
2 klobase
slanina
4 žlice ocvirkov

POSTOPEK:

Moko presejemo v skledo. V sredini naredimo jamico, vanjo zdrobimo kvas, sladkor in mleko. Zamesimo testo in vzhajamo. Klobaso in slanino narežemo na kocke. Skupaj z ocvirki vse skupaj prepražimo. Testo razvaljamo in namažemo z nadevom. Zavijemo in pustimo še enkrat vzhajati. Pečemo 45 minut na 200 stopinj Celzija.

OCVIRKOVCA DRUŽINE PETERNELJ (Recept je posredoval učenec Tim Peternelj)

SESTAVINE:

1 kg bele moke
6 dl tople vode
kocka kvasa
sol
3 žlice olja
40 – 50 dag ocvirkov in domače klobase (ali panceta/pršut/svinjsko meso)
žlica masti
1 sesekljana čebula

POSTOPEK:

Iz moke, vode, kvasa, soli in olja zamesimo kvašeno testo in pustimo vzhajati na toplem. Pripravimo nadev: na masti prepražimo čebulo, dodamo ocvirke in na koščke narezano klobaso (ali panceto/pršut/svinjsko meso). Dobro vzhajano testo razvaljamo na pomokanem prtju, nanj porazdelimo nadev in zvijemo v potico. Prestavimo v namaščen pekač in vzhajamo še 45 minut. Pečemo 1 uro na 200 stopinj Celzija.

4.2 PRILOGA 2: Check-up list za vodjo peke minicvirkovc

Vodja peke minicvirkovc v šoli je učiteljica Eva Trček.

Da bo celotna priprava minicvirkovc za določeno krajevno prireditev potekala brez težav, ima v pomoč check-up list.

KAJ	KDO	KJE	POSEBNOSTI	✓ OPRAVLJENO X NI OPRAVLJENO
Določitev okvirnega števila udeležencev prireditve	učiteljica Milka Burnik	PŠ Sovodenj	Pri določanju števila si pomaga s predhodnimi prijavami ali z izkušnjami iz preteklih let.	
Izračun potrebnih sestavin za peko minicvirkovc glede na število udeležencev	učiteljica Eva Trček	PŠ Sovodenj		
Naročanje in prevzem sestavin za peko minicvirkovc	učiteljica Ana Marija Dolenc	PŠ Sovodenj	Dogovor o količini z učiteljico Evo Trček	
Organizacija učencev v jedilnici za peko minicvirkovc	učiteljica Jelka Čadež	jedilnica PŠ Sovodenj		
Peka minicvirkovc	učenci turističnega podmladka PŠ Sovodenj + učiteljica Jelka Čadež	jedilnica PŠ Sovodenj	Pri pripravi minicvirkovc je učiteljica (Jelka Čadež) zelo pozorna na upoštevanje HACCP smernic za higieno pri delu z živili.	
Organizacija pakiranja, skladiščenja in dostave minicvirkovc na prireditev	učiteljica Andreja Jesenovec	PŠ Sovodenj in kraj prireditve	Pri pakiranju, skladiščenju in dostavi minicvirkovc je učiteljica (Andreja Jesenovec) zelo pozorna	

			na upoštevanje HACCP smernic za higieno pri delu z živili.	
Usmerjanje učencev pri promociji in ponudbi na prireditvi	učiteljica Ana Marija Dolenc	PŠ Sovodenj in kraj prireditve	Pri promociji in ponudbi minicvirkovc je učiteljica (Ana Marija Dolenc) zelo pozorna na upoštevanje HACCP smernic za higieno pri delu z živili.	

4.3 Opis razstavnega prostora

Razstavo in promocijo bomo naredili brez stojnice. Učenci vam bomo na razstavnem prostoru predstavili postopek izdelave ocvirkovce. Med samo izdelavo pa vam bomo razkrili tudi majhne skrivnosti naših sovodenjskih gospodinj, ki se jih je vredno držati pri peki.

Da ne boste do doma pozabili recept in postopka priprave ocvirkovce, vam bomo podarili knjižico receptov za peko ocvirkovce.

Poskusili boste lahko tudi naš turistični produkt-minicvirkovco.

Če pa boste poskusili našo minicvirkovco, vendar morate vedeti od kje sploh dobimo ocvirke! Zato si boste na stojnici lahko ogledali še naprave in pripomočke za pridelavo in shranjevanje ocvirkov, npr. naprava za mletje špeha, déže...

Komaj čakamo na Vaš obisk!

4.4 Izjava o seznanjenosti učencev in staršev o poteku festivala

O poteku festivala in aktivnostih zanj so bili seznanjeni vsi starši na prvem roditeljskem sestanku v mesecu septembru in ni bilo pripomb.

Vsi starši naših učencev so v začetku šolskega leta podpisali izjave o soglašanju z javno objavo rezultatov, dosežkov posameznih učencev, z možnostjo fotografiranja, posredovanjem fotografij, izdelkov, javnega nastopanja, sodelovanja pri javnih šolskih aktivnostih (tekmovanja). Izjave staršev hranimo v arhivu Podružnične šole Sovodenj.