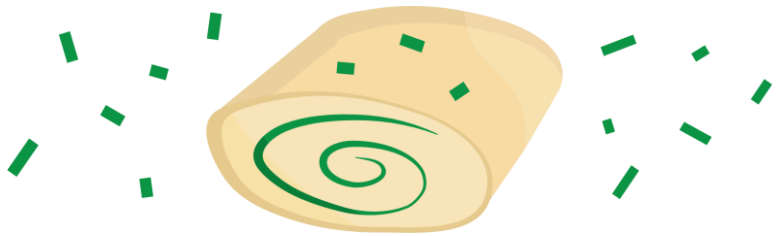
**Učenci in učenke 1., 2., 3., 4., in 5. razreda**
**OŠ Ivana Tavčarja Gorenja vas,**
**PODRUŽNIČNA ŠOLA SOVODENJ, SOVODENJ 32, 4225 SOVODENJ**

Raziskovalna naloga za 38. festival Turizmu pomaga lastna glava

# OKUSNI ZAKLADI -

# »DROBNAKOVE ŠTRUKLE NA ŽUP IMAMO RADI«



**Mentorice:**

Jelka Čadež, mag. RP
Ana Marija Dolenc, prof. RP
Barbara Pintar, mag. VK

**Šolsko leto 2023/24**

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:

# OKUSNI ZAKLADI – »DROBNAKOVE ŠTRUKLE NA ŽUP IMAMO RADI«

**SODELUJOČI UČENCI:**

| Prvi razred | Drugi razred | Tretji razred | Četrti razred | Peti razred |
|---|---|---|---|---|
| Anže Bevk | Eli Bajt | Iza Bajt | Nace Eržen | Žiga Homec |
| Mojca Bevk | Iris Bohinc | Latika Bervar | Rebeka Kumer | Klavdija Jereb |
| Bor Pagon | Tevž Homec | Tim Kalan | Neja Polak | Manca Kržišnik |
| Maša Pavšič | Maks Jezeršek | Lucija Pernič | Kaja Polak | Julija Malovašič |
| Timotej Trček | Mojca Kržišnik | Rihard Primožič | Rebeka Rupnik | David More |
| | Marcel Kumer | Čarna Rupnik | Neja Šifrar | Maj Pagon |
| | Nika Miklavčič | Cene Slabe | | Matevž Pavšič |
| | Matic Pavšič | Beti Šifrar | | Tine Rupar |
| | Eva Šega | | | Erazem Rupnik |
| | Laura Šifrar | | | Veronika Rupnik |
| | Liana Špik | | | Mija Šifrar |
| | Neja Štucin | | | Sofija Telban |
| | Jan Zajc | | | Nina Velikonja |
| | | | | Neža Velikonja |

**Mentorice:** Jelka Čadež, Ana Marija Dolenc, Barbara Pintar

# POVZETEK

Zavod Poljanska dolina na Občini Gorenja vas - Poljane nam je pred par leti dal pobudo za raziskovanje »drobnakovih štruklov na žup«.

Kje, kdaj in kako delajo »drobnakove štrukle na žup« naše mame in stare mame, smo učenci Podružnične šole Sovodenj raziskovali že v preteklem šolskem letu. Letos smo z delom nadaljevali tudi za turistično nalogo Okusni zakladi. Tako smo se srečali s prehransko dediščino naših krajev. Sledili smo nasvetu etnologa dr. Janeza Bogataja: »Pomembno je, da se mladi znova začnejo seznanjati s prehransko dediščino okolja, kjer živijo.«

Občina Gorenja vas - Poljane želi »drobnakove štrukle na žup« vpisali na Unescov seznam nesnovne kulturne dediščine. Tako »drobnakovi štrukli na žup« postajajo turistični produkt v nekaterih gostiščih. Lahko jih že jeste v Tavčarjevem Dvorcu Visoko in v gostišču Lipan na Hotavljah. V naših družinah v okolici Sovodnja pa je ta jed kar večkrat na jedilniku. K prepoznavnosti tega projekta pa želimo prispevati tudi učenci in učiteljice podružnične šole Sovodenj.

# Kazalo

**1. UVOD**.....5

**2. JEDRO**.....6

**2.1 Kaj so »drobnakovi štrukli na žup«?**

**2.2 Aktivnosti učencev PŠ Sovodenj pri pripravi raziskovalne naloge**

2.2.1 Pogovor z učenci in snovanje idej za turistično nalogo

2.2.2 Raziskovanje nesnovne dediščine, »drobnakovih štruklov na žup«, na Sovodnju z okolico

2.2.3 Postopek izdelave »drobnakovih štruklov na žup«

2.2.4 Obisk župana občine Gorenja vas - Poljane in predstavnice Zavoda Poljanska dolina na naši šoli

2.2.5 Predstavitev izsledkov naše raziskave predstavnikom občine in Zavoda Poljanska dolina

2.2.6 Priprava promocijskega spota

**2.3 Promocija in trženje kulinaričnega turističnega produkta**

2.3.1 »Drobnakovi štrukli na žup« v ožjem okolju krajevne skupnosti Sovodenj - Promocijska predstavitev, priprava in pogostitev »drobnakovih štruklov na žup« na prireditvi TD Sovodenj na Prvem turnirju v »vovkalc«

2.3.2 »Drobnakovi štrukli na žup« v širšem okolju – v Poljanski dolini

2.3.3 Turistični produkt: »drobnakovi štrukli na žup« v Poljanski dolini

2.3.4 Stroški

**3. ZAKLJUČEK**.....14

**PRILOGE**.....15

PRILOGA 1: recepti za pripravo »drobnakovih štruklov na žup«

PRILOGA 2: fotografije izdelave »drobnakovih štruklov na žup« pri naših učencih doma

PRILOGA 3: načrt predstavitve na turistični tržnici

PRILOGA 4: skupna izjava šole

PRILOGA 5: povzetek s ključnimi besedami

# 1. UVOD

Ljudje v naših krajih so bili že od nekdaj tesno povezani z naravo, s katero so vedno skrbno in odgovorno ravnali. Prav zato so od nje tudi prejemali mnoge dobrine, ki so jim v preteklosti omogočale preživetje. V današnjem času pa dragoceno vrednost darov narave in tradicionalne prehrane vedno bolj cenimo in jo želimo ohraniti.

Etnolog Janez Bogataj je na novinarski konferenci in okrogli mizi *Drobnjakovi štruklji, pristen okus Poljanske doline*, januarja 2024, na Dvorcu Visoko poudaril pomen, da se mladi seznanimo s prehransko dediščino okolja, kjer živimo. Na primer z vrsto štrukljev, ki so značilni za Poljansko dolino. Po njegovem mnenju se mora jed imenovati v narečju in tako kot ji pravijo domačini: »drobnakovi štrukli na žup«. Z veseljem smo sprejeli njegovo idejo. V občini Gorenja vas - Poljane so sedaj dali »drobnakove štrukle na žup« na vrh piramide značilnih jedi Poljanske doline.

Lani in letos smo jed raziskovali tudi učenci Podružnične šole Sovodenj. Tako smo se srečali s prehransko dediščino naših krajev.

Učenci Podružnične šole Sovodenj želimo pomagati tudi občini oziroma Zavodu Poljanska dolina, da bodo »drobnakove štrukle na žup« lahko vpisali na Unescov seznam nesnovne kulturne dediščine. Prav zato smo se odločili, da za temo letošnjega festivala Turizmu pomaga lastna glava - Okusni zakladi, sodelujemo z našimi »drobnakovimi štrukli na žup«. Tudi na ta način »drobnakovi štrukli na žup« postajajo kulinarični turistični produkt Občine Gorenja vas - Poljane.

# 2. JEDRO

## 2.1 Kaj so »drobnakovi štrukli na žup«?

To je preprosta, a nasitna jed. Včasih so jo imeli na kmetijah pogosto na jedilniku. Tudi zato, ker so žito pridelali doma. V moko so ga zmleli v bližnjem ali domačem mlinu. Domače krave so dale mleko in iz smetane so naredili maslo. Domače kure so znesle jajca. Drobnjak je zrastel na domačem vrtu. To pa so tudi vse glavne sestavine. Za okus so dodali še sol in mogoče žličko olja. Danes bi rekli, da so bili zelo trajnostno naravnani.

»Drobnakovi štrukli na žup« (foto M. Rupnik)

## 2.2 Aktivnosti učencev PŠ Sovodenj pri pripravi raziskovalne naloge

### 2.2.1 Pogovor z učenci in snovanje idej za turistično nalogo

V šoli smo se po oddelkih z učiteljicami pogovarjali o drobnjaku, »drobnakovih štruklih na žup«, poznavanju in zgodovini le-teh. Spoznavali smo, kako se jih izdela, katere sestavine se uporabljajo, kje in kako jih pripravljajo po domovih učencev ter kako jim narečno rečejo. Ugotavljali smo, kje v naših krajih jih že lahko okušajo turisti in kje bi jih še lahko ponudili. V male cvetlične lončke smo posejali seme drobnjaka. Lepo zeleni. Pokazali ga bomo na stojnici. Tudi na Dvorcu Visoko imajo gredo z začimbnicami, v kateri je posajen drobnjak. Mogoče ga bodo kdaj komu tudi ponudili, če bo izrazil tako željo. Lonček z drobnjakom bi bil lahko tudi turistični produkt kot spominek na »drobnakove štrukle na žup« iz Poljanske doline.

Sejanje drobnjaka (arhiv PŠ Sovodenj)

Drobnjak raste (arhiv PŠ Sovodenj)

Razmišljali smo o tem, kje in kako bi lahko pridobili čim več uporabnih podatkov, zato smo oblikovali anketni vprašalnik.

### 2.2.2 Raziskovanje nesnovne dediščine, »drobnakovih štruklov na žup«, na Sovodnju z okolico

V raziskovanje nesnovne dediščine na Sovodnju z okolico je bilo vključenih 51 učencev iz 38 družin. Izpolnjeno anketo je vrnilo 37 učencev, od tega 31 z zelo natančnimi zapisi.

Spraševali smo:

**1. Pod kakšnim imenom poznate to jed pri vas doma?**
Največ odgovorov je bilo »drobnakovi štrukli na žup« (20), nekaj »štrukli na žup« (6), drugi pa še: »drobnakovi štrukli na vod, štrukli z drobnakom«.

**2. Ali je jed še vedno na vašem jedilniku?**
20 družin je odgovorilo z da, 6 včasih, nekaj redko, 7 ne.

**3. Ali jo poznate iz pripovedovanja starejših ljudi?**
Tretjina pravi da, preostali ne, kar pomeni, da jed poznajo z domačega jedilnika.

**4. V katerem letnem času je bila oz. je jed najpogosteje na jedilniku in zakaj?**
Največ jih je odgovorilo, da čez pomlad, poletje in jesen, ko na vrtu raste drobnjak. Nekateri jed pripravljajo tudi čez zimo.

**5. Kako shranite drobnjak za zimski oz. zgodnji pomladanski čas?**
Pravijo, da ga narežejo, dajo v posodice ali kozarce in shranijo v zamrzovalno skrinjo. Nekateri ga narežejo, posušijo in zaprejo v kozarčke. Bolj redki pa drobnjak presadijo v cvetlične lonce in ga imajo v toplem in svetlem prostoru tudi pozimi.
Več anketirancev je navedlo več možnosti ohranjanja drobnjaka za uporabo. To pa zato, ker ga uporabijo še za kaj drugega, ne samo za »drobnakove štrukle na žup«.

**6. Ali je bila oziroma je ta jed pri vas del nekega obroka? Katerega? Ali je to samostojna jed? Kaj še postrežete poleg?**
Večina je odgovorila, da je pri njih samostojna jed za kosilo. Drugi so povedali, da je za za kosilo ob petkih kot brezmesna jed, ali da je za večerjo, ali da je zraven še solata oziroma kakšna sladica.

**7. Če to jed še kuhate, ali ste kaj spremenili recept priprave testa, nadeva, količine štrukljev, velikosti štrukljev od tistega starega, podedovanega recepta? Kaj delate drugače?**
Polovica je odgovorila, da ne delajo nič drugače kot so delali včasih.
Druga polovica pa naredi še kaj drugače: Kuhajo jih v goveji juhi ali argo juhi ali kostni juhi. Zraven v nadev dajo še kislo smetano. Tudi v testo dodajo jajce. Kuhane štruklje poberejo iz vode in odcejene zabelijo s popečenimi drobtinami na malo masla. Pripravljajo samo drobnjakove štruklje skupaj s skutnim nadevom.

**8. Dodajte še kakšno svoje mnenje, idejo …**
Povedali so:
- To je zelo imenitna jed na otroškem jedilniku.
- Taki štruklji so mi zelo všeč. So hitro narejeni in nasitni.
- V vrelo vodo lahko še prej damo kuhat kakšno zelenjavo, npr. korenje.
- Jed jemo v vseh letnih časih, ob slabšem vremenu, ker je lahka.
- Jajce v testo dodaš ali pa ne. Velikost štrukljev določiš po svojem občutku. Raje imamo manjše, da enega lahko daš na enkrat v usta.
- Za rezanje štrukljev (2 cm) uporabimo krožniček ali drug topi predmet, da nekoliko bolj kot nož, zatisne rez in nadev ne odteče iz zvitkov, ki so podobni njokom.
- Za samostojno jed damo na krožnik več, veliko štrukljev. Okrog njih mora biti kalna, gostljata tekočina. V njej so koščki narezanega drobnjaka, ki so ušli iz štrukljev. Pa tudi dovolj maščobe (masla) steče ven.
- Da se testo dobro vleče, ga takoj, ko je narejeno, razvaljam z valjarjem, kolikor lahko. Potem ga premažem z oljem in ga pustim počivati. Preden pride čas za pripravo štrukljev, testo razvlečem. Vleče se brez težav in lukenj.
- Če smo naredili preveč štrukljev za en obrok, jih lahko zamrznemo. Naslednjič lahko skuhamo »drobnakove štrukle na žup« ali jih porabimo kot prilogo ali pa postrežemo kuhane, same in zabeljene z ocvirki.
- Za sladico zraven skuhamo puding.
- Lahko bi bili kdaj za kosilo v šoli.
- Lahko odcejene postrežemo kot prilogo k omaki in mesu.
- Pri nas takih štrukljev ne jemo, uporabljamo pa drobnjak, predvsem za krompirjeve žgance.

**9. Recepti in družinske posebnosti**

Recepti so si precej podobni. Razlikujejo se po količini uporabljenih sestavin. To pa zato, ker so prilagojene številu družinskih članov. Posamezni recepti imajo še kakšne drobne posebnosti.
Za naše praktično raziskovanje in učenje priprave in izdelave »drobnakovih štruklov na žup« v šoli smo izbrali najosnovnejši recept. Postopek v sliki in besedi ene družine je opisan spodaj. Vsi drugi, malo različni recepti, pa so zapisani v *prilogi* na koncu naloge.

### 2.2.3 Postopek izdelave »drobnakovih štruklov na žup«

Kje, kdaj in kako delajo »drobnakove štrukle na žup« naše mame in stare mame, smo učenci Podružnične šole Sovodenj raziskovali že v preteklem šolskem letu. Letos smo z delom nadaljevali za turistično nalogo Okusni zakladi.
Med recepti smo izbrali najbolj preprostega in najpogostejšega iz okolice Sovodnja.
Postopek izdelave »drobnakovih štruklov na žup«:
Za vlečeno testo rabimo 250 g navadne bele moke, 2 dl mlačne vode, 1 žlico olja, žličko soli. V posodi zamesimo testo. Hlebček pomažemo z žlico olja. Pokrit počiva vsaj eno uro. V hladilniku pa lahko čez noč.

Hlebček tanko razvaljamo ali razvlečemo, kot kdo hoče in zna. Testo najprej namažemo s stepenim jajcem. Potem pokapljamo s stopljenim maslom. Bogato potresemo z narezanim drobnjakom. Zvijemo droben svaljek. Narežemo na 2 cm kratke štruklje. Najbolje s krožničkom, da se testo vsaj na eni strani stisne in namaz ne steče ven.
Štruklje damo kuhat v slan krop. Nežno naj vrejo 20 minut ali več. Odvisno je, koliko so debeli. Kuhane še malo pustimo v posodi in potem postrežemo.
Vsaka gospodinja, ki pripravlja »drobnakove štrukle na žup«, ima še kakšno svojo posebnost. To pa zato, da jih domači še raje jedo.
V šoli se je več učenk naučilo zamesiti testo in izdelati »drobnakove štrukle« po najbolj enostavnem receptu. Ko jih je nastalo dovolj, nam jih je kuharica skuhala za kosilo.

Postopek priprave »drobnakovih štruklov na žup« v šoli. (foto B. Pintar)

Postopek izdelave »drobnakovih štrukov na žup« pri eni izmed družin naših učencev (foto M. Rupnik)

Še več fotografskega gradiva od različnih družin se najde v *prilogi*.

### 2.2.4 Obisk župana občine Gorenja vas - Poljane in predstavnice Zavoda Poljanska dolina na naši šoli

V mesecu januarju 2024 smo v šolo na obisk in pogovor o »drobnakovih štruklih na žup« povabili župana Milana Čadeža in predstavnico Zavoda Poljanska dolina Martino Ambrožič Tušar. Učenke so prikazale izdelavo »drobnakovih štruklov na žup« in predstavile, kaj smo ugotovili z anketo. Župan je bil nad videnim in slišanim zelo navdušen. Razveselilo ga je predvsem to, da smo učenci in učiteljice na PŠ Sovodenj že raziskovali prehransko dediščino domačega kraja in da bomo prav »drobnakove štrukle na žup« vključili v letošnjo raziskovalno nalogo Turizmu pomaga lastna glava. S tem namenom so učenci gostoma zastavili več vprašanj. Gospa Martina nam je predstavila vse aktivnosti, povezane z »drobnakovimi štrukli na žup«, ki so v mesecu januarju potekale na dvorcu Visoko. Gosta sta povedala tudi, da na občini in na zavodu delajo vse potrebno, da bi enkrat v prihodnosti »drobnakove štrukle na žup« vpisali na Unescov seznam nesnovne kulturne dediščine.

Obisk župana in predstavnice Zavoda Poljanska dolina (foto B. Pintar)

### 2.2.5 Predstavitev izsledkov naše raziskave predstavnikom občine in Zavoda Poljanska dolina

Konec meseca januarja smo se udeležili srečanja predstavnikov Zavoda Poljanska dolina, občine in šol v Poljanski dolini, ki je bilo namenjeno predstavitvi projekta »drobnakovih štruklov na žup«, h kateremu organizatorji želijo pristopiti celostno in vanj vključiti tudi vse šole v naši občini. Ker aktualna tematika sovpada z našo raziskavo, smo naše dosedanje ugotovitve in aktivnosti z veseljem predstavili prisotnim.

### 2.2.6 Priprava promocijskega spota

Za promocijo našega dela v povezavi z »drobnakovimi štrukli na žup« ter za namen raziskovalne naloge smo pripravili in posneli kratek promocijski video spot, ki si ga lahko ogledate spletni strani PŠ Sovodenj.

## 2.3 Promocija in trženje kulinaričnega turističnega produkta

### 2.3.1 »Drobnakovi štrukli na žup« v ožjem okolju krajevne skupnosti Sovodenj - Promocijska predstavitev, priprava in pogostitev »drobnakovih štruklov na žup« na prireditvi TD Sovodenj na Prvem turnirju v »vovkalc«

Konec oktobra 2023 je v kulturni dvorani na Sovodnju potekala prireditev z naslovom *Prvi turnir v vovkalc*, manjkali pa niso niti »drobnakovi štrukli na žup.« Turistično društvo Sovodenj je povabilo k sodelovanju predstavnike domačih in sosednjih društev. Na prvem turnirju je tekmovalo šestnajst prijavljenih kandidatov.
V odmoru, po dveh sklopih iger, so tri učenke Podružnične šole Sovodenj prikazale pripravo testa in izdelavo drobnjakovih štrukljev.
Opisale so tudi priprave na raziskovanje za turistični festival Okusni zakladi. Na koncu dogodka so tekmovalcem kuhane »drobnakove štrukle na žup« tudi postregli. Jedci so jih pohvalili. Eni starejši so povedali, da so ravno take včasih jedli doma. Nekateri pa so rekli, da jih tudi pri njih doma še vedno včasih skuhajo.
V načrtu Turističnega društva Sovodenj za prihodnja leta ostaja izvedba 2. turnirja v »vovkalc« in postrežba »drobnakovih štruklov na žup«.

Naša želja je še, da bi spodbudili in lahko prepričali tudi Planinsko društvo Sovodenj. Tudi oskrbniki v planinski koči na Ermanovcu bi lahko imeli v ponudbi »drobnakove štrukle na žup« kot pristen okus Poljanske doline, za pohodnike in planince.

Prikaz izdelave »drobnakovih štruklov na žup« in postreženi v dvorani (arhiv PŠ Sovodenj)

### 2.3.2 »Drobnakovi štrukli na žup« v širšem okolju – v Poljanski dolini

V Sloveniji poznamo zelo veliko različnih vrst štrukljev. Prav »drobnakovi štrukli na žup« pa so zelo značilna jed Poljanske doline in širšega škofjeloškega področja. Vsaka občina ima kakšno značilno hrano, ki jo v gostiščih ponujajo obiskovalcem in turistom.
V Zavodu Poljanska dolina na Občini Gorenja vas - Poljane se že nekaj časa trudijo, da bi »drobnakove štrukle na žup« poznalo in jedlo čim več turistov, ki pridejo k nam. Pa tudi, da bi si turisti Poljansko dolino zapomnili prav po »drobnakovih štruklih na žup«.

V povezavi s promocijo »drobnakovih štruklih na žup« je v poročni dvorani Dvorca Visoko potekala tudi novinarska konferenca in okrogla miza. Beseda je tekla o »drobnakovih štruklih na žup« v bodoči ponudbi gostišč in tudi o želji, da bi jih vpisali na Unescov seznam nesnovne dediščine.

Etnolog Janez Bogataj je povedal, da v Sloveniji poznamo preko sto različnih štrukljev, »drobnakovi štruklih na žup« pa so zares nekaj posebnega, ker je nadev prav drobnjak. Spomnil je tudi, da naj bo ime hrane táko, kot ga uporabljajo Poljanci v narečju, torej »drobnakovi štrukli na žup«.

Novinarska konferenca o »drobnakovih štruklih na žup« v Tavčarjevem Dvorcu Visoko (foto M. Burnik)

V prihodnje pa za promocijo »drobnakovih štruklov na žup« načrtujemo še druge aktivnosti:

- »Drobnakove štrukle na žup« kot pristen okus Poljanske doline bodo na različnih dogodkih promovirali na Zavodu Poljanska Dolina.
- Promocija »drobnakovih štruklov na žup« bo potekala preko tiskanih medijev: Gorenjski glas, Podblegaške novice itd.
- Promocija »drobnakovih štruklov na žup« bo potekala preko avdio medijev: Radio Sora itd.
- Promocija bo potekala od ust do ust – dober glas seže v deveto vas. Na primer po obisku Dvorca Visoko, z uživanjem ob »drobnakovih štruklih na žup«. .
- Ponudili jih bodo delavci Turističnega društva Sovodenj na 2. turnirju v vovkalc, v kulturni dvorani na Sovodnju, oktobra 2024.

### 2.3.3 Turistični produkt: »drobnakovi štrukli na žup« v Poljanski dolini

V Tavčarjevem Dvorcu na Visokem je od 11. 1. do 11. 2. 2024, ob sobotah in nedeljah, potekal Mesec drobnjakovih štrukljev. Menda so v tistem času prodali približno dvesto porcij »drobnakovih štruklov na žup« (podatek je povzet po novici na Radiu Sora, z dne 11.2.2024).

Ta jed pri nas, v Poljanski dolini, še naprej ostaja v ponudbi Kavarne Dvorca Visoko. Prav tako pa jo lahko dobite tudi v Gostilni Lipan na Hotavljah.

Naša vizija je, da bi to lokalno specialiteto lahko ponudili širše, tako domačinom kot tujim obiskovalcem, ki cenijo lokalno kulinariko. Po uspešnem Tavčarjevem letu je želja, da bi to prepoznavnost nadaljevali tudi s krožnikom "drobnakovih štruklov na žup" kot vrhunskim kulinaričnim izdelkom Poljanske doline. Prepričani smo, da bi prav s tem še dodatno povečali atraktivnost naših krajev.

### 2.3.4 Stroški

Na Dvorcu Visoko je cena porcije »drobnakovih štruklov na žup« 7,5€.

# 3. ZAKLJUČEK

Učenci in učiteljice na PŠ Sovodenj smo prepričani, da lahko tudi mi z našo raziskovalno nalogo Okusni zakladi – »drobnakove štrukle na žup imamo radi« pripomoremo k prepoznavnosti in promociji »drobnakovih štruklov na žup« širši javnosti. Verjamemo, da lahko s tem pomembno prispevamo k ustvarjanju uspešne kulinarične zgodbe Poljanske doline. Prav otroci smo tisti vezni člen, ki želimo in zmoremo povezati tradicijo in znanje naših babic s kulinarično prepoznavnostjo v prihodnosti.

**Viri in literatura**


- Ankete 31 družin iz okolice Sovodnja
- Izjave župana Milana Čadeža na obisku šole Sovodenj, 26. 1. 2024
- Podblegaške novice, glasilo Občine Gorenja vas - Poljane, letnik XXVIII, št. 1, februar 2024, str. 4, 5.
- Gorenjski glas, priloga Loški glas, 30. 1. 2024, str. 7
- https://novice.najdi.si/novica/9d2bbe696256c0e4e26c113337773889/demokracija/drobnjakovi-struklji-na-zup-pristen-okus-poljanske-doline
- Zgibanka – vabilo na novinarsko konferenco in okroglo mizo: Drobnjakovi štruklji, pristen okus Poljanske doline, januar 2024
- Internetna stran Radi Sora, posnetek novice o Mesecu »drobnakovih štruklov na žup« na Dvorcu Visoko, z dne, 11. 2. 2024

# PRILOGE:

## PRILOGA 1: recepti za pripravo »drobnakovih štruklov na žup«

### RECEPTI ZA PRIPRAVO TESTA, NADEVA, ČAS KUHANJA, ŠTEVILO ŠTRUKLJEV NA OSEBO … in še vse, kar lahko služi kot koristna informacija

**Najosnovnejši in najbolj preprost recept iz časa naših prababic in babic**

Za vlečeno testo rabimo 250 g navadne bele moke, 2 dl mlačne vode, 1 žlico olja, žličko soli. V posodi zamesimo testo. Hlebček pomažemo po vrhu z žlico olja. Pokrit počiva vsaj eno uro, v hladilniku pa lahko čez noč.

Hlebček tanko razvaljamo ali razvlečemo. Kot kdo hoče in zna. Testo najprej namažemo s stepenim jajcem. Potem pokapljamo s stopljenim maslom. Bogato potresemo z narezanim drobnjakom. Zvijemo droben svaljek. Narežemo na 2 cm kratke štruklje. Najbolje je uporabiti krožniček, da se testo vsaj na eni strani stisne in namaz ne (s)teče ven.

Štruklje damo kuhat v slan krop. Nežno naj vrejo 20 minut. Odvisno je, koliko so debeli. Kuhane še malo pustimo v posodi in potem postrežemo.

**Posebnosti**

Vsaka gospodinja, ki pripravlja »drobnakove štrukle na žup«, ima še kakšno svojo posebnost.

- V testo dodajo jajce ali pa tudi ne.
- V testo dodajo kanček kisa, ker se menda potem lažje vleče ali razvalja.
- V namaz dodajo sladko smetano ali stopljeno maslo.
- Stopljeno maslo dodajo kar razžvrkljanemu jajcu in šele potem premažejo razvaljano testo. Ponekod nadev solijo.
- Po namazu potresejo kruhove drobtine, da vsrkajo namaz in ga zadržijo v zvitku, ali pa pšenični zdrob, ali pa tudi sesekljane orehe (ne mlete, da ne splavajo v juho).
- Ponekod v slan krop dodajo 1 do 2 žlici smetane za kuhanje, ali žličko masla, pa če so prej testo pomazali z raztopljenim maslom ali pa ne.
- Ponekod kuhane »drobnakove štrukle na žup« zabelijo še z ocvirki, ali z mastjo, ali z maslom. Tako postanejo zelo kalorična jed, sploh, če so tudi že testo pokapljali z maslom.
- Ponekod kuhane »drobnakove štrukle na žup« zabelijo s kruhovimi drobtinami, praženimi na maslu. Večinoma pa ne dodajajo nič, saj juha dobi dovolj okusa od masla in drobnjaka iz štrukljev.
- Ponekod po kuhanju pustijo »drobnakove štrukle na žup« še 10 minut, potem postrežejo.
- Napovedan čas kuhanja je zelo različen. Včasih so kuharice vsako jed, ki je vsebovala moko, kuhale najmanj 10 minut. Štruklji so zviti iz več plasti, včasih že kar debeli, zato je prav, da se kuhajo malo dlje časa in da nežno vrejo.

**Recepti z drobnimi posebnostmi**

A/ Naredimo vlečeno testo: 25 dag moke, žličko olja, 1 jajce in tople vode po potrebi. Testo dobro ugnetemo in damo počivat za pol ure. Nato ga razvaljamo. Dve žlici sladke smetane in jajce zmešamo in namažemo po testu. Posujemo z drobnjakom. Zvijemo in narežemo na 3 cm dolge štruklje. Položimo jih v vrelo vodo (ali juho). Kuhamo 10 minut in postrežemo.

B/ Potrebujemo 250 g moke, 1,5 dl mlačne vode, sol, 1 jajce, 2 žlici olja, kanček kisa. Zamesimo testo, naredimo hlebček, premažemo z oljem in pustimo počivati vsaj pol ure. Čim bolj na tanko razvlečemo testo. Pokapamo z maslom, razmažemo s čopičem, potem namažemo s stepenim jajcem. Potresemo narezan drobnjak. Zvijemo do polovice, potem še iz druge strani. Po sredini prerežemo in narežemo štruklje. Kuhamo 10 do 15 minut, ker so manjši.

C/ Pri nas delamo s kvašenim testom, čisto navadnim, brez jajčk. Razvaljano testo namažemo z jajcem, nato potresemo drobno narezan drobnjak. Zvijemo, narežemo na štruklje, široke približno 2 cm in jih zakuhamo v juhi. Kuhamo, dokler ne priplavajo na površje, lahko še kakšno minuto dlje. Če so samostojna jed, jih je 10 do 15 kosov na osebo, če so samo priloga, veliko manj. Mama jih je včasih zabelila z ocvirki, lahko tudi z maslom. Ker pa nam kuhani ocvirki niso odgovarjali, smo recept prilagodili po svoje.

Č/ Pripravimo 500 g bele moke, dodamo ščep soli, 2 dcl mlačne vode, v vodo damo 2 do 3 žlice olja. Iz tega zamesimo testo. Pokrijemo ga s posodo in pustimo počivati pol ure. Nato ga razvaljamo, potresemo z narezanim drobnjakom in zavijemo v štrukelj. V vrelo slano vodo damo kuhati narezane drobnjakove štruklje. Kuhamo jih 20 minut. Ko se kuhajo, jih zabelimo z mastjo. Na osebo odmerimo 6 štrukljev (odvisno od velikosti štrukljev).

D/ Za 10 oseb: Testo: 300 g mehke moke, 1 jajce, 1,5 dcl mlačne vode, 20 g olja, 5 g soli. Nadev: 150 g masla, 150 g drobnjaka, 60 g drobtin in še malo masla za zgoščenje juhe. Iz moke, jajca, rastlinskega olja in soli naredimo testo. Gnetemo toliko časa, dokler ne postane prožno in se ne lepi na dlani. Potem ga razvaljamo, razvlečemo, premažemo z raztopljenim maslom in gosto potresemo s kratko narezanim drobnjakom. Zvijemo v tanek svaljek in ga razrežemo na palec debele štruklje. Zavremo vodo, jo solimo in damo kuhat štruklje. Vrejo naj 10 minut. Potem jih zabelimo s kruhovimi drobtinami, praženimi na maslu. Na rahlem ognju pustimo vreti še 5 minut, nato postrežemo.

E/ Naredimo vlečeno testo: mlačna voda + sol + moka + olje. Pustimo počivati pol ure. Razvaljamo. Raztopimo maslo, pomažemo testo, potresemo z narezanim drobnjakom. Po potrebi solimo. Zvijemo. Narežemo na 1 cm široke štruklje in kuhamo 15 minut v slanem kropu.

F/ Najprej naredimo vlečeno testo. V posodo multipraktika damo moko, vlijemo slab kozarec vode, malo olja, posolimo in dodamo eno jajce. Mešamo, dokler ne nastane kepa. Testo naj malo počiva. Narežemo drobnjak. Stopimo domače maslo. Testo zvaljamo, a ne pretanko. Namažemo z maslom, nanj posujemo drobnjak in zvijemo – dvakrat obrnemo, prerežemo in iz kače narežemo po 1 cm dolge štruklje, ki jih na vsaki strani stisnemo. Ponavljamo, dokler imamo testo. V večji posodi zavremo vodo in jo solimo. Svaljke kuhamo v vreli vodi 15 minut. V ponvi stopimo maslo in na njem prepražimo drobtine. Zabelimo štruklje, malo posujemo z drobnjakom in ponudimo.

G/ Količina za 6 oseb: 600 g moke, 2 jajci, 3 dl mlačne vode, malo soli, malo masla, olja, drobnjak. Iz sestavin zamesimo testo, ga razvaljamo na tanko, 2 do 3 mm, pomažemo z oljem in na gosto potresemo z drobnjakom. Zvijemo ga v svaljek, ga dvakrat obrnemo in svaljek odrežemo od testa. To ponavljamo, dokler imamo testo. Svaljek razrežemo na 2 do 3 cm dolge štruklje. Zavremo vodo, solimo in damo štruklje kuhat za približno 20 minut. Vodo zabelimo z malo masla.

H/ Za 4 osebe: 300 do 350 g moke (pol navadne, pol ostre), 1 jajce, 2 do 3 žlice olja, 150 do 180 ml mlačne vode, sol, olje za premaz testa. Nadev: drobnjaka po želji (eno rundo ga porabimo 1 kozarec za vlaganje. Iz ene take mase dobimo okrog 40 štrukljev, dolgih 2 do 3 cm. Čas kuhanja: 20 minut. Naredimo vlečeno testo. Da se dobro vleče, ga takoj, ko je narejeno, razvaljamo z valjarjem, kolikor lahko. Potem ga premažemo z oljem in pustimo počivati. Preden pride čas za pripravo štrukljev, testo razvlečemo brez težav in lukenj. Za nadev ne skoparimo z drobnjakom, damo ga veliko, ker nam je ta okus všeč. Pri samem nadevu razvlečeno testo namažem s prekuhano sladko smetano. (Damo jo v ponev in kuham, da se kremasto zgosti.) Čez smetano potresemo drobnjak in testo zavijemo v štrukelj. Delamo majhne štruklje. Največkrat jih zakuhamo kar v domačo govejo juho, ker so v taki juhi še bolj okusni. Mama in stara mama sta štruklje zakuhali le v slano vodo.

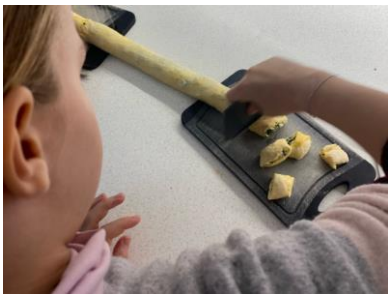
I/ Za 4 osebe: 200 g moke, 1 jajce, 1 žlica olja, 0,5 dl vode, sol. Nadev: 50 g masla, 1 jajce, 3 žlice zdroba, 5 do 6 žlic drobnjaka. Zamesimo testo, kepo na koncu premažemo z oljem. Na sobni temperaturi in v zaprti posodi naj počiva vsaj pol ure. Prt posujemo z ostro moko in razvlečemo testo. Zmešamo skupaj ohlajeno maslo, jajce, sol in premažemo testo. Čez posujemo drobnjak in zdrob. Zvijemo v več manjših štrukljev, ki jih nato režemo na ozke štruklje. Kuhamo jih v litru soljenega kropa, približno 20 minut. Lahko dodamo tudi ocvirke. Če je štrukljev preveč, jih zamrznemo in dodamo kot prilogo ali pa same z ocvirki.

J/ Za 4 osebe: vlečeno testo: 150 g moke, 1 jajce, 80 ml vode, sol, poper. Nadev: 50 g raztopljenega masla, 40 g drobtin, sol. V posodi zamesimo testo. Pazimo, da dobro ugnetemo, da postane elastično. Za nadev raztopimo maslo, ga malo ohladimo, dodamo razžvrkljano jajce ter ščep soli. Razvlečemo testo, ga na tanko razvaljamo. Namažemo z nadevom, posujemo z drobnjakom, drobtinami in zavijemo. Narežemo 2 cm dolge štruklje. Kuhamo 20 minut v slanem kropu. Nadev iz štrukljev bo prešel v juho in dal okus. Po želji lahko štruklje kuhamo v vodi, kjer smo prej kuhali zelenjavo ali pa vodi dodamo žličko suhe zelenjave.

K/ Za 4 do 5 oseb: Testo: 2 jajci, voda, sol, moka (po občutku). Testo dobro ugnetemo. Počiva naj pol ure, nato ga razvaljamo, premažemo z raztopljenim maslom, (lahko v nadev damo tudi skuto in jajce), potresemo z drobnjakom ter narežemo na štruklje. Damo jih v vreli slani krop in kuhamo pol ure. V juho damo še raztopljeno maslo ali raztopljeno smetano, pobrano po domačem kislem mleku.

L/ Testo: 25 dag moke, 1,5 dl vode, 1 žlica olja, 1 žlica kisa, pol žličke soli. Vse skupaj zamesimo in pustimo počivati. Testo na tanko razvaljamo, ga namažemo s kislo smetano, v katero lahko dodamo rumenjak. Na testo potresemo narezan drobnjak, po želji lahko dodamo tudi sladkor, cimet, drobtine… Testo tanko zvijemo. Če ga je preveč, lahko naredimo dva svaljka. Narežemo na majhne štruklje. En liter vrele vode osolimo in dodamo štruklje. Rahlo naj vrejo 20 minut. Po želji lahko vodi dodamo še malo masla.

**PRILOGA 2: fotografije izdelave »drobnakovih štruklov na žup« pri naših učencih doma**



## PRILOGA 3: NAČRT PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI

Na stojnici bo 6 prepoznavno oblečenih učenk prikazalo postopek izdelave »drobnakovih štruklov na žup«. V besedni, praktični in slikovni demonstraciji bodo predstavile vse potrebno o štrukljih kot prehranski dediščini, drobnjaku, turističnem produktu in aktivnostih v zvezi z naštetim. Obiskovalci bodo kakšno malenkost lahko dobili tudi za domov.

## PRILOGA 4: SKUPNA IZJAVA ŠOLE

OŠ Ivana Tavčarja Gorenja vas
Trata 40
4224 Gorenja vas
Podružnična šola Sovodenj
Sovodenj 32
4225 Sovodenj

Datum: 19. 2. 2024

Zadeva: SKUPNA IZJAVA ŠOLE

Podajamo skupno izjavo šole, da so učenci in starši seznanjeni s potekom festivala Turizmu pomaga lastna glava v šolskem letu 2023/24.
Za vse učence imamo v šoli shranjena podpisana soglasja o uporabi osebnih podatkov za javno objavo rezultatov z imeni in fotografijami sodelujočih.

Jelka Čadež,
vodja PŠ Sovodenj

Nataša Grom,
ravnateljica OŠ Ivana Tavčarja

## PRILOGA 5: POVZETEK S KLJUČNIMI BESEDAMI

OŠ IVANA TAVČARJA GORENJA VAS
PŠ SOVODENJ
Sovodenj 32, 4225 Sovodenj
Tel.:04/5195 009
E-pošta: podruznica.sovodenj@os-ivantavcar.si

**Naslov naloge:**
OKUSNI ZAKLADI – »DROBNAKOVE ŠTRUKLE NA ŽUP IMAMO RADI«

**Avtorji:**

| Prvi razred | Drugi razred | Tretji razred | Četrti razred | Peti razred |
|---|---|---|---|---|
| Anže Bevk | Eli Bajt | Iza Bajt | Nace Eržen | Žiga Homec |
| Mojca Bevk | Iris Bohinc | Latika Bervar | Rebeka Kumer | Klavdija Jereb |
| Bor Pagon | Tevž Homec | Tim Kalan | Neja Polak | Manca Kržišnik |
| Maša Pavšič | Maks Jezeršek | Lucija Pernič | Kaja Polak | Julija Malovašič |
| Timotej Trček | Mojca Kržišnik | Rihard Primožič | Rebeka Rupnik | David More |
| | Marcel Kumer | Čarna Rupnik | Neja Šifrar | Maj Pagon |
| | Nika Miklavčič | Cene Slabe | | Matevž Pavšič |
| | Matic Pavšič | Beti Šifrar | | Tine Rupar |
| | Eva Šega | | | Erazem Rupnik |
| | Laura Šifrar | | | Veronika Rupnik |
| | Liana Špik | | | Mija Šifrar |
| | Neja Štucin | | | Sofija Telban |
| | Jan Zajc | | | Nina Velikonja |
| | | | | Neža Velikonja |

**Mentorice:** Jelka Čadež, Ana Marija Dolenc, Barbara Pintar

## POVZETEK:

Zavod Poljanska dolina na Občini Gorenja vas - Poljane nam je pred par leti dal pobudo za raziskovanje »drobnakovih štruklov na žup«.

Kje, kdaj in kako delajo »drobnakove štrukle na žup« naše mame in stare mame, smo učenci Podružnične šole Sovodenj raziskovali že v preteklem šolskem letu. Letos smo z delom nadaljevali tudi za turistično nalogo Okusni zakladi.
Tako smo se srečali s prehransko dediščino naših krajev. Sledili smo nasvetu etnologa dr. Janeza Bogataja: »*Pomembno je, da se mladi znova začnejo seznanjati s prehransko dediščino okolja, kjer živijo.*«

Občina Gorenja vas - Poljane želi »drobnakove štrukle na žup« vpisali na Unescov seznam nesnovne kulturne dediščine.

Tako »drobnakovi štrukli na žup« postajajo turistični produkt v nekaterih gostiščih. Lahko jih že jeste v Tavčarjevem Dvorcu Visoko in v gostišču Lipan na Hotavljah. V naših družinah v okolici Sovodnja pa je ta jed kar večkrat na jedilniku.
K prepoznavnosti tega projekta pa želimo prispevati tudi učenci in učiteljice podružnične šole Sovodenj.

Nalogo je mogoče dobiti v knjižnici PŠ Sovodenj, pri mentoricah, pri ravnateljici Nataši Grom in županu občine Gorenja vas - Poljane Milanu Čadežu. Objavljena bo tudi na spletni strani PŠ Sovodenj.



**Ključe besede**: »drobnakovi štrukli na žup«, nesnovna kulturna dediščina, prepoznavnost in promocija, turistični produkt, Poljanska dolina