



Osnovna šola Šentjanž pri Dravogradu
Šentjanž pri Dravogradu 88
2373 Šentjanž pri Dravogradu
Tel: 02 87 86 666
e-mail: os-sentjanz@guest.arnes.si

TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

»MOJ KRAJ MOJ CHEF«

ŠTRUDLANJE



Šentjanž pri Dravogradu, marec 2021

Osnovna šola Šentjanž pri Dravogradu

Šentjanž pri Dravogradu 88
2373 Šentjanž pri Dravogradu
Tel: 02 87 86 666

e-mail: os-sentjanz@guest.arnes.si

Avtorice naloge:

Špela Konečnik, 8. razred

Zoja Sedeljšak, 8. razred

Alja Uršnik, 9. razred

Eva Paradiž, 8. razred

Nastja Proje, 8. razred

Mateja Ažnik, 9. razred

Tinkara Medved, 9. razred

Mentorice: **Petra Matičko**, mag. prof. geografije in mag. prof. zgodovine, **Lara Lužnic**, mag. matematike, **Lilijana Ladra**, slovenistka

Jezikovni pregled naloge: **Lilijana Ladra**, slovenistka

POVZETEK

V naših hribovitih krajih surovin za dober zavitek, ki ga pri nas poznamo pod imenom »ŠTRUDL«, ne manjka. V okviru našega projekta smo izvedeli za kar nekaj skrivnih receptov, sestavin in tehnik, za katere so bili naši anketiranci prepričani, da pripomorejo k najboljši različici naše obravnavane jedi. K izmenjavi znanja in k raziskovanju ter iskanju še bolj nevsakdanjih sestavin in tehnik želimo povabiti tudi naše vrstnike in v dvodnevnem taboru preizkusiti naše spretnosti, iznajdljivost in praktičnost pri pripravi štrudla – od pridobivanja sestavin do same peke in degustacije ekstravagantnih štrudlarskih dobrot.

Ključne besede: štrudl, zavitek, tabor, štrudlanje, sestavine



KAZALO VSEBINE

POVZETEK	2
KAZALO VSEBINE.....	3
KAZALO SLIK.....	3
KAZALO TABEL IN GRAFOV	4
UVOD	5
'ŠTRUDLARSKA' TRADICIJA NAŠEGA KRAJA.....	6
SKRIVNOSTI DOMAČE PRIPRAVE ŠTRUDLA	7
TURISTIČNI PRODUKT: ŠTRUDLANJE	8
SOBOTNI ŠTRUDLARSKI DAN	11
NEDELJSKI ŠTRUDLARSKI DAN.....	20
STROŠKI IN PROMOCIJA PROJEKTA	23
ZAKLJUČEK.....	27
VIRI IN LITERATURA	28
PRILOGA 2 – INFORMATIVNI LETAKI.....	30
PRILOGA 3 – INFORMATIVNE TABLE	31
PRILOGA 4 – ŠTRUDLARSKI KVIZ	37
PRILOGA 5 – NAKUPOVALNI SEZNAM.....	44
PRILOGA 6 – OCENJEVALNI OBRAZEC.....	45
PRILOGA 7 – ZBIRKA RECEPTOV	46
PRILOGA 8 – SOGLASJE.....	69
PRILOGA 9 – PROŠNJA ZA DONATORSTVO.....	70
PRILOGA 10 – SKUPNA IZJAVA ŠOLE.....	71

KAZALO SLIK

Slika 1: Štrudlanje – plakat (Z. Sedeljšak).....	9
Slika 2: QR-koda za dostop do prijavnice (Š. Konečnik)	10
Slika 3: Program (Z. Sedeljšak)	11
Slika 4: Točkovni obrazec skupin (N. Proje)	12
Slika 5: Primer izdelane gajbice (T. Medved).....	13
Slika 6: Navodila za izdelavo gajbice (A. Uršnik).....	14



Slika 7: Jablane na kmetiji Dobrovnik (Š. Konečnik).....	14
Slika 8: Sestavine za zelenjavno-krompirjevo juho (Š. Konečnik).....	15
Slika 9: Dobrovnikov mlin (Š. Konečnik)	16
Slika 10: Molžnja krav (Š. Konečnik).....	16
Slika 11: Priprava pirhov (E. Paradiž)	17
Slika 12: Dekoracija pekovske postaje (E. Paradiž).....	18
Slika 13: Nakupovalni seznam (N. Proje)	18
Slika 14: Del štrudlarskega kviza v spletnem okolju Quizizz (Z. Sedeljšak)	19
Slika 15: Nabor kazenskih sestavin (A. Uršnik)	19
Slika 16: Večerni počitek (M. Ažnik)	20
Slika 17: Tradicionalni slovenski zajtrk (A. Uršnik)	20
Slika 18: Ekipa pri peki (L. Lužnic).....	21
Slika 19: Priprava na štrudlanje (Z. Sedeljšak)	21
Slika 20: Štrudl v naši glineni posodi (Z. Sedeljšak)	22
Slika 21: Profil na Instagramu (A. Uršnik)	25
Slika 22: Majice za tekmovalce (načrtovala: A. Uršnik)	26
Slika 23: Reklamne zaščitne maske (E. Paradiž)	26
Slika 24: Štrudlarska ekipa (P. Matičko)	27

KAZALO TABEL IN GRAFOV

Graf 1: Vzorniki pri peki štrudla	7
Tabela 2 Predvideni stroški projekta	24



UVOD

Učenci in učenke osnovne šole Šentjanž pri Dravogradu smo se odločili, da povabimo svoje sovrstnike v naš prelep kraj na prvi ŠTRUDLARSKI TABOR, ki smo ga na kratko poimenovali ŠTRUDLANJE. Idejo bomo najprej predstavili na 35. državnem festivalu Turizmu pomaga lastna glava, realizirali pa bi jo v okviru svetovnega dneva hrane, 16. in 17. oktobra 2021.

»Zakaj ŠTRUDLANJE?« nas boste vprašali. Naši hriboviti kraji predstavljajo vir sestavin za dober zavitek, ki ga pri nas poznamo pod imenom »ŠTRUDL«. Že od otroštva nas mame in babice razvajajo s slastnimi sladkimi in slanimi zavitki, ki jih pripravljajo po svojih starodavnih receptih in se prenašajo in dopolnjujejo iz roda v rod. V okviru našega projekta smo izvedeli za kar nekaj skrivnih receptov, sestavin in tehnik, za katere so bili naši anketiranci prepričani, da pripomorejo k najboljši različici naše obravnavane jedi. Sedaj je nastopil čas, da tudi mi prispevamo k nadaljevanju te štrudlarske tradicije. K raziskovanju želimo povabiti naše vrstnike in preizkusiti naše spretnosti, iznajdljivost in praktičnost pri pripravi štrudla – od pridobivanja sestavin do peke in degustacije štrudlarskih mojstrov.

Naš turistični produkt predstavlja dvodnevni tabor za učence osmega in devetega razreda. Izmed vseh prijavljenih tekmovalcev bo priložnost za sodelovanje dobilo 21 prijavljenih, ki jih bomo naključno razdelili v sedem ekip. Prvi dan bomo namenili spoznavanju in pridobivanju sestavin za peko, drugi dan pa sami pripravi in peki štrudla ter krajevni prireditvi ob degustaciji pripravljenih štrudlov. Seveda upamo, da naš dogodek ne bo okrnjen zaradi slabe epidemiološke slike.

Ta dogodek je tudi odlična priložnost, da povežemo lokalne pridelovalce hrane in gostinske ponudnike v strokovno žirijo, besedo pri izbiri najboljšega štrudlarja pa bodo imeli tudi navijači in obiskovalci, katerim priporočamo, da izkoristijo to posebno priložnost za oddih v našem neokrnjenem kraju.



'ŠTRUDLARSKA' TRADICIJA NAŠEGA KRAJA

Zgodovina našega kraja sega v leto 1305, ko se v pisnih virih prvič omenja naš kraj Šentjanž s cerkvijo sv. Janeza Krstnika v središču naselja. Kraj je prepoznaven še po cerkvi sv. Petra na Kronski gori ter po prireditvenem prostoru ob Domu borcev in gostinskem lokalu Yagababa.

Šentjanž obdajajo številni vrhovi hribovij Strojne, Kozjaka in Pohorja. Za ljubitelje narave so označene številne pohodniške poti, ena izmed njih pa vodi tudi na 885 metrov visok Grubarjev vrh.

Zavedamo se, da turistov ne privabljajo le naravne in kulturne znamenitosti, temveč jim moramo ponuditi tudi dobro lokalno gastronomsko izkušnjo. Na tem področju se radi opremo na našo gurmansko tradicijo, ki sega daleč nazaj v preteklost, ko je bila prehrana preprosta tako po izboru sestavin kot tudi po načinih priprave.

Najpomembnejše in osnovno živilo je bil rženi, koruzni ali ovseni kruh. Le-tega so nadomeščali z različnimi vrstami žgankov (žgancev) in ajdovim tomerlijem (pečenjakom). V času, ko je bilo na voljo suho sadje, so pripravljali kvočeve nudlne (štruklje z nadevom iz suhih hrušk). Zelenjavo so pripravljali v različnih župah (juhah) ter zosih (omakah). Vsakdanja je bila rpičeva ali repna (krompirjeva) župa (juha). Jedi so belili s svinjsko mastjo in z grumpi (ocvirki), ostalo meso je bilo le redko na jedilniku. Za večerjo so pogosto jedli mlečne jedi – kuglce (usukance), jegliče (proseno kašo) in drugo. Za poslastico je veljala troska (ostanek pri kuhanju masla), ki so jo mazali na kruh, dodajali v štrudl (zavitek) in uporabljali za zabelo. Za posebne priložnosti in praznovanja so gospodinje pripravljale tudi boljše kruhe: pogačo, šarkelj (velikonočni boljši kruh), bobe (majhne krape v žganju), krofe, nudlne in štrudl.

Zavitek oz. štrudl je jed, ki je pripravljena iz listnatega ali vlečenega testa, ki ga namažemo z nadevom in zvijemo. Štrudl je lahko slana ali sladka jed. Najstarejši recept, ki je napisan na roke, izhaja iz leta 1696, hranijo pa ga v mestni knjižnici na Dunaju. Kako je recept prvotno nastal, ni znano, je pa prav gotovo na nastanek vplivala kulturna izmenjava med vzhodom in zahodom. Jed je podobna baklavi, ki je v takratno Habsburško monarhijo prišla prek Madžarske iz Otomanskega cesarstva. Na območju Grčije in Turčije pa so v tistih časih že poznali kot list tanko testo, polnjeno z različnimi nadevi.

Jabolčni zavitek je bila priljubljena sladica Marije Terezije in kasneje tudi Franca Jožefa. V 18. stoletju je jed postala priljubljena na celotnem območju Avstro-Ogrske in je še danes



tradicionalna sladica ne le na območju današnje Avstrije, temveč tudi na območju Slovenije, Hrvaške, Madžarske, Češke, Slovaške, Romunije, Srbije ter Bosne in Hercegovine. Štrudl je priljubljena jed tudi v ZDA, kjer 17. junija obeležujejo celo 'nacionalni dan jabolčnega zavitka'.

Najbolj poznana sta jabolčni zavitek in sirov zavitek, ki jima ponekod poljubno pridajajo tudi kislo smetano, rozine in druge dodatke. Poznamo tudi mesnega, mesno-zelenjavnega, smetanovega, bučnega, češnjevega, makovega, z rozinami, slivami, lešniki, marelicami, špinačo in celo z zeljem. Kot zanimivost pa smo odkrili tudi to, da je moral biti tradicionalni avstrijski zavitek narejen iz tako tankega testa, da so skozenj lahko prebrali časopis.

Priprava tradicionalnega jabolčnega štrudla zahteva precej spretnosti in časa. Za dober štrudl sta ključnega pomena takó testo, ki mora biti po tradicionalnem receptu vlečeno, kot tudi nadev.

SKRIVNOSTI DOMAČE PRIPRAVE ŠTRUDLA

V okviru raziskovalne naloge smo želeli izvedeti, kakšne skrivne recepte pri pripravi štrudla uporabljajo naši starši, stari starši, učitelji in prijatelji, zato smo jih prosili, da izpolnijo spletno anketo, v kateri smo jih povprašali po njihovem najljubšem receptu. Le-te smo zbrali v naši štrudlarski knjigi receptov.

Zaradi številnih omejitev v času koronavirusa smo se zatekli k oblikovanju spletnega anketnega vprašalnika s pomočjo aplikacije Google Forms. Nanj je odgovorilo 52 ljudi.

Ugotovili smo, da se je večina naših anketirancev nad peko štrudla navdušila predvsem doma, saj je skoraj 75 % vprašanih odgovorilo, da so njihovi največji vzorniki pri peki štrudla ravno njihove babice in mame. To je namreč zelo pogosta in priljubljena sladica, ki se še danes prenaša iz roda v rod.



Graf 1: Vzorniki pri peki štrudla



Naši anketiranci najraje pripravljajo tradicionalni jabolčni štrudl s skuto, namesto jabolk pa včasih uporabijo tudi druge nadeve (češnjev, borovničev, višnjev, jagodni, skutin ter malinov).

Recepte so dobili po ustnem izročilu od babice, mame ter ostalih družinskih članov, nove ideje pa iščejo tudi preko spleta.

V anketi smo postavili vprašanje, katera je njihova največja skrivnost pri peki štrudla. Nekdo nam je zaupal, da je to sol, ki jo vmeša v vlečeno testo, spet drugi pa, da še posebno dober okus pričarajo domače, lokalne sestavine. Veliko odgovorov je zajemalo tudi samo tehniko priprave štrudla: gnetenje testa, praženje jabolk, prelaganje oz. zvijanje testa, premaz zavitka z jajcem ali maslom, luknjanje zgornje plasti testa ter pokrivanje med peko.

Najbolj nenavadni štrudli, ki smo jih zasledili s pomočjo ankete, so: štrudl z drožmi, pica štrudl, štrudl s špinačo ter celo s kislim zeljem.

Sestavine za štrudl anketiranci največkrat nabavijo v trgovini, na lokalnih kmetijah, v sosesčini ali pa jih pridelajo sami.

Kot pravijo naši anketiranci, mora biti pravi štrudl premazan s kisló smetano, jajcem in vaniljo, lepo zvit, zlato pečen, primerno sladek, ne predebel, posut s sladkorjem, pričarati mora božanski okus.

TURISTIČNI PRODUKT: ŠTRUDLANJE

V jesenskih mesecih že zorijo jabolka in drugo sadje, ki so ključnega pomena v receptih za jabolčni štrudl. Ta beseda nam je bila tudi v navdih pri poimenovanju našega prvega dvodnevne družabnega dogodka z gurmanskim pridihom – ŠTRUDLANJE. Le-to se bo odvijalo ob svetovnem dnevu hrane, ravno v času izvajanja projekta Slovenija – Evropska gastronomska regija 2021. Aktivnosti ob dogodku se bodo začele odvijati 16. oktobra 2021 in se bodo zaključile naslednji dan z degustacijo pripravljenih dobrot.





Slika 1: Štrudlanje – plakat (Z. Sedeljšak)

Štrudlanje je družabno-tekmovalni dogodek, na katerega se lahko predhodno prijavijo učenci osmega in devetega razreda iz cele Slovenije. Izmed vseh prijavljenih bomo izbrali 21 tekmovalcev, ki bodo na štrudlarskem dnevu v sedmih ekipah pripravljali svoje štrudlarske specialitete, dan prej pa svoje znanje, spretnosti, sposobnosti in veščine pokazali na štrudlarskem teku in večernem kvizu.

Sodelujoči se bodo prvi dan preizkusili v različnih igrah in nalogah, na kvizu bodo pokazali svoje znanje o gostujočem kraju in priljubljenih sestavinah jabolčnega zavitka, ki jih bodo še podrobneje spoznali na informativnih tablah tekom tekmovanja. Najuspešnejša skupina bo ob koncu dneva nagrajena z izbranimi sestavinami, medtem ko bomo ostalim tekmovanje malo otežili, in sicer tako, da bodo morali v svoj štrudl obvezno vmešati eno izmed ponujenih kazenskih sestavin, predstavljenih v nadaljevanju.

Naslednji dan bo posvečen pripravi in peki zavitkov, ki nam bodo dokončno razkrili prvo zmagovalno ekipo najboljših štrudlarjev. Glavno besedo pri določitvi zmagovalca bo imela strokovna komisija, ki bo izbirala med najboljšimi tremi ekipami, ki jih bo po degustaciji izglasovalo prisotno občinstvo. Kljub temu da bo laskavi naziv pridobila le ena ekipa, verjamemo, da bodo zmagovalci vsi, ki bodo medsebojno sodelovali, opravili vse naloge, pridobili nova znanja in predvsem navdušili gurmanske brbončice prisotnih.



Vsem navijačem naših štrudlarjev, ki so vabljeni od blizu in daleč, priporočamo, da si med časom štrudlarskega tabora vzamejo čas zase in ga izkoristijo za ogled našega kraja. Možnosti je zelo veliko: priporočamo ogled starega mestnega trga občine Dravograd, obisk številnih cerkvenih objektov (cerkev sv. Janeza Krstnika v Šentjanžu, cerkev sv. Petra na Kronske gori, cerkev sv. Vida – ena izmed najstarejših romanskih cerkev v samem dravograjem trgu, cerkev sv. Križa na Dobrovi ...), muzejske zbirke, kot so: libeliška kostnica in črna kuhinja ter plebiscitni muzej, v Šentjanžu je na ogled stalna muzejska zbirka o zgodovini današnjega območja krajevne skupnosti Šentjanž, kletni prostori Občine Dravograd pa so še danes kraj spomina na gestapovske zapore iz časa druge svetovne vojne. Kot piko na i predlagamo še obisk in nastanitev v baročnem Dvorcu Bukovje. Tudi ljubitelji narave lahko pridejo na svoj račun: svetujemo sprehod ob akumulacijskem jezeru za elektrarno v Dravogradu, ki je domovanje več kot 150 različnim vrstam ptic, ali po ostalih uhojenih poteh. V nedeljo pa šolski planinski krožek vse prijazno vabi, da se v času, ko se bodo njihovi favoriti borili s sestavinami, udeležijo organiziranega pohoda na Grubarjev vrh.

Štrudlarski tek bo potekal pod okriljem Občine Dravograd, ki bo poskrbela za varnost vseh prisotnih z organizacijo pristojnih služb (policije, gasilcev in reševalcev). Sam dogodek bo mogoče spremljati na lokalni televiziji KTV Dravograd.

V primeru dežja bo štrudlarski tabor prestavljen na naslednji možni termin.

PRIJAVA TEKMOVALCEV

Rok za oddajo prijav tekmovalcev ali ekip je **10. oktober 2021**. Zaradi mladostnosti morajo prijavo izpolniti starši tekmovalcev in hkrati oddati še soglasje o objavi podatkov, rezultatov, fotografij in posnetkov. Prijavnica se nahaja na spodnji povezavi: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe1tnxNtuUBVPRh5UzcGVzCDH6gtLxlaaaf6Rw0zv6umWbPtg/viewform?usp=sf_link.



Slika 2: QR-koda za dostop do prijavnice (Š. Konečnik)



PROGRAM ŠTRUCLARSKEGA TABORA

<p>SOBOTA, 16. oktober 2021</p> <p>9.00 – Zbiranje in prijava tekmovalcev</p> <p>9.30 – Otvoritvena slovesnost</p> <p>10.00 – Prvi del štrudlarskega teka </p> <p>12.00 – Pregled vmesnih rezultatov</p> <p>13.00 – Kosilo </p> <p>14.30 – Drugi del štrudlarskega teka</p> <p>17.00 – Prihod ekip do Osnovne šole Šentjanž</p> <p>18.00 – Večerja</p> <p>19.00 – Večerni program – Štrudlarski kviz</p> <p>21.00 – Nastanitev tekmovalcev v prostorih OŠ Šentjanž </p>	 <p>NEDELJA, 17. oktober 2021</p> <p>8.00 – Zajtrk</p> <p>9.00 – Prihod ekip na kuharske pozicije; začetek štrudlarskega pohoda za ostale goste</p> <p>9.30 – Začetek priprave štrudlarskih specialitet – priprava testa in nadevov </p> <p>10.30 – Malica</p> <p>11.00 – Priprava in peka štrudlov</p> <p>12.30 – Degustacija in glasovanje</p> <p>13.00 – Kosilo in štetje glasov</p> <p>14.00 – Prireditev ob razglasitvi najboljših štrudlarjev</p> <p>15.00 – Druženje in slovo</p>
---	---

ŠTRUCLARSKI TEK

1. postaja – izdelava gajbice
2. postaja – pobiranje jabolk
3. postaja – molžnja krav
4. postaja – mletje moke
5. postaja – iskanje pirhov
6. postaja – aranžiranje

Slika 3: Program (Z. Sedeljšak)

SOBOTNI ŠTRUCLARSKI DAN

Naša štrudlarska dogodivščina se bo začela v soboto, 16. oktobra 2021.

Zbiranje in prijava tekmovalcev

Tekmovalci se bodo zbrali na igrišču pri OŠ Šentjanž pri Dravogradu. Sodelujoči bodo dobili prijavní paket (plastenka vode, majica, zemljevid z označeno potjo in postajami ter samokolnica). Ob registraciji bodo udeleženci razporejeni v sedem skupin, vsaka bo dobila svoje ime in majice, ki jih bodo udeleženci nosili na tekmovalnem vikendu.



Otvoritvena slovesnost

Ob 9.30 bomo z nagovorom predstavnikov občine, krajevne skupnosti in organizatorjev uradno otvorili Štrudlanje.

Na otvoritveni slovesnosti bodo tekmovalci seznanjeni tudi s pravili tekmovanja:

- ❖ Vsaka tričlanska ekipa izbere svojega kapetana oziroma 'chefa', ki odloča o razporeditvi dela.
- ❖ Člani skupine pot med točkami opravljajo skupaj, s seboj imajo samokolnico, v katero natovarjajo pridobljene sestavine.
- ❖ Na poti morajo biti člani skupin posebej pozorni na informativne table, saj so na njih zbrane informacije, ki jim bodo prišle prav na večernem kvizu.
- ❖ Na posameznih postajah glavni 'chef' odloči, kdo bo večjo pozornost namenil opravljanju nalog in kdo podrobnejšemu proučevanju informativnih tabel. Člani, ki nalogo opravljajo, in tisti, ki pridobivajo podatke z informativnih tabel, se morajo pri naslednji postaji zamenjati.
- ❖ Ko skupina zaključi z opravljanjem nalog na določeni postaji, se s pomočjo zemljevida orientira in napoti na naslednjo postajo.
- ❖ Točkuje se čas teka od postaje do postaje, ki ga merijo organizatorji, in estetska vrednost oziroma učinkovitost opravljenih nalog.
- ❖ Uspešnost opravljenih nalog in izdelke ocenjuje strokovna komisija.
- ❖ Vsaka skupina lahko na posamezni postaji pridobi največ 7 točk (najuspešnejša skupina 7 točk, najmanj uspešna pa 1 točko).



Slika 4: Točkovni obrazec skupin (N. Proje)



Štrudlarski tek

Tek se bo začel na igrišču pri OŠ Šentjanž, kjer se bodo po prijavi zbrali vsi tekmovalci. Po razdelitvi v skupine se bodo tekmovalci pripravili na start. Člani skupin bodo pod budnim očesom policistov, ki bodo zavarovali pot, s svojimi samokolnicami, v katere bodo tovorili sestavine, hitro stekli do prve postaje na spodnjem parkirišču pod Domom sv. Eme.

1. postaja – izdelava 'gajbice'

Ob prihodu na prvo postajo se bodo skupine porazdelile na svoja bazna polja. Tam bodo za njih že pripravljene pripomočke za izdelavo lesenih zabojev, ki jih pri nas na koroškem poimenujemo 'gajbice'.



Slika 5: Primer izdelane gajbice (T. Medved)

Na postaji bo pripravljena tudi informativna tabla s predstavitvijo kraja, opisom štrudla ter seveda z navodili za opravljanje prve naloge. Le-ta bodo člani skupin prejeli ob prihodu na postajo. Tam jih bo čakal tudi ves potreben material in ostali pripomočke za izdelovanje gajbice. Dva člana ekipe se bosta lotila izdelave izdelka po navodilih, tretji pa si bo skušal zapomniti čim več podatkov z informativne table. Ko bodo zbili lesen zaboj, ga bodo naložili na samokolnico in se odpravili na kmetijo Dobrovnik, kjer bo naslednja postaja štrudlarskega teka.





Slika 6: Navodila za izdelavo gajbice (A. Uršnik)

2. postaja – pobiranje jabolk

Posamezen član skupine bo imel na voljo 5 minut časa, da bo pobral čim več jabolk. Na vsakih pet minut se bodo člani skupine zamenjali, ostali pa bodo ta čas namenili prebiranju informativnih tabel. Vsak član skupne bo prišel na vrsto dvakrat. Dodatni zabojniki bodo na voljo na sami kmetiji.

Zmagala bo skupina, ki bo po koncu tega dela tekmovanja nabrala največ kilogramov jabolk.



Slika 7: Jablane na kmetiji Dobrovnik (Š. Konečnik)



Pregled vmesnih rezultatov

Po koncu pobiranja jabolk se bodo skupine zbrale na dvorišču kmetije Dobrovnik, kjer se bo še pred kosilom odvijal pregled vmesnih rezultatov. Žirija/organizatorji bodo pri vsaki skupini pogledali, kako dobro so zbite gajbice in koliko jabolk so nabrali. Na podlagi posamezne naloge bodo tekmovalcem dodeljene točke.

Kosilo – kmetija Dobrovnik

Naši gostitelji s kmetije Dobrovnik nam bodo med samim štrudlarskim tekom pripravili tudi kosilo. Za kosilo bomo dobili zelenjavno juho, domač rženi kruh in jabolčni sok. Mi pa bomo ta čas izkoristili za razvrstitev skupin v hišnem mlinu, za vrstniško druženje in pripravljanje načrtov za ekipno peko štrudla.

Ob 14.30 bodo skupine nadaljevale s štrudlarskim tekom.



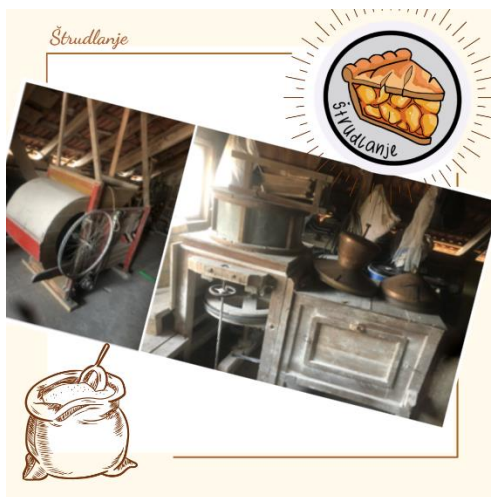
Slika 8: Sestavine za zelenjavno-krompirjevo juho (Š. Konečnik)

3. postaja – mletje moko

Naloga, v okviru katere bodo tekmovalci mleli moko, se bo zaradi logističnih razlogov delno začela odvijati že v času odmora po kosilu. Skupine se bodo v mlinu razvrstile ena za drugo in se tako preizkusile v stari, tradicionalni veščini, s katero se naši tekmovalci verjetno še niso pobliže srečali.



Za pridobitev moke bo vsaka skupina dobila pšenico, ki jo bo morala zdrobiti v mlinu in jo presejati. Tudi tukaj bo tekmovalce pričakala informativna tabla, s pomočjo katere bodo obogatili svoje znanje. Ostale skupine bodo prosti čas namenile načrtovanju štrudarskih specialitet.



Slika 9: Dobrovnikov mlin (Š. Konečnik)

4. postaja – molžnja krav

Mleko ni nujno potrebno za peko štrudla, ampak ker je za naše kraje zelo značilen štrudl s skuto, smo se odločili, da v naš štrudlarski tek vključimo tudi pridobivanje mleka. Tako se bodo na tej postaji člani posameznih skupin preizkusili v ročni molžnji krav na kmetiji Dobrovnik.

Najuspešnejša bo tista ekipa, ki bo uspela namolsti največ mleka.



Slika 10: Molžnja krav (Š. Konečnik)



5. postaja – iskanje pirhov

Po opravljeni nalogi na četrti postaji se bomo od lastnikov kmetije Dobrovnik poslovili in se skupaj napotili nazaj proti šoli. Prečkali bomo travnik, kjer bodo morali biti tekmovalci še posebej pozorni, saj bodo na njem skriti pirhi. Le-ti so sicer značilni za velikonočni čas, mi pa smo se zanje odločili zato, da tekmovalcem predstavimo še naše šege in običaje. Da pirhov med iskanjem ne bodo poškodovali, bodo tekmovalci svoje samokolnice s sestavinami parkirali ob travniku ter se odpravili na 15-minutni 'lov'. Skupina, ki bo zbrala največ nepoškodovanih pirhov, bo prejela največje število točk.



Slika 11: Priprava pirhov (E. Paradiž)

Prihod ekip do Osnovne šole Šentjanž

Z vsemi zbranimi sestavinami se bodo tekmovalci odpravili nazaj proti šoli. Med potjo bo moralo biti njihovo manevriranje samokolnice brezhibno, da ne bodo poškodovali pridobljenih sestavin, saj bodo z njimi dekorirali pekovsko postajo. S tem zadnjim dejanjem štrudlarskega teka bodo skušali navdušiti strokovno komisijo.





Slika 12: Dekoracija pekovske postaje (E. Paradiž)

Večerja

V nadaljevanju si bomo privoščili še večerjo iz najboljše picerije daleč naokoli, to je picerija Na postaji. Tekmovalce bomo nastanili po prostorih šole ter jim dali na voljo še nekaj dodatnega časa, da bodo lahko strnili misli in se pripravili na večerni štrudlarski kviz.

Pred sklepnim dejanjem sobotnega dne se bodo sestali štrudlarji posameznih skupin in pripravili seznam željenih sestavin za peko štrudla v naslednjem dnevu. Po petnajstih minutah načrtovanja in usklajevanja želja bo 'chef' skupine organizatorjem izročil pripravljen nakupovalni seznam (tudi v prilogi).

Nakupovalni seznam

Ime skupine: _____

Zapišite vse potrebne sestavine za pripravo vašega ŠTRUDLA.

<input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____	<input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____
--	--

ŠTRUDLARJE

Slika 13: Nakupovalni seznam (N. Proje)



Večerni program – štrudlarski kviz

Ob 19.00 se bo pričel odvijati štrudlarski kviz. Naloga tekmovalcev tekom dneva je bila, da se poučijo o lokalnih zanimivostih, štrudlarskih sestavinah in novih veščinah pri peki štrudla. Pridobljeno znanje bodo naši štrudlarji izkazali s kvizom, ki ga bomo izvedli s pomočjo spletne aplikacije Quizizz. Ekipa, ki se bo pri kvizu najbolj izkazala, bo prejela sedem točk, vse ostale pa se bodo razvrstile glede na uspešnost pri reševanju kviza.



Slika 14: Del štrudlarskega kviza v spletnem okolju Quizizz (Z. Sedeljšak)

Ta dogodek bo zaključil štrudlarsko tekmovanje prvega dne in znano bo, s katerimi sestavinami nam bodo posamezne ekipe naslednji dan pripravile svoje štrudle.

Zmagovalni ekipi bodo organizatorji priskrbeli vse izbrane sestavine z nakupovalnega seznama, ostale ekipe pa si bodo po določenem vrstnem redu glede na uspešnost pri reševanju kviza (od drugouvrščene pa do najmanj uspešne ekipe) izbrale eno izmed kazenskih sestavin.



Slika 15: Nabor kazenskih sestavin (A. Uršnik)



Večerni počitek na OŠ Šentjanž

Po večernem kvizu in razglasitvi zmagovalcev se bodo udeleženci po napornem dnevu počasi pripravili na večerni počitek. Na voljo jim bodo topli tuši in ostali prostori za osebno higieno.

Ob 23.00 se bodo udeleženci napotili v dodeljene prostore, kjer si bodo že prej pripravili svoja ležišča, ter se odpravili spat, saj jih bo naslednji dan čakal najpomembnejši šrudlarski izziv tega vikenda.



Slika 16: Večerni počitek (M. Ažnik)

NEDELJSKI ŠTRUDLARSKI DAN

Zajtrk

Po več kot zasluženem počitku se bomo ob 8. uri zjutraj zbrali v dobri družbi in se okrepčali s tradicionalnim slovenskim zajtrkom: svež kruh, med, mleko in sočno jabolko.



Slika 17: Tradicionalni slovenski zajtrk (A. Uršnik)



Prihod ekip na kuharske pozicije

Po zajtrku bodo udeleženci pospravili svoja prenočišča in se pripravili na izziv tega dne. Ob 9.00 se bodo vrnili v jedilnico šole, kjer jim bodo organizatorji že pripravili vse sestavine za peko. Začel se bo namreč boj za prvi naziv 'NAJštrudlarske' ekipe.



Slika 18: Ekipe pri peki (L. Lužnic)

Začetek priprave štrudlarskih specialitet – priprava testa in nadevov

V prvem delu nedeljskega izziva se bodo tekmovalci posvetili pripravi vlečenega testa ter nadevov, s katerimi bodo želeli navdušiti okuševalce. Končno bo napočil čas, da člani skupin izkažejo svoje znanje, veščine in kreativnost pri pripravi štrudla.



Slika 19: Priprava na Štrudlanje (Z. Sedeljšak)



Malica

Medtem ko bodo tekmovalci budno spremljali vzhajanje vlečenega testa, se bodo okrepčali s sadno malico.

Priprava in peka štrudlov

Štrudlarji se bodo morali posebej potruditi, da bo njihovo vlečeno testo res dovolj tanko in da ga bodo lahko premazali s svojimi nadevi. Upoštevati bodo morali tudi dejstvo, da je za končno pripravo in peko na voljo 90 minut časa.

Degustacija in glasovanje

Gostje in navijači bodo lahko pripravljene izdelke preizkusili ter na priloženo glasovnico poleg dodeljenega štrudla zabeležili svojo oceno. Najboljši trije štrudli po izboru okuševalcev bodo uvrščeni v finale, v katerem bo končnega zmagovalca razglasila strokovna žirija. Ta bo ocenjevala inovativnost, privlačen izgled, iznajdljivost in najpomembnejši element – okus.



Slika 20: Štrudl v naši glineni posodi (Z. Sedeljšak)



Kosilo in štetje glasov

Med štetjem glasovnic bo za tekmovalce organizirano kosilo, ki ga bo pripravila in dostavila Turistična kmetija Jeglijenk, ostali gostje pa se bodo ta čas lahko okrepčali z dobrotami kmečkih žena.

Prireditve ob razglasitvi najboljših štrudlarjev

Ob 14.00 bomo začeli z zaključno prireditvijo, na kateri nas bodo nagovorili organizatorji, predstavniki krajevne in občinske skupnosti ter s pesmijo razveselili nekdanji in sedanji učenci OŠ Šentjanž pri Dravogradu.

Vsi tekmovalci in ostali gostje pa bomo najverjetneje najbolj nestrpno čakali predstavnika strokovne žirije, ki bo slovesno razglasil prvo zmagovalno ekipo našega dvodnevnega štrudlarskega tabora. Člani zmagovalne ekipe bodo za nagrado prejeli nočitev za dve osebi v dvorcu Bukovje.

Druženje in slovo

Verjamemo, da bodo po prireditvi tekmovalci še toliko pri močeh, da bodo svoje izkušnje in občutke podelili s svojimi navijači in jim morda zaupali kakšno skrivnost svoje peke. Prepričani smo, da bodo v tem kratkem času navezali nova prijateljstva, ki jih bodo lahko znova utrdili na ŠTRUDLANJU 2022.

STROŠKI IN PROMOCIJA PROJEKTA

Stroški in finančni plan projekta

Pri načrtovanju in izvedbi našega turističnega produkta bo nastalo kar nekaj finančnih stroškov. Podrobneje smo svoja predvidevanja zapisali v priloženi tabeli. Zanašamo se tudi na donatorska sredstva ter prostovoljne prispevke. (Priloga: Prošnja za donatorstvo)

Po izračunu predvidenih stroškov bi vsak udeleženec ob prijavi moral plačati 75,71 €. Ob upoštevanju donatorskih sredstev bi se vrednost znižala na 32,86 €.



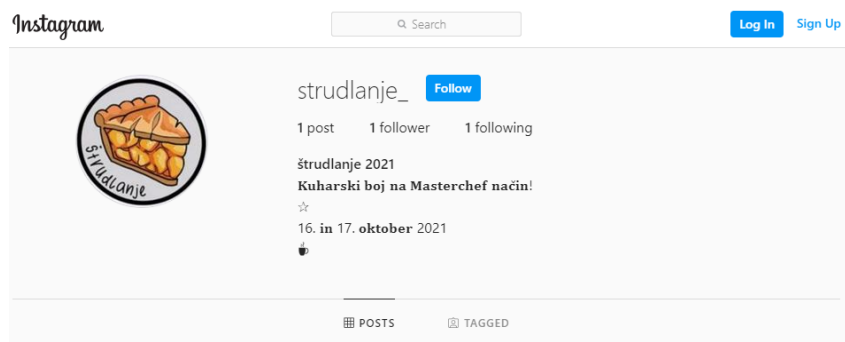
	Predvideni stroški	Predvideni stroški ob upoštevanju donatorskih sredstev
Ozvočenje, najem prostorov	100 €	0 €
Dekorativen material in material za degustacijo	180 €	100 €
Prijavni paket in nagrada za zmagovalno ekipo	400 €	30 €
Reklamni material (tisk zloženkov in plakatov, radijski oglas, informativne table)	350 €	300 €
Prehrana	<p>Sobota kosilo 30 €, večerja 120 €</p> <p>Nedelja zajtrk 25 €, malica 15 €, kosilo 150 €</p> <p>-----</p> <p>Skupaj: 340 €</p>	150 €
Material za štrudlarski tek	80 €	40 €
Sestavine za peko štrudlov	140 €	70 €
Skupaj	1590 € (75,71 € na udeleženca)	690 € (32,86 € na udeleženca)

Tabela 2 Predvideni stroški projekta



Spletna promocija

Iz lastnih izkušenj vemo, da smo mladi zelo aktivni na spletu, zato smo se odločili naš dvodnevni štrudlarski tabor predstaviti na družbenih omrežjih. Za potrebe informiranja smo ustvarili nov elektronski naslov (info.strudlanje@gmail.com) ter profila na Facebooku in Instagramu.



Slika 21: Profil na Instagramu (A. Uršnik)

Plakati in zloženke

Zavedamo se, da vsi mogoče niso večji uporabe družbenih omrežij, zato smo pripravili tudi reklamne zloženke in plakate. (V prilogi)

Radijski oglas

Oseba 1: Pozor, pozor!

Oseba 2: V soboto in nedeljo, 16. 10. in 17. 10. 2021, bo na OŠ Šentjanž pri Dravogradu potekal nepozabni dogodek – Štrudlanje.

Oseba 1: Tekmovalci, navijači in ostali gledalci se bomo zbrali v soboto, 16. 10. 2021, ob 9. uri pred OŠ Šentjanž.

Oseba 2: Program bo nadvse pester in zanimiv. Začeli bomo s Štrudlarskim tekom, med katerim bomo nabirali sestavine za peko štrudla, pripravili bomo načrt za peko, svoje znanje bomo preizkusili na kvizu. Tudi za prenočišče bo poskrbljeno.

Oseba 1: Naslednji dan, v nedeljo, 17. 10. 2021, se bodo tekmovalci preizkusili v peki štrudla, gostje pa bodo mojstrovine preizkusili in ocenili.

Oseba 2: Ob koncu Štrudanja bomo razglasili tudi najboljšega štrudlarja.



Oseba 1: Pridruži se nam! Ne pozabi se prijaviti, rok za oddajo prijav tekmovalcev je v nedeljo, 10. oktobra 2021.

** Za potrebe oglaševanja Štrudljanja smo posneli tudi radijski oglas, pri čemer smo se za pomoč obrnili na Koroški radio, s katerim smo kot šola že sodelovali.*

Majice in maske za tekmovalce



Slika 22: Majice za tekmovalce (načrtovala: A. Uršnik)

Tekmovalnim ekipam smo pripravili majice, ki jih bodo nosili na štrudlarskem vikendu, že sedaj pa naše sošolce nagovarjamo z reklamnimi zaščitnimi maskami.



Slika 23: Reklamne zaščitne maske (E. Paradiž)



ZAKLJUČEK

Projekt Štrudlanje nam je prinesel veliko novih znanj tako na kuharskem kot tudi na računalniškem področju. Zaradi epidemije in dela na daljavo smo morali naš načrt dela nekoliko prilagoditi. Pripravili smo spletne ankete, s pomočjo katerih smo ugotovili, da štrudlarsko tradicijo vsakodnevno razvijamo. Kljub temu da se pri peki največkrat zanašamo na recepte naših babic, pa jih radi izpopolnujemo z nenavadnimi sestavinami.

V naš načrt izvedbe smo uvedli tudi nekaj multimedijskih aplikacij, kot sta, npr. spletna prijava na dogodek v Google Formsu in načrtovanje večernega kviza v aplikaciji Quizizz. Pri uporabi spletnih orodjih smo kar dobro usvojili okolje Canva, v katerem smo lahko izkazali svojo kreativnost pri oblikovanju naloge. Poleg številnih multimedijskih znanj, ki smo jih pridobili pri načrtovanju projekta na daljavo, pa je bila prednost tudi ta, da so nam bile mentorice ves čas na voljo in le klik stran.

V upanju, da se bo jeseni epidemiološka slika izboljšala, smo načrtovali projekt, ki zajema številna področja – od turistične ponudbe našega kraja do praktičnih veščin zbijanja gajbic, življenja in dela na kmetiji, vse do peke in degustacijskega dogodka, ki smo si ga zamislili kot vrhunec našega srečanja. Seveda si zelo želimo tudi druženja z vrstniki in sklepanja novih poznanstev.

Škoda, da je bil projekt z gurmansko vsebino načrtovan v času koronakrize in izolacije, saj smo bili prikrajšani za marsikatero dobroto, ki smo jo lahko občudovali samo na slikah, ki smo si jih tekom priprave projekta izmenjali. Res upamo in čakamo na izboljšanje razmer, da bomo lahko v okviru našega projekta 16. in 17. oktobra 2021 vsaj malo nadoknadili zamujena sladka doživetja.



Slika 24: Štrudlarska ekipa (P. Matičko)



VIRI IN LITERATURA

- ❖ I. Arnsperger, I. Madric, N. Pantić-Starič: Skrivnosti babičine kuhinje: priljubljeni recepti iz dobrih starih časov. Ljubljana: Mladinska knjiga, 2009.
- ❖ S. Dolinar: Zavitki in gibanice iz vlečenega testa. Ljubljana: Dedal, 2006.
- ❖ A. Gradišnik: Dravograd – na stičišču poti. Dravograd: Občina Dravograd, 2005.
- ❖ F. Kalinšek: Slovenska kuharica. Ljubljana: Cankarjeva založba, 1985.
- ❖ N. Partl: Koroška pohača. Celovec: Mohorjeva družba, 2009.
- ❖ B. Rajšter, L. Medved, Z. Zinka: Libeliška kuharica: da ne boš vočn od mize šov: prehrabena kultura prebivalcev Libelič in okolice. Slovenj Gradec: Koroški pokrajinski muzej; Libeliče: Društvo kmetič, Krajevni odbor, 2001.
- ❖ L. Schiller, G. Schiller: Kuharica, Sodoben priročnik za vse, ki radi kuhajo. Ljubljana: Pomurska založba, 1978.
- ❖ Jabolčni zavitek z bučo in makom. Vir: <https://oblizniprste.si/slastne-sladice/jabolcni-zavitek-z-buco-makom/> (28. 10. 2020).
- ❖ Jabolčni zavitek z jabolki in lešniki. Vir: <https://okusno.je/recept/jabolcni-zavitek-z-jabolki-in-lesniki> (4. 11. 2020).
- ❖ Mesni zavitek. Vir: <https://oblizniprste.si/slastna-kosila/mesni-zavitek/> (29. 11. 2020)..
- ❖ Piščančji zavitek. Vir: <https://www.mojirecepti.com/recept/piscancji-zavitek.html> (13. 1. 2021).
- ❖ Skutin zavitek s fetu, špinačo in pinjolami. Vir: <https://www.gurman.eu/recepti/skutin-zavitek-s-feto-spinaco-in-pinjolami-8273> (8. 12. 2020)..
- ❖ Štrudelj iz bezgovih cvetov. Vir: <https://www.kulinarika.net/recepti/sladice/strudelj-iz-bezgovih-cvetov/19640/> (3. 2. 2021).
- ❖ Štrudelj z vaniljevim pudingom in jogurtom. Vir: <https://www.gurman.eu/recepti/strudelj-z-vaniljevim-pudingom-in-jogurtom-37419> (22. 12. 2020).
- ❖ Štrudl z drožmi. Vir: <https://sourdoughmania.com/drozstrudl/> (9. 2. 2021).
- ❖ Zavitek s slivami in maskarponejem. Vir: <https://odprtakuhinja.delo.si/recepti/zavitek-s-slivami-maskarponejem/> (14. 10. 2020).
- ❖ Zavitek s kislim zeljem. Vir: <https://www.gurman.eu/recepti/zavitek-s-kislim-zeljem-9076> (19. 12. 2020).
- ❖ Zavitek z mandlji in jabolki. Vir: <https://www.kulinarika.net/recepti/sladice/zavitek-z-mandlji-in-jabolki/13830/> (6. 11. 2020).



PRILOGA 1 – PLAKAT

Bi radi/-a
spoznal/-a nov
kraj in njegovo
tradicijo?

Se radi/-a
družiš in
sklepaš nova
prijateljstva?

Si učenc/-ka
8. ali 9.
razreda?

Želiš pridobiti
šrudlarstvo
znanje?



Šrudlanje

KJE? OŠ Šentjanž pri Dravogradu

KDAJ? Sobota, 16. 10. 2021, in nedelja, 17. 10. 2021

ROK PRIJAVE: nedelja, 10. 10. 2021



info.strudlanje@gmail.com

PRILOGA 2 – INFORMATIVNI LETAKI

Štrudlanje

Šentjanž pri Dravogradu

sobota,
16. 10. 2021

in

nedelja,
17. 10. 2021

Vljudno vabljeni!





Si učenci/-ka 8. ali 9. razreda?

Želiš pridobiti štrudlarsko znanje?

Se radi/-a družiš in sklepaš nova prijateljstva?

Bi radi/-a spoznal/-a nov kraj in njegovo tradicijo?



Pridruži se nam na prvem **ŠTRUDLANJU!**

ROK PRIJAVE

NEDELJA, 10. oktober 2021
rok za oddajo prijav



info.strudlanje@gmail.com

ZBIRANJE TEKMOVALCEV

KJE? Na igrišču pri OŠ Šentjanž pri Dravogradu

KDAJ? Ob 9.00

ZAKAJ? Ker bo zabavno, poučno, ustvarjalno in slastno.




Veseli bomo vaše prijave oziroma udeležbe.

SOBOTA, 16. oktober 2021

9.00 – Zbiranje in prijava tekmovalcev

9.30 – Otvoritvena slovesnost

 10.00 – Prvi del štrudlarskega teka

12.00 – Pregled vmesnih rezultatov


13.00 – Kosilo

14.30 – Drugi del štrudlarskega teka 

17.00 – Prihod ekip do Osnovne šole Šentjanž

18.00 – Večerja

19.00 – Večerni program – Štrudlarski kviz

21.00 – Nastanitev tekmovalcev v prostorih OŠ Šentjanž 




NEDELJA, 17. oktober 2021

8.00 – Zajtrk

9.00 – Prihod ekip na kuharske pozicije; začetek štrudlarskega pohoda za ostale goste

9.30 – Začetek priprave štrudlarskih specialitet – priprava testa in nadevov

10.30 – Malica 

11.00 – Priprava in peka štrudlov

12.30 – Degustacija in glasovanje

13.00 – Kosilo in štetje glasov

14.00 – Prireditev ob razglasitvi najboljših štrudlarjev

15.00 – Druženje in slovo

ŠTRUDLARSKI TEK

1. postaja – izdelava gajbice
2. postaja – pobiranje jabolk
3. postaja – molžnja krav
4. postaja – mletje moke
5. postaja – iskanje pirhov
6. postaja – aranžiranje

PRILOGA 3 – INFORMATIVNE TABLE

INFO

tabla

Šentjanž pri Dravogradu

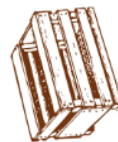


Izdelava gajbice

- Na postaji so pripravljene desčice različnih velikosti.
- Sestavite gajbico.
- Premagajte svoje nasprotnike in osvojite 7 točk.
- Čas trajanja: približno 20 minut

Šentjanž pri Dravogradu

Šentjanž pri Dravogradu je naselje v občini Dravograd. Zgodovina kraja sega tja v leto 1305, ko se v pisnih virih prvič omenja naš kraj Šentjanž. Staro središče kraja sestavljajo cerkev sv. Janeza Krstnika, stara šola ter gasilski dom. V začetku 70. let se je kraj začel močno gospodarsko razvijati, v kraju samem in v njegovi neposredni bližini najdemo kar nekaj gospodarskih poslopij. Sam kraj je res vreden obiska in v prvi vrsti gre za to zasluga naravnim in kulturnim znamenitostim. Že na daleč v kraj privablja cerkev sv. Petra na Kronske gori, znana po dveh zvonikih.



Štrudl

Zavitek oz. štrudl je jed, ki je pripravljena iz listnatega ali vlečenega testa ter nadeva. Najbolj poznana sta jabolčni zavitek in sirov zavitek, ki je pripravljen s skuto. Sicer pa je lahko nadev sladek ali slan, npr. mesni, mesno-zelenjavni, smetanov, bučni, češnjev, makov, z rozinami, slivami, lešniki, marelicami, špinačo in celo z zeljem.

Zavitek je postal priljubljen v 18. stoletju na območju Habsburške monarhije. Najstarejši zapisan recept izhaja iz leta 1696. Listnato testo, ki je osnova te jedi, pa izhaja iz Bizantinca.

Tradicionalni avstrijski zavitek je bil narejen iz tako tankega testa, da so skozenj lahko prebrali časopis.

Čeprav je zavitek avstrijska nacionalna jed, pa ga z različnimi nadevi najdemo tudi v Sloveniji, Bosni in Hercegovini, na Hrvaškem, Madžarskem, Češkem, Slovaškem, v Romuniji in Srbiji.

INFO

tabla

Šentjanž pri Dravogradu



Pobiranje jabolk

- Naberite čim več jabolk.
- Ločujte sočna jabolka od poškodovanih in gnilih.
- Premagajte svoje nasprotnike in osvojite 7 točk.
- Čas trajanja: 30 minut
- En član nabira 2 x po 5 minut.



Kmetija Dobrovnik

Kmetija Dobrovnik je največja kmetija na Koroškem in v okolici. V lasti družine Konečnik je že več kot stoletje.

Na kmetiji se ukvarjajo z živinorejo kot primarno kmetijsko dejavnostjo, piščančerejo in drugimi kmetijskimi dejavnostmi. Dobro sodelujejo tudi z Mlekarno Celeia in s tem prispevajo k prodaji dobrega slovenskega mleka.

V povprečju imajo okrog tristo glav živine in okoli petnajst tisoč piščancev. Poleg goveda in piščancev so na kmetiji tudi pujsi, poniji, ovce, kokoši in druge živali. Kmetija ima v lasti okoli sto dvajset hektarjev svoje in najemniške zemlje.



Jabolka

Jabolko je sadež, ki ga uvrščamo med kulturne rastline. V Aziji in Evropi jabolka gojijo že tisočletja, vzgojil pa jih je človek. Sadež raste na drevesu, ki se imenuje jablana. Najbolje uspeva v zmerno toplem podnebju z enakomerno razporejenimi padavinami skozi vse leto. Tako podnebje je značilno tudi za Slovenijo, zato je pri nas jabolko najpogostejše pridelan sadež.

Jabolka so bogata z ogljikovimi hidrati, med katerimi je najbolj zastopan sladkor. Vsebujejo veliko vlaknin, vode, vitaminov (A, C, E, K, B1, B2, B6, B7), antioksidantov ter drugih esencialnih mikrohranil. V telo vnesemo največ hranilnih snovi, če pojemo celo jabolko z lupino vred. V lupini se namreč skriva največ vlaknin in antioksidantov.

Jabolka, ki so jih jedli nekoč, se po okusu precej razlikujejo od teh, ki jih jemo danes. Danes namreč jabolka vsebujejo bistveno več sladkorja, kot so ga nekoč.



INFO

tabla

Šentjanž pri Dravogradu



Mletje moke

- Zmeljite čim več pšenice.
- Premagajte svoje nasprotnike in osvojite 7 točk.
- Čas trajanja: 9 minut
- En član melje 3 minute.

Prehrana na Koroškem

Način prehranjevanja se je na Koroškem skozi čas zelo spreminjal. Najpomembnejše in osnovno živilo pri nas je bil rženi, koruzni ali ovseni kruh. V Libeličah poznajo posebno obliko kruha: belo in črno trento. Razvaljano testo namažejo s sladko smetano, ki ji dodajo žafranko in sladkor, ali pa s soljeno kisló smetano in potresejo s kumino.

Kruh so nadomeščali z različnimi vrstami žgankov (žgancev) in ajdovim tomerlijem (pečenjakom). V času, ko je bilo na voljo suho sadje, so pripravljali kvočeve nudlne (štruklje z nadevom iz suhih hrušk). Zelenjavo so pripravljali v različnih župah (juhah) ter zosih (omakah). Vsakdanja je bila rpičeva ali repna župa (krompirjeva juha). Jedi so belili s svinjsko mastjo in z grumpi (ocvrki). Za večerjo so pogosto jedli mlečne jedi, npr. kuglice (usukance), jegliče (prosená kaša) in drugo. Za poslastico je veljala troska (ostanek pri kuhanju masla), ki so jo mazali na kruh, dodajali v štrudl in uporabljali za zabelo.



Sladkor

Prvi, ki je bil navdušen nad okusom sladkega soka iz sladkornega trsa, je bil že Aleksander Veliki. Posebne tehnike za rafiniranje sladkorja pa so razvili v Perziji. Sladkorni trs je na področje današnjih Antilov, Dominikanske republike in Haitija leta 1493 pripeljal Kristof Kolumb. Ta predele še danes velja za srce proizvodnje sladkorja.

V naših krajih se je za izdelavo sladkorja uveljavila sladkorna pesa. Leta 1747 ja naravoslovec iz Berlina pri raziskovanju rastlinskih sokov po naključju odkril krmno peso, ki jo je takrat označil kot "sladkorno rastlino". Leta 1810 so v Avstro-Ogrski monarhiji prvič pridelali sladkor iz sladkorne pese, leta 1830 pa je tam delovalo že 19 tovarn sladkorja. Leta 1843 je na trg prišla prva kocka sladkorja. Ta sladki izdelek predstavlja začetek dobe modernizacije in racionalizacije.



INFO *tabla*

Šentjanž pri Dravogradu



Molžnja krav

- Namolizite čim več mleka.
- Premagajte svoje nasprotnike in osvojite 7 točk.
- Čas trajanja: 30 minut
- En član molze 2 x po 5 minut.

Kmetijstvo na Koroškem

Kmetijstvo je še danes pomembna gospodarska panoga na Koroškem. Njegova tradicija sega daleč v preteklost.

Še nedaleč nazaj je bilo za delo na njivah in travnikih potrebno večje število ljudi, saj so vse opravljali ročno.

Gostitelji so poskrbeli za hrano delavcev, čeprav je pogosto sami niso imeli veliko. Prvi obrok na večjih „delovnih akcijah“ je bila običajno malica, ki so jo naši predniki imenovali tudi „mala ižina“, ob težjih delih so postregli tudi broštrik (zajtrk) ter kosilo, ki ga pri nas poznamo tudi pod imenom „ižina“.

Kmetje so se najbolj veselili nedelje, saj je bila edini dan, ko niso opravljali večjih del. Ta dan je bil namreč namenjen počitku in razvedrilu. Dan poprej so poskrbeli tudi za osebno higieno, saj je bil ob nedeljah obvezen obisk svete maše. Ta dan so pripravili boljšo hrano, popoldan pa so brali, se družili in peli.



Cimet

Ali ste vedeli, da cimet poleg tega, da izboljša okus, pomaga tudi uravnati krvni sladkor, izboljša občutljivost na inzulin, zmanjšuje tveganje za srčna obolenja, znižuje nivo holesterola, lajša menstrualne težave, zmanjšuje utrujenost, blaži simptome artritisa in izboljša cirkulacijo krvi? Ker ima veliko protivnetnih lastnosti, pomaga tudi pri aknah in različnih bakterijskih ali glivičnih vnetjih.

Cimet dodajamo v vodo za zeliščni čaj, iz njega izdelujemo mazilo z medom, vključujemo ga v obroke. A pri doziranju cimeta moramo biti tudi pazljivi. Dnevno je za terapevtske namene priporočljivo zaužiti 2 do 5 mg cimeta. Noseče ženske morajo biti pri doziranju cimeta še posebej pazljive, saj še ni dovolj raziskav, ki bi dokazale, da je cimet zanje povsem neškodljiv. Tisti, ki imajo težave z obolenji jeter, pa lahko po jemanju velikih količin cimeta opazijo celo poslabšanje.



INFO

tabla

Šentjanž pri Dravogradu



Iskanje pirhov

- Poiščite čim več skritih pirhov.
- Štejejo le nepoškodovani pirhi.
- Premagajte svoje nasprotnike in osvojite 7 točk.
- Čas trajanja: 15 minut

Pohodništvo

Za ljubitelje narave in pohodništva so na voljo številne poti. Manj zahtevne poti po ravnih površinah potekajo po kolesarski stezi, imenovani Štrekna, ter ob bližnjih rekah – Mislinji, Meži in Dravi. Izkušeni pohodniki si lahko za cilj izberejo tudi naše okoliške hribe: Šteharski vrh, Kronska gora, Sveti Danijel, od leta 2000 pa je v Šentjanžu označena pohodna pot na Selovec, kjer se na 885 metrih nadmorske višine nahaja Grubarjev vrh.

Pot, ki je primerna za vse kategorije pohodnikov, se začne pri informativni tabli na parkirišču pri Osnovni šoli Šentjanž pri Dravogradu. Do vrha je okoli 5 kilometrov gozdnih cest in uhojenih poti.

Na vrhu vztrajne razveseli kapelica, kjer lahko pozvonijo za srečo in zdravje, v bližini pa si lahko spočijejo na klopeh in se vpišejo v planinsko knjigo.



Limona

Limona je sadež z drevesa iz rodu citrusov in družine rutičevk, drevo, na katerem limona raste, pa se imenuje limonovec. Limonovec zraste 3 do 6 metrov in obrodi dvakrat letno. Spomladi cveti vsaj dva meseca, rezultat pa je dišeč, rumen sadež s tršo lupino, ki mu pravimo limona.

Nekoč so limone uporabljali za čiščenje ran in kot sredstvo proti krvavitvam. Tudi danes nihče več ne dvomi o učinkovitosti limone. Iz nje pripravljamo okusen in zdrav napitek – limonado, ki je bogata z vitaminom C. Z limono lahko v solati nadomestimo kis, jo dodamo v razne slaščice in z njo celo očistimo madeže z oblačil. Sadež deluje antiseptično, proti slabokrvnosti, revmi in artritisu, stresu, sprošča mišične krče, krči žile in tkiva, pospešuje celjenje ran, pomaga pri mastni koži, deluje osvežilno, poživilno, pospešuje strjevanje krvi, znižuje krvni tlak in beli madeže na zobeh.

INFO

tabla

Šentjanž pri Dravogradu



Dekoracija

- Pripravite aranžma iz vseh sestavin, ki ste jih zbrali na štrudlarskem teku.
- Bodite kreativni in iznajdljivi.
- Premagajte svoje nasprotnike in osvojite 7 točk.
- Čas trajanja: 30 minut

Osnovna šola Šentjanž pri Dravogradu

Šentjanž vse do konca 19. stoletja ni imel prave šole. Pouk, ki je bil vpeljan v sredini 19. stoletju, je najprej potekal v Remenovi hiši, kasneje pa v mežnariji. Leta 1865 sta se Otiški Vrh in Šentjanž združila v enotni šolski okoliš, 1877 pa je krajevni šolski svet dobil navodila, naj kupi prostor za izgradnjo šolskega poslopja, a je ta navodila začel resneje obravnavati šele 10 let pozneje, saj se skupina vaščanov s predlaganim ni strinjala. Tedanjo šolo so v znak protesta premazali z blatom, učiteljem pa grozili.

Do začetka 2. svetovne vojne je bila šola petrazredna in je imela svojo šolsko knjižnico, pouk pa je zaradi vojnih razmer in zahtev okupatorja potekal v nemščini. Nemci so ob prihodu zažgali vse slovenske knjige in šolski arhiv. Proti koncu vojne so v stavbi nekdanje šole organizirali štab okupatorjeve vojske in s tem šolanje popolnoma opustili. Takoj po osvoboditvi se je začela obsežna obnova poslopja, ki je trajala vse do sredine petdesetih let. Po letu 1980 so zgradili novo sodobno šolsko poslopje, v katerem pouk poteka še danes.



Vanilija



Vanilija je plod srednjeameriške orhideje vzpenjalke, samo ime "vanilla" pa izhaja iz španščine in pomeni "strok". Poznamo več vrst vanilije: burbonska, mehiška, tahitijska in francoska vanilija. Najbolj priljubljena od vseh vrst je burbonska vanilija.

Iz zgodovinskih zapisov lahko razberemo, da uporaba vanilije v kulinarčne namene sega daleč v zgodovino, saj so plodove vanilije uporabljali že Azteki. Čokoladne napitke, odišavljene z vanilijo, pa so pili že španski osvajalci, ki so v začetku 16. stoletja vanilijo skupaj s čokolado tudi prinesli v Evropo.

Cenjena je zaradi sladkega okusa in prijetnega ter izrazitega vonja. Sveži stroki vanilije so brez okusa in vonja. Šele ko stroke posušijo na soncu ali potopijo v vročo vodo, se razvije intenzivna sladka aroma. Vonj in okus vanilije sta odvisna tudi od tega, kje so jo pridelali.

Vanilija se v veliki meri uporablja za pripravo sladic in parfumov. Uporabljajo pa jo tudi za zdravstvene namene. Z vdihavanjem vanilije ali eteričnega olja vanilije lahko ublažimo glavobol. Eterično olje deluje tudi antiseptično in odmaši žile.

PRILOGA 4 – ŠTRUDLARSKI KVIZ

1. Kakšne zdravilne učinke ima cimet?

- a) *Uravnava presnovo, omogoča hitrejšo obnovo celic, dobrodelno vpliva na prebavila, spodbuja delovanje ledvic.*
- b) *Pomaga uravnovati krvni sladkor, izboljša občutljivost za inzulin, zmanjšuje tveganja za srčna obolenja, znižuje nivo holesterola, lajša menstrualne težave, izboljša cirkulacijo krvi.***
- c) *Obnavlja celice, čisti in spodbuja nastajanje krvi, krepi organizem in imunski sistem.*

2. Kam vse lahko dodamo cimet?

- a) *V vodo, zeliščni čaj, v obroke***
- b) *V obroke, v zdravila*
- c) *V parfume*

3. Koliko cimeta, ki ga uporabljamo v terapevtske namene, je priporočljivo zaužiti na dan?

- a) *8 mg*
- b) *2 do 5 mg***
- c) *3 do 8 mg*

4. Ali je cimet za nosečnice škodljiv?

- a) *Da*
- b) *Ne*
- c) *Ni točnih raziskav, ki bi pokazale, da je cimet zanje povsem neškodljiv.***

5. Kaj lahko opazijo ljudje z obolenjem jeter po jemanju velikih količin cimeta?

- a) *Izboljšanje*
- b) *Poslabšanje***
- c) *Stanje se ne spremeni.*

6. Kako pogovorno pravimo zavitku?

- a) *Zavitek*
- b) *Štrudl***
- c) *Jed iz listnatega ali vlečenega testa*

7. Iz kakšnega testa pripravljamo zavitek?

- a) *Kvašeno testo*
- b) ***Listnato ali vlečeno testo***
- c) *Krhko testo*

8. V katerem stoletju je zavitek postal priljubljen?

- a) *13. stol.*
- b) *20. stol*
- c) ***18. stol.***

9. Iz katerega leta izhaja najstarejši zapis recepta?

- a) *1696*
- b) *1590*
- c) ***1669***

10. V katerem delu Evrope je Bizanc?

- a) *Vzhodnem*
- b) *Jugozahodnem*
- c) ***Jugovzhodnem***
- d) *Zahodnem*

11. V katerih državah poleg Avstrije in Slovenije še lahko najdemo zavitek?

- a) ***V Bosni in Hercegovini, na Hrvaškem, Madžarskem, Češkem, Slovaškem, v Romuniji in Srbiji***
- b) *V Bosni in Hercegovini, Italiji, Franciji, na Češkem, Slovaškem in v Srbiji*
- c) *Nikjer, zavitek lahko najdemo samo v Sloveniji in Avstriji.*

12. Katera zavitka sta najbolj poznana?

- a) *Jabolčni in skutni*
- b) ***Jabolčni in sirov***
- c) *Jabolčni in borovničev*

13. Iz kako tankega testa je bil narejen tradicionalni avstrijski zavitek?

- a) *3 mm*
- b) *1 cm*
- c) ***Skozenj so lahko brali časopis.***

14. Kdo se je prvi navdušil nad okusom sladkega soka iz sladkornega trsa?

- a) **Aleksander Veliki**
- b) Aleksander II.
- c) Nikolaj Kopernik

15. Kateri narod je prvi razvil tehnike za rafiniranje sladkorja?

- a) Asirci
- b) **Perzijci**
- c) Hetiti

16. Kdaj so nastali prvi mlini za mletje sladkornega trsa?

- a) **V 15. stol.**
- b) V 13. stol.
- c) V 20. stol.

17. Kateri predel še vedno velja za srce proizvodnje sladkorja?

- a) Perzija
- b) Medmorska Amerika
- c) **Antili**

18. Katerega leta so prvič pridelali sladkor iz sladkorne pese?

- a) 1811
- b) **1810**
- c) 1801

19. Koliko tovarn sladkorja je bilo v 30-ih letih 19. stoletja v Avstro-Ogrskem cesarstvu?

- a) 1
- b) 3
- c) **19**

20. Katerega leta so na trg prišle prve sladkorne kocke?

- a) **1843**
- b) 1834
- c) 1840

21. Kaj predstavlja začetek prodaje in proizvodnje sladkornih kock?

- a) *Predstavlja začetek industrijske revolucije.*
- b) *Predstavlja začetek 2. svetovne vojne.*
- c) *Predstavlja začetek 1. svetovne vojne.*
- d) ***Predstavlja začetek modernizacije in racionalizacije.***

22. Kaj je vanilija?

- a) ***Plod srednjeameriške orhideje vzpenjalke***
- b) *Plod srednjeafriške orhideje vzpenjalke*
- c) *Plod azijske orhideje vzpenjalke*

23. Kdaj so vaniljo prinesli v Evropo?

- a) *V 15. stoletju*
- b) ***V 16. stoletju***
- c) *V 18. stoletju*

24. Zakaj je vanilja tako cenjena?

- a) ***Zaradi okusa in vonja***
- b) *Zaradi uporabe v zdravstvene namene*
- c) *Zaradi raznovrstne uporabe*

25. Kako razvijejo vonj in okus vanilje?

- a) *S potapljanjem v hladno vodo*
- b) *S skladiščenjem v hladilnicah*
- c) ***S sušenjem na soncu in potapljanjem v vročo vodo***

26. Kako dobimo najintenzivnejši okus vanilje?

- a) ***Izdolbemo pulpo iz celega stroka vanilje.***
- b) *Vaniljo zdrobimo.*
- c) *Vaniljo pred uporabo prekuhamo.*

27. V katere namene se uporablja vanilja?

- a) ***Za pripravo parfumov***
- b) *Za odišavljanje prostorov*
- c) *Za izboljšanje okusa vode*

28. Kakšne učinke ima vanilja v zdravstvu?

- a) *Ublaži glavobol*
- b) *Lajša menstrualne težave*
- c) *Spodbuja delovanje ledvic*

29. Katere vrste vanilje poznamo?

- a) *Mehiško, francosko in burbonsko*
- b) *Mehiško in burbonsko*
- c) ***Burbonsko, mehiško, tahitijsko in francosko***

30. Katera vrsta vanilje je od vseh najbolj priljubljena?

- a) *Tahitijska*
- b) *Mehiška*
- c) ***Burbonska***

31. Kako imenujemo drevo, na katerem raste limona, in do kakšne višine ta zraste.

- a) *Citronka/ 2 do 5 metrov*
- b) ***Limonovec/ 3 do 6 metrov***
- c) *Pomarančevac/ do 12 metrov*

32. Za kakšne namene so nekoč uporabljali limono?

- a) *Pri peki peciva*
- b) *Kot dodatek k čaju*
- c) ***Za čiščenje ran in kot sredstvo proti krvavitvam***

33. S katerim vitaminom je bogata limona?

- a) *A*
- b) *B*
- c) ***C***

34. Za kaj poskrbi vitamin C?

- a) ***Spodbuja imunski sistem, deluje kot antioksidant.***
- b) *Spodbuja imunski sistem, dobrodelno vpliva na zdravje oči in kože.*
- c) *Preprečuje utrujenost in pomanjkanje energije, pripomore k zdravju kože.*

35. V katero leto sega zgodovina Šentjanža?

- a) 1350
- b) 1305**
- c) 1475

36. Kaj sestavlja staro središče kraja?

- a) Cerkev sv. Petra na Kronski gori, gasilski dom, stara šola
- b) Cerkev Janeza Krstnika, stara šola, Dom borcev**
- c) Cerkev Janeza Krstnika, stara šola, gasilski dom

37. Po čem prepoznamo cerkev sv. Petra na Kronski gori?

- a) Po enem zvonu
- b) Po dveh zvonovih**
- c) Ni posebnosti.

38. Kateri dan v tednu je nekoč za kmete imel posebno mesto v tednu?

- a) Sobota
- b) Nedelja**
- c) Petek

39. Čemu je bila za kmete namenjena nedelja?

- a) Opravljanju težjih del
- b) Praznovanju
- c) Počitku in razvedrilu**

40. Kaj je bila obveza za kmete vsako nedeljo?

- a) Odit na daljši sprehod.
- b) Obiskati nedeljsko sveto mašo.**
- c) Obiskati dedke in babice.

41. Zakaj je bilo nekoč za delo na njivah in travnikih potrebno večje število ljudi?

- a) Da je bilo delo zabavnejše.
- b) Ker so vse delali ročno.**
- c) Da jim je čas hitreje minil.

42. Kaj je običajno bil prvi obrok za vse, ki so prišli na delo na njive in travnike?

- a) Broštik**
- b) Mala ižina
- c) Ižina

43. Kakšno podnebje najbolj ustreza za rast jablan?

a) *Zmerno sredozemsko podnebje*

b) *Zmerno toplo podnebje z neenakomerno razporejenimi padavinami skozi vse leto*

c) ***Zmerno toplo podnebje z enakomerno razporejenimi padavinami skozi vse leto***

44. Kaj poleg ogljikovih hidratov še vsebujejo jabolka?

a) ***Vlaknine, vodo, vitamine, antioksidante in druga esencialna mikrohranila***

b) *Vlaknine, vodo, minerale, magnezij, kalcij, natrij*

c) *Kalij, beljakovine, nasičene maščobe, vitamine*

PRILOGA 5 – NAKUPOVALNI SEZNAM

Nakupovalni seznam

Ime skupine: _____

Zapišite vse potrebne sestavine za pripravo vašega ŠTRUDLA.

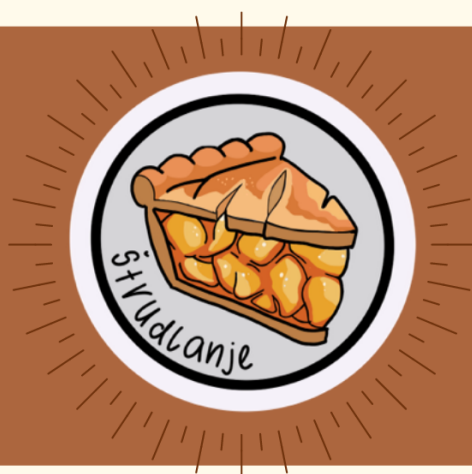


Ocenjevalni obrazec

Obkroži, kakšno oceno podeljuješ okušanemu štrudlu.

Štrudl
3. štrudlarske
skupine ocenim z
oceno:

- 5 – odlično
- 4 – zelo dobro
- 3 – dobro
- 2 – komaj okusno
- 1 – neokusno



Štrudlanje

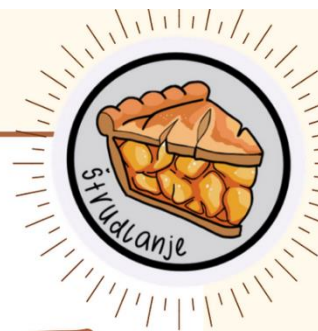
RECEPTI



Šentjanž pri Dravogradu



Štrudlanje



VLEČENO TESTO

Sestavine:

- 350 g moke
- 1,5 dcl mlačne vode
- 2 žlici olja
- 1 žlica kisa
- ščepec soli

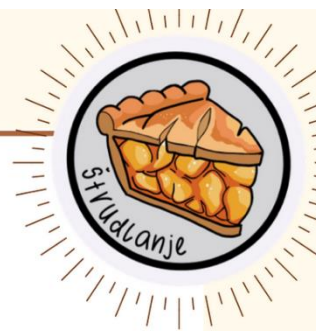
Ta recept za testo se lahko uporabi pri vseh navedenih receptih. Poljubno se ga lahko nadomesti tudi z drugimi.

Postopek:

1. V posodo presejemo moko.
2. Vodo zmešamo s kisom in soljo.
3. V moko naredimo jamico in vanjo vlijemo olje ter vodo.
4. Vse sestavine premešamo, da se spojijo.
5. Testo gnetemo tako dolgo, da postane mehko, gladko in prožno ter se ne oprijema prstov.
6. Testo oblikujemo v hlebček, ga premažemo z oljem, pokrijemo in pustimo počivati najmanj eno uro.
7. Spočito testo na pomokanem prtju čim bolj tanko razvlečemo, tako da lahko skozenj "preberemo časopis".



Štrudlanje



JABOLČNI ŠTRUDL Z ROZINAMI IN VANILJEVO KREMO

Sestavine:

JABOLČNI NADEV

- 1 kg jabolok
- sladkor
- 50 g cimeta
- rozine
- rum

VANILJEVA OMAKA

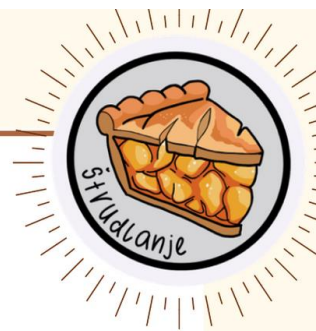
- 250 ml mleka
- 3 rumenjaki
- 1 strok vanilje ali vaniljevega ekstrakta
- 1 žlica jedilnega škroba

Postopek:

1. Pečico segrejemo na 200 °C.
2. Rozine prelijemo z rumom.
3. Jabolka operemo, olupimo in nastrgamo na lističe.
4. Testo razvlečemo, ga prekrijemo z jabolki in nanje posujemo cimet in potrosimo rozine.
5. Testo z nadevom zvijemo in premažemo s topljenim maslom.
6. Zavitek za 40 minut postavimo v pečico, segreto na 200 °C.
7. V kozico zlijemo mleko in vanj vlijemo vaniljev ekstrakt.
8. Kozico pristavimo na ogenj in mleko zavremo.
9. V ločeni posodi penasto stepemo rumenjake in sladkor.
10. Rumenjakovo zmes med stalnim mešanjem z metlico primešamo k mleku.
11. Kozico vrnemo nad srednji ogenj.
12. Jedilni škrob zmešamo s tremi žlicami mrzlega mleka in ga nato z metlico vmešamo v vaniljevo zmes.
13. Mešamo, dokler se vaniljeva omaka ne zgosti.
14. Štrudl postrežemo še topel.



Štrudlanje



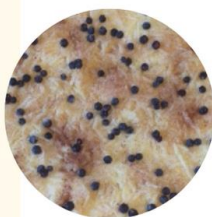
BOROVŠNIKOV BOROVNIČEV ŠTRUDL Z JABOLKI

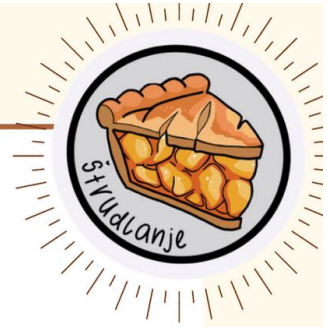
Sestavine:

- listnato testo
- 8 srednje velikih jabolok (sladke vrste)
- borovnice (količina po želji, sveže ali zamrznjene)
- kislá smetana
- kardamom
- rjavi sladkor
- cimet
- 1 jajce za premaz

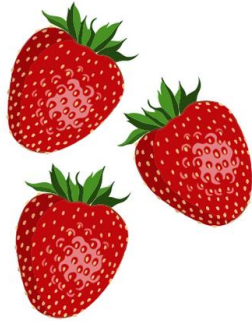
Postopek:

1. Pečico segrejemo na 200 °C.
2. Jabolka operemo in olupimo.
3. Testo razvaljamo in pazimo, da ni razvaljano pretanko.
4. Premažemo ga s kisló smetano.
5. Jabolka enakomerno naribamo po testu.
6. Posujemo z rjavim sladkorjem, cimetom in kardamomom.
7. Enakomerno posujemo z borovnicami.
8. Testo z nadevom previdno zavijemo .
9. Postavimo v pekač in premažemo z jajcem.
10. Pečemo 40 minut na 200 °C.
11. Postrežemo hladno, po želji posuto s sladkorjem v prahu.





JAGODNI ŠTRUDL



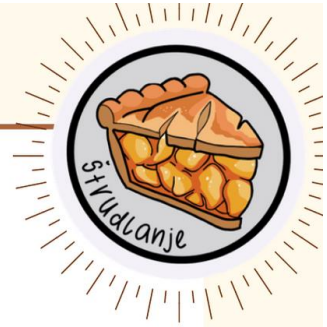
Sestavine:

- 750 g jagod
- 500 g skute
- 400 g kisle smetane
- sladkor v prahu
- vlečeno testo
- citronska meta

Postopek:

1. Pečico segrejemo na 180 °C.
2. Jagode narežemo na majhne koščke.
3. Dodamo seseklano meto in žličko sladkorja v prahu.
4. V posodi zmešamo skuto, kisko smetano in malo sladkorja v prahu.
5. Skutin nadev enakomerno razmažemo po razvaljanem testu in ga posujemo z jagodami.
6. Vse skupaj zvijemo in postavimo v že segreto pečico ter pečemo 1 uro.





ŠTRUDL Z LIMONINIM SLADKORJEM

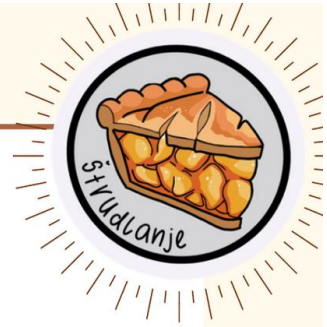
Sestavine:

- skuta
- kislá smetana
- 1 limonin sladkor
- od 5 do 10 jabolk
- sladkor
- cimét
- 1 jajce
- sladkor v prahu
- maline za okrasitev

Postopek:

1. Pečico segrejemo na 200 °C.
2. Pripravimo testo.
3. V posodi zmešamo skuto, kisló smetano ter dodamo limonin sladkor.
4. Operemo, olupimo in naribamo jabolka.
5. Testo premažemo s skutinim nadevom.
6. Na vrh nadeva razporedimo naribana jabolka in jih posujemo s sladkorjem in cimétom.
7. Testo zavijemo in ga premažemo z vodo ali z jajcem.
8. Pečemo ga 30 minut na 200 °C.
9. Ko se ohladi, ga po okusu posujemo s sladkorjem v prahu in okrasimo z malinami.





ŠTRUDL S ČAJOTO

Sestavine:

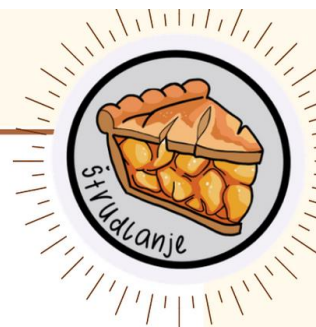
- 2 do 3 čajote
- sladkor
- cimet
- skuta
- kislá smetana
- jajce
- sladkor v prahu



Postopek:

1. Pečico segrejemo na 200 °C.
2. Pripravimo vlečeno testo.
3. V posodi zmešamo skuto in kisló smetano ter dodamo malo cimeta.
4. Previdno olupimo čajoto, jo operemo in narežemo na male koščke.
5. Testo premažemo s skutinim nadevom.
6. Na vrh nadeva razporedimo čajoto, posujemo s sladkorjem in cimetom.
7. Testo zavijemo in ga premažemo z vodo ali z jajcem.
8. Pečemo ga približno 45 minut na 200 °C.
9. Ko se ohladi, ga po okusu posujemo s sladkorjem v prahu.





ŠTRUDL Z RUMENIMI ČEŠNJAMI

Sestavine:

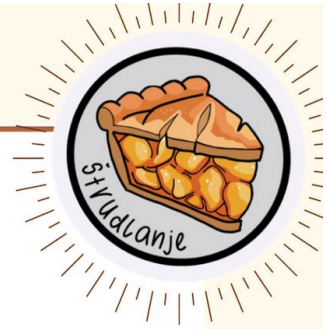
- skuta
- kislá smetana
- 1 limonin sladkor
- 500 g rumenih češenj
- sladkor
- cimet
- jajce
- sladkor v prahu

Postopek:

1. Pečico segrejemo na 200 °C.
2. Pripravimo listnato ali vlečeno testo.
3. V posodi zmešamo skuto, kisló smetano ter po želji dodamo limonin sladkor.
4. Operemo in izkoščičimo češnje.
5. Testo premažemo s skutinim nadevom.
6. Na vrh nadeva razporedimo češnje, jih posujemo s sladkorjem in cimetom.
7. Testo zavijemo in ga premažemo z vodo ali z jajcem.
8. Pečemo ga 40 minut na 200 °C.
9. Po okusu ga posujemo s sladkorjem v prahu.



Štrudlanje



ŠTRUDL Z BOROVNICAMI

Sestavine:

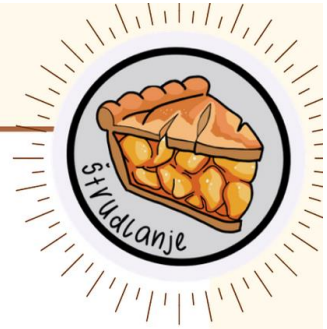
- skuta
- kislá smetana
- 1 limonin sladkor
- 500 g borovnic
- sladkor
- cimét
- jajce
- sladkor v prahu

Postopek:

1. Pečico segrejemo na 200°C.
2. Pripravimo listnato ali vlečeno testo.
3. V posodi zmešamo skuto, kisló smetano ter po želji dodamo limonin sladkor.
4. Operemo borovnice.
5. Testo premažemo s skutinim nadevom.
6. Na vrh nadeva razporedimo borovnice, jih posujemo s sladkorjem in cimétom.
7. Testo zvijemo in ga premažemo z vodo ali z jajcem.
8. Pečemo ga 40 minut na 200 °C.
9. Po okusu ga posujemo s sladkorjem v prahu.



Štrudlanje



ŠTRUDL MIKS

Sestavine:

- skuta
- kislá smetana
- 1 limonin sladkor
- 250 g borovnic in rumenih češnj
- 2-3 jabolka
- sladkor
- cimet
- jajce
- sladkor v prahu

Postopek:

1. Pečico segrejemo na 200 °C.
2. Pripravimo listnato ali vlečeno testo.
3. V posodi zmešamo skuto, kisló smetano ter po želji dodamo limonin sladkor.
4. Operemo borovnice, češnje in jabolka. Jabolka olupimo in naribamo, češnje pa izkoščičimo.
5. Testo premažemo s skutinim nadevom.
6. Na vrh nadeva razporedimo borovnice, jih posujemo s sladkorjem in cimetom.
7. Testo zvijemo in ga premažemo z vodo ali z jajcem.
8. Pečemo ga 40 minut na 200 °C.
9. Po okusu ga posujemo s sladkorjem v prahu.



Štrudlanje



ŠTRUDL Z NADEVOM IZ BEZGOVIH CVETOV IN SKUTE

Sestavine:

- 150 g skute
- 50 g biskvitnih ali piškotnih drobtin
- 50 g mletih lešnikov
- naribana limonina lupina
- 100 g masla
- 150 g sladkorja v prahu
- 1 zavitek vaniljevega sladkorja
- 1 jajce
- 10 bezgovih cvetov

Postopek:

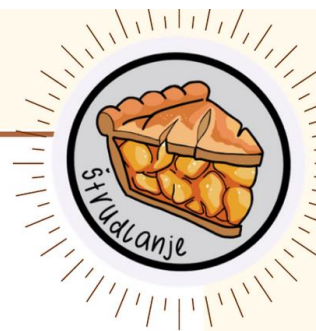
1. Pečico segrejemo na 180 °C.
2. Pripravimo listnato ali vlečeno testo.
3. Bezgove cvetove osmukamo z vejic.
4. Maslo, sladkor v prahu in vaniljin sladkor penasto stepemo, nato vmešamo še jajca.
5. Dodamo skuto, lešnike in naribano limonino lupino ter premešamo.
6. Testo premažemo s skutinim nadevom ter potresemo z bezgovimi cvetovi in drobtinami.
7. Tesno zvijemo in zavitek položimo na pekač.
8. Pečemo približno 40 minut.



*Podoben recept najdete tudi na spletni povezavi: <https://www.kulinarika.net/recepti/sladice/strudelj-iz-bezgovih-cvetov/19640/>



Štrudlanje



MESNI ŠTRUDL

Sestavine:

- 400 g mletega mesa
- 1 čebula
- 1 korenček
- 1 žlica olja
- 1/2 žlice ostre moke
- 10 žlic paradižnikove mezge
- 2 rezini sira
- 1 žlica masla
- voda
- sol in poper
- 2 listka sveže bazilike
- vlečeno testo

Postopek:

1. Pečico segrejemo na 200 °C.
2. Čebulo narežemo in prepražimo na olju.
3. K popraženi čebuli dodamo meso in ga pražimo.
4. Korenček očistimo in naribamo v kozico.
5. Posujemo z ostro moko, dodamo paradižnikovo omako in premešamo.
6. Zalijemo s približno 250 ml vode.
7. Začinimo s soljo, poprom in baziliko, ki smo jo predhodno narezali.
8. Meso večkrat premešamo in dušimo, da večji del vode izpari.
9. Vlečeno testo premažemo z mesnim nadevom in dodamo sir.
10. Testo zvijemo in zavitek položimo na pekač.
11. Za boljši okus nanj položimo nekaj manjših koščkov masla.
12. Štrudl pečemo približno pol ure pri 200 °C.



*Podoben recept najdete tudi na spletni povezavi: <https://oblizniprste.si/slastna-kosila/mesni-zavitek/>



Štrudlanje



ŠTRUDL S SLIVAMI IN MASKARPONEJEM

Sestavine:

- vlečeno testo
- 100 g masla
- 3-4 žlice mleka
- 350 g sliv
- 400 g sira maskarpone
- 1 jajce
- 2 žlici pšeničnega zdroba
- 2 žlici rjavega sladkorja
- 15 g sladkorja
- zavitek vaniljevega sladkorja
- žlička bio limonine lupinice

Postopek:

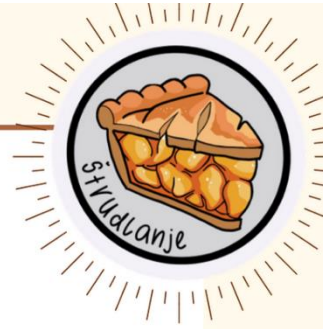
1. Pečico segrejemo na 180 °C.
2. Slive izkoščičimo in razpolovimo.
3. Dodamo 2 žlici rjavega sladkorja in premešamo.
4. Jajce stepemo s sladkorjem in vaniljinim sladkorjem.
5. Maskarpone kremasto zmešamo in nato primešamo sladko stepeno jajce, pšenični zdrob in limonino lupinico.
6. Pripravimo vlečeno testo.
7. Na prvo tretjino testa položimo polovico nadeva in polovico sliv.
8. Zvijemo tako, da stranska robova zavijamo navznoter.
9. Ponovimo s preostalim testom in nadevom.
10. Testo položimo v pekač, obložen s papirjem za peko in ga premažemo z maslom in mlekom.
11. Pečemo ga v pečici, segreti na 180 stopinj, okoli 30 minut.



*Podoben recept najdete tudi na spletni povezavi: <https://odprtakuhinja.delo.si/recepti/zavitek-s-slivami-maskarponejem/>



Štrudlanje



JABOLČNI ŠTRUDL Z LEŠNIKI

Sestavine:

- 1 kg jabolk
- 60 g sladkorja
- 1,5 žlice limoninega soka
- 0,5 žličke mletega cimeta
- 50 g rozin
- 70 g mletih lešnikov
- 40 g masla
- 70 g drobtin
- 15 g masla za premaz zavitka
- 2 žlici sladkorja v prahu

Postopek:

1. Pečico segrejemo na 200 °C.
2. Jabolka operemo, olupimo in naribamo.
3. Naribana jabolka zmešamo z limoninim sokom, sladkorjem, cimetom, rozinami in lešniki.
4. V ponvi razpustimo maslo, na katerem zlato rjavo prepražimo drobtine.
5. Testo razvaljamo na pomokani delovni površini in na vse strani tanko razvlečemo.
6. Testo premažemo s prepraženimi drobtinami.
7. Čez 2/3 testa razporedimo jabolka in na krajši strani testo zavijamo navznoter.
8. S pomočjo prta testo po daljši strani zvijemo. Zvijati pričnemo tam, kjer je nadev.
9. Zavitek previdno položimo v pekač, obložen s papirjem za peko, in ga premažemo z maslom.
10. Pečemo v ogreti pečici približno 40 minut.
11. Ohlajen zavitek potrosimo s sladkorjem v prahu, narežemo na poševne kose in postrežemo.



*Podoben recept najdete tudi na spletni povezavi: <https://okusno.je/recept/jabolcni-zavitek-z-jabolki-in-lešniki>



Štrudlanje



SIROV ŠTRUDL

Sestavine:

- 500 g sveže, nepasirane skute
- 3 jajca (posebej zmešamo rumenjake in beljake)
- 1,5 dcl kisle smetane
- 4 žlice sladkorja
- 1 vrečka (5 g) vaniljevega sladkorja
- 40 g masla
- vlečeno testo

Postopek:

1. V posodi zmešamo rumenjake, sladkor in vaniljin sladkor.
2. V drugi posodi zmešamo sneg in ščepec soli.
3. Rumenjake zmešamo s skuto in kisko smetano.
4. Dodamo sneg in ga s kuhalnico narahlo vmešamo.
5. Po testu s čopičem razmažemo stopljeno maslo.
6. Polovico površine premažemo z nadevom.
7. Testo začnemo zavijati na tisti strani, kjer je nadev.
8. Zavitek damo v namaščen pekač (uporabimo lahko tudi papir za peko).
9. Pečemo pri 180 °C.
10. Po 20 minutah damo zavitek iz pečice in ga premažemo z raztopljenim maslom.
11. Pečemo še približno 15 minut.
12. Še topel zavitek potresemo s sladkorjem v prahu in ga prekrijemo z vlažno krpo.



*Podoben recept najdete tudi na spletni povezavi: <https://www.okusno.si/sirov-zavitek/>





ŠTRUDL Z VANILJEVIM PUDINGOM IN JOGURTOM

Sestavine:

Vaniljeva krema

- 1 l mleka
- 3 zavitki vaniljevega pudinga
- 130 g sladkorja

- vlečeno testo
- sladkor v prahu

Jogurtova krema

- 180 g jogurta
- 2 dl olja
- 65 g instant pšeničnega zdroba
- 40 g sladkorja
- 3 jajca
- 1 vaniljev sladkor
- 1 pecilni prašek
- ščepec soli

Postopek:

Vaniljeva krema

1. Vaniljev puding zmešamo s sladkorjem in prilijemo nekaj žlic mleka.
2. Premešamo, da dobimo gladko, tekočo mešanico.
3. Preostalo mleko zavremo, odstavimo z ognja in vmešamo maso.
4. Kuhan puding pokrijemo s prozorno folijo in ga ohladimo.

Jogurtova krema

1. Beljake, vaniljev sladkor in ščepec soli stepemo v čvrst sneg.
2. Dodamo rumenjake, olje, jogurt, pšenični zdrob in pecilni prašek.

Priprava zavitka

1. Pekač obložimo s papirjem za peko.
2. Vlečeno testo premažemo z jogurtovim nadevom, ga prekrijemo in premažemo še s pudingovim nadevom.
3. Čvrsto zvit zavitek položimo v pekač in ga pečemo na 180 °C približno 20 minut.



*Podoben recept najdete tudi na spletni povezavi: <https://www.gurman.eu/recepti/strudelj-z-vaniljevimi-pudingom-in-jogurtom-37419>



Štrudlanje



ŠTRUDL S PIŠČANCEM

Sestavine:

- 6 ohrovtovih listov
- korenje
- 600 g piščančjih prsi
- 8 žlic olivnega olja
- 100g slanine
- sol
- poper
- timijan
- 100 g šampinjonov
- 1 jajce
- 4 žlice kisle smetane
- peteršilj
- vlečeno testo
- 50 g masla

Postopek:

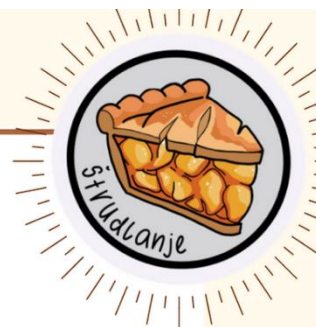
1. Pečico ogrejemo na 180 °C.
2. Ohrovt 3 minute blanširamo v slanem kropu, nato pa ga ohladimo.
3. Korenček operemo, skuhamo in narežemo na paličice.
4. Piščančji file operemo in narežemo na majhne koščke..
5. V ponvi segrejemo 3 žlice olivnega olja. Najprej prepražimo slanino, nato pa dodamo še piščančje meso.
6. Meso začinimo s soljo, poprom in timijanom.
7. V drugi ponvi prepražimo narezane in začinjene šampinjone.
8. V skledo damo prepraženo meso in šampinjone, jajce, kisko smetano in sesekljan peteršilj.
9. Testo pokapamo z oljem in nanj položimo dva lista ohrovt, na katera položimo pripravljeno maso z mesom in korenje.
10. Vse skupaj dobro zvijemo in položimo v namaščen pekač.
11. Pečemo 10 min na 180 °C, nato pa še 10 min na 200 °C.



*Podoben recept najdete tudi na spletni povezavi: <https://www.mojirecepti.com/recept/piscancji-zavitek.html>



Štrudlanje



JABOLČNI ŠTRUDL Z BUČO IN MAKOM

Sestavine:

- 400 g buče maslenke
- 4 jabolka
- 1 banana
- 50 g maka
- 1 žlica medu
- 0,5 dl vode
- 1/2 žličke cimeta
- 180 g kisle smetane
- vlečeno testo
- maščoba za pekač

Postopek:

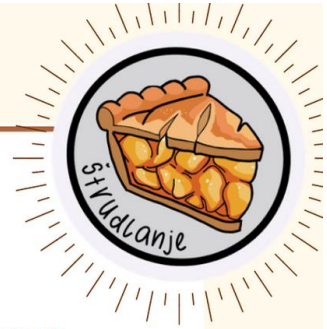
1. Pečico ogrejemo na 180 °C.
2. Olupimo bučo maslenko ter jo narežemo na kocke.
3. Kocke buče damo v posodo ter dolijemo malo vode.
4. Dušimo toliko časa, dokler kockice niso povsem mehke.
5. V kozico nalijemo 0,5 dl vode in vanjo dodamo žlico medu.
6. Vse skupaj premešamo, segrejemo, da zavre, in na ognju kuhamo še dobro minuto.
7. Medtem v skledo damo pretlačeno banano, olupljena naribana jabolka in cimet. Vse skupaj premešamo.
8. Nadevu dodamo še mak in mešanico medu.
9. Ko so kockice buče zmehčane, jih pretlačimo z vilicami ter dodamo k nadevu.
10. Testo razvlečemo in namažemo z nadevom.
11. Čez nadev namažemo nekaj žlic kisle smetane in zvijemo.
12. Zavitek položimo na namaščen pekač ter premažemo s kislom smetano.
13. Pečemo približno 50 minut na 180 °C.



*Podoben recept najdete tudi na spletni povezavi: <https://oblizniprste.si/slastne-sladice/jabolcni-zavitek-z-buco-makom/>



Štrudlanje



ŠTRUDL S KISLIM ZELJEM

Sestavine:

- 700 g kislega zelja
- 100 g pečene rdeče paprike
- 80 g čebule
- česen
- olje
- sol, poper
- kumina v prahu
- 1 dl kisle smetane
- 1 jajce
- vlečeno testo

Postopek:

1. Pečico segrejemo na 200 °C.
2. Zelje kuhamo 30 minut. Kuhano zelje odcedimo.
3. Čebulo, česen in papriko drobno sesekljamo.
4. V ponvi segrejemo olje, na katerem popražimo sesekljano čebulo.
5. Dodamo odcejeno zelje in med mešanjem pražimo, da voda izhlapi.
6. Dodamo sesekljan česen in med mešanjem pražimo 1 minuto.
7. Začinimo s soljo, poprom in kumino v prahu.
8. Primešamo papriko, odstavimo in ohladimo.
9. V skodelici gladko razmešamo smetano in jajce.
10. Pekač namažemo z oljem.
11. Testo položimo na delovno površino in razvaljamo. Pokapljamo ga z oljem in nanj nazmažemo nadev.
12. Zvijemo v zvitek, položimo v pekač in premažemo s premazom (jajce zmešamo s kisló smetano).
13. Pečemo približno 45 minut na 200 °C.



*Podoben recept najdete tudi na spletni povezavi: <https://www.gurman.eu/recepti/zavitek-s-kislim-zeljem-9076>



Štrudlanje



JABOLČNI ŠTRUDL Z MANDLJI

Sestavine:

- 4 jabolka
- 150 g mletih mandljev
- 100 g rjavega sladkorja
- 1 jajce
- 2 žlici raztopljenega masla za premaz
- sladkor v prahu za posip
- vlečeno testo
- olje za premaz

Postopek:

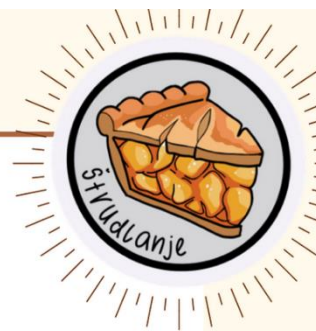
1. Pečico segrejemo na 200 °C.
2. Jabolka operemo, olupimo, naribamo in jih pustimo 15 minut, da spustijo sok.
3. Jabolkom dodamo zmlete mandlje, sladkor in jajce ter dobro premešamo.
4. Na delovno površino razgrnemo testo ter ga pokapljamo z raztopljenim maslom.
5. Testo obložimo z nadevom, zvijemo, položimo v rahlo namaščen pekač ter ga premažemo z maslom.
6. Zavitek pečemo 35 minut na 180 °C.
7. Pečen zavitek pustimo, da se ohladi, ter ga po želji posujemo s sladkorjem v prahu.



*Podoben recept najdete tudi na spletni povezavi: <https://www.kulinarika.net/recepti/sladice/zavitek-z-mandlji-in-jabolki/13830/>



Štrudlanje



ŠTRUDL S FETA SIROM, ŠPINAČO IN PINJOLAMI

Sestavine:

- 200 g skute iz sladkega mleka
 - 200 g fete
 - 1 šopek špinače
 - 6 šalotk
 - 150 g masla
 - 100 g drobtin
 - 50 g pinjol
 - 2 jajci
 - 1 žlica olivnega olja
 - 1/4 žličke naribanega muškarnega oreščka
 - 3 vejice peteršilja
 - 2 stroka česna
- Premaz
- 1 rumenjaka
 - 2 žlici mleka

Postopek:

1. Opražimo česen in šalotko. Dodamo narezano špinačo in maso dušimo 2 do 3 minute.
2. Jajci razžvrkljamo z vilicami.
3. Peteršilj osmukamo in drobno seseklamo.
4. V skledi zmešamo skuto, drobno nadrobno fetu, jajci in nariban muškarni orešček.
5. Pinjole v ponvi opečemo, da se zlato obarvajo, ter jim primešamo drobtine, sesekljan peteršilj in špinačo.
6. Pripravimo testo, po njem razmažemo nadev in ga zvijemo v zvitek.
7. Zavitek postavimo v pekač in ga premažemo z rumenjekom ter posujemo z makom.
8. Pečico segrejemo na 190 °C in štrudl pečemo približno 40 minut.



*Podoben recept najdete tudi na spletni povezavi: <https://www.gurman.eu/recepti/skutin-zavitek-s-feto-spinaco-in-pinjolami-8273>



štrudlanje



ŠTRUDL Z DROŽMI

Sestavine:

- 20 g puhastih, mehurčkastih in aktivnih droži
- 300 g pšenične bele moke
- 150 g vode
- 6 g soli
- 700 g naribanih jabolk
- sladkor po okusu
- mleti cimet po okusu
- 2 zvrhani žlici krušnih drobtin
- 40 g masla



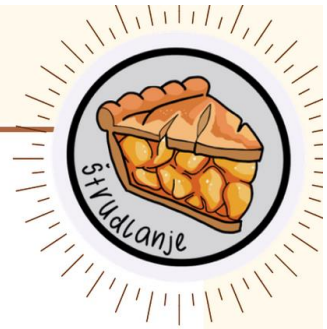
Postopek:

1. Droži zmešamo z vodo in soljo, nato postopoma prilivamo v moko ter mešamo.
2. Ugnemo voljno testo in ga pokritega dobro uro pustimo na sobni temperaturi.
3. Skledo postavimo za vsaj 12 ur v hladilnik.
4. Preden testo razvlečemo, ga pustimo nekaj časa na sobni temperaturi in pripravimo nadev.
5. Jabolka naribamo in jih posujemo s cimetom in sladkorjem.
6. Testo razvlečemo. Po vrhu razporedimo jabolčni nadev in posujemo maslene drobtine.
7. Testo zvijemo ter damo v namaščen pekač.
8. Pečemo v predhodno ogreti pečici na 200 °C približno 45 minut.



*Podoben recept najdete tudi na spletni povezavi: <https://sourdoughmania.com/drozstrudl/>





PICA ŠTRUDL

Sestavine:

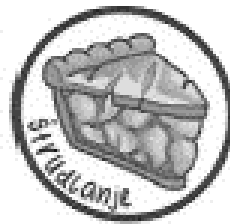
- 200 g šunke (v kosu)
- 200 g sira
- 200 g pelatov
- 200 g svežih šampinjonov
- ščepec česna v prahu
- origano
- 100 g koruze
- sveža zelenjava po okusu

Postopek:

1. Pripravimo vlečeno testo.
2. V manjši posodi zmešamo pelate, origano in česen v prahu.
3. Testo razvlečemo in ga premažemo s pripravljenimi pelati.
4. Naribamo šunko in sir ter ju razporedimo po testu.
5. Šampinjone narežemo na tanke rezine ter jih posujemo po testu.
6. Dodamo koruzo in ostalo zelenjavo po okusu ter zavijemo.
7. Pica štrudl pečemo v pečici, ogreti na 180 stopinj, približno 30 do 40 minut.



PRILOGA 8 – SOGLASJE



POTRDILO O SODELOVANJU

Spodaj podpisani/-a ANTONINA MARTIČ predstavnik/-ca družine Konečnik (po domače Dobrovnik), potrjujem sodelovanje z učenci OŠ Šentjanž pri Dravogradu pri izvedbi turističnega produkta: Štrudlarje, ki so ga ustvarili v okviru projekta Turizmu pomaga lastna glava s tematiko: MOJ KRAJ MOJ CHEF.

Podpis predstavnika/-ce:



PRILOGA 9 – PROŠNJA ZA DONATORSTVO

OŠ Šentjanž pri Dravogradu
Šentjanž pri Dravogradu 88
2373 Šentjanž pri Dravogradu

Datum: 14. 1. 2021

Zadeva: Prošnja za donatorstvo

Spoštovani!

Smo učenke OŠ Šentjanž pri Dravogradu in v okviru 35. festivala Turizmu pomaga lastna glava pripravljamo turistični produkt »ŠTRUDLANJE«.

V povezavi s tem turističnim produktom 16. in 17. oktobra 2021 pripravljamo dvodnevni tekmovalno obarvan tabor, na katerega se bodo lahko prijavi učenci osmih in devetih razredov iz cele Slovenije. Na taboru se bodo tekmovalci preizkusili v peki najrazličnejših vrst `štrudlov`, hkrati pa bodo morali pokazati določeno znanje o našem kraju in njegovih kulinaričnih posebnostih.

Druženje se bo zaključilo s prireditvijo in degustacijo za vse tekmovalce in ostale udeležence omenjenega dogodka.

Ker pa je organizacija tega dogodka povezana s številnimi stroški, se obračamo na vas, s prošnjo, da nam pomagate s sponzorskimi sredstvi.

Za morebitno pomoč se vam vnaprej zahvaljujemo.

Članice projekta in mentorice

PRILOGA 10 – SKUPNA IZJAVA ŠOLE



Osnovna šola Šentjanž pri Dravogradu
Šentjanž pri Dravogradu 88
2373 Šentjanž pri Dravogradu
Tel: 02 87 86 666
e-mail: os-sentjanz@guest.arnes.si

SKUPNA IZJAVA ŠOLE

Spodaj podpisani Marko Havle, ravnatelj OŠ Šentjanž pri Dravogradu, potrjujem, da so sodelujoči učenci in njihovi starši seznanjeni s potekom festivala Turizmu pomaga lastna glava in da soglašajo z javno objavo rezultatov z imeni in fotografijami sodelujočih.

Ravnatelj:
Marko Hvale, prof. mat. in fiz.
