

Več znanja za več turizma
Okusni zakladi: Lokalni kulinarčni spominki s trajnostnim pridihom

PERKMANDELJC

DOBER TEK VAM ŽELI VAŠ JAMSKI ŠKRAT
PERKMANDELJC



Srednja šola Zagorje
Tel: +38635655400
e-pošta :ss.zagorje@guest.arnes.si

NASLOV NALOGE: PERKMANDELJC
PODNASLOV : DOBER TEK VAM ŽELI VAŠ JAMSKI ŠKRAT PERKMANDELJC

Avtorji:

1. Hana Čosić; hanacosic14@gmail.com, 2.b
2. Alekseja Ostojič; aleksejaostojic@gmail.com, 2.b
3. Andraž Klemen Pintar; andrazklemenp@gmail.com, 2.b
4. Tea Prvulović; eterovictea@gmail.com, 2.b

Mentorja: Teo Gosak; teogosak@sszagorje.si
Tjaša Vogel; tvogel@sszagorje.si

Povzetek:

V nalogi smo se osredotočili na zasavske tradicionalne jedi, poleg drugih na jed perkmandeljc, produkt, ki ga bomo tržili. Perkmandeljc ima vse lastnosti lokalnega kulinaričnega spominka: je okusna jed in predstavlja zasavsko kulinariko.

Poleg tega smo se domislili tudi okolju prijazne embalaže, v katero bomo pakirali produkt, ki je popestrena z zasavskim kuolmom. Omenimo pa tudi številne druge zasavske jedi iz časov rudarjev in rudnikov ter povemo nekaj o njihovem življenju in takratnem načinu priprave vsakdanje hrane.

Nalogo smo poskusili predstaviti na čimbolj zanimiv način in zato dodali še krajšo zgodbico o škratu Perkmandeljcu, ki je nastala iz zgodb rudarjev in nepojasnjenih izginotij malic. V zgodbici so opisane najbolj znane karakterne in zunanje značilnosti škrata, govori pa tudi o njegovih zvutih potegavščinah, ki naj bi jih počel rudarjem.

Ključne besede: zasavske tradicionalne jedi, škrat Perkmandeljc, kuolm, rudarji

Abstract:

In this paper, our focus was on traditional dishes from Zasavje, with a special emphasis on "perkmandeljc," a product that we plan to market. Perkmandeljc possesses all the qualities of a local culinary souvenir: it is a delicious dish that represents the culinary tradition of Zasavje. Additionally, we have designed environmentally friendly packaging for the product, enriched with coal from Zasavje. We also mention numerous other dishes from Zasavje from the times of mines and miners, shedding light on their way of life and the preparation of food during that era.

We have endeavored to present the paper in the most engaging manner possible, and thus, we have included a short story about the gnome Perkmandeljč. This tale originated from the stories of miners and the unexplained disappearances of lunches. The narrative describes the most well-known characteristics, both internal and external, of the gnome. It also delves into his clever pranks, which, according to legend, he played on the miners.

Key words: traditional dishes in Zasavje, Perkmandeljč gnome, coal, miners

KAZALO

1. UVOD	1
2. OPREDELITEV PROBLEMA IN CILJI	1
3. PREDSTAVITEV PRODUKTA	2
3.1 KDO JE PERKMANDELJC?	2
3.2 ZGODOVINA ZASAVSKE KULINARIKE	4
3.3 ČRNA KUHINJA	4
3.4 ŽIVLJENJE RUDARJEV	4
3.5 BIVALIŠČE	4
3.6 OPIS PRODUKTA IN RECEPT.....	5
3.7 TRAJNOST, EKOLOGIJA.....	6
3.8 TRADICIONALNE JEDI PO MODERNO.....	6
4. NAČRT TRŽENJA	9
4.1 ANALIZA TRENUTNEGA STANJA NA TRGU	9
4.2 TEMELJNA TRŽENJSKA STRATEGIJA.....	9
4.3 TRŽENJSKI SPLET	10
5. ZAKLJUČEK	11
6. LITERATURA	12

KAZALO SLIK

Slika 1 Zemljevid slovenskih regij.....	2
Slika 2 Perkmandeljč.....	3
Slika 3 Perkmandeljč.....	5
Slika 4 Zasavska »kašota«	6
Slika 5 Krumpantoč.....	7
Slika 6 Knapovsko sonce – funšterc.....	8
Slika 7 Grenadirmarš.....	8



Srednja šola Zagorje

1. UVOD

Tudi letos smo se odločili, da se bomo udeležili mednarodnega festivala VEČ ZNANJA ZA VEČ TURIZMA. Letošnja tema nam je povzročila kar nekaj preglavic - OKUSNI ZAKLADI: LOKALNI KULINARIČNI SPOMINKI S TRAJNOSTNIM PRIDIHOM. Zasavje sicer ni več degradirano območje, tako kot še sedaj piše v nekaterih učbenikih in posledično je tudi industrije manj kot včasih. Turistični delavci in ostala društva se v vseh občinah zelo trudijo, da poleti in pozimi popestrijo dogajanje v naših krajih z namenom, da bi privabili turiste tudi v naše kraje.

Gastronomija v Zasavju temelji na nekaj jedeh, ki so splošno poznane in se nam ne zdijo nič posebnega. Zato smo se kar težko odločili za letošnjo temo, ki naj bi bila posebno privlačna in zanimiva, ter naj bi privabljala ne samo turiste, ampak posebno vrsto turistov, gastronomske turiste. Sicer pa v današnjih časih težko govorimo o posebnih gastronomskih turistih. Kamorkoli že gremo ljudje na oddih ali pa samo na spoznavanje tujih krajev, povsod si želimo poskusiti tudi lokalne jedi, takšne, ki jih pripravljajo prebivalci kraja in niso posebej pripravljene le za turiste.

V Zasavju ne moremo mimo rudnikov rjavega premoga, ki so nekoč določali življenje v naših krajih. Med naborom zasavskih jedi smo se zato odločili, da predstavimo perkmandelj, jed, ki je po našem mnenju primerna tudi za lokalni kulinarčni spominek. Zapakirali jo bomo v lepo papirno škatlico, dodali deklaracijo in tudi delček pretekle zgodovine – delček premoga (kuolma), da se ve, od kod prihaja. Jed je enostavna za pripravo, recept se da tudi enostavno spremeniti - kdor ne mara česna, bo pač spremenil nadev za lastno uporabo.

Za to jed smo se odločili tudi zaradi zgodbe, ki sodi zraven. V nekdanjih rudnikih premoga je rudarjem vedno nagajal jamski škratek Perkmandelj in zganjal vragolije. Zanimivo, da se ga v naših krajih niso bali, le jezni so bili na njega, kadar jim je ukradel malico. Tako je nastala tudi ideja za promocijski video.

Pri izdelavi promocijskega videa nam je pomagal gospod Toni Lisec iz Trbovelj, ki nam je omogočil tudi snemanje v rudniškem rovu in nam zraven povedal marsikaj zanimivega in uporabnega.

Zaradi nagajivega škrateka je trženje našega produkta lažje in ga lahko ponujamo na vseh prireditvah v Zasavju in pri vseh turističnih ponudnikih. Pri izdelavi tržnega načrta nam je pomagala prof. Tatjana Zupanc, saj sami nismo večji tržnega pristopa in izračunov.

2. OPREDELITEV PROBLEMA IN CILJI

Vsebina projekta zajema predstavitev in promocijo produkta in s tem tudi naših krajev, zato v tem projektu opisujemo okusne zaklade zasavske kulinarike "po moderno", katere lokalni kulinarčni spominek bo polžek perkmandelj.

Delo smo si enakovredno razdelili. Razdelili smo si ga na podlagi naših sposobnosti in zanimanj. Dijakinji Tea in Alekseja sta raziskovali in zapisovali zgodovino rudarstva, življenja takratnih rudarjev in njihovega načina prehrane. Hana zelo rada piše, zato se je posvetila zgodbi o Perkmandelju in povezovanju naloge. Andraž pa se je osredotočil na embalažo in izgled produkta. Del raziskovalne naloge, ki se veže na ekonomijo, nam je pomagala sestaviti in raziskati profesorica Tatjana Zupanc.

Cilj turističnega produkta je pričarati okus zasavske kulinarike in razviti okusen spominek, ki bo zaživel in spodbujal k prepoznavnosti Zasavja ter povečal turistični obisk naših krajev.



Srednja šola Zagorje



Slika 1 Zemljevid slovenskih regij

Zasavje leži skoraj v središču Slovenije. Dostopno je iz več smeri, tako npr. pridete iz smeri Maribora ali Ljubljane, nato pa na izvozu za Trojane zapustite avtocesto in ste že v Zasavju, lahko pa pridete tudi iz smeri Radeč ali Litije. V Zasavje se lahko pripeljete tudi z vlakom ali celo z manjšim letalom, saj imamo v Zagorju aerodrom za manjša športna letala.

3. PREDSTAVITEV PRODUKTA

V OZADJU IDEJE “dob’r tek” vam želi jamski škrat Perkmandeljč

To je poved, ki se nam je prva porodila, ko smo izvedeli za temo raziskovalne naloge in si izmislili naslov. Iz te povedi so izhajale naše ideje, ki so pripomogle k realizaciji naloge. Ker so rudarji v takratnih časih veliko delali in malo služili, je bilo življenje rudarjev in njihovih družin zelo skromno. Denarja ni bilo veliko, živila so bila draga in težko dostopna, zato je bila tudi kulinarika zelo preprosta. Živila v receptih so bila osnovna kot so moka, jajca, sol, sladkor ... Priprava je bila popolnoma nezahtevna, da so jedi lahko pripravljale tudi hčere, ki so pomagale v gospodinjstvu, medtem ko so sinovi opravljali fizična dela, ko so bili očetje n’šihti. Ker pa se časi in z njimi tudi družba zelo spreminjajo, so se prav tako spremenile tudi jedi.

3.1 KDO JE PERKMANDELJC?

Srbus, preden vam začnem razlagati kdo sem, kako izgledam in kaj počnem v življenju, bi bilo najbolje, da se vam predstavim. Še enkrat, srbus, sem Perkmandeljč in prihajam iz rudnikov ali kar po zasavsko “iz jame”. Z besedo “srbus” sem vas po zasavsko vljudno pozdravil. Menim, da sem vljudno in iznajdljivo bitje, čeprav so bitja, ki naj bi po njihovih besedah bila ljudje, drugačnega mnenja. Menijo in tudi pravijo namreč, da sem ŠKRAT, in to še ni vse, povrh so dodali še, da sem nagajiv, poreden, majhen, bolj okrogel... Če malo pomislim, v primerjavi z njimi res nisem velik, pa tudi postaven ravno ne. Tudi ponagajam rad včasih, a vse to z dobrim namenom, torej če zgodbo obrnem, po svoje težava tiči v njih, saj jaz motim njih in ne oni mene.

Opisal se bom po svoje, tako kot se vidim sam, le delno bo opis prilagojen mnenju sedaj že upokojenih knapov. Kot sem že omenil, sem bitje, lahko mi rečete tudi škrat. V primerjavi z mnogimi knapi sem res majhne, a obilne postave, imam dva rožička, ki kljub moji dobroti predstavljata “malega vragca”. Svoje rožičke sem po navadi pospravil pod črn klobuk z rumenim trakom, ki se je lepo prilegal k mojemu rumenemu pasu, ta pa se je še bolje prilegal k moji rdeči jakni z rumenimi gumbi. Poleg jakne, pasu in klobuka sem seveda nosil tudi črne hlače. A zakaj ravno črne? O tem vam povem malo kasneje. Obvezna oprema pa so bili zeleni gumijasti škornji, po trboveljsko “bataškorni”, pa kramp in rudarska lampa. Zdaj, ko sem se na kratko opisal, vam lahko povem malo več o mojem načinu življenja.



Moja jutra so se začejala z ranim prebujanjem kar na delovnem mestu, v jami. Na hitro sem se pripravil, si nadel klobuk in malo razmislil, komu bi ponagajal. Odpravil sem se na jutranji sprehod po jami in pazil, da me kdo ne opazi ter si med sprehodom ogledoval malico takratnih rudarjev in premišljeval, katera bi lahko predstavljala moj zajtrk. "Odtujevanje" malic je bila ena od mojih zadolžitev, ki rudarjem ni bila ravno všeč. Moji možgani in moja čutila so v primerjavi s človeškimi nadnaravna. Zakaj? Zato, ker sem vedno prvi zavohal težave, še preden je sploh prišlo do njih. Opozarjanje rudarjev na usipanje rogov (frpruh), na nepričakovano vodo in nenavadne vonjave (plin) je bila moja druga zadolžitev. Poleg odtujevanja malice in opozarjanja rudarjev na grozeče nesreče sem imel tudi tretjo zadolžitev. Zganjanje vragolij in opazovanje obrazov rudarjev, ko so me opazili in me niso mogli ustaviti, je bila moja tretja in tudi moja najljubša zadolžitev. Kljub temu, da sem rudarjem nagajal in jim včasih kuštral lase, vem, da sem jim bil pri srcu, saj sem poleg svoje vedno skrbel tudi za njihovo varnost. No, zdaj ko sem razložil moje zadolžitve, lahko sklepate, zakaj ravno črne hlače. Včasih sem se za svoj obrok moral splaziti tudi skozi kakšen manjši rov, včasih sem se ob zganjanju vragolij spotaknil, včasih ... Naj ne naštevam preveč, enostavno je res, da črnina kuolma ni bila kaj preveč opazna na njih.

Ko sem že ravno omenil odtujevanje malic, naj vam povem, da je moj najljubši obrok predstavljalo rudarsko sonce ali po trboveljsko "funšterc", o katerem si lahko malo več preberete v nadaljevanju raziskovalne naloge. Imel pa sem tudi četrto zadolžitev, ki jo imam še danes in sicer razširjanje rudarske zgodovine med mladimi. Z vso svojo samozavestjo lahko zatrdim, da jo zaradi mene veliko raje poslušajo, prebirajo in tudi samostojno raziskujejo, kot na primer avtorji te raziskovalne naloge, katerim so ravno moje vragolije in naloge pritegnile pozornost k raziskovanju. Zdaj, ko pomislim, kaj vse sem vam že povedal, sem opazil, da sem malo zašel, a nič hudega. Opisal sem vam svoje naloge na delovnem mestu, na kakšen način sem se prehranjeval in s čim sem si napolnil lastno dušo. Kljub temu, da so rudarji v veliki večini že upokojeni in da je večina zasavskih rudnikov že zaprtih, jaz še vedno vztrajam.

Še vedno nadzorujem rudnike in zganjam vragolije ter se včasih pojavim na kakšnem vodenem ogledu ali pa se kar izpostavim na kakšni predstavi. Obiskal sem že številne prireditve in moram priznati, da sem se tam zelo dobro počutil, ko so me vsi opazovali in občudovali. Avtorji te raziskovalne naloge pa so me prosili, da se jim pridružim pri ustvarjanju naloge, ter jim s svojim pripovedovanjem pripomorem k pisanju. Mogoče pa bom imel priložnost obiskati tudi sejem, na katerem bodo svoje raziskovalne naloge zagovarjali le najboljši. Med njimi bodo tudi avtorji te naloge, verjamem v to! Z moje strani bi bilo to vse, mogoče se kdaj srečamo - če me vidite, me le pocukajte za rokav in vprašajte, z velikim veseljem vam bom razlagal o svojih prigodah.



Slika 2 Perkmandelj



3.2 ZGODOVINA ZASAVSKE KULINARIKE

Zasavje je najbolj znano po rudarstvu, ki je zelo vplivalo na zasavsko kulinariko. Vpliv pa je imelo zato, ker je večina tradicionalne zasavske hrane izvirala iz dnevnih obrokov rudarjev. Ene izmed najbolj znanih jedi in tudi tiste, ki jih bomo opisali v tej nalogi so perkmandeljč, krumpantoč, funšterc in grenadirmarš. obroki so bili "težki", kalorični in nasitni, meso in mlečni izdelki niso igrali velike vloge. Jedi so preproste, narejene iz žit, stročnic in okopavin. Sestavine so temeljile na najboljši možni dostopnosti, saj so bile jedi sestavljene iz najbolj osnovnih živil in narejene z zelo preprostimi kuhinjskimi pripomočki.

3.3 ČRNA KUHINJA

Hrana je bila pripravljena v črni kuhinji, tam so kuhali v pečeh ali pa na zidu pred pečjo, taki pripravi hrane je bila prilagojena tudi posoda in orodje: železni lonci, burklje za potiskanje loncev v peč, omela za peč, glinene sklede in lesene žlice. Na tleh je stal škaaf z vodo in največkrat še kotel za pripravo prašičje krme. Ker uživanje hrane v taki kuhinji ni bilo možno, so se pri obedu zbrali v "hiši".

Posoda in pribor sta bila prilagojena štedilniku in velikosti družine. Za pripravo nezahtevne hrane je zadostovalo nekaj loncev in kozic iz emajliranega železa ali pločevine.

Ozimnica je bila temelj družinske ekonomije in njena priprava zelo resno delo, v ozimnico so spadali: krompir, kisl zelje, kisl repa, česen, čebula, fižol in jajca. Krompir so v manjši meri pridelali doma, večjo količino pa so kupovali pri kmetih, ki so ga s konji pripeljali v kolonije. V najlepšem spominu sta ostali krompirjevi vrsti cvetnik in igor. Preden so krompir spravili v klet, ga je bilo treba še posušiti. Tu so nastopili "kritični momenti", ko bi lahko "dobil noge". V izogib temu je krompir varovala "častna straža", ponavadi so bili to otroci. Kmetje so nalagali krompir na vozove s posebnimi ozkimi vilami, ki so imele na koncu zob bunkice, da ni bil ves preboden in presekan. Občasno so posamezni družinski člani šli tudi "v tabrh" - pomagat na kmetijo ob večjih delih, za plačilo pa so dobili jeseni nekaj ozimnice. Klobase in večje kose mesa so prekajevali v "rauh kamrah". Za nekajdnevno uporabo so čez zimo uporabljali "ruski hladilnik", to je prostor med zunanjim in notranjim oknom. Tam so shranjevali sveže meso, mleko in že pripravljena jedila.

3.4 ŽIVLJENJE RUDARJEV

Življenje rudarjev nekoč je neprimerljivo z njihovim življenjem danes. Nekoč so se rudarji z dela vračali v skromna bivališča. V rudnike niso mogli nositi obilnih obrokov, kar je eden od razlogov za nastanek takšne hrane, na to pa je vplivalo, kot že omenjeno, tudi njihovo finančno stanje in dostop do različnih živil. Rudarjem je hrana v rudnikih velikokrat izginila zaradi neznanih razlogov, zato so si pri pripovedovanju prigod svojim otrokom izmislili škrate Perkmandeljca, ki naj bi jim kradel obroke.

Ker so rudarji delali tudi po ves dan, jim seveda skromne jedi niso zadostovale, zato jih je po napornem dnevu doma čakal bolj obilen obrok, ki so ga pripravile žene.

3.5 BIVALIŠČE

Družine rudarjev so bile dokaj obsežne. Otrok je bilo veliko, prav tako dela. Očetje so dnevno hodili v službo, medtem ko so matere skrbele za čistost in urejenost bivališča, funkcioniranje družine, šolanje in vzgojo otrok, kosila, zajtrke, večerje... Ker je bilo življenje takšno, kakršno je bilo, so tudi otroci poleg šole in igre pomagali doma. Sinovi so z očeti skrbeli za fizična dela, medtem ko so hčere materam pomagale v gospodinjstvu.

Stanovanja so bila majhna, skromna, prepojena z vlago, mrzla, zato jih je bilo pozimi potrebno ogrevati. Ogrevali so se s premogom in drvmi. Hiše so bile večstanovanjske ali pa kar vrstne. Imenovali smo jih tudi kolonije. V Trbovljah je najbolj poznano rudarsko stanovanje na Njivi. Stanovanje, ki je včasih služilo bivanju rudarske družine, je danes preurejeno v muzej, ki si ga je možno ogledati s predhodno



Srednja šola Zagorje

napovedjo. Z obiskom muzeja lahko pridobite veliko novih informacij, zanimivosti in zveste kaj več tudi o igri otrok. Igrače so bile izdelane iz različnih stvari: iz strganih nogavic, neuporabnih kuhalnic, lesa... Otroci niso imeli veliko, tako kot večina otrok danes, a so bili zadovoljni in veseli vsake malenkosti.

3.6 OPIS PRODUKTA IN RECEPT

V tem projektu opisujemo tradicionalno zasavsko jed perkmandeljč. Je preprosta jed iz kvašenega testa s kremastim česnovim nadevom, oblikovana v več majhnih polžkov. Jed je zelo preprosta, tako kot ljudje v času rudarstva. Zaradi skromnega življenja v takratnih težkih, a lepih časih, je tudi jed zelo nezahtevna in vsebuje samo osnovne kuhinjske sestavine, ki so bile dostopne tudi delavskemu razredu. Priprava je popolnoma nezahtevna, zato so jed lahko pripravljale tudi hčere in s tem pomagale v gospodinjstvu.

TESTO:

- 75 dag moke (mehke)
- 1 jedilna žlica soli
- 4 dcl toplega mleka
- 1 dcl olja

KVASEC:

- 4 dag kvasa
- 1 žlička sladkorja
- 1 žlica moke
- malo toplega mleka

V zgoraj naštete sestavine pomešamo kvasec. Vse skupaj zamesimo ter iz testa naredimo tri podolgovate hlebčke, ki jih pustimo pol ure vzhajati. Medtem, ko testo vzhaja, naredimo nadev.

NADEV:

- 1 cela margarina (zmehčana, ne topljena)
- 1 zvrhana žlica soli
- 4 rumenjaki
- 6 strokov česna

POSTOPEK:

Vse naštete sestavine skupaj s stisnjenim česnom zmešamo tako, da se nadev lepo maže. Testo razvaljamo v pravokotno obliko (60 cm x 25 cm) in namažemo z nadevom ter zavijemo v klobaso. Klobaso narežemo na 2,5 cm debele kolobarje – perkmandeljčke. Narezane perkmandeljčke položimo v namaščen pekač. Po vrhu perkmandeljčke namažemo z beljakom in potrosimo s sezamom.

Pečemo pri 180 stopinjah, dokler niso zlato rumeni.



Slika 3 Perkmandeljč



Srednja šola Zagorje

3.7 TRAJNOST, EKOLOGIJA

Za našo embalažo smo izbrali papir, saj je ta najbolj prijazen okolju. Papir potrebuje od nekaj tednov do nekaj mesecev za razgradnjo, to je odvisno od dejavnikov okolja. Ekologija in trajnost papirja igrata ključno vlogo pri ohranjanju okolja. Proizvodnja papirja ima pomemben vpliv na gozdove, vodo ter energijo. Recikliranje papirja dodatno zmanjšuje potrebo po sekanju dreves in prispeva k manjšemu obsegu odpadkov. S spodbujanjem recikliranja papirja lahko skupaj prispevamo k trajnostni prihodnosti in ohranjanju naravnih virov.

Papir je razgradljiv in obnovljiv vir, zato smo si ga raje izbrali kot plastiko. Plastika je umeten material, izdelan iz sintetičnih polimerov, medtem ko je papir narejen iz lesne celuloze. Plastika je trpežna, vodoodporna in lahka, vendar se ta ne razgradi v naravi.

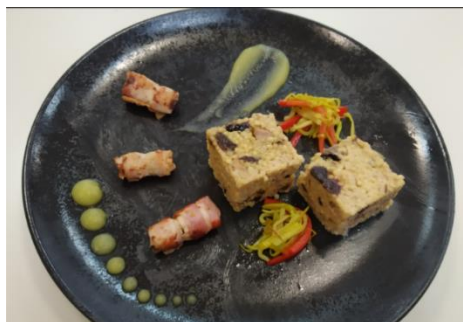
3.8 TRADICIONALNE JEDI PO MODERNO

Kot že omenjeno, se je zaradi spremembe stila življenja spremenil tudi način priprave jedi. Jedi so zato servirane v drugačni obliki, na tisoč načinov. Drastično pa je svojo obliko spremenila jetrnica. Zato vam prilagamo sliko jetrnice po moderno, ki je razstavljena na krožniku z modernim imenom zasavska kašota.

ZASAVSKA "KAŠOTA"

Količine živil za 4 osebe:

0,20 kg svinjskega plečeta,
0,10 kg svinjskih jeter,
0,10 kg slanine,
0,02 kg oljčnega olja,
0,08 kg čebule,
2 stroka česna,
0,25 kg prosene kaše,
0,03 kg kisle smetane,
0,08 kg suhih sliv,
0,002 l maraskina,
sol,
popper,
kumina,
0,05 l zelenjavnega fonda.



Slika 4 Zasavska »kašota«

Postopek priprave jedi:

V zelenjavnem fondu skuhamo proseno kašo, nato prepražimo čebulo ter česen, dodamo meso, ki ga prepražimo, jetra in proseno kašo. Vse skupaj premešamo ter začinimo s soljo, poprom, kumino, dodamo kisle smetano in flambirane slive. Te pripravimo tako, da jih drobno narežemo in v vroči ponvi flambiramo z maraskinom. "Kašoto" garniramo na krožnik in jo obložimo s pečenimi zvitki jeter v slanini, ki smo jih narezali na rezine, jih zavili v slanino in na hitro opekli v ponvi. Na koncu na krožnik dodamo še jabolčno omako.

SOTIRANA ZELENJAVA JULIENNE

Količine živil za 4 osebe:

0,10 kg pora,
0,10 kg korenja,
0,10 kg bučke,
0,10 kg sveže rdeče paprike,



Srednja šola Zagorje

0,001 l oljčnega olja,
sol,
drobnjak,
bazilika,
timijan.

Postopek priprave jedi:

Zelenjavo narežemo na način julienne, jo sotiramo na oljčnem olju, solimo, dodamo sesekljan drobnjak, baziliko ter timijan.

JABOLČNA OMAKA

Količine živil za 4 osebe:

0,30 kg jabolka,
0,008 kg sladkorja,
sok pol limone,
klinčki,
cimet,
0,03 l belega vina,
0,1 l vode.

Postopek priprave:

Jabolka olupimo in jih narežemo na kocke. Damo jih v vodo z limonovim sokom. V ponvi karameliziramo sladkor in dodamo jabolka, začimbe in dušimo. Ob koncu dodamo še vino, ko so jabolka zdušena, jih zmiksamo s paličnim mešalnikom. Da je omaka gladka in tekoča, jo precedimo skozi cedilo.

Prilagamo tudi recepte ostalih najbolj zanimivih zasavskih jedi.

KRUMPANTOČ

Sestavine:

- 3 veliki krompirji
- 10 dag masti
- 1 jajce
- 2 žlici ostre moke
- ščepec soli, popra in peteršilja

Slika 5 Krumpantoč



Postopek:

Surov krompir naribamo, ozmemo, mu dodamo sol, jajce in moko ter sesekljan svež peteršilj. Na vroči maščobi oblikujemo male polpetke in jih z obeh strani popečemo do zlato-rumene barve.



Srednja šola Zagorje

KNAPOVSKO SONCE – FUNŠTERC

Sestavine:

- 25 dag moke
- 2 jajci
- 2-3 dcl vode
- *ščep soli, sladkorja*

Postopek:

Sestavine zmešamo in žvrkljamo, da postane mešanica gosto tekoča. V ponev za palačinke vlijemo malo olja in ko se segreje, vlijemo mešanico, da dobimo za 1 – 2 prsta debelo palačinko. Ko se zapeče na eni strani, jo obrnemo in zapečemo še na drugi strani.



Slika 6 Knapovsko sonce – funšterc

GRENADIRMARŠ

Sestavine:

- 1 kg krompirja
- 1 čebula
- 0,25 dag testenin
- 5 dag domačega zašinka
- sol, poper, peteršilj
- malo olja



Slika 7 Grenadirmarš

Postopek:

Na maščobi prepražimo čebulo, ji dodamo na kocke narezan zašinek in na lističe narezan kuhan krompir. Dodamo kuhane testenine in dobro premešamo.



Srednja šola Zagorje

4. NAČRT TRŽENJA

4.1 ANALIZA TRENUTNEGA STANJA NA TRGU

V Zasavju nimamo nekega razpoznavnega spominka, ki bi ga prodajali v vseh treh občinah in bi bil dostopen vsem turistom in drugim kupcem. Župani pogosto izpostavljajo turizem kot obetavno, a precej zapostavljeno panogo. Vendar se iz leta v leto ponavljajo iste ocene in pričakovanja, situacija pa se ne spremeni. Tradicionalno smo vezani na zgodovino rudarstva, imamo nekaj planinskih koč, ki obratujejo vse leto in sprejemajo pohodnike, turiste in domače obiskovalce. Kulinarična ponudba je prepuščena iznajdljivosti lastnikov in osebja. Lahko izpostavimo še nekaj turističnih kmetij ter steklarsko industrijo.

V Zasavju vsako leto organizirajo kar nekaj prireditev, kjer ima ponudba hrane pomembno vlogo:

ZAGORJE	TRBOVLJE	HRASTNIK
Kulinarični festival Zagorje ob žlici Zasavski šporhet, ajmohtijada	Miklavžev sejem(december) Božični sejem (december) Zasavski šporhet, grenadirmarš	Funšterc, festival stekla in zasavske kulinarike

4.2 TEMELJNA TRŽENJSKA STRATEGIJA

Določitev ciljnega trga

Obiskovalci se razlikujejo po svojih zahtevah, ker pa imamo v mislih zasavsko kulinariko, so ciljna skupina posamezniki praktično vseh starosti.

Glede na ekonomski položaj so srednješolci, študentje, delovno aktivni ali redno zaposleni in upokojenici. Domači kuhinji so pripravljene nameniti kar nekaj pozornosti, časa in denarja.

Naš ciljni trg so tako lokalni, kot tudi drugi obiskovalci. Kljub vsemu pa menimo, da bi bil naš produkt dobra popestritev obstoječe turistične ponudbe. Perkmandeljč bo navdušil tako otroke kot starejše obiskovalce, ki si bodo, ko ga bodo poskusili, zaželeli, da ga pripravijo tudi doma.

Analiza makrookolja

1. Demografski dejavniki: v Sloveniji in prav tako tudi v Zasavju se prebivalstvo stara, povečuje se število samskih gospodinjstev, spreminja se etnična sestava in migracije prebivalstva.
2. Ekonomski dejavniki: veliko število zaposlenih prebivalcev se dnevno vozi v službo v Ljubljano, brezposelnost se je zadnjih letih v Sloveniji in tudi v Zasavju precej znižala, vendar se zopet nakazuje težave v gospodarstvu, kar nakazuje na morebitno povečanje brezposelnih v prihodnosti.
3. Okoljski dejavniki: tudi v Zasavju narašča vpliv »zelenih gibanj« za zaščito okolja.
4. Družbene in kulturne razmere: v zadnjem času so močno izražene težnje k lagodnemu življenju in h globalni povezanosti prebivalstva. Poglavitne kulturne vrednote družbe se odražajo v gledanju ljudi na same sebe, na druge ljudi, na organizacijo, družbo in naravo. Za kulturno okolje so značilni dolgoročni trendi v smeri samopotrjevanja ljudi in prevladujoča posvetna usmeritev pred religioznimi.
5. Tehnološki dejavniki: sodobna tehnologija ima pomemben vpliv na vsakdanje navade ljudi. Ljudje se vse bolj zanašajo na elektronsko pošto, sporočila prek aplikacij za klepet ipd., večina je povezana na socialnih omrežjih, zato so tudi bolj seznanjeni z dogajanjem doma in po svetu. Tako informacije o dogodkih, festivalih, hitreje pridejo do posameznikov. Vse



Srednja šola Zagorje

pogosteje nakupujejo iz udobja doma, kar spreminja tradicionalne navade, zato se morda redkeje udeležujejo prireditve v živo, raje jih spremljajo preko pametnih naprav.

Analiza mikrookolja

V Zasavju je vsako leto (zlasti v spomladanskih in poletnih mesecih ter v okviru božično-novoletnih praznikov) organiziranih kar nekaj festivalov in drugih kulinarčnih dogodkov.

SWOT analiza – analiza prednosti, slabosti, priložnosti in nevarnosti

Notranji dejavniki	Prednosti	Slabosti
	<ul style="list-style-type: none">• mladost in neobremenjenost s preteklimi negativnimi izkušnjami,• prepoznavnost in ugled šole v lokalnem okolju,• ustrezna cenovna politika,• učinkovita in prijazna postrežba	<ul style="list-style-type: none">• pomanjkanje znanj in veščin,• omejene finančne sposobnosti,• zahtevnost izvedbe zaradi upoštevanja vseh predpisov (haccap)
Zunanji dejavniki	Priložnosti	Nevarnosti
	<ul style="list-style-type: none">• spodbujanje skupnega načina preživljanja prostega časa,• ohranjanje lokalne tradicije in lokalne kulinarike,• spodbujanje proaktivnega delovanja v družbi,• relativno poceni produkt	<ul style="list-style-type: none">• slabo vreme,• neudeležba ljudi na dogodkih, zlasti mladih (zaradi vpliva sodobne tehnologije)

4.3 TRŽENJSKI SPLET

IZDELEK

Naš turistični proizvod je prigrizek, poimenovan perkmandelj. Kljub temu, da so sestavine povsem običajne, je narejen po tradicionalnem receptu in ima unikaten okus. Z imenom perkmandelj odražamo lokalno identiteto Zasavja, embalaža je naravna, privablja pozornost in jasno komunicira zgodbo izdelka (Perkmandelj, jamski škrat).

PRODAJNA CENA

Okvirna stroškovna cena za 1 kos znaša 1,00 € (stroški materiala za izdelek in embalažo). Pri oblikovanju cene smo proučili tržne razmere in konkurenčne cene za podobne prigrizke. Zavedamo se, da mora biti cena privlačna za potrošnike. Naš izdelek vsebuje dodano vrednost, ker je narejen po tradicionalnem receptu in ker z njim ohranjamo spomin na rudarsko tradicijo Zasavja. Ker bodo pri distribuciji izdelka lahko nastajali še dodatni transportni in drugi stroški, smo se odločili za prodajno ceno v višini 2,5 €. Pri tej ceni bodo pokriti vsi stroški in povprečni dobiček.

Ker pa je izdelek hitro pokvarljiv, smo pripravljene na prilagajanje cene, npr. znižanje cene proti koncu prireditve na 1,00 €, da pokrijemo vsaj materialne stroške.



Srednja šola Zagorje

TRŽNE POTI

Izdelek bomo občasno ponudili na lokalnih tržnicah, naš izdelek bomo kot prigrizek ponudili lokalnim restavracijam in kavarnam kot dodatek k njihovemu meniju in sodelovali na lokalnih kulturnih in kulinarčnih prireditvah.

TRŽNO KOMUNICIRANJE

Za promocijo našega izdelka bomo uporabili družbena omrežja, na katerih bomo objavljali privlačne fotografije, recepte, zgodbe in obveščali sledilce o dogodkih, na katerih bodo lahko našli naš produkt.

Na kulinarčnih dogodkih bomo pripravili degustacije našega izdelka in tako omogočili kupcem, da pred nakupom izdelek tudi poizkusijo.

Za oglaševanje in degustacije bi v prvem letu namenili 200,00 €.

5. ZAKLJUČEK

Naša naloga se imenuje DOBER TEK VAM ŽELI JAMSKI ŠKRAT PERKMANDELJC. Ker naša šola vsako leto sodeluje na turistični tržnici, smo pogledali v naš arhiv in našli nalogo IZ BABIČINE SKRINJE. Prav tako kot letos je tudi tedaj šlo za kulinarčni spominek in zato smo malo "poškilili" v tedanjo nalogo.

Pregledali smo tudi ostale naloge v arhivu in ugotovili, da se vsako leto prelijejo na papir ideje, ki so vse vredne, da bi zaživele tudi v življenju, obogatile turistično ponudbo in pomagale pri prepoznavnosti Zasavja v Sloveniji in mogoče tudi širše v regiji. Prava škoda je, da se to ne zgodi. Vendar, kot se reče, upanje umre zadnje. Zato bomo z letošnjo idejo, homonimom, Perkmandeljc – jamski škrat in perkmandeljc – jed, zopet upali, da postane resnični kulinarčni spominek Zasavja.

Tokrat se nismo povezovali z lokalnimi ponudniki hrane in z lokalnimi turističnimi društvi, čeprav vemo, da lahko vedno računamo na njihovo podporo. Sami smo se potrudili, pogledali v arhive naše šole ter dobili recepte, ki so že preverjeni.

Kulinarčni spominek je univerzalen, vsi, mladi in stari, imamo radi zvitke testa, obogatene z dobrim namazom. Česnov namaz v hladnih zimskih dneh poskrbi tudi za imunski sistem telesa, da se lažje brani pred vsemi škodljivimi mikroorganizmi. Naša ciljna skupina so odrasli ljudje, od 30 let naprej, ki se česna gotovo ne bodo branili. Mlajše pa naj prepriča jamski škrat Perkmandeljc, ki v naših krajih še vedno živi v zgodbicah in seveda v rudniških jamah, ki jih lahko turisti obišejo na prireditvah JAMATLON in PUNCE V JAMI ter se prepričajo sami.

Perkmandeljc bomo zapakirali v lično škatlico skupaj z deklaracijo in delčkom premoga, da bo vsak, ki bo domov odnesel ta kulinarčni spominek (in ga medtem tudi že pojedel), shranil škatlico kot spomin na rudarske čase, ki so sicer že davno minili, a ostajajo v spominu ljudi.

Čeprav je naš produkt kot vedno le ideja, kako bi obogatili turistično ponudbo v Zasavju, si želimo, da bi ideja postala resničnost. Za realizacijo morajo sedaj poskrbeti drugi. Mi pa se bomo potrudili še za predstavitev na turistični tržnici, s katero bomo pričarali neke druge čase.



Srednja šola Zagorje

6. LITERATURA

- Mlakar Adamič, J. (2004): Teknilo nam je! Zasavski muzej Trbovlje.
- Več znanja za več turizma. Moj kraj, moj »chef«. (2020). Iz babičine skrinje. Pridobljeno 11. 12. 2023 s https://www.sszagorje.si/files/2021/04/Ve%C4%8D-znanja-za-ve%C4%8D-turizma_Moj-kraj-Moj-chef.pdf



Srednja šola Zagorje

PRILOGA 1

SEZNAM SODELUJOČIH DIJAKOV

Naziv šole	Ime in priimek dijaka	Letnik	Kraj stalnega bivališča	Letnica rojstva
Srednja šola Zagorje	Hana Čosić	2.b	Trbovlje	2007
Srednja šola Zagorje	Andraž Klemen Pintar	2.b	Trbovlje	2007
Srednja šola Zagorje	Alekseja Ostojič	2.b	Trbovlje	2007
Srednja šola Zagorje	Tea Prvulović	2.b	Trbovlje	2007



Srednja šola Zagorje

PRILOGA 2

NAČRT PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI

Naša naloga temelji na nagajivem škratu Perkmandeljcu, ki od nekdanj prebiva v rudniških rovih zasavskih premogovnikov, čeprav se je izkopavanje premoga že pred leti končalo. Zato si bomo škrata izposodili tudi za predstavitev naše stojnice. Škrat bo zabaval obiskovalce in jih poskušal zadržati dlje časa pri naši stojnici. Želimo si, da bomo pritegnili obiskovalce, ki se bodo lahko seznanili z dogajanjem v Zasavju na področju turizma. Tako jih bomo spodbudili, da se čez leto dejansko udeležijo turističnih dogodkov pri nas. Seveda bomo obiskovalcem tudi postregli z našim produktom - perkmandeljcom. Stojnica bo odražala rudarsko zgodovino Zasavja. Na predstavitvi bodo sodelovali avtorji turistične naloge z obema mentorjema.