



OSNOVNA ŠOLA VOLIČINA
Spodnja Voličina 82, 2232 Voličina

MAGIČNI OKUSI JURKE



Avtorji:
Zala Družovič
Neja Ditner
Neža Kuhar
Vita Munda
Lia Lucia Kmetič
Alen Malek
Jan Čuček
Maja Daks
Maja Balaj

Mentorji:
Biserka Gavez
Brane Lazič
Petra Šuman
Petra Munda
Mateja Karneža

Voličina, februar 2024

ZAHVALA

Želeli bi se zahvaliti vsem, ki so na kakršen koli način pomagali pri izdelavi tega projekta. Še posebej mentorici Biserki Gavez, prof. geografije, ki nam je pri ustvarjanju pomagala s svojimi nasveti, učiteljici Petri Šuman, prof. matematike, saj je z nami pripravila jurkino marmelado, učitelju Branetu Laziču, prof. likovne vzgoje, za pomoč pri likovnem ustvarjanju projekta, učitelju Daniju Sajtlu, univ. dipl. inž. el., za računalniško podporo in učiteljici Petri Munda, prof. razrednega pouka, za pomoč pri sestavi besedila za spot. Zahvaljujemo se tudi Mateji Karneža, prof. slovenščine, ki je nalogo z veseljem lektorirala.

POVZETEK

V projektni nalogi Magični okusi jurke, s katero sodelujemo na 38. festivalu Turizmu pomaga lastna glava, predstavljamo kulinarični izdelek. Gre za trajnostni kulinarični spominek, s katerim predstavljamo tradicionalne sestavine iz našega okolja. Želeli smo ustvariti privlačen proizvod, ki ti ob jutrih ali grenkih dnevih posladka brbončice in dušo. Naš kulinarični spominek smo želeli v okolico vplesti čimbolj trajnostno in ekološko, torej z najmanjšim možnim ekološkim odtisom na okolje. Vinogradništvo in vinska trta predstavljata tradicionalno dejavnost naše okolice. Ker smo celo življenje vpeti med vinogradniške griče, pogosto ne opazimo potenciala, ki ga imata vinska trta ali grozdje.

V projektni nalogi smo predstavili lastni kulinarični spominek, poimenovan Magični okusi jurke. Ker je naš kraj močno vpleten v vinogradništvo in trajnostni razvoj, smo naš kulinarični proizvod poskusili čimbolj približati tem smernicam. Glede na način življenja, ki ga trenutno živimo, smo ustvarili proizvod, ki bi bil dostopen vsem in izraža identiteto naše okolice. Z našim kulinaričnim produktom želimo hoditi v korak z okoliškimi ponudbami in proizvajalci lokalnih izdelkov.

KLJUČNE BESEDE: vinska trta, marmelada, trajnost, kulinarika, lokalno

Vsebina

UVOD	5
CILJI RAZISKOVALNE NALOGE	5
GROZDJE IN VINSKA TRTA	5
RAZISKOVALNI DEL	6
Načrtovanje projekta.....	6
Jurkina marmelada.....	7
TURISTIČNI POTENCIAL IZDELKA IN OGLAŠEVANJE	8
CENIK.....	10
ZAKLJUČEK.....	11
VIRI IN LITERATURA	12
VIRI SLIK.....	12

Kazalo slik

Slika 1: Jurka.....	6
Slika 2: Turistični produkt: Marmelada - magični okusi jurke	8
Slika 3: Povezava do Instagram profila Magični okusi jurke	9
Slika 4: Plakat za oglaševanje turističnega produkta Magični okusi jurke	9

UVOD

V šolskem letu 2023/24 smo se odločili, da bomo sodelovali na 38. festivalu Turizmu pomaga lastna glava. Letošnja tema festivala so Okusni zakladi. Pri urah turističnega krožka smo raziskovali tradicionalne jedi našega kraja. Odločili smo se, da pripravimo marmelado iz jurke, ki smo jo obogatili z meliso in različnimi vrstami mete. Kot spremljevalni produkt marmelade smo pripravili rozine iz jurke in posebne piškotke iz peškine moke.

CILJI RAZISKOVALNE NALOGE

Cilj naše projektne naloge je bil ustvariti kulinarični spominek iz sestavin, ki so tradicionalne za naše območje. Želeli smo, da naš kulinarični spominek odraža trajnost, tradicionalnost in kulinarično tradicijo našega dela Slovenskih goric. Odločili smo se narediti marmelado iz grozdja s pridihom različnih zelišč, saj je pridelovanje grozdja in izdelkov iz njega tradicionalno za naše območje. Za cilj smo si zadali ustvariti kulinarični proizvod, ki ga ljudje koristijo vsakodnevno, jim je dostopen, ne pušča velikega odtisa onesnaževanja na okolje in je tradicionalen s pridihom.

GROZDJE IN VINSKA TRTA

Grozdje so začeli gojiti že davno in kar hitro so ugotovili, kako ga spremeniti v vino. Vinska trta je trajna, olesenela gojena rastlina. Je vzpenjavka, razrašča se po drevju, grmovju in ob drugih oporah. Slovenija se ponaša tudi z najstarejšo vinsko trto na svetu v Mariboru. Grozdje je plod vinske trte. Poznamo 8000 vrst grozdja, od teh jih 100 uporabljamo za pridelavo vina. Vinska trta se sadi aprila ali na bolj mrzlih predelih maja. Dozori septembra ali avgusta razen v Istri, kjer dozori prej. Pobiranje grozdja s trt imenujemo trgatev in je v vinorodnih krajih povezana z različnimi ljudskimi običaji. Grozdje v osnovi delimo na belo in črno grozdje. Obstajajo tudi avtohtone vrste grozdja, ki jih gojijo samo na določenih krajih.

Glavno razlikovanje grozdja je med vrstami, ki se uporabljajo kot sveže sadje, in tistimi, ki so primerne za pridelavo vina. Namizno grozdje se prideluje predvsem v južnejših krajih, kjer poletna temperatura dovoljuje večje in lepše plodove.

Velike količine grozdja se predelajo tudi za rozine, ki se na široko uporabljajo po vsem svetu.



Slika 1: Jurka

RAZISKOVALNI DEL

Projektne naloge smo se lotili tako, da smo najprej raziskali, kakšno tradicijo imata vinska trta in grozdje v naših krajih ter kakšno vlogo imajo izdelki iz grozdja v naši kulinariki. Raziskovali smo recepte na spletu in povprašali mame in babice, kaj vse so skozi čas pridelovale iz grozdja.

Načrtovanje projekta

V začetku šolskega leta smo na podlagi razpisane teme za 38. festival Turizmu pomaga lastna glava zbirali ideje in zamisli za turistični izdelek, ki bi ga predstavili. Ideja se je porodila, ko smo želeli nek vsakdanji izdelek izboljšati in narediti bolj unikatno. Vsi učenci smo se pri svojih starših in starih starših posvetovali, katere vrste marmelad kuhajo ali so kuhali. Na kakšne/katere načine so nekoč to počeli in kako počnejo to danes. Nato smo si sodelujoči učenci razdelili delo:

- Alen - izdelava plakata, pomoč pri pripravi stojnice, preizkuševalec magičnih okusov,
- Jan - priprava stojnice, snemanje spota, nadzorovanje kuhanja magičnih okusov,
- Vita - snemanje spota, priprava izdelkov za stojnico, priprava zelišč za magične okuse,

- Maja D. - snemanje spota, priprava izdelkov za stojnico, priprava raziskovalne naloge, priprava lončkov za magične okuse,
- Maja B. - snemanje spota, priprava izdelkov za stojnico, mobilna promotorka v trgovskem centru, priprava lončkov za magične okuse,
- Zala - snemanje spota, priprava izdelkov za stojnico, priprava raziskovalne naloge, priprava magične jurke,
- Neja - snemanje spota, priprava izdelkov za stojnico, priprava raziskovalne naloge, priprava končnega izdelka magične jurke,
- Neža - snemanje spota, priprava izdelkov za stojnico, priprava raziskovalne naloge, priprava končnega izdelka magične jurke,
- Lia Lucia – priprava logotipa za izdelek, skrb za promocijo izdelkov magične jurke.

Nato smo naredili časovni okvir priprave marmelade glede na zrelost jurke in načrt poskusa kuhanja ter glavnega kuhanja, saj smo svoj produkt razvijali in izboljševali.

Jurkina marmelada

Prestavljamo se s slastim proizvodom, ki ga na mizah slovenske družine lahko srečamo vsak dan. Marmelado uporabljamo v različne namene tako kot namaz pri zajtrkih in malicah kot pri peki različnih peciv, tort in pit.

Za pripravo naše slastne jurkine marmelade z različnimi dodatki smo uporabili naslednje sestavine: zrelo jurko, sladkor, želin in dodatke (melisa, poprova meta, jabolčna meta).

Priprava jurkine marmelade je bila dokaj enostavna. Najprej smo v lonec dali oprane jagode jurke in ga postavili na štedilnik. Kuhali smo pri zmernem ognju in mešali, da so lupine jagod odstopile in da so jagode spustile sok. Ko so se jagode zelo zmehčale, smo vse skupaj dali na cedilo in pretlačili. Dobili smo čisti jurkin sok. Sok smo postavili nazaj na štedilnik, dodali meto ali meliso in sladkor. Pustili smo, da je zmes zavrela in ji dodali želin, ki smo ga primešali po postopku, zapisanem na embalaži. Ko se je marmelada začela gostiti, smo jo prelili v ogrete kozarčke, odstranili liste melise in mete ter kozarčke zaprli.



Slika 2: Turistični produkt: Marmelada - magični okusi jurke

TURISTIČNI POTENCIAL IZDELKA IN OGLAŠEVANJE

Na turistični potencial izdelka lahko vplivajo različni dejavniki. Ti dejavniki so kulturna dediščina, lokalna kulinarčna tradicija, naravne lepote in trajnostni turizem. Najbolj se potencial izdelka odraža v tradiciji in navadah okolja. V našem okolju ima marmelada veliko veljavo v naši prehrani, vendar jo pogosto naredijo predvsem iz koščičnega sadja, manj pa iz grozdja. Kljub temu da marmelada iz grozdja ali grozdnega soka ni pogosta, lahko popestri turistično ponudbo naše širše okolice. Marmelada iz juke kot turistični produkt odraža lokalno kulturno dediščino, ker so sestavine zgodovinsko povezane z našim krajem. Ponudi lahko tudi edinstveno gastronomsko doživetje. Postala bi lahko stalni spremljevalni produkt restavracij, turističnih kmetij in kavarn kot jed in posladek. Z našim izdelkom bi tako spodbujali lokalni turizem in trajnostni odraz našega kraja.

Promocija izdelka poteka na družbenih omrežjih, kot so Tik tok, Facebook in Instagram. Z QR kodo na enostaven način dostopate do našega profila na Instagramu.



Slika 3: Povezava do Instagram profila Magični okusi jurke

Izdelek promoviramo tudi z letaki in s plakati v TIC in turističnih društvih, Kavarni in vinoteki Maistrova klet, šolah, lokalnih barih in restevracijah. V nadaljevanju vam predstavljamo letak, s katerim se oglašuje naš izdelek.



Slika 4: Plakat za oglaševanje turističnega produkta Magični okusi jurke

CENIK

Kozarec marmelade – Magični okusi jurke (250 ml) 5 €

ZAKLJUČEK

Vsakodnevno se srečujemo z različnimi marmeladami in džemi, zato je bila naša ideja združiti naše tradicionalne sestavine v nekaj svežega, prefinjenega in unikatnega. Tako se je rodila ideja, da naredimo marmelado iz jurke, obogateno z različnimi zelišči. Da izdelek ustvarimo in ga preizkusimo sami ter da med ustvarjanjem izdelka poiščemo potrebne izboljšave. Želeli smo, da je izdelek turistično zanimiv in privlačen.

V sklopu priprave projektne naloge smo ugotovili, da je težava pri realizaciji projekta pri tem, da potrebujemo za množično večletno proizvodnjo magični okusov dokaj dobro opremljeno kuhinjo oziroma prostor za pripravo, kuhanje in pakiranje proizvoda.

VIRI IN LITERATURA

Vrtnarka (20. 2. 2024). *Grozdje (Vinska trta)*. Pridobljeno na <https://www.vrtnarica.si/grozdje/>

Keser B. in Žibert D. (10. 2. 2024) *Grozdje*. Pridobljeno na <https://www2.arnes.si/~sspasorg/vino/dijaki/Grozdje.htm>

Gaia. (15. 2. 2024). *Vinska trta*. Pridobljeno na <https://www.klubgaia.com/si/rastline/rastline/3567-vinska-trta>

Rast Baznik (19. 1. 2024). *Trsne sadike*. Pridobljeno na <https://www.rast-bs.si/katalog/trsne-sadike/jedilno-grozdje-jedilne-namizne-sorte-grozdja/694>

VIRI SLIK

Slika 1: Avtorji, 2023

Slika 2: Avtorji, 2024

Slika 3: Avtorji, 2024

Slika 4: Avtorji, 2024