



TURISTIČNA
ZVEZA
SLOVENIJE



Turistična naloga

SLADKAJMO SE PO SREDNJEVEŠKO

Šolsko leto 2019/2020



Slika 1: Alja, Matjaž in Neža smo vključeni v projekt Turizmu pomaga lastna glava.

Mentorica:
Mateja Simonič, prof. zgodovine

Avtorji: Zaja Postružnik 6. b, Alja Sedič 6. b,
Neža Gašparič 6. b, Matjaž Alič 7. a

Ptuj, januar 2020

POVZETEK

Projekt »Turizmu pomaga lastna glava« Turistične zveze Slovenije pod letošnjim sloganom »Festival naj bo« nas je popeljal v sladko-kulinarično preteklost našega najstarejšega mesta. Učenci smo kar nekaj časa razmišljali, kaj bi, zraven obstoječih dogodkov, privabilo domačine in turiste v mesto. Ker učenci živimo v zgodovinsko pomembnem mestu in ker smo zelo sladkosnedi, se nam je porodila ideja o organizaciji srednjeveškega kulinaričnega festivala, ki bi potekal v obliki tržnice, kjer bi se imeli obiskovalci možnost posladkati s srednjeveškimi sladicami pripravljenimi na sodoben način.

Ljudje, ki bi obiskali kulinarično tržnico, bi zraven okušanja srednjeveških sladic imeli možnost domov odnesti tudi sladki spominek, ki spominja na naše najstarejše mesto, edinstvene čokoladne praline v obliki ptujskih grbov in kurentov. Zaradi znanega slogana našega mesta »Ptuj – zakladnica tisočletij« smo naše čokoladne praline poimenovali »Sladki zaklad«.

V nalogi smo predstavili izsledke naših raziskovanj o srednjeveških sladicah, pripravo sladic v gospodinjski učilnici (knjižico receptov), načrt izvedbe festivala in trženje sladic s pralinami, prav tako pa smo pripravili kuharsko oddajo »Srednjeveški masterchef«.

Ključne besede: Srednji vek, sladice, kulinarična tržnica, sladki spominek

SUMMARY

This year's project "*Turizmu pomaga lastna glava*" by Tourist Association of Slovenia, which is titled »*Let It Be a Festival!*«, has taken us into the sweet culinary past of our Slovenian oldest town. The students brainstormed about what would, along with current events, invite local residents and tourists into our town. We live in a historically important town and at the same time we also have a sweet tooth, that is why we came up with an idea about putting up a medieval culinary festival in form of a market, where visitors would get an opportunity to try medieval desserts prepared in a modern way.

Visitors would also get an opportunity to get a "sweet souvenir" in the shape of Ptuj's coat of arms and a traditional carnival figure "kurent", which remind us of the oldest town in Slovenia. We decided to call the pralines "Sweet Treasure" based on a well-known slogan of our town "Ptuj – Treasure of a Thousand Years".

The project presents our research findings on medieval desserts, the preparation of desserts in our cooking classroom (a recipe book), a festival and marketing plan, and a cookery show "Medieval MasterChef" that we also prepared.

Keywords: Middle Ages, desserts, culinary market, sweet souvenir

ZAHVALA

Takšne vrste turistično nalogo je skoraj nemogoče pripraviti brez pomoči strokovnjakov, učiteljev in drugih zunanjih sodelavcev šole, zato je potrebno nameniti nekaj besed tudi njim.

Najprej bi se radi zahvalili ge. ravnateljici Heleni Ocvirk, da je projekt podprla ter spremljala naše delo.

Zahvaljujemo se ptujski zgodovinariki ge. Mariji Hernja Masten, ki nam je s svojim znanjem podala veliko koristnih informacij o srednjeveških in novoveških sestavinah in receptih ter nas usmerjala pri izbiri literature za teoretični del naloge.

Zahvaljujemo se tudi društvu Cesarsko-kraljevi Ptuj, ki nam je za predstavitev pripravljen posoditi srednjeveška oblačila in druge eksponate.

Zahvalili bi se učiteljici dr. Renati Debeljak za lektoriranje naloge in mag. Vojku Jurgecu za angleški prevod povzetka.

Na koncu pa bi se še radi zahvalili naši mentorici Mateji Simonič, ki je naš projekt vodila, nas usmerjala, z nami načrtovala program festivala ter aktivno pri tem sodelovala.

KAZALO

1. UVOD	7
1.1 NAMEN IN CILJI NALOGE.....	7
1.2 STRUKTURA NALOGE.....	7
1.3 METODE DELA.....	8
1.4 PREDVIDENI STROŠKI.....	9
2. PREHRANA NA NAŠEM OBMOČJU NA PREHODU IZ SREDNJEGA V NOVI VEK ... 10	
2.1 KUHARSKE KNJIGE IN ZAPISOVANJE RECEPTOV.....	10
2.2 KUHARSKE KNJIGE S PTUJSKEGA OBMOČJA.....	11
2.3 PREHRANA RAZLIČNIH DRUŽBENIH SLOJEV.....	12
2.4 SREDNJEVEŠKE SESTAVINE.....	13
2.5 JEDI, NAŠTETE V IZPOVEDIH ČAROVNIŠKIH PROCESOV.....	14
2.6 KAKŠNE SO TOREJ SREDNJEVEŠKE SLADICE?.....	15
3. NAŠ PROJEKT – »SLADKAJMO SE PO SREDNJEVEŠKO«	16
3.1 RECEPTI SREDNJEVEŠKIH SLADIC PRIPRAVLJENIH NA SODOBEN NAČIN.....	16
3.1.1 PEČENA JABOLKA Z NADEVOM IZ MEDU IN OREHOV.....	16
3.1.2 JABOLČNA ČEŽANA.....	17
3.1.3 LECTOVO SRCE.....	17
3.1.4 CVRTKI POLNJENI Z ŽAJBLJEM IN JABOLČKI.....	18
3.1.5 PTUJSKA OREHOVA POTIČKA.....	19
3.1.6 KURETOVI KROFI V PEČICI.....	20
3.1.7 SREDNJEVEŠKO SADJE PRELITO S ČOKOLADO.....	21
3.1.8 MALA GIBANICA PO NAŠE.....	21
3.1.9 MEDENI NAPITEK.....	22
3.1.10 BREZALKOHOLNO PIVCE.....	22
3.2 SREDNJEVEŠKI MASTERCHEF.....	23
4. ČOKOLADICE IZ SREDNJEVEŠKE SESTAVINE V OBLIKI PTUJSKEGA GRBA IN KURENTA	23
4.1 RECEPT ZA OREHOVE PRALINE.....	25
4.2 NA KRATKO O ČOKOLADI.....	25
5. CANVAS – POSLOVNI MODEL KULINARIČNE TRŽNICE »SLADKAJMO SE PO SREDNJEVEŠKO«	26
5.1 POTEK FESTIVALA.....	27
5.2 TRŽENJE PROIZVODA.....	28
6. ZAKLJUČEK	29
7. LITERATURA IN VIRI	29

KAZALO SLIK

Slika 1: Alja, Matjaž in Neža smo vključeni v projekt Turizmu pomaga lastna glava	1
Slika 2: Priprava jabolk za sladico	16
Slika 3: Polnjenje jabolk	16
Slika 2: Priprava jabolk za čežano	17
Slika 3: Lectovo srce v nastajanju	17
Slika 6: Priprava testa	18
Slika 7: Cvremo	18
Slika 8: Učenke s pripravljeno srednjeveško sladico	18
Slika 9: Učenci se sladkamo s ptujsko potičko	19
Slika 10: Gnetenje testa	20
Slika 11: Oblikujemo testo	20
Slika 12: Kurentovi krofi	20
Slika 13: Komaj čakamo, da poskusimo kaj smo pripravili	20
Slika 14: Srednjeveška posoda za pijačo	22
Slika 15: Izdelava grbov in kurentov	23
Slika 16: Kurent in ptujski grbi, izdelani iz das mase.....	23
Slika 17: Izdelava kalupov	24
Slika 18: Pripravljene kalupe	24
Slika 19: V kalupe ulivamo čokolado	24
Slika 20: Čakamo, da se čokolada strdi	24
Slika 21: Čokoladne praline	24
Slika 22: Embalaža in logotip pralin »Sladki zaklad« zakladnica tisočletij	24
Slika 23: Po "možganski nevihti" smo se lotili priprave poslovnega modela Canvas za našo kulinarčno tržnico "Sladkajmo se po srednjeveško"	26
Slika 24: Razmišljamo o naši poslovni ideji	26

1. UVOD

Učenci OŠ Olge Meglič smo zelo sladkosnedi, zato smo se odločili, da sodelujemo v letošnjem projektu Turizmu pomaga lastna glava z enodnevним kulinarčnim festivalom, kjer bomo turistom ponujali srednjeveške sladice, pripravljene na sodoben način, in naš edinstveni produkt, ki spominja na naše najstarejše mesto, čokoladne praline v obliki ptujskega grba in kurenta iz lokalno srednjeveške sestavine (orehov). Festival smo poimenovali »Sladkajmo se po srednjeveško«.

1.1 Namen in cilji naloge

Naš glavni namen, zaradi katerega smo se odločili sodelovati v projektu, je pripraviti sladko kulinarčno tržnico, ki bi v mesto privabila še več domačinov in turistov. Da pa to lahko izvedemo, moramo preučiti strokovno literaturo o prehrani v srednjem veku, srednjeveških sestavinah, receptih in sladicah ter jedi tudi pripraviti. Cilj festivala je ljudem ponuditi srednjeveške sladice, pripravljene na sodoben način, sladki spominek, ki spominja na mesto Ptuj, knjižico receptov in jih popeljati v čas »sladkega srednjega veka«. Cilj je prav tako povabiti obiskovalce, da s svojo srednjeveško preobrazbo (oblačila, frizura ...) prispevajo svoj delček v mozaik srednjeveške kulinarčne tržnice.

1.2 Struktura naloge

Naloga je sestavljena iz teoretičnega in raziskovalnega dela.

V prvem delu smo predstavili namen in cilje naloge ter njeno strukturo in metodologijo dela, s katero smo si pomagali pri izdelavi naloge.

V drugem delu naloge so predstavljeni srednji vek in dogodki, ki so prav tako vplivali na prehrano, kuharske knjige z našega in širšega območja, prehrana družbenih slojev, srednjeveške sestavine in kot zanimivost jedi, našete v izpovedih srednjeveških čarovniških procesov.

V tretjem raziskovalnem delu pa predstavljamo recepte in pripravo srednjeveških sladic, ki smo se jih učenci lotili v šoli, našo kuharsko oddajo »Srednjeveški masterchef«, poslovni model Canvas ter načrt izvedbe festivala v naši neposredni bližini šole pred mestno hišo na Glavnem trgu.

1.3 Metode dela

Pri izdelavi naloge smo uporabili različne metode dela.

- Najprej smo se zbrali vsi sodelujoči, ki smo pri tej turistični nalogi sodelovali. Ker je naše delo potekalo večinoma v skupinah, lahko rečemo, da je prevladovalo timsko delo, zato smo določili obveznosti, ki jih ima posameznik za opraviti.
- Na podlagi navodil in opornih točk Turistične zveze Slovenije¹ smo s pomočjo možganske nevihte skupaj z mentorico določili naš naslov naloge in teme, ki jih bomo obravnavali.
- Že na začetku raziskovanja pa smo naleteli na težavo, saj nas je pestilo pomanjkanje direktnih virov o sladica v srednjem veku. Vsakodnevno življenje je skozi stoletja namreč potekalo po usklajenih navadah s samoumevnostjo, ki pa se zgodovinarjem ni zdela pomembna, da bi o njej pisali. Obrnili smo se na ptujsko zgodovinarico go. Marijo Hernja Masten, ki se je s to tematiko že ukvarjala. S svojim bogatim znanjem nam je pomagala pri izbiri literature, nas usmerjala ter nam izpisala nekaj izvirnih receptov.
- Obiskali smo knjižnico Ivana Potrča in Zgodovinski arhiv Ptuj.
- Podatke smo iskali tudi na medmrežju.
- Obiskali bomo Društvo cesarsko-kraljevi Ptuj in jih prosili za izposajo oblačil in drugih srednjeveških rekvizitov.
- Seveda bo potrebno obiskati tudi našo županjo in tudi njej predstaviti projekt, saj je potrebno za le-tega dobiti dovoljenje, saj bi se festival odvijal na Glavnem trgu pred Mestno hišo. Prav tako bi za sodelovanje prosili Radio Tednik Ptuj, ki bi nam pomagal pri reklamiranju našega dogodka.
- Učenci smo zavihali rokave in se v gospodinjski učilnici vsak četrtek in petek preizkušali v pripravi srednjeveških sladice na sodoben način. Pripravljene sladice bomo ponujali obiskovalcem kulinarične tržnice »Sladkajmo se po srednjeveško«.
- Lotili smo se izdelave čokoladnih pralin, in sicer vseh postopkov od izdelave modelčkov in kalupov, vlivanja čokolade in do izdelave ter dizajniranja embalaže.

¹ <http://www.turisticna-zveza.si/Dogodki/420/pravilnik.pdf>

1.4 Predvideni stroški

Stroški celotnega projekta znašajo okrog 700 evrov. Predvsem bodo stroški nastali za nabavo sestavin, potrebnih za pripravo sladice, ter za stroške izdaje knjižice kuharskih receptov. Kar velik stroškovni zalogaj pa je prav tako celotna priprava sladkih spominkov – pralin.

Kaj?	Stroški
Prostor (Glavni trg) in stojnice (MO Ptuj)	0
Srednjeveška oblačila in rekviziti (prispeva Društvo cesarsko-kraljevi Ptuj)	0
Priprava in pospravljanje tržnice	Prostovoljci, starši, sorodniki, učitelji, učenci
Priprava lesenih gajbic (mizice) in slamnatih kock (stoli), kjer bi sedeli obiskovalci.	Prostovoljci, učenci, in lokalna kmetija, ki nam donira material.
Knjižica kuharskih receptov (1000 izvodov)	100 EUR
Pomoč pri pripravi sladice	Učenci, prostovoljci, starši, stari starši, upokojenci, kmečke žene
Sestavine za sladice	400 EUR
Material za pripravo čokoladic	200 EUR
Radio Tednik Ptuj	0
Skupaj (okvirno)	700 EUR

2. PREHRANA NA NAŠEM OBMOČJU NA PREHODU IZ SREDNJEGA V NOVI VEK

Srednji vek delimo na zgodnji srednji vek (6.–11. stol.), visoki srednji vek (11.–ok. 1250) in pozni srednji vek (ok. 1250–ok. 1500; pri nas še dlje). V srednjem veku so obstajale velike družbene razlike med sloji (plemstvo, cerkev, meščani, kmečki podložniki in brezpravni berači), ki pa se morda vidijo najbolj prav v prehrani. Prvi in drugi so jedli požrešno, meščani dobro, vsi ostali pa revno, enolično in siromašno.

Med obdobji so obstajale velike razlike. Posamezna časovna obdobja so doživela velike prelomnice, ki so vplivale na razne sfere vsakdanjega življenja, tudi na področju prehrane. Pomembne prelomnice, ki so imele velik vpliv na kulturno življenje na našem območju, so bile:

- Križarske vojne (tretjo križarsko vojno je od 1189 do 1199 vodil angleški kralj Rihard Levjesrčni, katerega je poskušal ujeti Friderik Ptujski).
- Vitezi, ki so se vračali v Evropo, so se na Orientu spoznali s tamkajšnjimi eksotičnimi začimbami, jedmi, sadjem, papirjem, raznim blagom, znanostjo in arabskimi številkami. Vse te dobrine so prihajale v evropski prostor po znanih trgovskih poteh in bile kot uvoženo blago zelo drage in torej dostopne le višjim družbenim slojem.
- Kolumbovo odkritje Amerike (12. 10. 1492 – San Salvador),
- Prva plovba Magellana okrog sveta (1519–1522)
- in portugalski pristanek na Kitajskem.

2.1 KUHARSKE KNJIGE IN ZAPISOVANJE RECEPTOV

Med najbolj znanimi srednjeveškimi kuharskimi knjigami je znana nemška knjiga z naslovom *Das Buch von guter Speise* (orig. visokosrednjeveški zapis »*diz buoch von guoter spise*« oz. po slovensko *Ta knjiga govori o dobrih jedeh*). Zapisana je bila leta 1350 v nemškem jeziku in jo hranijo v Univerzitetni knjižnici v Münchnu (signatura 2°Cod. ms. 731, Cim).

Trgovsko središče z začimbami so bile Benetke. Iz mitninskega zapisnika smo razbrali, da so prišle dobrine iz Benetk tudi skozi mestna dravska vrata – od južnega sadja do začimb in dragocenega blaga, čipk, stekla in vina (Hernja Masten: prispevek, 2003, 34–35).

Med leti 1564 in 1619 je imela bogata kuhinja glavnega deželnega mesta Gradec velik vpliv. Na deželnem zboru je po več tednov zasedal zbran svet plemstva. Takrat so bile tam zasedene vse palače in vsi hlevi za konje, plemiči so bogato jedli in pili. Nekatere njihove jedi je kasneje prevzela meščanska kuhinja.

Georg Widmannsteter je bil leta 1600 edini notranjeavstrijski tiskar (ostale protestantske tiskarje so iz dežele izgnali), ki je leta 1686 nastisnil *Koch- und Artzney-Buch* (Knjiga jedi in zdravil), ki se hrani v štajerski deželni knjižnici v Gradcu. Knjiga je bila namenjena bogatemu plemstvu. Da pa je bilo zdravje odvisno od jedi, nam pove že sam naslov knjige. Danes je težko pripraviti jedi po tej kuharski knjigi, saj ni nikjer navedenih točnih mer, količin in teže sestavin. Menda je bilo tako vse znano in bi naj kuharje samo spomnilo na sestavine. Navedba dragih sestavin (npr. bobrovo meso, ki so ga uporabljali tudi na Ptujju, saj je v gradu slika zadnjega bobra, ulovljenega v Dravi) in začimb kaže na to, da so jih uporabljali v plemiški kuhinji in kleriki. Navadni ljudje si takih jedi niso mogli privoščiti (npr. »Schmaltzkoch« – cesarski praženec in »pohani picek«). Približno deset let kasneje je Eleonora Maria Rosali von Liechtenstein, poročena kneginja Eggenberg, skoraj dobesedno povzela to kuharico in izdala svojo knjigo zdravil in jedi. Do 19. stoletja so bile vse izdane kuharske knjige namenjene le bogataševi kuhinji (Hernja Masten: Zapiski).

Katharina Pratobevera je leta 1858 pod psevdonimom Katharina Prato izdala kuharsko knjigo z naslovom »*Die süddeutsche Küche*«, ki je bila prva praktična knjiga za neuke. Knjiga je postala »bestseller« in jo je imela vsaka hiša na Štajerskem. Knjiga je doživela prevode v 16 jezikov, tiskali so jo vse do leta 1957 ter je doživela 80 naklad. Zbrala in popisala je prav tako vse nacionalne jedi vseh narodov nekdanje avstrijske monarhije, med njimi prav tako recepta za pripravo kranjske klobase in potice. Pratobevera je zapisala, da imajo vse tiste meščanske hiše, ki imajo v hiši salon, ob 5. uri čajanko. Opisala je umetnost praženja prave kave. Vse mere pa je prilagodila na nov metrični sistem, ki je bil v monarhiji uveden leta 1876. Recept je začela z besedami: »*Vzemi ...*«.

Stare kuharice so rekle, da imamo pri nas na Štajerskem graško in dunajsko kuhinjo z vplivi beneške in francoske kulture z uporabo veliko zelenjave, sadja in zelišč namesto začimb.

2.2 KUHARSKÉ KNJIGE S PTUJSKEGA OBMOČJA

Slovinci smo prvo kuharsko knjigo dobili relativno pozno. Izdal jo je Valentin Vodnik leta 1799 z naslovom *Kuharske bukve*. Vodnik je zbral 350 receptov, vendar je med njimi malo domačih, kranjskih jedi. Naslednja slovenska knjiga o kuhanju je bilo prevodno delo, ki jo je napisal Andrej Zamejic leta 1850 z naslovom *Nove kuharske bukve* z 200 jedilnimi listki. Leta 1868 pa je izšla *Slovenska kuharica*, ki jo je napisala Magdalene Pleiweis, s katero smo Slovenci dobili prvo izvirno kuharsko knjigo.

Pa da se vrnemo v naše obdobje; tudi iz 15. stoletja imamo ohranjene zapise o bogati cerkveni in plemiški kuhinji. Dober kašipot za to obdobje in okolico Ptuja ter desno stran Drave nam opiše popotni dnevnik Paola Santonina. Santonini je kot pravnik in tajnik v letih 1486 in 1487 spremljal oglejskega patriarha na dveh vizitacijah v naše kraje. V svoj osebni dnevnik si je zapisoval posebnosti, običaje in nenavadne dogodke, ki jih je na poti doživel, največ pozornosti pa je namenil hrani, ki jo je dobil patriarh in njegovo spremstvo v naših krajih.

Bogat fond knjižnice Ivana Potrča ima ohranjene kuharske knjige od 16. stoletja naprej. Naj omenimo knjigo Adama Lonicerija iz leta 1582 o zeliščih, drevesih in začimbah. Pomembna je knjiga *Köchin*, natisnjena v Nürnbergu leta 1691. V zgodovinske arhivu na Ptuju pa hranijo tudi rokopis z naslovom *Navodila za pripravo zdravil in jedil* iz leta 1683 (signatura SI_ZAP R -57).

2.3 PREHRANA RAZLIČNIH DRUŽBENIH SLOJEV

Hrana plemičev in visokih cerkvenih gospodov na Štajerskem je bila bogata, imela je več hodov. Na njihovem jedilniku je bil beli kruh, jedi iz divjačine, razne vrste rib in uvožene začimbe. Vse to je bilo značilno za gosposko kuhinjo. V glavnem mestu Gradec so v 15. stoletju poznali sladko smetano, prelito preko svaljkov, posladkanih s sladkorjem. Na mizi so bili prav tako pitani kopuni in kokoši v omaki, zelje s sesekljanim špehom, kozličkova pečenka, krap, razne juhe, raki, popečeni na maslu in servirani s čebulo.

Preprosti ljudje pa so se prehranjevali večinoma z jedmi, pripravljenimi iz žita in zelja. Meščani so v svojo kuhinjo redno dodajali še meso, vključno z drobovino, kurjimi kremplji in glavami.

Obroki so bili natančno določeni; meščan in kmet sta jedla kosilo ob 12h, uradniki, advokati in višji meščanski sloji ob 13h, plemstvo pa ob 14h ali pa tudi kasneje. Razlogov za dobra kosila je bilo mnogo, npr. krst, poroka ali celo smrt. V meščanskih družinah hrana ni bila zgolj »napolniti želodec«, temveč tudi zunanje reprezentiranje statusa.

Iz receptov, zapisanih v kuharski knjigi iz 17. stoletja na Štajerskem, izvemo, da pri nas v tem času niso poznali krompirja, paradižnika, buč, riža ali kave.

Kmetje so na podeželju pekli in kuhali v črni kuhinji, ki se je pri nas obdržala vse do 20. stoletja. V mestih so od ok. 1850 imeli že štedilnik (»šparhet«) s pečico (»pratrol«).

2.4 SREDNJEVEŠKE SESTAVINE

Preden smo se lotili raziskovanja, nam je ga. Marija Hernja Masten povedala, da smo se odločili za kar zahtevno nalogo, saj srednji vek sladice, kakršne poznamo danes, sploh ni poznal. Ker je za sladico, kakor že njeno ime pove, potrebno imeti sladkor in druge sestavine, jih je bilo težko pripraviti, saj nekaterih sestavin niso poznali, ali pa so bile zelo drage, ker so bile uvožene.

SLADKOR

Pradomovina sladkorja je Indija. Ime sakara izvira iz Sanskrta (staoindijski knjižni jezik). Sladkor so poznala antična ljudstva, saj so ga Grki in Rimljani uvažali iz Daljnega vzhoda. Z njim so sladkali vse jedi, tudi meso in pijače, še zlasti pa vino. Evropski srednji vek sladkorja ni poznal, šele vrnitev križarskih vitezov iz Svete dežele je v Evropo ponovno prinesel sladkor in sladice.

Pridelavo sladkorja iz sladkornega trsa so na zahod prinesli Arabci. Na Kreti so okoli leta 1000 ustanovili prvo industrijsko rafinerijo sladkorja in otok je nosil ime Qandi (kandi), kar pomeni kristaliziran sladkor. Ker sladkorni trs v severnem hladnem podnebjju ne uspeva, so velike države zahoda začele gojiti sladkorni trs v svojih kolonijah, kar je pa bila donosna trgovina. Sladkor iz sladkorne pese pa so začeli pridobivati v Prusiji konec 18. stoletja, od koder pa se je tehnologija razširila po vsej Evropi.

SADJE

Šele z razširitvijo nekaterih sadnih vrst (oreh, lešnik, sliva, jabolko, marelica, hruška, nešplji) so začeli izdelovati suho sadje (klojci). Ker srednji vek ni poznal konzerviranja hrane, so sadje večinoma sušili na zraku (kakor npr. sušeno meso v »mesijakih« na podstrešju). Da so se živila ohranila, so jih morali hraniti v mrzlih kletih, globokih ledenicah ali obokanih kletih.

MED

Kot sladilo so v srednjem veku poznali med, ki ga tudi danes uporabljamo namesto sladkorja. Med najdemo med malimi hišnimi dajatvami, ki so bile zapisane v urbarjih gosposčine Ptujski grad iz leta 1714.

2.5 JEDI, NAŠTETE V IZPOVEDIH ČAROVNIŠKIH PROCESOV

V tem poglavju bomo kot zanimivost opisali dve izpovedi čarovniških procesov, iz katerih je prav tako razvidno, kaj so v preteklosti jedli.

Čarovniški proces proti Uršuli Kolar (Ursula Kollar) zaradi čarovništva 1661, Hrastovec

»Zaslišanje 18. avgust 1661, Uršula Kolar, stara 36 let, ovadila jo je Uršula Wolwek (Ursula Wolwek) in jo obdolžila čarovništva. Zaradi opravičenega suma so jo zaprli in jo zaslišali. Uršula je priznala, da je pred tremi leti julija, ko je šla v soboto domov iz Maribora, na mostu pri sv. Marjeti pri Pernici nekaj višje od ribnika v Močni, nehote naletela na skupino čarovnic, ki so tam plesale, pele, jedle in pile ter bile dobro razpoložene. Izmed njih je gospa Wolwek tudi njej prinesla pijačo. Kakor hitro je naredila požirek te pijače pa ni bila v glavi več razsodna in od tega trenutka dalje svojih misli ni mogla več usmeriti na dobro. Na tem čarovniškem shodu so bili prisotni: Ursula Wolwek, tista, ki je njo zapeljala, Luka Kreatsch in Marina, njegova žena, prej viničarka pri Gerlinu, sedaj je mala podložnica mestnega župnika iz Gradca, žena Janžeta Triplata iz Gradišča, ki ima vinograd od gospostva mariborski grad, Katarina - žena Blaža Kampferja, slivniškega podložnika, Magdalena Ferk in Martha Drosig. Tam so ostali do polnoči. Veselo so jedli, pili in plesali. Kreatsch je tam kuhal in pekel **kruh**. Peč je našel tam že postavljeno. Stala je poleg mostu. Jedli so sede kar na zemljinih tleh. Jedli so **kuhano in pečeno goveje meso in sveže sadje**. Obdolženka ne ve, kdo je prinesel hrano. Kruh in meso sta ji zelo teknila. Vino je stalo v velikem vrču iz katerega so ga natakali v manjše vrčke. Izmed prisotnih je bil Luka Kreatsch natakar, ta jih je spodbujal k plesu. 5. decembra je bila zaslišana Uršula Koller, najprej brez, nato z mučenjem. Izpovedala je, da je hrano prinesel hudič. Ko so se najedli, jih je stara Wolwekovca namazala s črno mažo pod pazduhami. Kmalu je njeno telo postalo lahko kakor pero in potem so postali kakor štorkele ter so odleteli na Rogaško goro, spredaj hudoben duh, nato Stara Wolwekoviča in Ferkoviča. Tam je že bila velika množica ljudi s Hrvaške, ljudje obeh stanov tako svetnega ko cerkvenega. Kakor že poprej pri križu so tudi tukaj jedli in pili. Tudi sama je pomagala pripraviti jedi. Jedli so meso, ki ga je pripravila, goveje meso in kruh, ki je izgledal kakor **rženi kruh**. Jedli so tudi **sadje, jabolka, hruške in slive** in podobno.«

Čarovniški proces proti Heleni Klančnik, leta 1701

»30. septembra 1701, podložnica gospostva Turnišče, stara 44 let, privedena pred krvnega sodnika v okraju Celje, sicer poročena ženska po imenu Helena (Glanitschnigg), obsojena čarovništva. Priznala je, da je pred 8. leti pasla krave na pašniku, ko se ji je približala v podobi kače Uršula, žena Andreja Klenošeka (Klenoschäck), minoritskega gozdarja. Nato se je iz kače spremenila v človeka ter se začela z njo pogovarjati. Za jesti ji je ponudila **gibanico »eine Gobanze«**. Prišla je še Špela, žena Mihaela Bezjaka (Wesiak), minoritskega podložnika. Tudi ona je jedla gibanico, ki jo je ponudila Uršula. Obe ženski sta ji prigovarjali naj gre z njima. Podale so si roke, se dvignile v zrak in odletele na Rogaško goro (Donačka gora). Tam so jedle komaj cvetoče **češnje**, zato da ne bi dozorele. Tam so tudi pili in plesali, preden so odletele nazaj domov«.

Vir: Štajerski deželni arhiv Gradec, fond Hrastovec, Justitialia: (Stla, Guttenhaag Archiv, Justitialia). Pridobljeno: 1. 11. 2019 iz zapiskov Marije Hernja Masten).

2.6 KAKŠNE SO TOREJ SREDNJEVEŠKE SLADICE?

Popotni dnevnik, ki ga je napisal Paolo Santonino, tajnik oglejskega patriarha, je neprecenljiv vir za preučevanje prehrabnenih navad na našem območju v srednjem veku. V nadaljevanju bomo citirali različne sladice, ki so Santoninu bile ponujene ob vizitaciji po naših krajih v letih 1485 in 1487:

»Z medom politi krofi – »pastille« in kislo mleko; Razne vrste hrušk in jabolka odličnega okusa in barve; Jed iz zelo sladkih hrušk, ki so jih najprej skuhal v vodi, potlej položili v skledo in nato prelili z maslom in polskadkimi začimbami; Hruške, jabolka, orehi in češplje; Rezanci iz moke, kuhani v mleku in mastni juhi – vsem so bili všeč, saj so okusni in sladki; Odličen cvrtnjak, polnjen deloma z žajbljem, deloma z drobnimi jabolčki, in potresen ne s soljo, ampak s sladkorjem; Za poobedek smo imeli velik kos mladega sira, sveže orehe in sladke hruške; Na desetem in zadnjem mestu kosila so bile hruške, orehi in jabolka; Močnati krofi, ocvrti v ponvi in z zavaro politi; Za poobedek ni manjkalo sladkih hrušk, belih in rahlih jabolk in svežega, sladkega grozdja; Sedmič, z novim prihodom so nas razveselili livanci, podobni salati endiviji, preliti z medom. Za poobedek ni manjkalo sladkih hrušk, belih in rahlih jabolk in svežega, sladkega grozdja; Rahlo pecivo, posuto s hladnim snegom ali bolje rečeno z odličnim sladkorjem; Sladek sir s hruškami, jabolki in rdečkastimi breskvami; Jabolka in hruške, sir in zelene orehe – z vsem tem pa snežnobel kruh in tako bistro vino, da si ga ločil od vode samo po okusu; Postregli so nam s trpkimi višnjami, ki jim sami pravijo »marusa«, kuhanimi v vinu, oslajenimi z medom in postavljenimi na mizo. To je prijetna in – pravijo – zdrava jed. Imeli smo tudi sat medu, od katere smo vsi hlastno jedli; Prosenka kaša, kuhana v mastni juhi, ki je bila zelo sladka in prijetna jed; Za konec so gostom postregli s skledo smetane: vsem je šla v slast, posebno gospodu škofu, ki se je pred drugimi dobro založil z njo; Mandljevo mleko po katerem je plaval svež bel kruh v majhnih koscih; Smokve, kuhane v izvrstnem vinu, rebuli, po kateri so plavali mandlji; Kuhan riž, polit z mandljevo kremo, ki so bila vanj na sredi potaknjena mandljeva jedrca. Ta jed se v nemščini imenuje »mati sveta«; Cvrtje, veliko za dve hostiji: dajo ga v skledo in pomešajo z gozdnimi jagodami v kremo, obložijo z oblati in denejo v ponev, potlej pa ga razdelijo na skodelice in potresejo s sladkorjem. Slastno je in ti oživi srce; Za predjed pa smo jedli jagode, ki so jih najprej v skledi ohladili v sveži vodi, potlej pa na mizi deli v vino. Kot novo sadje so nam bile všeč vsem razen škofu, ki je v duhu čakal na bolj zdravo hrano; Po nekaj plesih je bil na vrsti še en imeniten požirek z izvrstnim medenim pecivom in sladkim vinom; Gostom so najprej prinesli sveže sladke smetane, polite čez kup rezancev in čez in čez potresene s sladkorjem. Ta jed je bila res sladka in slastna; Košara oziroma srebrna skodela lepih in dobrih češenj.« (Santonino, 1991, str. 10–90).

3. NAŠ PROJEKT – »SLADKAJMO SE PO SREDNJEVEŠKO«

Kot smo že v uvodu omenili, smo se »Olgičarji« odločili, da izvedemo sladko-kulinarični festival na Glavnem trgu v obliki tržnice, kjer bomo vsem obiskovalcem na stojnicah ob srednjeveški glasbi ponujali različne srednjeveške sladice, pripravljene na sodoben način, in sladke spominke v obliki ptujskih grbov in kurentov. V projekt smo vključeni učenci, ki obiskujemo kuharski krožek »Lonček kuhaj«. V nadaljevanju bomo predstavili nekatere recepte sladic, kuharsko oddajo »Srednjeveški masterchef« ter izdelavo in pripravo naših unikatnih pralin, ki smo jih poimenovali »Sladki zaklad – zakladnica tisočletij« ter natančnejši načrt trženja kulinarične tržnice.

3. 1 RECEPTI SREDNJEVEŠKIH SLADIC PRIPRAVLJENI NA SODOBEN NAČIN

Druge srednjeveške sestavine, iz katerih bomo pripravili sladice: orehi in drugo sadje v medu, gozdni sadeži v medu, gozdni sadeži na smetani, gibanica, sirovi štrukeljčki, medenjaki in vso medeno pecivo, Medica (pijača), kruhki z žafranom, jagode v smetani, testenine (široki rezanci) s sladkorjem in cimetom ali vaniljo, slivova marmelada brez sladkorja, kandirano sadje in cvetlice (kakor Sisijeve vijolice), potica (ki jo je prvič omenil Primož Trubar leta 1575).

3.1.1 PEČENA JABOLKA Z NADEVOM IZ MEDU IN OREHOV

Sestavine: Jabolko, žlička kisle smetane, žlička medu, pol žličke cimeta, dve žlički zmletih orehov in sladka smetana po želji.

Priprava: Najprej natremo orehe in jih zmeljemo. Za nadev potrebujemo: kisló smetano, malo medu, zmlete orehe in malo cimeta. Jabolka temeljito operemo in izdolbemo peščišče. V skledi zmešamo med, cimet, kisló smetano in orehe. Sestavine dobro premešamo in z nadevom napolnimo jabolčne vdolbine. V pekač zložimo nadevana jabolka in jih za približno 20 min postavimo v segreto pečico na 180 stopinj. Po potrebi jabolka zalijemo z vodo. Na koncu potresemo ščep cimeta, meda in vroče serviramo.



Slika 2: Priprava jabolk za sladico



Slika 3: Polnjenje jabolk

3.1.2 JABOLČNA ČEŽANA

Priprava: »Olupi sladka jabolka in jih nareži na tanke rezine, dolij malo vode in počasi kuhaj, da se jabolka zmehčajo. Nato jih gladko razmešaj, na masti popeci naribani beli kruh in ga vmešaj v jabolka. Nato sladkaj in začini ter pusti še malo vreti.« Köchin, 1691 (Jereneč, Hernja Masten, 2006, priloga Recepti)



Slika 4: Priprava jabolk za čežano

3.1.3 LECTOVO SRCE

Sestavine: 25 dag medu, 40 dag sladkorja v prahu, 3 žličke dišav za medenjake, 2–3 dl mleka, 1 kg moke, pol žličke sode bikarbone, eno jajce
Glazura: žlička želatine, 20 dag sladkorja v prahu, jedilna barva, beljak, 20 dag fino zmletega sladkorja, par kapljic limone.

Priprava: 25 dag medu stopimo, vendar pazimo, da ne zavre. V rahlo tekoči med dodamo 40 dag sladkorja v prahu, pomešamo in dodamo 3 žličke dišav za medenjake. V to maso vlijemo 2–3 dl mleka in maso prelijemo v skledo, da se malo ohladi in vanjo čez cca. 10 min presejemo 1 kg moke. Dodamo pol žličje sode bikarbone in pol žličke pecilnega praška. Ko testo zamesimo, dodamo eno jajce. Mesimo, vse dokler ne dobimo gladkega testa. Testo damo za pol ure počivat v hladilnik. Nato ga razvaljamo in z modelčkom izrežemo srčke ter jih damo peč za 10–15 min na temperaturo 180–190 stopinj. Srce pobarvaš in okrašiš z jedilno barvo.



Slika 5: Lectovo srce v nastajanju

3.1.4 CVRTKI Z ŽAJBLJEM IN JABOLČKI

Sestavine: 1 lonček navadnega jogurta, 2 jogurtova lončka moke, 2 jajci, 2 žlici sladkorja, ½ pecilnega praška, malo naribane limonove lupinice, 2 žlički naribanih jabolčk, sončnično olje za cvrenje, sladkor v prahu za posip.

Priprava: V skledo ubijemo jajci in jima dodamo jogurt, sladkor, moko, pecilni prašek, žlici naribanih jabolčk, malo žajblja, drobno naribano limonino lupinico. Maso dobro premešamo. V kozici segrejemo obilo olja – toliko ga mora biti, da bodo »kroglice« v njem plavale. Zdaj z žlico zajamemo testo in ga zelo previdno polagamo v vroče olje. Kroglice ocvremo do zlato rjave barve, nato jih s penovko poberemo z olja in položimo na krožnik, obložen s kuhinjsko brisačko, da se kroglice razmastijo. Preden cvrtje postrežemo, jih na krožniku posujemo s sladkorjem v prahu in okrasimo z koščki jabolčk.



Slika 6: Priprava testa



Slika 7: Cvremo



Slika 8: Učenke s pripravljeno srednjeveško sladico

3.1.5 PTUJSKA OREHOVA POTIČKA

Sestavine: 35 dag moke, 1 kocka kvasa (ali ena vrečka suhega), 1 zvrhana žlica sladkorja, 15 dag margarine (stopljene), 4 rumenjaki, 175 ml mleka, limonina lupina.

Nadev: 30 dag orehov, 4 beljaki (sneg), 15 dag sladkorja, 1 vanilijev sladkor, malo ruma, limonina lupina, pomarančna lupina (ali aroma), rozine.

Postopek: Najprej pripravimo nadev tako, da vse sestavine zmešamo. Testo zamesimo (ne pustimo počivati) in ga na tanko razvaljamo. Namažemo ga z nadevom in trdno zvijemo. Damo v pomaščen pekač in pečemo 60 minut pri 170 stopinjah.



Slika 9: Učenci se sladkamo s ptujsko potičko

3.1.6 KURETOVI KROFI V PEČICI

Sestavine: 400 g moke, 160 g ostre moke, 4 rumenjaki, 1 dl olja, 42 g kvasa, 80 g sladkorja, ščepec soli, naribana limonina lupina, mleko po potrebi, marmelada za nadev.

Priprava: V malo večjo skodelico razdrobimo kvas in mu dodamo po eno žličko sladkorja in moke. V posodo, kjer bomo delali testo, stresemo moko, dodamo vzhajajen kvas in postopno še ostale sestavine. Mešamo z mešalnikom, mleko dolivamo po potrebi, da dobimo ne pretrdo testo. Pustimo ga vzhajati, da naraste na dvojno količino. Testo razvaljamo na cca. 7 mm debeline. Z obodom za krofe ali kozarcem izrežemo kroge. Na polovico njih damo marmelado. Količina marmelade je odvisna od velikosti krofov. Okoli nje mora ostati dovolj prostora, ki ga navlažimo z vodo. Pokrijemo z drugo polovico krogov, in sicer tista stran, ki je bila na vrhu, se dotika marmelade. S prsti stisnemo krof okoli marmelade in ga še enkrat obrežemo z obodom. Če smo zelo stiskali, da je postal precej večji kot prej, ga izrežemo kar z istim obodom, sicer z malo manjšim. Krofe polagamo na pekač, obložen s peki papirjem, in jih pustimo vzhajati cca. 30 minut. Potem pekač postavimo v pečico, ogreto na 180 stopinj, in pečemo 15 minut. Še tople potresemo s sladkorjem v prahu.



Slika 10: Gnetenje testa



Slika 11: Oblikujemo testo



Slika 12: Kurentovi krofi

3.1.7 SREDNJEVEŠKO SADJE PRELITO S ČOKOLADO

Sestavine: različno srednjeveško sadje, ki smo ga zasledili med prebiranjem literature: jabolka, hruške, češnje, višnje, češplje.

Priprava: narezano sadje prelijemo s stopljeno temno čokolado in postrežemo.



Slika 13: Komaj čakamo, da poskusimo, kaj smo pripravili.

8.1.8 MALA GIBANICA PO NAŠE

Sestavine: 2 lončka ostre moke, 2 lončka sladkorja, 1 zavitek pecilnega praška, $\frac{1}{2}$ skute, 1 kislá smetana, 2 jajci, 10 dag mletega maka, 4 jabolka, 10 dag mletih orehov, sladka smetana, limonin sok.

Priprava: Vzamemo pekač, ga namažemo z oljem in potresemo z drobtinami. V skledi zmešamo ostro moko, sladkor in pecilni prašek (na suho). "Testo" razdelimo na pet delov. Po pekaču posujemo prvi del "testa". Vzamemo skuto, kisló smetano in jajce. Vse skupaj zmešamo in posujemo po pekaču. Nato posujemo drugi del "testa". Po "testu" posujemo mak in ga malo polijemo z rumom (po želji). Na mak posujemo tretji del "testa". Sedaj pridejo na vrsto jabolka, ki jih prej olupimo in naribamo. Ko jih naribamo, jih malo posujemo s cimetom. Po jabolkih posujemo četrti del "testa". Na vrsti so mleti orehi, ki jih ravno tako malo polijemo z limoninim sokom. Še zadnji del "testa" in smo skoraj končali. V posodi zmešamo sladko smetano in jajce, vse skupaj pa polijemo po gibanici. Pečemo 60 minut na 200 stopinj.

3.1.9 MEDENI NAPITEK

V 850 ml mlačne vode vmešamo 200 g medu in mešanico ohladimo v steklenici. Preden napitek postrežemo, ga obogatimo še z nekaj cimeta (po okusu) in rezino limonine ali pomarančne lupine. Po želji se lahko razredči z vodo.

3.1.10 BREZALKOHOLNO PIVCE

Voda s kruhom, medom in aromati. Vse sestavine zmešamo in postrežemo.



Slika 14: Srednjeveška posoda za pijačo

3.2 SREDNJEVEŠKI MASTERCHEF

Učenke 4. razreda so s pomočjo mentorice Mateje Simonič pripravile oddajo »Srednjeveški masterchef« kjer so se lotile priprave cvrtkov z žajbljem in jabolčki. Oddajo si lahko ogledate na mp4 (elektronska verzija naloge) ali na spletni strani naše šole.



SREDNJEVEŠKI MASTERCHEF - OS OLGE MEGLIC.mp4

4. ČOKOLADICE IZ SREDNJEVEŠKE SESTAVINE V OBLIKI PTUJSKEGA GRBA IN KURENTA

V turistični nalogi smo si zadali še eno nalogo, in sicer sami smo se lotili izdelave novega turističnega proizvoda, ki ga še na tržišču nismo zasledili, in ki bi prav tako lahko služil kot protokolarno darilo (npr. Mestni občini Ptuj). Lotili smo se izdelave orehovitih čokoladic v obliki ptujskega grba in kurenta, ki smo jih zapakirali v lično izdelano embalažo. Najprej smo iz posebne mase oblikovali ptujski grb in kurenta, nato pa iz silikona, ki je primeren za vlivanje živil, izdelali kalupe za vlivanje čokolade. Ko smo imeli pripravljene kalupe, smo se lotili priprave čokolade. V gospodinjski učilnici smo učenci zavihali rokave in se lotili priprave čokoladic. Preden smo začeli s pripravo, smo čokolado temperirali in pripravili vse potrebne sestavine. V modelčke smo vlili stopljeno čokolado in orehov preliv; napolnili smo jih do vrha. S pomočjo lopatke smo postrgali odvečno čokolado z vrha in robov modelčkov ter z njimi potrkali ob delovno površino, da smo iz čokolade odstranili možne zračne mehurčke. Čez nekaj časa smo čokoladice previdno odstranili iz modelčkov. Nastale so okusne, nekatere bolj, druge manj estetsko oblikovane praline. Z veseljem smo se z njimi tudi posladkali. Ugotovili smo, da izdelava pralin ni tako enostavna, saj je potrebno veliko znanja, spretnosti, pazljivosti in predvsem vaje, da iz kakavovih zrn nastanejo okusne praline. Na koncu smo še izdelali embalažo, dizajnirali logotip in produkt poimenovali »Sladki zaklad«.



Slika 15: Izdelava grbov in kurentov



Slika 16: Kurent in ptujski grbi, izdelani iz das mase



Slika 17: Izdelava kalupov



Slika 18: Pripravljeni kalupi



Slika 19: V kalupe ulivamo čokolado



Slika 20: Čakamo, da se čokolada strdi



Slika 21: Čokoladne praline



Slika 22: Embalaža in logotip pralin
»Sladki zaklad« zakladnica tisočletij

4.1 RECEPT ZA OREHOVE PRALINE

Sestavine za orehovo pasto: 500 g orehov, 100 g kristalnega sladkorja.

Priprava orehove paste: Orehe pražimo 10 min na 160 °C oziroma toliko, da so tudi ob prerezu rjavkasti. V hladno posodo damo del sladkorja in ga karameliziramo. Ko začne spreminjati barvo, postopoma dodajamo preostali sladkor. Vse skupaj čim manj mešamo, da se nam ne naredijo grudice. Z dodajanjem sladkorja po delih nadzorujemo stopnjo karameliziranja. Pomagamo si tudi z zniževanjem temperature ognja. Ko imamo občutek, da mešanice nimamo več pod nadzorom, lahko začnemo previdno mešati. Ko je karamela temno rjave barve, jo zlijemo čez orehe na pekaču. Maso nato zmeljemo v pasto.

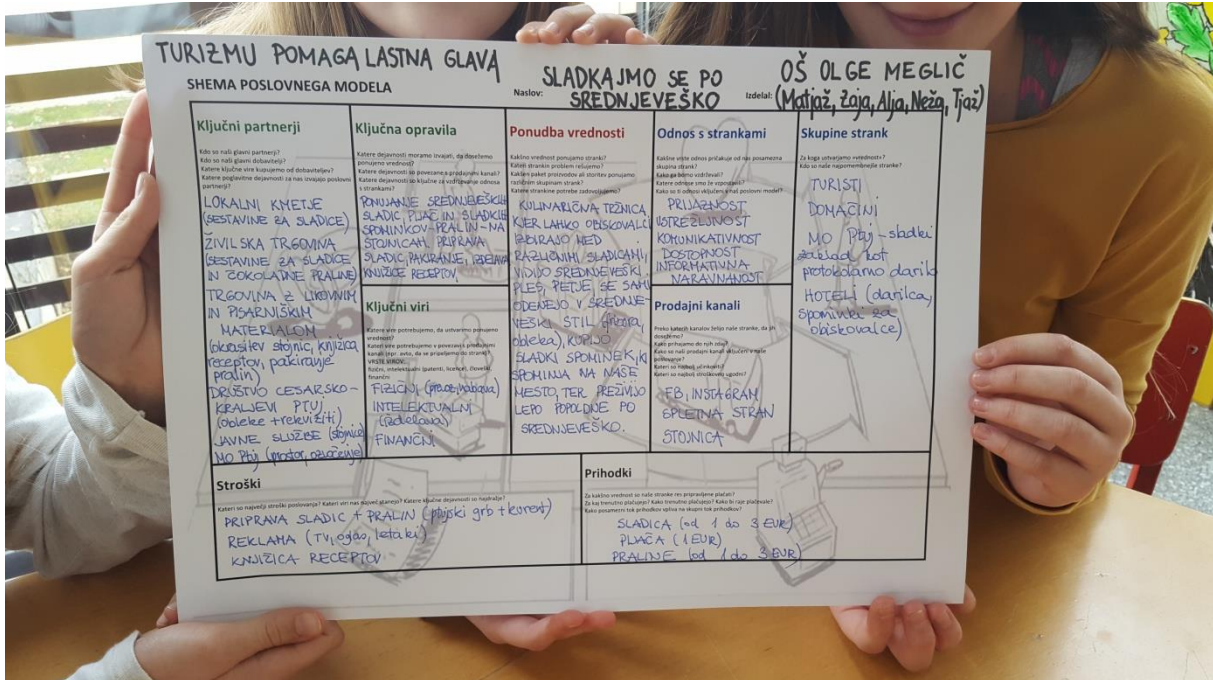
Sestavine za praline: temna in svetla čokolada, kakavovo maslo v prahu.

Priprava pralin: Nad soparo stopimo temno čokolado na 50 °C–55 °C (Mlečno in belo na 45–50 °C). Ko se čokolada ohladi na 36 °C, dodamo 1 % kakavovega masla v prahu (na 1 kg čokolade 10 g kakavovega masla v prahu) in ko pade temperatura na 31–32 °C, jo uporabimo. Nalijemo temperirano čokolado v modelčke, pretresemo, da čokolada gre povsod v modelček, obrnemo in strgamo s spatulo in položimo obrnjeno na peki papir. Ko se čokolada začne gostiti/strjevati, obrnemo modelček in strgamo robove. Napolnimo s polnilom, pustimo, da se strdi in zapremo s čokolado. Modelčke pustimo na cca. 18 °C–22 °C. Čokolada se nato počasi ohladi, skrči in počakamo, da skoraj sama odstopi iz modelčka.

4.2 NA KRATKO O ČOKOLADI

Čokolado so poznali prebivalci visoko razvitih južnoameriških civilizacij. Čokolado so kuhali v čast boga kakava Ek Chuaha. Med obredom so opravili živalska žrtvovanja in delili darove, zrna kakavovca pa so bila plačilno sredstvo. Krištof Kolumb je iz svojih potovanj po Južni Ameriki prinesel v Evropo seme kakavovca, vendar mu niso posvečali posebne pozornosti. Šele španski konkvistador Hernan Cortes, ki je uničil staro civilizacijo, je poskusil tudi Xocolatl, topli kakavov napitek, ki mu ga je ponudil azteški vladar Montezuma v zlatem kelihu. Azteki so pili kakav brez sladkorja, pač pa so mu dodajali začimbe, kot je bil vanilij in čili. Šele v Evropi so kakavu dodali sladkor in cimet. Pitje čokolade je postal hit tudi v evropskih salonih in čokoladnicah. Od 19. stoletja naprej so izumi na Nizozemskem, Belgiji, Angliji in v Švici sledili drug za drugim kot dodajanje mleka (prva mlečna čokolada 1875), sladkorja in masla (1847), raznih sestavin (cimet, vanilija) do preše za tablico čokolade (1828). Leta 1879 je Švicar Lindt naredil čokolado, ki se je topila v ustih.

5. CANVAS – POSLOVNI MODEL KULINARIČNE TRŽNICE »SLADKAJMO SE PO SREDNJEVEŠKO«



Slika 23: Po "možganski nevihti" smo se lotili priprave poslovnega modela Canvas za našo kulinarčno tržnico "Sladkajmo se po srednjeveško"



Slika 24: Razmišljamo o naši poslovni ideji.

5.1 POTEK FESTIVALA

Kraj: Glavni trg

Čas: začetek poletja, od 11.00 do 17.00

Na Glavnem trgu pred mestno hišo je postavljen oder in 5 stojnic, okrašenih v srednjeveškem slogu:

1. Stojnica – srednjeveške sladice I.
2. Stojnica – srednjeveške sladice II.
3. Stojnica – sladki spominek – praline »Sladki zaklad« – zakladnica tisočletij
4. Stojnica – knjižica receptov in predvajanje kuharske oddaje »Srednjeveški masterchef«.
5. Stojnica – srednjeveške brezalkoholne pijače v čašah (medena voda, pivo, voda ...).

Festival se prične ob 11.00 s srednjeveškim plesom naših učencev in predstavijo kulinarčne tržnice »Sladkajmo se po srednjeveško«. Sledi nagovor županje ter nagovor naše ravnateljice. Obiskovalci imajo zraven srednjeveških sladnic možnost kupiti tudi srednjeveške pijače ali sladke spominke, ki spominjajo na naše mesto (orehove praline v obliki ptujskega grba in kurenta). Na vsaki stojnici so prisotni 4 naši učenci, ki v srednjeveških oblačilih obiskovalcem ponujajo določene izdelke. Deklice so oblečene v ravno tuniko in predpasnik, fantje pa v rjave hlače – pumparice in srajčko. Dve učenki se ves čas sprehajata med stojnicami in obiskovalcem ponujata brezplačne letake, na katerih so zapisani le nekateri izmed receptov srednjeveških sladnic. Obiskovalci imajo pred nakupom izdelka možnost degustacije srednjeveških sladnic. Ves čas festivala je v ozadju za uho prijetna srednjeveška glasba. Ob 15.00 na odru nastopi pevski zbor naših učencev in zapojejo na znano srednjeveško skladbo, na katero predhodno napišejo besedilo. Ob 16.00 uri učenci na odru uprizorijo kuharsko oddajo »Srednjeveški masterchef«, kjer pripravijo srednjeveško, ne preveč zahtevno sladico. Na glavnem trgu so postavljene lesene »gajbice«, ki služijo kot mize ter slamnate kocke (bale), kamor se lahko obiskovalci usedejo in se imajo možnost posladkati. Cilj dogodka je, da v mesto privabimo čim več obiskovalcev in jim ponudimo možnost, da občutijo delček naše bogate zgodovine.

5.2 TRŽENJE PROIZVODA

Enodnevni festival je projekt, ki bi po našem mnenju in naši prepričanosti prispeval k še bogatejši turistični ponudbi našega najstarejšega mesta, saj bi:

- potekal v središču najstarejšega mesta v Sloveniji, torej kraju, ki ga obišče veliko turistov. Lahko bi rekli, da skoraj ni turista, ki ob obisku Ptuja tudi ne obišče strogega centra;
- sodelovali učenci naše šole skupaj s starši, starimi starši, učitelji ter ostalimi prostovoljci. K sodelovanju bi povabili člane društva Cesarsko-kraljevi Ptuj, »kmečke žene«. Nenazadnje bi pri dogodku sodelovali prav tako obiskovalci, ki bi na kakršen koli način pripomogli k utripu srednjeveške kulinarične tržnice (odeti v srednjeveška oblačila, pričeske, make up ...);
- se odvijal konec meseca junija, v času šolskih počitnic, ko je lepo vreme in je v mestu tudi veliko turistov, otroci pa imajo čas sodelovati in se vključiti v projekt;
- festival lahko postal tradicionalni festival, ki bi se odvijal vsako leto;
- lahko naše praline »Sladki zaklad« – zakladnica tisočletij prodali tudi drugim institucijam, ki bi ga lahko uporabile kot npr. protokolarno darilo ali pa le sladki spominek za turiste in druge obiskovalce našega mesta (TIC Ptuj, Primus, Mitra ...).

6. ZAKLJUČEK

Projekt »Turizmu pomaga lastna glava« z letošnjim sloganom »Festival naj bo«, v katerem sodelujemo učenci in učenke OŠ Olge Meglič, je za nas predstavljal velik izziv. Ob branju navodil Turistične zveze Slovenije smo razmišljali, kako bi festival izvedli v našem najstarejšem mestu.

Učenci smo stopili skupaj, predstavili naše ideje, izdelali okvirni načrt poteka festivala, začeli zbirati literaturo in vire ter se lotili izdelave turistične naloge. Odločili smo se, da bi v neposredni bližini naše šole izvedli sladko kulinarčni festival v obliki tržnice, kjer bi obiskovalcem ponujali srednjeveške sladice, pripravljene na sodoben način, srednjeveško pijačo, glasbo, ples in jih popeljali v čas »sladkega srednjega veka«. Enodnevno kulinarčno tržnico smo poimenovali Sladkajmo se po srednjeveško. Vsak četrtek in petek smo se učenci v gospodinjski učilnici skupaj z mentorico preizkušali v pripravi srednjeveških sladic, ki bi jih ponudili obiskovalcem naše kulinarčne tržnice. Da pa turisti domov ne bi odšli praznih rok, smo posebej za njih izdelali edinstvene čokoladne praline, ki spominjajo na naše najstarejše mesto Ptuj – praline v obliki ptujskega grba in kurentov, ki smo jih poimenovali »Sladki zaklad«.

Z našim projektom želimo vsi sodelujoči v mesto privabiti tako domačine kot turiste in jim približati utrip srednjeveškega obdobja s ponudbo srednjeveški sladic, pripravljenih na sodoben način. Z našo kulinarčno tržnico želimo prispevati k bogati turistični ponudbi na Ptuj. Turistično nalogo smo zaključili z veliko novega znanja in dobre volje, saj smo dosegli cilje, ki smo si jih zadali.

7. LITERATURA IN VIRI

- Andrej Pleterski, Helena Gorjup, Kuhinjska kultura v zgodnjem srednjem veku, Inštitut za arheologijo, Založba ZRC, 2008.
- Kuharske knjige na Slovenskem, v portal Kamra, pridobljeno 24. 1. 2020. <https://www.kamra.si/digitalne-zbirke/item/kuharske-knjige-na-slovenskem.html>
- Maggie Black, The medieval cookbook, London: British Museum Press, 1993.
- »Man nehme ..." Vzemi... » Kuharske knjige in njih recepcija v teku stoletij. Razstava in simpozij v štajerski deželni knjižnici v Gradcu (Steiermärkische Landesbibliothek) od 24. junija do 20. novembra 2015.
- Marija Volčjak, Odlične jedi srednjeveške kuhinje, v: Gorenjski glas, št. 49, 1998.
- Marija Hernja Masten, Prehrana in kuhinja na Ptujskem v času od 16. do 19. stoletja, v: Kuharske bukve in kuhinja od 16. do konca 19. stoletja, KIP Ptuj, 2006.
- Marija Hernja Masten, Prispevek h gospodarski zgodovini Ptuja v 16. stoletju, v: Statut mesta Ptuj iz leta 1513, Zbornik, Ptuj 2003 (Prispevek).
- Mira Jerenec, Marija Hernja Masten, Kuharske bukve in kuhinja od 16. do konca 19. stoletja, KIP Ptuj, 2006.
- Paolo Santonino, Popotni dnevniki. Prevedel Primož Simoniti. Celovec, Dunaj, Ljubljana: Mohorjeva založba, 1991.
- Štajerski deželni arhiv Gradec, fond Hrastovec, Justitialia: (Stla, Guttenhaag Archiv, Justitialia) – zapiski ge. Marije Hernja Masten.