OŠ ČRNA NA KOROŠKEM

Turistična raziskovalna naloga

Potuj z jezikom

IZ ČRNE DIŠI PROTI ŠOLTI IN NAZAJ

Avtorji:
Vita Lesjak, 7. r
Mojca Napečnik , 7. r
Urška Laznik, 7. r
Anže Plečko , 7. r
Aleš Stakne, 7. r
Bor Matic Osojnik, 7. r
Nina Tomšič 7. r

Mentorici:
SABINA KOVAČIČ (učiteljica BIO-GOS-NAR) - svetovalka
ŠPELA PEČNIK (prof. MAT-PTHV) – mentorica

Črna na Koroškem, šol. l. 2012/2013

KAZALO

POVZETEK **3**

1. UVOD **5**

1.1 ZGRADBA NALOGE 5
1.2 METODOLOGIJA 5
1.3 DELO PRI IZBIRNEM PREDMETU 6

2. RAZISKOVALNI DEL NALOGE **7**

2.1 VSEBINSKA IZHODIŠČA TURISTIČNE NALOGE 7
2.1.1 ČRNA NA KOROŠKEM *8*
2.1.2 OTOK ŠOLTA *9*

3. TURISTIČNA PROMOCIJA **13**

3.1 KULINARIKA V ČRNI 13
3.1.1 PEKA KRUHA PRI MEŽNERJU *19*
3.1.3 KOROŠKE JEDI *21*
3.2 KULINARIKA NA ŠOLTI 32
3.2.1 INTERVJU Z ŽELJKOM BURICO *38*

4. PROMOCIJA – IZ ČRNE DIŠI PROTI ŠOLTI IN NAZAJ **40**

4.1 SREČANJE OBEH OBČIN V ČRNI NA KOROŠKEM 40
4.1.1 PRVI DAN – GRADNJA GRADOV V PODPECI *40*
4.1.2 DRUGI DAN – PEKA KOROŠKEGA KRUHA NA KMETIJI MEŽNER NA JAVORJU *41*
4.1.3 DRUGI DAN – SPUST Z SANMI *43*
4.1.4 SREČANJE NA ŠOLTI *44*
4.2 ZGIBANKE 45
4.3 OTROŠKA IGRICA 46
4.4 KNJIŽICA RECEPTOV 46

5. OGLAŠEVANJE IN PROMOCIJA **47**

5.1 KOROŠKI RADIO 47
5.2 ČRJANSKE CAJTNGE 47
5.3 SPLET 47

6. SKLEPNI DEL **48**

7. VIRI IN LITERATURA **49**

POVZETEK

Turistična naloga OŠ Črna na Koroškem, Center 142, 2390 Črna na Koroškem
Tel. : (02) 870 41 40
El. pošta: o-crna.mb @ guest.arnes.si

Naslov turistične naloge:
POTUJ Z JEZIKOM – IZ ČRNE DIŠI PROTI ŠOLTI IN NAZAJ
Avtorji:
Vita Lesjak, Mojca Napečnik, Urška Laznik, Anže Plečko, Aleš Stakne, Bor Matic Osojnik, Nina Tomšič
Mentorici:
SABINA KOVAČIČ (učiteljica BIO-GOS-NAR) - svetovalka
ŠPELA PEČNIK (prof. MAT-PTHV) - mentorica

Mladi člani izbirnega predmeta turistična vzgoja smo se odločili, da bomo letos vse cilje učnega načrta uskladili s projektom TPLG in jih povezali še s sodelovanjem v kraju. Naša Občina Črna na Koroškem se je namreč ravnokar povezala z Občino Šolta in stkali smo močne vezi ter se zavezali k sodelovanju. K temu želimo pripomoči tudi učenci naše šole. Mislili smo si, da se s hrano že tisočletja največ doseže, saj moraš vsakega gosta znati primerno pogostiti in mu ponuditi svojo značilno hrano, kljub temu pa moraš poznati tudi način prehranjevanja tvojih gostov. Zato smo se odločili, da bomo spoznali oboje. Najprej bi raziskali naše tradicionalne jedi: katere so, kako se pripravljajo, kako so jih pripravljali danes in kako nekoč, nato pa bi se podali še na kulinarično popotovanje na Šolto. Tam bi spoznali značilne jedi iz tega okolja, se jih naučili pripraviti in jih okusili. Seveda pa bi najprej izvedeli vse, kar je možno o otoku samem: kje leži, kakšne so značilnosti, posebnosti, kako se tja pride. Pri našem delu so nam bili v veliko pomoč na Občini Črna, ki so idejo o *kulinaričnem* sodelovanju z veseljem sprejeli, nam ponudili vse kontakte, mi pa smo hitro stopili v stik z OŠ na Šolti - z Mirelo Mijič, ki nam je pomagala z nasveti.
Imamo pa tudi srečo, da med nami v Črni živi Željko Burica z družino, ki ima tesne vezi s Šolto. Njegov rod izvira s tega otoka in sam se vedno znova vrača tja, tako da nam je pomagal s podatki in nasveti.
Kot že rečeno, smo najprej zbirali podatke o kulinariki v Črni in na Šolti, ko pa se je to izvedelo v kraju, kaj počnemo, in tudi na Šolti, smo začeli zadevo širiti in se pogovarjati o bolj konkretnem sodelovanju. Tako smo se odločili, da bomo pripravili srečanje v Črni, in sicer v zimskih mesecih, takrat ko je pri nas sneg,ko bomo v goste povabili delegacijo s Šolte. Popeljali jih bomo po naši okolici: en dan bodo v Podpeci gradili gradove, en dan pa jih bomo mi, učenci šole, povabili na izlet na Javorje.

Najprej bomo imeli pohod do kmetije Mežner, tam bomo spekli pravi koroški kruh in ga zalili z domačim jabolčnikom, obogatili pa ga bomo z *zelhanimi* mesnimi dobrotami. Nato pa se bomo s sankami podali v dolino. V poletnih mesecih pa se pevski zbori odpravljajo na Šolto in če bomo spekli dober kruh na Koroškem, nas morebiti znajo povabiti, da okusimo še njihovega na Šolti. Kdo ve?

Pripravili smo tudi turistične pripomočke, ki bi jih v sodelovanju z Občino Črna in TIC Črna poskušali postopno uresničiti. Izdelali bomo knjižico receptov za značilne koroške jedi. V Črni imamo turistično društvo, zato smo se vseskozi povezovali in obiskovali Občino in TIC. Obe ustanovi sta z veseljem sodelovali, nam ponudili pomoč in za prihodnje leto tudi nekaj finančnih sredstev.
Skupaj bomo izdelali zgibanko Od Črne do Šolte in otroško igro s kocko in keglji, kjer bodo morali igralci pokazati določeno znanje o Črni in o otoku Šolta.
Predstavitev bomo dali na spletno stran šole in izdelali fotoreportažo.
Dogovorili smo se z urednico lokalnega časopisa Črjanske cajtnge, da bomo tako obvestili naše ljudi o sodelovanju s prebivalci Šolte.

1. UVOD

Člani izbirnega predmeta turistična vzgoja smo se letos odločili, da se bomo ponovno priključili projektu Turizmu pomaga lastna glava, sploh zato ker je letos pod sloganom Potuj z jezikom. Ko sta se mentorici v zbornici pogovarjali o tem projektu, so slavistke takoj povlekle na svojo stran in dale nasvet, da naj v nalogi opišemo naše jedi in kako jih poimenujemo pri nas in že hitele nizati celo vrsto slengovskih poimenovanj. Učiteljica gospodinjstva pa se je nagibala k temu, da bi poizvedeli, kako so jih pripravljali nekoč in kako jih danes. Mi pa smo storili oboje in še več. Združili smo raziskovanje o pripravi tradicionalnih koroških jedi z raziskovanjem njihovih poimenovanj v naši okolici in ob tem še povabili učence iz OŠ Šolta, da to prav tako storijo s svojimi jedmi. Naša občina in občina Šolta sta se namreč letos pobratili in sklenili, da bosta v bodoče veliko sodelovali.
K temu želimo pripomoči tudi mi, učenci na šoli.

1.1 ZGRADBA NALOGE

NAŠ MOTO

Spoznati kulinariko naših krajev, spoznati otok Šolto, s katerim se je naša občina tesneje povezala, in spoznati njihove kulinarične posebnosti ter pripraviti način spoznavanja obeh kulinarik v okviru druženja delegacij s Šolte pri nas, na Koroškem.

1.2 METODOLOGIJA

V nastanek takšne naloge je potrebno vložiti veliko dela. Najprej je treba dobiti idejo in ugotoviti, kaj sploh želimo. Ko to veš, se šele lahko lotiš resnične izvedbe. Glede na to smo v našem izbirnem predmetu uporabili veliko metod in oblik dela:

1. nevihto možganov,
2. razgovor, analizo,
3. izbor predlogov,
4. razdelitev nalog med učence,
5. raziskovalno delo (pogovori, brskanje po internetu),
6. iskanje poslovnih partnerjev, možnih financerjev, sodelavcev,
7. tedenske sestanke, izmenjavo mnenj,
8. pisanje naloge.

1.3 DELO PRI IZBIRNEM PREDMETU

Letos je delo pri izbirnem predmetu zelo zanimivo načrtovati, saj učni cilji popolnoma sovpadajo z zamislimi ustvarjalcev projekta Turizmu pomaga lastna glava. Vsi vemo, da si prav vsak, ki pride nekam na obisk, želi prijaznega, prisrčnega in toplega sprejema, ki mu daje občutek sprejetosti, domačnosti. Vsi pa vemo, da lahko ta občutek človeku damo, če mu na mizo položimo skrbno pripravljeno jed. Gostoljubnost pa je najboljša spremljevalka in tudi promocija turizma in tega se moramo vsi, ki želimo delati v turizmu, še kako zavedati.
Zato smo organizirali skupino učencev in si natančno razdelili delo (po zanimanjih) in ga tudi opravili. O projektu smo obvestili Občino Črna, Turistično društvo Črna in Občino Šolta. Vsi so idejo z navdušenjem sprejeli in nam ponudili svojo pomoč.

Delo je pestro, raznoliko, potrebno je veliko raziskovalnega dela in nekaterim je to zelo všeč, drugi pa se malo manj znajdejo. Ti pa nam pomagajo po svojih najboljših močeh in na nekoliko drugačen način.

2. RAZISKOVALNI DEL NALOGE

2.1 VSEBINSKA IZHODIŠČA TURISTIČNE NALOGE

Na Osnovni šoli Črna smo se odločili že tretje leto sodelovati na festivalu TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA, ki ga organizirata Turistična zveza Slovenije in Zavod RS za šolstvo.
Mentorici Sabina Kovačič in Špela Pečnik sta tudi letos za delo v turistični dejavnosti navdušili nekaj učencev naše šole.
Osnovni cilj naše skupine pa je, da kulinariko Koroške spozna čim več ljudi, da spoznajo značilnost prehranjevanja naših ljudi in mogoče kdaj katero od opisanih jedi pripravijo tudi po našem receptu.
Želimo povabiti vse od najmlajših pa do najstarejših, saj kulinarika ponuja raznolike možnosti. Osnovnošolcem oziroma nasploh mlajši generaciji pa želimo povedati, da smo ponosni na tradicijo, na našo pokrajino, na to, od kod smo doma. Seveda pa smo odprti tudi za druga spoznanja, o drugih krajih in drugih ljudeh in tradicijah, ki smo jih prav tako pripravljeni spoštovati.
Najprej bomo poiskali podatke v različnih knjižnih in neknjižnih virih in na internetu. Podali se bomo tudi na obisk na kmetijo Mežner na Javorje.
Da pa bo naš projekt res uspel, bomo k sodelovanju povabili vse organizacije in društva, ki bi nam pri izdelavi naloge in pri sami promociji lahko pomagali.
Povezali se bomo s TIC- Turistično informacijskim centrom, Občino Črna, Občino Šolta, OŠ Šolta, Turističnim društvom iz Šolte, z Željkom Burico in še s kom.
Sodelovanje znotraj skupine in z zunanjimi sodelavci je nujno potrebno, saj menimo, da je to edina možnost za uspeh pri takšnem projektu.

2.1.1 ČRNA NA KOROŠKEM

Črna na Koroškem

(center Črne)

Črna na Koroškem je kraj na Koroškem, ki leži na 575 m nadmorske višine, ob sotočju reke Meže in Javorskega potoka na koncu Mežiške doline. Na severu jo obdaja Šumahov vrh, na zahodu in severozahodu sta Peca ter Obistove skale. Ima približno 3.600 prebivalcev, ki se večinoma zaposlujejo v Centru za usposabljanje, delo in vzgojo ali v TAB-u , nekaj pa je kmetov, ki živijo v okolici.
Črnjani smo ponosni na center Črne, ki je dobil nagrado za najlepše vaško jedro za leto 2011/12. Tam je ena največjih znamenitosti Plečnikov spomenik, ki je posvečen padlim borcem. Okoli njega se nahajajo prenovljena banka, pošta, občinska stavba in poročna dvorana, nad njim pa se mogočno dviga cerkev svetega Ožbalta. Črna je bila prvič omenjena leta 1109 kot Črni potok, leta 1137 pa kot Črna (vir: avstrijska umetnostno-zgodovinska topografija, Dunaj 1889, str. 306).
Leta 1309 je zapisan župnik iz Črne.
Leta 1323 je Konrad Auffesteinski skupaj s Pliberkom dobil tudi posestva Javorje in Črno, leta 1368 pa so vse skupaj dobili Habsburžani. Leta 1601 je to od cesarja kupil grof Ivan Ambrozij pl. Thurn - Valsassin. Kraj je vse do danes precej tesno povezan z grofovsko družino. Thurni so imeli Črno v lasti vse do leta 1782, ko je bilo odpravljeno dedno kmečko podložništvo, ne pa tudi lastništvo posesti, hiš ali obratov.
Leta 1620 se je v Črno naselil fužinar in rudar iz Labotske doline Melhior Puc ter prenesel tudi svoje koncesije za dve talilni peči. Leta 1624 je rudnik in fužine prodal grofu H. L. Thurnu. Tako se je v Mežiški dolini začelo rudarstvo (svinec, cink) in železarstvo. V koroškem deželnem muzeju v Celovcu hranijo pisni vir iz leta 1644, ki omenja rudarjenje v Črni, listina iz leta 1665 pa dovoljuje kopanje svinčenega sijajnika. V 17. in 18. stoletju je sledilo močno priseljevanje v Črno in okolico. Rudarjenje svinčeve in cinkove rude se je nadaljevalo celih 330 let z nekaj vmesnimi prekinitvami.

V Črni pa je 100 let zaznamovalo tudi železarstvo. Železarna grofov Thurnov je bila najprej zgrajena v letih 1772–1775 v Črni. V 2. polovici 18. stoletja so zgradili tudi nujne poti, saj so rudo vozili iz drugih krajev. Obstaja podrobno poročilo o delovanju železarne grofov Thurnov iz Pliberka v Črni iz leta 1804. Železarstvo v Črni je trajalo do konca 19. stoletja, ko se je preselilo na Ravne zaradi ugodnejše lege in železnice.
Prva pošta v Črni na Koroškem je bila ustanovljena 1. julija 1871. Prebivalci so sodelovali v prvi in drugi svetovni vojni, vendar je bil v drugi krvni davek precej večji. Danes pa ime Črne nosijo v svet mnogi znani smučarji, alpinisti, nogometaši in pevci.

(nad Črno)

2.1.2 OTOK ŠOLTA

Otok Šolta

Šolta je otok v srednji Dalmaciji (Južna Hrvaška), v bližini Splita, zahodno od Brača, ki meri 51,9 km², in pripada splitskemu območju. Otok Šolta se nahaja severno od otoka Brača. Med srednje dalmatinskimi je turistično najmanj razvit otok ter razen apartmajskega naselja v Nečujmu nima namestitvenih kapacitet. Šolta je idealna za ljudi, ki iščejo mir in tišino, kopanje in čisto naravo brez velikih množic. Od Splita je oddaljen približno eno uro vožnje s trajektom, ki pristane nekajkrat dnevno v Rogaču. Šolta je tipičen primer Mediterana, ki počasi izginja: majhna ribiška naselja, nasadi oljk, vinogradov in borovcev. Večja naselja na otoku so: Maslinica, Rogač, Nečujam, Stomorska ter Grohote, ki so v središču otoka, tukaj so še Gornje, Donje in Srednje selo. Celotna Šolta preko zime šteje 1.500 prebivalcev. Maslinica se nahaja na zahodnem delu otoka, sestavljajo jo uvala in sedem otočkov tik pred njo. Če želite kraj, kjer se boste lahko kopali in uživali, potem so Maslinica in bližnje uvale pravo mesto za vas. Rogač je prometno središče, kjer pristaja trajekt, tukaj je tudi bencinska črpalka. V Rogaču je gramozna plaža Banje, ampak turisti se raje kopajo na bližnjih skalah, kjer najdejo intimo in kristalno čisto morje. V naslednji uvali, bolj južno, stoji naselje Nečujam, turistično središče otoka z največ turističnih vsebin. Tu je največja plaža na Šolti, apartmajsko naselje, odprti bazeni in ostale vsebine. Južneje je Stomorska, turistično naselje s številnimi vsebinami, plaža v mestu je gramozna, tukaj pa so bari in restavracije. Šolta je oaza miru in tišine, idealna za počitnice in družinske ljudi.
Otok je naseljen že od pradavnine, prvič pa se omenja pri grškem geografu v 4. st. p. n. š. kot otok smokev, z imenom Šolta pa dalje od leta 1312.

Geografska lokacija:

Šolta sodi med osrednje dalmatinske otoke. Površina skupaj z otočki pred Maslinico znaša 59.000 km² in spada med srednje velike otoke. Dolga je 19 km, široka pa 5 km.

Prebivalstvo: večina prebivalcev otoka Šolta so Hrvati.

Naselja na otoku

Naselja v notranjosti:

- Grohote, Gornje selo, Srednje selo, Donje selo.

Vasi vzdolž obale:

- Stomorska, Nečujam, Rogač, Maslinica

(slike s Šolte)

V Občini Črna na Koroškem je aktivnih več kot 40 društev in organizacij, v katerih občani zadovoljujejo svoje športne, kulturne, dobrodelne in druge interese.
Pri razvoju teh dejavnosti je zelo pomembno tudi sodelovanje z drugimi društvi, kraji in državami. Črnjani smo bili že od nekdaj odprtega srca, radi smo sprejemali prišleke od drugod, prav tako pa se tudi sami radi odpravimo v druge kraje in spoznavamo druge ljudi, navade in običaje. Tako smo v preteklosti spletli številne prijateljske vezi s kraji in njihovimi prebivalci v vseh nekdanjih jugoslovanskih republikah.
Tudi sedaj, ko je Slovenija samostojna država, v tem ne vidimo ovir za medsebojno druženje, prijateljstvo in povezovanje s kraji in ljudmi izven Slovenije. Mešani pevski zbor Mato iz Črne na Koroškem že nekaj let uspešno in z velikim veseljem sodeluje s Kulturnim društvom Šolta.
Ob tem sodelovanju na kulturnem področju se je porodila ideja, da se prijateljsko sodelovanje razširi tudi na obe občini - Občino Črna na Koroškem in Občino Šolta.

Sklep o podpisu Listine je bil sprejet 10.7.2012 na našem Občinskem svetu, sama listina pa je bila podpisana 1.8. 2012 na Šolti.
K temu sodelovanju želimo prispevati tudi mladi Črnjani, zato smo se odločili proučiti kulinariko v obeh občinah in vzpostaviti kulinarični most prijateljstva.

3. TURISTIČNA PROMOCIJA

3.1 KULINARIKA V ČRNI

Ljudje se na Koroškem ukvarjajo tako z živinorejo kot tudi s poljedelstvom. Na njihovih poljih raste koruza, ajda, oves(*ovs*), rž, pšenica. Polja (*pole*)obdelujejo s traktorji in drugimi stroji.
Na njihovih vrtovih, po domače povedano *gartlnih*, imajo grede ali *petle*, na katerih rastejo vrtnine.
To so :

~ FIŽOL ~ *fižova, štranklni*,
~ PARADIŽNIK ~ *paradajz,*
~ SOLATA ~ *sovata,*
~ KUMARICE ~ *murke,*
~ PAPRIKA,
~ FEFERONI ~ *fafaroni,*
~ BUČKE ~ *buče,*
~ ČEBULA, ~ *čebu,*
~ KROMPIR ~ *ropica.*

Besede, s katerimi lahko opišemo kulinarične značilnosti koroške kulinarike, so domače in tradicionalne. Te izvirajo iz naravne predelave in po domačih receptih. Zato koroška kuhinja premore še vrsto jedi, ki so po svetu že izginile z jedilnikov. Njihova priprava namreč terja veliko znanja, skrbi in časa.

Peka rženega kruha

Posebnost koroške kuhinje je domač rženi ali črni kruh, pripravljen v peči in po starem nenapisanem receptu. Po nekaj dneh je še vedno okusen in svež kot prvi dan.

Kvasec:
~ 6 zavitkov svežega kvasa po 42 g
~ 3 dl mlačne vode
~ žlička sladkorja

Testo:
~ 2 kg ržene moke tip 1.250
~ približno 5 kg polbele moke tip 850
~ 4 pesti soli
~ približno 30 dag svinjske salove masti ali podobne maščobe
~ približno 4 litre tople vode ali mešanice sirotke in vode

Tekočina za premaz hlebcev:
~ 2 dl vode z malo olja ali mleka ali stepeno jajce

V posodi pripravimo kvasec. Kvas zdrobimo, prilijemo vodo, osladkamo in premešamo. V veliko posodo (*maser*) skozi sito presejemo moko. Na sredini naredimo jamico, okrog pa posujemo sol. V jamico zlijemo kvasec, malo premešamo in pustimo vzhajati.

Medtem v peči zakurimo ogenj, najbolje z bukovimi drvmi, ta pa naj gori vsaj dve uri, preden damo hlebce v peč. Ogenj vmes nadziramo in polena enakomerno porazdelimo po peči, kar zagotavlja, da se peč razbeli - obok in dno peči postaneta svetle barve. Takrat je peč pripravljena za peko.

Ko v peči prasketa ogenj, zamesimo testo. Moko, sol in kvasec najprej premešamo, nato začnemo dolivati toplo vodo, v kateri smo raztopili maščobo. Količina dodane vode je odvisna od moke, zato je navedena približno. Testo gnetemo z rokami tako dolgo, da se sprime v kepo in odlepi od posode, kar traja kar nekaj časa in je dokaj naporno. Testo nato v posodi pomokamo in pokrijemo s prtičem in pustimo vzhajati 30–40 minut, da naraste na dvojno količino. Medtem ogenj v peči razgrnemo z grebljico.

Ko testo vzhaja, ga dobro pregnetemo, da iz njega iztisnemo zrak ter ga znova pokrijemo in vzhajamo še približno pol ure. Medtem pripravimo posode ali peharje, v katere bomo dali testo. Vanje položimo pomokan prtič ali kuhinjsko krpo in postavimo na toplo, da se ogrejejo. Ko testo že drugič vzhaja, ga iz posode zvrnemo na pomokano površino in razdelimo na 4 (ali več) enakih kosov. Vsak kos testa dobro pregnetemo in oblikujemo hlebček, ki ga damo v posodo, kjer ga s *peščico* na sredini dobro pritisnemo, da se naredi vdolbina.

Hlebce pustimo vzhajati tako dolgo, da se vdolbina na sredini testa poravna z robom.

V peči najprej razgrnemo oglje in ga pomaknemo na rob oz. proti vratom peči. Pomagamo si z burklami in grebljico. Peč ometemo z *zmetalom* iz koruznega ličkanja, ki smo ga poprej navlažili. Ko je peč očiščena, na lopar posujemo malo moke, nanj zvrnemo hlebec iz posode, ga premažemo s tekočino za premazovanje in vanj zarežemo križ. Z loparjem potisnemo hlebec v peč in pazimo, da so med njimi primerne razdalje - vsaj 15 cm. Ko so vsi hlebci v peči, peč zapremo in pečemo kruh uro in pol oz. več, če je potrebno.

Ko so hlebci pečeni, jih z loparjem potegnemo iz peči in z metlico očistimo pepela. Hlebec je pečen, ko votlo zadoni, kadar potrkamo po dnu hlebca. Pečene hlebce pokrijemo s prtičem in pustimo, da se ohladijo.

(http://www.kulinarika.net/recepti/10695/kruh/rzen-kruh-iz-krusne-peci/)

Jabolčni sok ali *mošt*

Koroška slovi tudi po odličnem, doma narejenem MOŠTU, tradicionalni pijači, ki jo pridobijo z alkoholnim vretjem soka iz starih jabolk. Glavna točka tega pa sta uporaba neškropljenega sadja in naravni postopek vretja.

Jesen je tisti čas, ko na turističnih kmetijah že *prešajo* jabolka in točijo svež jabolčni sok – *mošt*. Najboljši je tisti, ki je pripravljen iz biološko ali integrirano pridelanih jabolk, saj so za pridobivanje dobrega jabolčnega soka najprimernejše pretežno stare sorte jabolk, kot so bobovec, kosmač, mošancelj, kanadka, carjevič in druge. Poleg dobrih, naravi prijazno pridelanih jabolk, je za kakovost soka pomemben tudi tehnološki proces pridelave in pripomočki, ki jih v tem procesu uporabljamo. Sokovi ne vsebujejo konzervansov, saj sok filtriramo in mu podaljšamo obstojnost s pasterizacijo.

Bistrost soka je odvisna od kakovosti in zrelosti sadja ter vsebnosti encimov, ki jih sadje vsebuje. Sledi takojšnja polnitev v sterilno embalažo. Jabolčni sok mora ustrezati predpisanim standardom glede kakovosti in je lahko v prometu le s pravilno označenim imenom. S tem je potrošniku zagotovljena istovetnost izdelkov. Jabolčni sok ne sme vsebovati nobenih umetnih barv.

(http://www.dobertek.com/clanki/73-od-jabolcnega-soka-mosta-do-jabolcnega-vina.htmlil ali arom)

Slivovo žganje *ŠNOPS*

Za pravo dobrodošlico pa vam bo gospodar ob prihodu na katerokoli kmetijo ponudil domače žganje, nemalokrat zelo cenjen in dragocen *ČRNIČOV ŠNOPS*, za liter katerega je treba nabrati kar 22 kg borovnic; dober je tudi *ČVEŠPLNOV ŠNOPS*, ne boste pa se branili navadnega SADJEVCA iz jabolk ali hrušk.

Najmanj mesec in pol mora na koščke narezano sadje postati in se *goditi* v nepredušno zaprtih sodih, da se zgodi osnovno alkoholno vrenje, nakar je pripravljeno za kuhanje.

V Sloveniji se žganje pretežno kuha dvakrat. Prvega, ki se mu reče *nanga,* se dobi iz prekuhavanja sadne zmesi iz sodov; pri tem postopku je treba zelo paziti, da se sadje ne prismodi od premočnega segrevanja. Sledi še drugo kuhanje, ki pri tako imenovani mehki slivovki, kakršno na primer delajo v Bosni in pri kateri je vsebnost alkohola bistveno nižja, ne pride v poštev.

Šele ko se *nanga* prekuha drugič, iz pipice pricurlja klasični sadjevec. Klasični slovenski *šnops* torej - srednji del prekuhane *nange*, ko v izcedku ni več metilnega alkohola, oziroma del, ki se še vžge, če približaš plamen. Samo ta srednji del je užiten, vse drugo se uporabi v druge namene ali zavrže. Iz 80 litrov sadne kaše pride približno 12 litrov *nange*, medtem ko se iz 60 litrov *nange* po drugem kuhanju dobi približno 15 litrov užitnega destilata.

(www.dnevnik.si/Slovenska žganjekuha/ Šnops mora biti blagodejen)

MED ZNANE KOROŠKE JEDI SPADAJO:

- **koroška smetanova juha**
- **murkova župa**
- **mavžljni (podobno krvavicam, samo brez krvi)**
- **koroške bele ali prtene klobase**
- **kisla repa po koroško**
- **ajdovi žganci po koroško**
- **koroški rezanci s skuto**
- **mežerli**
- **koroški žganci**
- **grumpi**
- **kipjenki**
- **bicina pogača**
- **hrenov zos s polento**
- **esihflajž**
- **flosarski golaž s polento**

(www.nakoroskem.si)

Nekaj od teh jedi smo raziskali ter izvedeli, kako jih pripravljajo še danes in če se jim pravi kako drugače.

3.1.1 PEKA KRUHA PRI MEŽNERJU

Domač kmečki kruh – koroški *pavrški* kruh z Javorja

Obiskali smo kmetijo Mežner na Javorju, kjer smo ob pomoči gospodinje pekli domač kruh in vmes povprašali to in ono o pripravi koroških jedi.

~10 kg ržene moke
~ 4 kg bele- pšenične moke
~ 25 dag kvasa (1 kocka na kg)
~ 22 dag soli

Kvasec:
topla voda
1 žlica moke
sladkor -1 žlica
vse skupaj vzhaja - *kipne*

Izvedeli smo:
Ko ni bilo kvasa, so pustili nekaj testa prejšnje peke, ga en dan prej namočili in dodali malo moke in sladkorja. Testo je *vzhodilo* in dodali so ga k novi količini moke. To pa naredi malo kisel kruh. Danes raje naredijo kruh samo s kvasom.

Testo dobro zamesiš in pustiš vzhajati eno uro, da *vzhodi*, se dvigne. Pri tem kvasovke opravijo svoje delo, se razmnožijo, pri čemer pa izhaja plin, ki rahlja testo. Ob pričetku mesenja testa se začne pripravljati tudi krušna peč. Mora se zakuriti v njej, da se dobro segreje. Struktura testa je dobra, če se ne prijemlje rok.

1 peka je 14 kg moke – 9 hlebov.
Imeli so tako veliko peč, da so lahko spekli za 14 dni kruha!
Peka kruha je bila vedno družinski praznik. Mati je zamesila kruh, oče pripravil peč, otroci pa so pomagali pri peki. Najraje so naredili – *postružnek.* To je hleb kruha, ki so ga posebej spekli iz testa, ki je ostalo v *kadunah* (lesena posoda za mesenje testa). Oprijeto testo so postružili zelo skrbno s sten, ga še enkrat zamesili in naredili majhen hlebček. Dali so ga v peč in seveda je bil prvi pečen in so ga lahko hitro pojedli.

3.1.3 KOROŠKE JEDI

Koroška smetanova juha

~ 2,5 l slanega kropa
~ 0,5 l kisle smetane
~ večji lovorov list
~ 3 žlice moke

V krop damo lovor in kumino. Ko nekaj časa vre, dodamo smetanov podmet in kis ter kuhamo 10–15 minut.

Kisla repa

~ 1 kg kisle repe
~ 0,5 kg suhih govejih reber
~ pol čebule
~ 2 krompirja
~ sol
~ 6 strokov česna
~ poper
~ mast ali zaseka
~ moka za prežganje
~ 1 lovorov list
~ voda
~ žlička mlete sladke rdeče paprike

Repe ne peremo! Na masti prepražimo na pol kolobarje narezano čebulo, dodamo suha rebra, 3 stroke celega česna in olupljen in na četrtine zrezan krompir. Čez damo kislo repo in 3 stroke nasekljanega česna. Premešamo in zalijemo z litrom vode. Dodamo papriko, kuhamo 40 minut, večkrat premešamo.

V ponvi segrejemo žlico masti, potresemo z 2 žlicama moke in pražimo, dokler ne porumeni, in s tem prelijemo repo. Zmešamo in kuhamo še 15 minut.

Koroški žganci - *žganki*

~ 3-4 manjši krompirji (*ropice*)
~ dober dl (~70 g) koruzne moke
~ ščep začimb(1)

Krompirje (ropice), ki naj bodo manjši od kokošjega jajca, olupimo in narežemo na rezine. V bolj kot ne ozkem loncu jih prelijemo s toliko vode, da so ravno pokriti, in jih damo zavret na močan ogenj. Vodo po okusu solimo.

Čim voda zavre, ogenj zmanjšamo (odslej naj ves čas ravno narahlo vre) in v lonec vsujemo v enem mahu vso koruzno moko. Nekoliko poravnamo, da dobimo iz vulkanskega otoka moke tak lep, ploščat atol. Da si bo še bolj podoben, izvrtamo v sredo z ročajem kuhalnice luknjo; voda mora privreti tudi skoznjo. Ogenj uravnamo tako, da ne bodo popenili, ko lonec priškrnemo (a ne do konca pokrijemo).

Čez 30-40 minut bi moralo vode ravno zmanjkati (2). Tedaj lonec odstavimo in žgance temeljito premešamo, da nič moke ne ostane suhe (3). Posodo pokrijemo in pustimo na toplem - najmanj pol ure, najraje pa vsaj 3 ure (4).

Postrežemo kot prilogo k lignjem, golažu, paprikašu, ribam, boraniji, chilliju con carne ipd. - skratka, k vsemu, kar se po splošnem prepričanju dobro razume s krompirjem in/ali polento. Ne ustrašimo se poskusiti tudi s čim drugim ...

Teknejo tudi na sladko, npr. prelito z mlekom/smetano in oslajeno z malo medu. Od sadja si je najbliže s slajšimi (zlasti suhimi): kakiji, hruškami in dateljni; s kislim niti ne. Od oreškov bi se lahko uporabili brazilski oreški, orehi, lešniki, bučnice ali sončnična semena. Najhrabrejši lahko potresejo še z grenkim kakavom ali nastrgano čokolado ... in z mletim čilijem.

Krompirjeva omaka - *ropičov* zos s hrenom

SESTAVINE:

ZA 6 LJUDI
~ 6 krompirjev (ropic)
~ po potrebi voda
~ srednje velik hren
~ 4 žlice moke
~ sol po okusu
~ 6 žlic olja

POSTOPEK:

1. Krompir (ropico) olupimo in ga kuhamo v slanem kropu.
2. Moko prepražimo na olju, zalijemo s slanim kropom, v katerem smo kuhali krompir, nato dodamo nariban hren in vse skupaj prevremo. Krompir pretlačimo in vanj zlijemo hren.

Ajdovi žganci - *žganki*

~ 40 dag ajdove moke
~ 6 dl vode
~ 1 kavna (kofejeva) žlička soli
~ 1 jedilna žlica olja
~ polna žlica ocvirkov (grumpov) ali žlica do dve masla (putra)

V večjo ogreto posodo stresemo moko. Pražimo na suho, dokler ne zadiši - približno 5 minut. Dolijemo slan krop, v katerega smo dodali olje. Hitro pokrijemo in pustimo 10 minut. Po 10 minutah zmešamo s kuhalnico in zdrobimo. Za drobljenje lahko uporabimo tudi vilice. Če so žganci presuhi, previdno dolijemo potrebno količino vode.

Zabelimo z vročimi ocvirki (grumpi) ali vročim stopljenim maslom (putrom).

Babičina pogača - *bicina* pogača

SESTAVINE:

~ 60 dag moke
~ 1 vanilijev sladkor (cuker)
~ 3 dag kvasa
~ nastrgana limonina lupinica
~ 2 dl mleka
~ 14 dag sladkorja
~ 40 dag orehov
~ 14 dag masla
~ 25 dag sladkorja (cukra)
~ 4 rumenjaki
~ 2 žlici ruma

POSTOPEK:

Pripravi testo; vse daj v skledo in zmešaj tako kot testo za kekse.
Razvaljaj testo in premaži z nadevom, posuj z naribano limonino lupinico, zvij ter daj v pomaščen pekač.
Pokrij in pusti vzhajati, najbolje čez noč ali vsaj 6 ur.
Speci na 180 stopinjah Celzija eno uro do uro in pol.
Pečeno zvrni na tkanino in pusti, da se ohladi.

Splavarski- *flosarski* golaž s polento

~ goveje meso
~ majaron
~ česen
~ polpekoči feferoni
~ mleta rdeča paprika
~ gorčica
~ poper
~ rdeče vino
~ kajenski poper
~ paradižnikova mezga
~ sol
~ peteršilj
~ lovorjev list

Na olju prepražimo tri velike čebule, dodamo tri stroke česna, 5oo g na kose narezanega govejega mesa in 2 žlički rdeče mlete paprike. Pražimo 2-3 minute. Začinimo s soljo, s kajenskim poprom, lovorjevim listom, majaronom, narezanimi pol pekočimi feferoni. Zalijemo z 1dc rdečega vina, pustimo vreti 2 min. Zalijemo s 4dc vode, dušimo vsaj 1 uro. Tik pred koncem kuhanja potresemo golaž s peteršiljem in ga po želji začinimo s čilijem, če imamo radi pekoč okus.

Koroški rezanci - *nudlči* s skuto

SESTAVINE:

~široki rezanci (široki nudlči)
~ 250 g kisle smetane (1-2 dl)

POSTOPEK:

Rezance (nudlče) skuhamo v slani vodi. Posodo namastimo z malo olja.
V drugi posodi zmešamo skuto, smetano in jajca. Na olje damo 1 plast testenin, nato 1 plast polivke itd. Damo v pečico in pečemo na 200°C, dokler ne porumeni.

Kašnate klobase - koroške *prtene* klobase

To so klobase, ki se delajo skoraj povsem tako kot krvavice, le brez krvi. Izvirajo s Koroške in jih komaj še kje delajo.

Najprej skuhaš glavo, drobovino (pljuča, jetra, srce, vranico, ledvico), pripraviš - scvreš črevno mast in skuhaš riž ter ječmen.

Vse skupaj zmešaš, dodaš nekoliko juhe,v kateri se je kuhala drobovina, začiniš s soljo, poprom in majaronom (lahko še kaj, kot imaš pač rad), z malo cimeta in napolniš v sveže oprana debela svinjska črева, ki jih na koncu *zašpiliš*. To pomeni, da črevo oviješ okoli lesene, približno 4 cm dolge palčke. Potem klobase le še obariš in pripravljene so za pečenje.

Vzhajani cmoki - *kipjenki/kipjeni knedlni*

SESTAVINE:

ZA 6 LJUDI
~ 60 dag moka
~ 4-5 dcl vode
~ 4 g kvasa
~ malo sladkorja
~ kavna žlička soli

POSTOPEK:

1. Kvas stresemo v vodo s sladkorjem, ga pustimo, da vzhaja, nato ga zlijemo v moko, posolimo in zamesimo gladko testo.
2. Testo pustimo počivati pol ure, ga razdelimo na enake kupčke in pustimo, da vzhaja približno pol ure, nato jih skuhamo v slanem kropu.
3. Kuhane zrežemo in zabelimo z ocvirki.

Koroški ocvirki – *grumpi*

~ mehke rebrce ali potrebuševino
~ sol
~ voda

Narežemo na večje kocke, dodamo malo vode in sol ter spečemo v pekaču. Med pečenjem mešamo s kuhalnico.
(www.solinvino.com)

3.2 KULINARIKA NA ŠOLTI

Sardele na žaru - *sardele na gradele*

~ 1 kg sardelic
~ olivno olje (maslinovo ulje)
~ sol
~ poper

Sardelicam očistimo luske. Dobro jih osušimo, nasolimo in takoj zložimo na žar (mreža mora biti hladna, sicer se nam ribe prilepijo na mrežo). Pečemo jih z vsake strani nekaj minut (riba je pečena, ko ji pobeli oko). Pečene sardelice polijemo z olivnim oljem, po želji popopramo ali posujemo z origanom.

Školjke – *dagnje na buzaru*

~ 2 kg školjk (*dagnje oz. crne mušule*)
~ 2 čebuli
~ 1 dcl olivnega olja
~ nekaj zrn česna
~ peteršilj
~ 2-3 dcl paradižnikovega pireja (*salso od pomidori*)
~ 2 dcl belega vina, malo prošeka
~ sol
~ poper

Školjke očistimo. V veliki posodi na vročem olivnem olju zarumenimona kolobarje narezani čebuli, na drobno narezani česen, dodamo peteršilj, sol, poper po želji, paradižnikov pire, vino, prošek. Ko vse skupaj zavre, dodamo školjke. Kuhamo v pokriti posodi in občasno premešamo. Ko se školjke odpro, jih postrežemo. Školjke, ki se ne odpro, zavržemo, ker so lahko zelo nevarne.
Če je omaka preredka, se lahko med kuhanjem dodajo krušne drobtine.

Ribja juha

~ pribl. 0,5 kg mešane morske ribe - lahko tudi več (lahko tudi raka, če ga imate)
~ vegeta
~ sol
~ nekaj zrn česna
~ polovica čebule
~ 1 paradižnik
~ paprika
~ peteršilj
~ korenček
~ poper v zrnu
~ 2 žlici olivnega olja

Ribo očistimo. V hladno vodo damo vso zelenjavo, sol, vegeto, poper, lahko tudi na kose narezan krompir in kuhamo. Ko je zelenjava nekje na polovici kuhana, dodamo ribo in ponovno kuhamo še približno 20 min. V juho lahko po želji zakuhamo pšenični zdrob ali riž. Ko je juha kuhana, jo odstavimo z ognja in dodamo pribl. 2 žlici olivnega olja ter postrežemo.

Rakci – kozice

SESTAVINE:

~ 1 kg kozic (lahko cele ali samo repke)
~ 3 srednje čebule
~ 2 zrni česna
~ peteršilj
~ 250 ml paradižnikovega pireja
~ sol
~ 1 mala žlička rdeče paprike
~ vegeta
~ poper
~ 3 dcl belega vina
~ 2 žlici prošeka

POSTOPEK:

Čebulo zarumeniš na olivnem olju, dodaš na drobno narezan česen, paradižnikov pire, peteršilj, sol, vegeto, poper, rdečo papriko. Dodaš kozice, preliješ z vinom, prošekom, vodo ter kuhaš okoli 30 minut. Če je omaka preredka, dodaš še malo krušnih drobtin. Postrežeš s kuhanimi testeninami.

Praženi mandeljni - *mendule*

~ 1 skodelica (za belo kavo) mandljnov
~ 1 skodelica sladkorja
~ 1 skodelica vode

Vse skupaj kuhaš na močnem ognju in pogosto mešaš s kuhalnico. Ko voda izhlapi, se začne sladkor belo peniti in takrat odstaviš kozico z ognja in zelo mešaš, da se sladkor prime na mandeljne in da se mandeljni ne zlepijo skupaj. Če ostane v kozici še kaj sladkorja, postaviš ponovno na ogenj in pustiš, da se sladkor raztopi, nato pa ponovno zelo hitro mešaš. Postopek ni enostaven, pogosto se zgodi, da se sladkor zažge ali da se celo ne prime mandeljnov.

Ribji brodet - *brudet*

~ več vrst mešane morske ribe, lahko tudi rakov ali pa samo ugorja
~ 2-3 čebule
~ 1 dcl olivnega olja
~ 30 dag narezanih paradižnikov ali 250 ml paradižnikovega pireja
~ 2 dcl belega vina
~ sol
~ poper
~ vegeta
~ peteršilj

Čebulo na drobno narežemo, zarumenimo na olivnem olju, dodamo peteršilj, vegeto, sol, poper, paradižnik oz. paradižnikov pire. Na vse to zložimo očiščeno ribo, zalijemo z vodo in vinom ter kuhamo v nepokriti posodi in na močnem ognju približno 45 minut. Med kuhanjem ne mešamo, ker lahko riba razpade, samo večkrat potresemo posodo.
Brudet je najbolje kuhati v kaminu na močnem ognju. Ko zakuha, ne dodajamo novih drv, ampak koristimo tista, ki smo jih pripravili, da izgorijo do konca.

3.2.1 INTERVJU Z ŽELJKOM BURICO

Gospod Burica živi z nami v Črni na Koroškem že mnogo let in oba njegova otroka sta učenca naše šole. Vsi pa ne vedo, da njegove korenine segajo v Dalmacijo, pravzaprav so se ukoreninile na prelepem otočku v bližini Splita, na Šolti. Ker je Željko Burica vidni kulturni delavec v Črni na Koroškem, mu je uspelo povezati dve kulturi v prijetno sodelovanje in prijetno druženje. Bil je eden najbolj zaslužnih za to, da sta se obe občini pobratili in stkali trdne vezi sodelovanja na različnih področjih. Z gospodom Burico smo se pogovarjali tudi mi in pomagal nam je pri odkrivanju kulinarike na otoku Šolta.

1. **Gospod Burica, kako ste povezani z otokom Šolto?**
   - Moj oče je bil leta 1941 rojen na otoku in vsi predniki po očetovi strani, najmanj 500 let nazaj, so z otoka.

2. **Kateri predel Šolte je vam osebno najljubši?**
   - Zagotovo so zame to Grohote.

3. **Vam je poleg morja in klime na Šolti še kaj posebno všeč?**
   - Ljudje, hrana in to, ker se čas tu malo ustavi.

4. **Ste z domačini v posebno dobrih odnosih? Kako jih dojemate?**
   - Z večino se poznam in obiskujem njihove folklorne vaje.

5. **Nam predstavite nekaj značilnih jedi, ki jih uživajo domačini na Šolti?**
   - Sardelice, črna rižota, brodet, viška pogača, hobotnice, školjke, blitva, ribe na 1001 način. Vse jedi so pripravljene na domačem olivnem olju.

6. **Jih znate pripraviti tudi vi ali vam jih pripravi kdo drug?**
   - Veliko jih pripravljamo sami, na nekatere tradicionalne pa smo povabljeni.

7. **Kaj bi nam priporočili, da naj zagotovo zaužijemo, ko se bomo ustavili na Šolti?**
   - Vse zgoraj naštete jedi.

8. **Ste domačinom že kdaj pripravili našo koroško jed in če ste, katero?**
   - V našem druženju z domačini sva opazila, da so jim všeč domači narezki, *klocavi nudelni*, domač črn kruh … Na morju pa ne pripravljamo naših jedi, ampak se prepustimo morskim sadežem in ribam. Nam pa je pri obiranju oliv v začetku novembra že pred leti sorodnik pripravil kranjske klobase na *gradelah.* Torej malo našega in malo njihovega.

9. Kako so sprejeli našo hrano?

- So dobri jedci, niso pa navajeni okusa borovnic, razen borovničevega žganja. Naša hrana je za njih težka, na morju pa potrebuješ lahko prebavljivo – osvežujočo hrano (manj mastno in manj svinjskih maščob).
  Izjema potrjuje pravilo - svinjski ocvirki jim pa vsem pašejo.

10. Bi se lahko strinjali, da ob dobro obloženi mizi človek lažje sklepa prijateljstva?

- Da, ob dobro obloženi mizi in dobrem vinu.

11. Se po vašem mnenju splača na Šolto potovati samo zaradi okušanja njihovih jedi, torej POTOVATI Z JEZIKOM?

- Se splača, pa tudi te jedi imajo na Šolti drugačen okus.

G. Burica, zahvaljujemo se vam za prijazen klepet in vse podatke o Šolti, predvsem pa za to, da ste nam, Črnjanom in naši občini, omogočili, da smo spoznali del vaše zanimive kulture in da ste nas povezali z zelo prijaznimi ljudmi.

4. PROMOCIJA – IZ ČRNE DIŠI PROTI ŠOLTI IN NAZAJ

4.1 SREČANJE OBEH OBČIN V ČRNI NA KOROŠKEM

Črna na Koroškem je prelepa v vsakem letnem času. Toda glede na to, da naši prijatelji, s katerimi smo se pobratili, prihajajo z morja, kjer ne poznajo takih zim kot mi, bi jih k nam povabili v zimskem času, za vsaj dva dni.
Da se seznanijo s tem letnim časom, z zimo, s snegom, da gredo pod mogočno goro Peco, kjer živi kralj Matjaž, gradit gradove in spoznat radosti zimskega časa.
Prvi dan bi jih peljali gradit gradove v Podpeco.
Drugi dan pa bi jih učenci OŠ povabili, da preživijo dan z nami. Skupaj bi se odpravili na Javorje in kos poti bi se peljali z avtomobili, nato pa bi vzeli pot pod noge in za seboj vlekli sani, vse do kmetije Mežner na Javorju.

(nad Javorjem)

4.1.1 PRVI DAN – GRADNJA GRADOV V PODPECI

Prvi dan bi preživeli pri gradnji gradov in ob vsem tem, kar tisti dan ponuja (opis v naši 1. turistični nalogi v šol.l. letu 2010/11).

4.1.2 DRUGI DAN – PEKA KOROŠKEGA KRUHA NA KMETIJI MEŽNER NA JAVORJU

(na razpotju)

Na krožišču v Črni na Koroškem izberemo smer za Šoštanj Z avtomobili bi se peljali do kapelice na Slemenu, kjer pot zavije na Javorje,nato na odcepu (10 km iz Črne, PRI KAPELICI) zavijemo levo. Izstopimo in nadaljujemo peš do centra kraja - Javorja, do cerkve sv. Magdalene in kmetije Mežner. S seboj vlečemo sani. Pot je dolga okoli 4,5 km .

(cesta proti Mežnerju na Javorju)

In po ogledu čudovite pokrajine, štirih vrhov, ki nas obdajajo - Pece, Olševe, Raduhe in Smrekovca, bi prispeli v idilično vasico Javorje. Tam je tudi naša podružnična osnovna šola - najvišje ležeča devetletka v Sloveniji.

(cesta proti Mežnerju na Javorju)

Javorje je naselje samotnih in velikih kmetij, razseljenih pod slemenom, ki se razteza od Črne proti Plešivcu in Šentvidu. Na jugu ga razmejuje Javorski potok, na severu pa naselje Jazbina . Razgled z Javorja je naravnost pravljičen. Ob določenih dneh se vidi tudi Triglav, od blizu pa se postavljajo Peca, Raduha in Uršlja gora. Pri cerkvi sv. Magdalene še danes stoji in raste lipov drevored iz davnega leta 1648. Posadili so ga v znak zahvale ob koncu 30-letne verske vojne. Vasica Javorje leži na 1.180 metrov in ima najvišje ležeči vodnjak na Koroškem. Podružnično osnovno šolo Javorje, ki je najvišje ležeča devetletka, obiskuje letos le še sedem otrok.

(kmetija Mežner, Javorje)

Kmetija Mežner leži tik ob cerkvi sv. Magdalene, nad šolo.
Gospodinja bi postregla odrasle z domačim žganjem *(šnopsom),* otroke pa s čajem, nato pa še z domačimi kmečkimi specialitetami:

- s koroškim kruhom,
- z grumpi,
- s suhomesnatimi, prekajenimi (*zelhanimi*) izdelki,
- z jabolčnim moštom.

Tako bi spoznali del pristne koroške kulinarike.

Po okrepčilu bi si ogledali še peko domačega kruha v krušni peči, najbolj spretni pa bi lahko zamesili testo in si izdelali žemlje iz istega testa.

4.1.3 DRUGI DAN – SPUST Z SANMI

Z Javorja nas bi pot nato vodila s sanmi v dolino. Tako bi lahko naši gostje začutili radosti iger na snegu. Nekoliko nižje nas bi pričakali avtomobili in povratek v civilizacijo bi bil seveda lažji.
Preostane nam le še slovo pred hotelom v Črni in obljuba, da se poleti srečamo na Šolti.

(na Javorju)

Skupine, ki bi rade spoznale peko kruha na Javorju ali preživele podoben dan, kot smo ga pripravili za naše obiskovalce s Šolte, lahko svoj prihod predhodno najavijo v TIC Črna, kjer se dogovorijo za vse ostalo. Šolsko mladino lahko sprejmejo in vodijo tudi naši učenci, če se predhodno javijo na OŠ Črna na Koroškem, Center 142, 2393 Črna na Koroškem, tel.:(02)870 41 40, fax:(02)870 41 50, e-mail:o-crna.mb@guest.arnes.si . Najavljeno skupino bomo pričakali pred šolo, na pot jih bo popeljala skupina učencev z mentorico.

(Šolta)

4.1.4 SREČANJE NA ŠOLTI

V poletnih mesecih, mogoče v mesecu juniju, ko se tja vsako leto odpravlja naš pevski zbor Mato, pa bi se delegacija iz Črne na Koroškem podala na pot na Šolto, da vrnemo obisk in spoznamo kulinarične značilnosti Šolte, ki smo jih opisali v naši nalogi, ob veliki pomoči družine Željka Burice. Za vso pomoč se mu lepo zahvaljujemo.

.

(obala na Šolti)

4.2 ZGIBANKE

Za odrasle pohodnike bomo pripravili zgibanko, v kateri bomo predstavili pot iz Črne preko Slemena na Javorje k Mežnerju. Predstavljena bo peka koroškega kruha in značilnosti Občine Črna in Občine Šolta

Zgibanka bo opremljena s fotografijami in pomembnejšimi telefonskimi številkami.

Zgibanko bomo oblikovali sami s podporo občine in oblikovalke Blanke KAMNIK.

4.3 OTROŠKA IGRICA

Za otroke in mladino pa bomo izdelali igrico s keglji in kocko. Kot nekakšen 'Človek, ne jezi se'. Ko se ustaviš na označenem mestu, potegneš listič s številko tega polja, odgovoriti moraš na vprašanje, ki se nanaša na prehrano na Koroškem, in bolj ko prihajaš k cilju, več je vprašanj o Šolti in kulinariki s ŠOLTE.
Start je v Črni, cilj je na Šolti. Igrica je opremljena s fotografijami in opisi. Primerna je za spoznavanje okolja in igro pri OPB.

4.4 KNJIŽICA RECEPTOV

Izdali bomo knjižico receptov Koroškh jedi in jedi iz Šolte, ki smo jih opisali v naši nalogi.

5. OGLAŠEVANJE IN PROMOCIJA

Celotno oglaševanje bo potekalo pod skupnim naslovom **»Potuj z jezikom – Iz Črne diši proti Šolti in nazaj«**.
Oglaševali bomo pripravo in poimenovanje naših jedi in jedi na Šolti.

5.1 KOROŠKI RADIO

Katja Gole, sodelavka Koroškega radia, ki prihaja iz Črne na Koroškem, bo pripravila reportažo o letošnjem delovanju učencev na področju turizma.

5.2 ČRJANSKE CAJTNGE

Z odgovorno urednico Ireno Greiner smo se dogovorili, da bomo lahko predstavili naš projekt v lokalnem časopisu Črjanske cajtnge. Tu bomo predstavili, kako smo se pripravljeni povezati z učenci iz OŠ Šolta.

5.3 SPLET

Na spletni strani šole bomo odprli zavihek z naslovom TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA, kjer bomo objavili letošnjo turistično nalogo, vse prispevke, objavili bomo slike z naše ekskurzije k Mežnerju in predstavili naše promocijske izdelke.

6. SKLEPNI DEL

Naloge smo se lotili zelo resno in zavzeto.

V projekt Potuj z jezikom smo vložili veliko ur, veliko idej. Izmenjali smo mnogo mnenj. Veliko pa se nam je tudi zapletal jezik, ko smo poskušali komunicirati s šolo na Šolti in nismo znali dobro hrvaško, oni pa ne slovensko, pa je vseeno šlo. Projekt se nam je ves čas pletel po glavi. Vsak je prispeval kakšno svojo idejo. Nastala je zanimiva naloga in zelo zanimivi produkti. Seveda se bomo trudili, da ne bo ostalo samo pri tem, kajti preveč časa smo vložili v raziskavo. Veseli smo, da je odziv ljudi v turističnih dejavnostih in na Občini Črna vedno tako pozitiven do dela otrok, učencev in njihovih mentorjev. Že zato se je bilo vredno truditi. Spoznali smo cel kup novih ljudi, s katerimi se bomo v bodoče radi družili. Tudi to lahko pripomore k prepoznavnosti kraja. Pristopili so celo takšni, za katere si ne bi nikoli mislili, da bodo radi pomagali. Od ljudi, od katerih pa smo pričakovali največ, pa smo dobili najmanj. Spoznali smo tudi, da se nekaterim nikoli ne mudi, da jim je besedna zveza »imamo rok« preprosto tuja.

Učenci so se kalili v različnih dejavnostih. Postali so novinarji, fotografi, turistični delavci. Kar precej poklicev so spoznali. Ugotovili so, da marsikaj ni tako enostavno, kakor zgleda. Da je treba iskati, brskati, se truditi, predvsem pa čakati na druge. Za to dragoceno izkušnjo smo hvaležni. Najvažnejše pa je, da smo se ob tem delu imeli *fajn,* doživeli prijetne trenutke in da jih še bomo.

Veseli smo, da smo del kraja, da mu pomagamo, da nekdo sliši naše ideje, se jih razveseli, je vesel, da želimo sodelovati. Radosti nas tudi, da mladini privzgajamo ljubezen do domačega kraja in da jim širimo obzorja.

7. VIRI IN LITERATURA

- Ustni viri – informatorji;
- fotografski material fotografskega krožka OŠ Črna na Koroškem in lasten material;
- Koroška … in barvitost dolin, RRA Koroška d. o. o.; Kreatur d. o. o. 2004;
- internet:

* www.koroska.si/.index1.php?site=foto

* www.nakoroskem.si

* www.solinvino.com ,

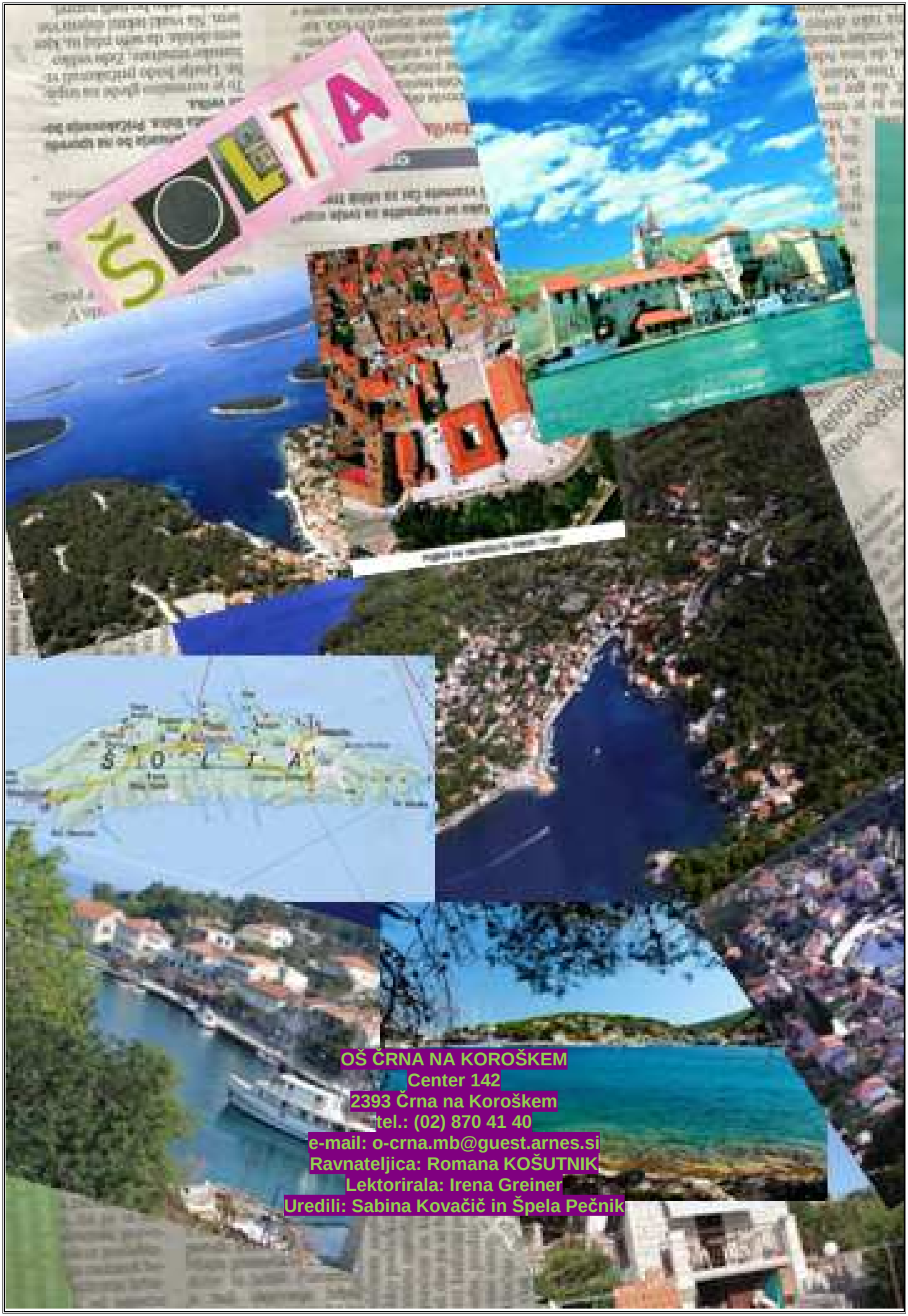
* www.wikipedija.si,

* www.kulinarika.net/recepti/10695/kruh/rzen-kruh-iz-krusne-peci/

* zeljko-heimer-fame.from.hr/hrvat/hr-st2.html#hr-st-sl

* www.dnevnik.si/objektiv/reportaza/1042485291

*www.geopedia.si/lite.jsp?params=T13_L410_F10127670_x491616_y147467_s12_b4&locale=sl



OŠ ČRNA NA KOROŠKEM
Center 142
2393 Črna na Koroškem
tel.: (02) 870 41 40
e-mail: o-crna.mb@guest.arnes.si
Ravnateljica: Romana KOŠUTNIK
Lektorirala: Irena Greiner
Uredili: Sabina Kovačič in Špela Pečnik