

KUHAM DOMAče 2020

KONČNO POROČILO



Projekt: **KUHAM DOMAče (Domače jedi
jeseniškega konca)**

Naročnik: **Občina Jesenice**

Izvajalec: **Razvojna agencija Zgornje Gorenjske**

Poročilo pripravil: **Ambrož Černe**

Jesenice, november 2020



1. UVOD

Na Razvojni agenciji Zgornje Gorenjske smo v okviru mednarodnega projekta AlpFoodway ugotovili, da mlajše generacije zanima domača kulinarika, a je ne znajo več pripraviti. Na podlagi odlične izkušnje iz Rateč, kjer so bile izvedene medgeneracijske delavnice priprave tradicionalnih rateških jedi, želimo idejo razširiti na območje celotne zgornje Gorenjske. Naš cilj je, da se bo z znanjem priprave domačih jedi ohranjala naša nesnovna kulturna dediščina in, da bi bile naše aktivnosti dobra podlaga za uporabo doma pridelane oz. vsaj lokalne hrane. Hkrati so tovrstne delavnice tudi priložnost krepiteve medsebojnih (medgeneracijskih) vezi znotraj in med jeseniškimi lokalnimi skupnostmi.



2. INFORMACIJE O PROJEKTU

2.1. Naslov: KUHAM DOMAČE (Domače jedi jeseniškega konca)

2.2. Cilji projekta:

2.2.1. Neposredni:

- izvedba petih kuharskih delavnic priprave tradicionalnih jedi

2.2.2. Posredni:

- na podlagi že obstoječe literature in znanj raziskati lokalno kulinariko občine Jesenice;
- predati znanje lokalnemu prebivalstvu v obliki kuharskih delavnic priprave domačih jedi.

2.3. Ciljna skupina: lokalno prebivalstvo občine Jesenice

2.4. Glavne aktivnosti:

- pregled obstoječe literature in rezultatov že izvedenih projektov;
- identifikacija domačink/ov - nosilk/cev znanj, primernih za vodenje delavnic priprave domačih jedi;
- organizacija in izvedba kuharskih delavnic s praktično pripravo tradicionalnih jedi (5 delavnic na območju celotne občine Jesenice);
- izmenjava receptov preko elektronske pošte;
- priprava in oddaja končnega poročila.

2.5. Čas izvedbe: februar – november 2020

2.6. Vrednost projekta: 5.000,00 € z vključenim DDV

2.7. Izvajalec: Razvojna agencija Zgornje Gorenjske

2.8. Vodja projekta: Ambrož Černe

2.9. Naročnik in financer: Občina Jesenice

3. POTEK PROJEKTA

3.1. Pregled obstoječe literature in rezultatov že izvedenih projektov

Prva aktivnost po podpisu pogodbe (25. 2. 2020) je bil pregled obstoječe literature in rezultatov na temo sorodnih projektov. Razpoložljivo gradivo, od koder smo pridobili in uporabili največ informacij, sta knjižici:

- *Študijski krožek: KAJ SO NA JESENICAH VČASIH JEDLI?* (Ljudska univerza Jesenice, 2004): knjižica predstavi projekt študijskih krožkov, ki so jih v obliki kuharskih delavnic pred 16 leti izvajali v okviru Ljudske univerze Jesenice. Glavnino vsebine predstavlja nabor jedi, ki so jih nekoč jedli na Jesenicah (razdelano po dnevnih obrokih: zajtrki, kosila, večerje in nedeljska kosila) ter recepte izbranih jedi;
- *Mavričnost kulture in kulinarike Jesenic* (Z. T. Tahir, N. Hribar, Gornjesavski muzej Jesenice, 2020): knjižica predstavi prehransko dediščino Jesenic. Ne osredotoča se le na same jedi ampak tudi na postopke, prakse, tehnike in orodja, ki so se jih nekoč posluževali Jeseničani pri vsakdanji pripravi hrane. Vsebina je razdelana geografsko oz. po območjih z značilnim načinom življenja: prehrana v kmečkih okoljih, meščanska prehrana, delavska prehrana. Posebno poglavje je namenjeno prehrani pripadnikov drugih narodov.

Pri poizvedbi o tem, katere domače jedi so značilne za občino Jesenice smo si pomagali tudi s pregledom druge literature in sicer:

- *Strategija gastronomije Gorenjske* (J. Bogataj, 2013);
- *Okusiti Slovenijo* – knjiga kandidature Slovenije za Evropsko gastronomsko regijo (izdajatelj Slovenska turistična agencija in Ministrstvo za gospodarski razvoj in tehnologijo, avtor besedila: J. Bogataj, 2018);
- *Na Gorenjskem je fletno in okusno* (J. Bogataj, L. Kužnik, 2005).

Telefonsko oz. preko e-pošte smo se posvetovali še z nekaterimi potencialnimi deležniki na področju jeseniške kulinarike in sicer:

- Marja Jalen (Društvo podeželskih žensk pod Golico in Stolum);
- Petra Alič (Ljudska univerza Jesenice);
- Alma Rekić (kuharska mojstrica);
- Zdenka Torkar Tahir (Gornjesavski muzej Jesenice);
- Nina Hribar (Gornjesavski muzej Jesenice).



3.2. Identifikacija domačink/ov - nosilk/cev znanj, primernih za vodenje delavnic priprave domačih jedi

Na podlagi poizvedovanj, opisanih v prejšnji točki, smo oblikovali nabor jedi, izvajalcev, lokacij in terminov kuharskih delavnic. Povezali smo se z Društvom podeželskih žensk pod Golico in Stolom, preko katerega smo navezali stik z obema izvajalkama delavnic: go. **Vero Grgurič** in go. **Vijoletto Smolej**. Izvajalki imata ustrezna teoretična in praktična znanja na področju domače kulinarike ter prihajata iz lokalnega okolja (Prihodi, Planina pod Golico). Ga. Vera Grgurič je vodja edine turistične kmetije v občini (Penzion Pr'Betel). Z go. Vijoletto Smolej ima RAGOR dobre izkušnje iz leta 2018, ko je v okviru mednarodnega projekta AlpFoodway v Kranjski Gori vodila delavnico peke kruha.

Z obema izvajalkama smo se nadalje dogovorili o jedeh, ki jih bodo pripravljale na delavnicah, kot tudi o terminih in lokacijah delavnic. Pri četrti delavnici smo k sodelovanju povabili lokalno osnovno šolo (OŠ Koroška Bela). Podrobnosti izvedbe in vsebine posamezne delavnice so predstavljene v točki 3.3.2. tega poročila.

Epidemija Covid-19 nam je preprečila spomladi zastavljene načrte, zato smo celoten projekt prestavili na jesen. Ker pa je jeseni nastopil drugi val epidemije smo se razmeram morali prilagoditi. Podrobnosti so predstavljene v spodnji tabeli.

	tema	izvajalka	način izvedbe	termin
1. delavnica	peka kruha	Vijoleta Smolej	v živo, OŠ Koroška Bela	3. 10. 2020
2. delavnica	ajdovi krapi	Vera Grgurič	preko ZOOM-a	22. 10. 2020
3. delavnica	krompirjeva mešta in bela kava	Vera Grgurič	preko ZOOM-a	6. 11. 2020
4. delavnica	Tradicionalni slovenski zajtrk	Vijoleta Smolej	snemanje video filma, objava na YouTube-u	20. 11. 2020
5. delavnica	govnač	Vijoleta Smolej	preko ZOOM-a	25. 11. 2020

3.3. Organizacija in izvedba kuharskih delavnic s praktično pripravo tradicionalnih jedi

3.3.1. Organizacija

Projekt smo v javnosti promovirali že spomladi, ob zagonu aktivnosti. Izvedene so bile naslednje promocijske aktivnosti:

- Objava na Facebook profilu RAGOR, 4. 3. 2020: [SPLETNA POVEZAVA](#);
- Objava na spletni strani RAGOR: [SPLETNA POVEZAVA](#)

Glavnina promocije je stekla jeseni med septembrom in novembrom, ko so se dejansko izvajale delavnice. Izvedene so bile naslednje promocijske aktivnosti:

- Članek »Ajdovi krapi, govnač, črni kruh, krompirjeva mešta ...« v Jeseniških občinskih novicah, 18. 9. 2020 – [Priloga 1](#);
- Objava na spletni strani RAGOR: [SPLETNA POVEZAVA](#);
- Objava na Facebook profilu RAGOR, 28. 9. 2020: [SPLETNA POVEZAVA](#)
- Objava na Facebook profilu RAGOR, 13. 11. 2020: [SPLETNA POVEZAVA](#)

Medgeneracijske
KUHARSKE DELAVNICE

Kuham
DOMAče



1	3. 10. 2020 ob 17.00	Alpski dan črnega kruha	OŠ Koroška Bela (gospodinjska učilnica)
2	22. 10. 2020 ob 16.00	Ajdovi krapi	Blejska Dobrava, dvorana kulturnega doma
3	6. 11. 2020 ob 17.00	Krompirjeva mešta in bela kava	OŠ Toneta Čufarja (gospodinjska učilnica)
4	20. 11. 2020	Tradicionalni slovenski zajtrk	OŠ Koroška Bela (op. delavnico bomo izvedli samo z učenci. Zato prijav ne sprejemamo)
5	25. 11. 2020 ob 17.00	govnač	OŠ Koroška Bela (gospodinjska učilnica)

VEČ INFORMACIJ & OBVEZNE PRIJAVE:
Ambrož Černe, Razvojna agencija Zgornje Gorenjske
ambroz.cerne@ragor.si | 04 581 34 15 | www.ragor.si

Projekt KUHAM DOMAče financira Občina Jesenice.



Vabilo na delavnice smo pošiljali tudi preko e-pošte. Navezali smo kontakte z lokalnimi organizacijami (društvi), katerih člani bi bili potencialni interesenti kuharskih delavnic. Vabilo na delavnice in prošnjo za posredovanje vabila naprej so prejeli:

- Društvo podeželskih žensk Pod Golico in Stolom;
- Društvo upokojencev Jesenice;
- Društvo upokojencev Javornik – Koroška Bela;
- Mladinski center Jesenice;
- Farno kulturno društvo Koroška Bela;
- Prostovoljno gasilsko društvo Blejska Dobrava.



3.3.2. Izvedba

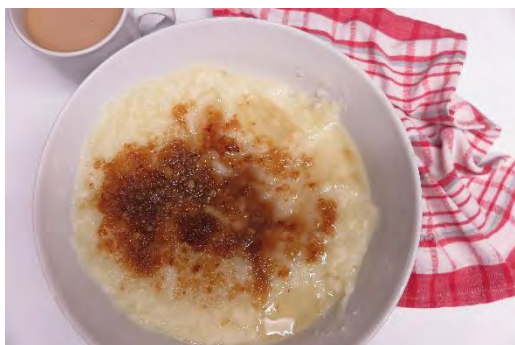
1. DELAVNICA:	
Tema	peka kruha (Alpski dan črnega kruha)
Termin	sobota, 3. 10. 2020 ob 18.00
Izvajalka	Vijoleta Smolej
Način izvedbe	v živo v gospodinjski učilnici OŠ Koroška Bela
Št. udeležencev	15 (lista prisotnosti je shranjena v arhivu RAGOR)
Potek delavnice	Udeležencem smo predstavili projekt KUHAM DOMAče ter idejo Festivala LO PAN NER (Alpski dan črnega kruha), v katerega je bil RAGOR letos vključen že tretje leto. Sledil je praktični del (priprava testa). Med vzhajanjem testa je Vijoleta Smolej predstavila način peke kruha v domači krušni peči. Predstavila je dejstva, ki so pomembna pri pripravi peči, drveh, pripravi testa, vzhajanju in sami peki. Ponovno je sledil praktični del delavnice. V šolski pečici smo spekli tri hlebe kruha. Med peko smo si pogledali filme o gorenjski prehranski dediščini, ki smo jih pripravili v okviru projekta AlpFoodway. Ob koncu delavnice smo udeležencem predstavili knjigo Rateška košta, ki smo jo prav tako izdelali v okviru AlpFoodway-a.
Promocijske aktivnosti	Članek »Pekli so domač kruh« v Jeseniških občinskih novicah, 16. 10. 2020 – Priloga 2 ;
	Članek »Ko zadiši po domačem kruhu« v reviji Okusi, 17. 10. 2020 – Priloga 3 ;
	Objava na Facebook profilu RAGOR, 3. 10. 2020: SPLETNA POVEZAVA ;
	Objava na spletni strani OŠ Koroška Bela (rubrika: Sodelovanje s krajem): SPLETNA POVEZAVA .



2. DELAVNICA:	
Tema	ajdovi krapci
Termin	četrtek, 22. 10. 2020 ob 17.00
Izvajalka	Vera Grgurič
Način izvedbe	preko aplikacije ZOOM
Št. udeležencev	38
Potek delavnice	Udeležencem smo predstavili projekt KUHAM DOMAče in nekaj temeljnih ugotovitev iz razpoložljive literature na temo krapov (vrste krapov, razlike v krapih med različnimi območji Gorenjske: Rateče, Dovje, Jesenice ...). Sledil je praktični del delavnice. Vera Grgurič je prikazala postopek izdelave ajdovih krapov. Po praktičnem delu je sledila razprava z udeleženci (vprašanja, deljenje izkušenj, mnenj ...).
Promocijske aktivnosti	Objava na Facebook profilu RAGOR, 20. 10. 2020: SPLETNA POVEZAVA ; Pošiljanje vabila preko e-pošte



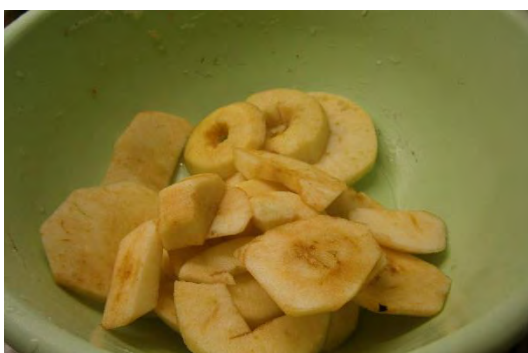
3. DELAVNICA:	
Tema	krompirjeva mešta z belo kavo
Termin	petek, 6. 11. 2020 ob 17.00
Izvajalka	Vera Grgurič
Način izvedbe	preko aplikacije ZOOM
Št. udeležencev	28
Potek delavnice	Udeležencem smo predstavili projekt KUHAM DOMAČE in nekaj temeljnih ugotovitev iz razpoložljive literature na temo preprostih jedi, ki so jih v kmečkih okoljih nekoč jedli za zajtrk ali kot malico na polju. Sledil je praktični del delavnice. Vera Grgurič je prikazala postopek priprave krompirjeve mešte in bele kave. Po praktičnem delu je sledila razprava z udeleženci (vprašanja, deljenje izkušenj, mnenj ...).
Promocijske aktivnosti	Članek »Pod Golico kuhajo stare jedi« v reviji Okusi, 13. 11. 2020 – Priloga 4 ; Pošiljanje vabila preko e-pošte



4. DELAVNICA:	
Tema	Tradicionalni slovenski zajtrk (peka domačih žemljic)
Termin	20. 11. 2020
Izvajalka	Vijoleta Smolej
Način izvedbe	Delavnico smo izvedli v obliki video filma, v kateremu je prikazan postopek izdelave domačih žemljic. Vsebina filma je postavljena v kontekst Tradicionalnega slovenskega zajtrka (TSZ), ki ga beležimo vsako leto tretji petek v novembru. TSZ vsebuje domači kruh (žemljice), maslo, med, mleko in jabolko. Film smo posneli v sodelovanju z OŠ Koroška Bela. Snemalni dan je potekal 16. 11. 2020. Film je bil 20. 11. 2020 poslan vsem učencem OŠ Koroška Bela kot učno gradivo na ta dan. Objavljen je bil tudi na YouTube (preko kanala RAGOR) in promoviran preko socialnih omrežij.
Št. udeležencev	/
Potek delavnice	/
Promocijske aktivnosti	Objava na Facebook profilu RAGOR, 20. 11. 2020
	Objava na spletni strani OŠ Koroška Bela



5. DELAVNICA:	
Tema	govnač in ocvrta jabolka
Termin	sreda, 25. 11. 2020 ob 17.00
Izvajalka	Vijoleta Smolej
Način izvedbe	preko aplikacije ZOOM
Št. prijavljenih	46
Potek delavnice	Udeležencem smo predstavili projekt KUHAM DOMAče in nekaj temeljnih ugotovitev iz razpoložljive literature na temo pridelave in predelave zelja ter samega govnača. Sledil je praktični del delavnice. Vijoleta Smolej je prikazala postopek priprave govnača. Zatem je prikazala še postopek izdelave ocvrtih jabolk. Jedi so nekoč jedli kot preprosto brezmesno petkovo kosilo (glavna jed »na žlico« in sladica). Po praktičnem delu je sledila razprava z udeleženci (vprašanja, deljenje izkušenj, mnenj ...).
Promocijske aktivnosti	Pošiljanje vabila preko e-pošte.





3.4. Izmenjava receptov preko elektronske pošte

Po vsaki delavnici smo vsem udeležencem poslali en zahvalni e-mail z recepti, v kolikor nam jih je izvajalka delavnice posredovala, in drugimi zanimivimi informacijami na temo delavnice (spletne povezave itd.).

Po zadnji delavnici smo vso prejeto gradivo od izvajalk zbrali skupaj, ga uredili in oblikovali v e-zbirko receptov. Povezavo do slednje smo poslali vsem udeležencem po e-mailu ter jo objavili na Facebook profilu.



4. ZAKLJUČEK

Po zaključku projekta KUHAM DOMAČE 2020 ugotavljamo, da so bili cilji doseženi in zadovoljivi. Kljub temu, da nam je epidemija Covid-19 dvakrat preprečila zastavljene načrte o izvedbi delavnic v živo (prvič spomladi in drugič jeseni), smo ugotovili, da je tovrstne delavnice mogoče izvajati tudi na daljavo.

V splošnem ocenjujemo, da je lokalno prebivalstvo, vsaj tisti del, ki se je udeležil delavnic, nad idejo projekta KUHAM DOMAČE navdušeno. Pridobivanje novih kuharskih znanj preko ZOOM-a je sovpadalo z jesenskim zaprtjem javnega življenja, ko je bila večina občanov doma, z veliko prostega časa ob vse krajših dnevih. Če k temu dodamo tudi dejstvo, da ZOOM omogoča udeležbo praktično komurkoli, pridemo do razloga za tako visoko število udeležencev pri delavnicah, ki so potekale preko ZOOM-a (2., 3. in 5.). Številčnost udeležbe pa je ob koncu delavnic prispevala k plodni razpravi (zlasti pri ajdovih krapih) in splošno h kvalitetni izvedbi dogodkov.

Ob zaključku posameznih delavnic preko ZOOM-a in preko e-pošte smo od udeležencev prejeli ogromno spodbudnih besed o nadaljevanju tovrstnih aktivnosti tudi v prihodnjem letu - ne glede na zdravstvene razmere.

Priloge:

- **Priloga 1:** Članek »Ajdovi krapji, govnač, črni kruh, krompirjeva mešta ...« v Jeseniških občinskih novicah, 18. 9. 2020;
- **Priloga 2:** Članek »Pekli so domač kruh« v Jeseniških občinskih novicah, 16. 10. 2020;
- **Priloga 3:** Članek »Ko zadiši po domačem kruhu« v reviji Okusi, 17. 10. 2020;
- **Priloga 4:** Članek »Pod Golico kuhajo stare jedi« v reviji Okusi, 13. 11. 2020.

KUHAM DOMAče 2020

PRILOGA 1



ZANIMIVOSTI

Ajdovi krapi, govnač, črni kruh,
krompirjeva mešta ...

Razvojna agencija Zgornje Gorenjske pripravlja niz kuharskih delavnic z naslovom Kuham domače.

URŠA PETERNEL

Razvojna agencija Zgornje Gorenjske bo jeseni pripravila pet kuharskih delavnic v okviru projekta Kuham domače, ki ga financira Občina Jesenice, namenjene pa so vsem, ki jih zanima kuhanje in priprava tradicionalnih domačih jeseniških jedi.

"Namen vodenih praktičnih delavnic je izmenjava kuharskih znanj, praks in izkušenj o jedeh, ki so jih pripravljali in uživali naši predniki. Udeleženci ne bodo le opazovali, pač pa so prijazno povabljeni k aktivnemu sodelovanju v kuharskem postopku. Ob koncu vsake delavnice bosta sledili tudi pokušina jedi in elektronska izmenjava receptov. Delavnice so namenjene lokalnemu prebivalstvu, mladim in starejšim posameznikom, ki jih zanimata praktična priprava domačih jedi in lokalna prehrana kot del naše kulturne dediščine," je povedal Ambrož Černe iz Razvojne agencije Zgornje Gorenjske. "Z vsebinami de-



Črni kruh / FOTO: ARHIV RAGOR

lavnica želimo opozoriti na preprostost in skromnost vsakdanjih jedilnikov naših babic in dedkov ter njihovo iznajdljivost, racionalnost in varčnost pri pridelavi in predelavi hrane. Ker pa je pri tem ozaveščanju pomembno, da so vanj vključene tudi mlajše generacije, bo ena delavnica potekala z učenci OŠ Koroška Bela v okviru Tradicionalnega slovenskega zajtrka," je dodal Černe.

S prvo delavnico, ki bo potekala v soboto, 3. oktobra, ob 17. uri v gospodinjski učilnici OŠ Koroška Bela, bodo zaznamovali tradicionalni Alpski dan črnega kruha (festi-

val Lo Pan Ner). Pobuda festivala je nastala v Italiji v dolini Aoste leta 2016. Zgorinja Gorenjska se je z delavnicami peke črnega kruha v festival vključila že trikrat. Dvakrat v Kranjski Gori (2018, 2019) in enkrat v Radovljici (2019). Letos se jim pridružujejo tudi Jesenice. Druga delavnica bo na vrsti 22. oktobra ob 16. uri v dvorani kulturnega doma na Blejski Dobravi, pripravljali bodo ajdove krape. Tretja delavnica 6. novembra ob 17. uri nosi naslov Krompirjeva mešta in bela kava in bo potekala na OŠ Toneta Čufarja, četrta bo potekala 20. novembra z

učenci OŠ Koroška Bela na temo Tradicionalni slovenski zajtrk, peta delavnica pa 25. novembra ob 17. uri prav tako v gospodinjstvu učilnici OŠ Koroška Bela, udeleženci pa se bodo učili pripravljati govnač. Več informacij bo pred vsako delavnico dostopnih na spletni strani Razvojne agencije Zgornje Gorenjske in njenem profilu na Facebooku. Zaradi prilagajanja trenutnim razmeram je število udeležencev omejeno. Prijave so obvezne na ambroz.cerne@ragor.si ali 04 581 34 15, udeležba na delavnicah pa je brezplačna.



Knjigo lahko kupite na Gorenjskem glasu, Nazorjeva ulica 1, Kranj,
 jo naročite po tel. št.: 04/201 42 41 ali na: narocnine@g-glas.si.
Če jo naročite po pošti, se poštnina zaračuna po ceniku Pošte Slovenije.

www.gorenjskiglas.si

Gorenjski Glas

JESENIČANI ZMAGOVALCI POLETNE HOKEJSKE LIGE NA BLEDU



Category	Case	Dec
Category 1	Case 1	Dec 1
Category 2	Case 2	Dec 2
Category 3	Case 3	Dec 3
Category 4	Case 4	Dec 4
Category 5	Case 5	Dec 5
Category 6	Case 6	Dec 6
Category 7	Case 7	Dec 7
Category 8	Case 8	Dec 8
Category 9	Case 9	Dec 9
Category 10	Case 10	Dec 10
Category 11	Case 11	Dec 11
Category 12	Case 12	Dec 12
Category 13	Case 13	Dec 13
Category 14	Case 14	Dec 14
Category 15	Case 15	Dec 15
Category 16	Case 16	Dec 16
Category 17	Case 17	Dec 17
Category 18	Case 18	Dec 18
Category 19	Case 19	Dec 19
Category 20	Case 20	Dec 20
Category 21	Case 21	Dec 21
Category 22	Case 22	Dec 22
Category 23	Case 23	Dec 23
Category 24	Case 24	Dec 24
Category 25	Case 25	Dec 25
Category 26	Case 26	Dec 26
Category 27	Case 27	Dec 27
Category 28	Case 28	Dec 28
Category 29	Case 29	Dec 29
Category 30	Case 30	Dec 30
Category 31	Case 31	Dec 31
Category 32	Case 32	Dec 32
Category 33	Case 33	Dec 33
Category 34	Case 34	Dec 34
Category 35	Case 35	Dec 35
Category 36	Case 36	Dec 36
Category 37	Case 37	Dec 37
Category 38	Case 38	Dec 38
Category 39	Case 39	Dec 39
Category 40	Case 40	Dec 40
Category 41	Case 41	Dec 41
Category 42	Case 42	Dec 42
Category 43	Case 43	Dec 43
Category 44	Case 44	Dec 44
Category 45	Case 45	Dec 45
Category 46	Case 46	Dec 46
Category 47	Case 47	Dec 47
Category 48	Case 48	Dec 48
Category 49	Case 49	Dec 49
Category 50	Case 50	Dec 50
Category 51	Case 51	Dec 51
Category 52	Case 52	Dec 52
Category 53	Case 53	Dec 53
Category 54	Case 54	Dec 54
Category 55	Case 55	Dec 55
Category 56	Case 56	Dec 56
Category 57	Case 57	Dec 57
Category 58	Case 58	Dec 58
Category 59	Case 59	Dec 59
Category 60	Case 60	Dec 60
Category 61	Case 61	Dec 61
Category 62	Case 62	Dec 62
Category 63	Case 63	Dec 63
Category 64	Case 64	Dec 64
Category 65	Case 65	Dec 65
Category 66	Case 66	Dec 66
Category 67	Case 67	Dec 67
Category 68	Case 68	Dec 68
Category 69	Case 69	Dec 69
Category 70	Case 70	Dec 70
Category 71	Case 71	Dec 71
Category 72	Case 72	Dec 72
Category 73	Case 73	Dec 73
Category 74	Case 74	Dec 74
Category 75	Case 75	Dec 75
Category 76	Case 76	Dec 76
Category 77	Case 77	Dec 77
Category 78	Case 78	Dec 78
Category 79	Case 79	Dec 79
Category 80	Case 80	Dec 80
Category 81	Case 81	Dec 81
Category 82	Case 82	Dec 82
Category 83	Case 83	Dec 83
Category 84	Case 84	Dec 84
Category 85	Case 85	Dec 85
Category 86	Case 86	Dec 86
Category 87	Case 87	Dec 87
Category 88	Case 88	Dec 88
Category 89	Case 89	Dec 89
Category 90	Case 90	Dec 90
Category 91	Case 91	Dec 91
Category 92	Case 92	Dec 92
Category 93	Case 93	Dec 93
Category 94	Case 94	Dec 94
Category 95	Case 95	Dec 95
Category 96	Case 96	Dec 96
Category 97	Case 97	Dec 97
Category 98	Case 98	Dec 98
Category 99	Case 99	Dec 99
Category 100	Case 100	Dec 100

Med 10. in 12. avgustom je na Bledu potekala že 17. mednarodna poletna hokejska liga na Bledu. Jeseničani so se v treh dneh pomerili z ekipami EC VSV, selekcijo Slovenije in večnimi rivali HK ŠŽ Olimpijo. Železarji so bili edini na turnirju, ki so odigrali tekmo z ekipo EC VSV. Beljačani so se takoj po odigrani tekmi vrnili nazaj v svojo domovino, o zmagovalcu poletne lige so tako šteli medsebojni dvoboji Jeseničanov, Ljubljanačanov in selekcije Slovenije.

Odlična igra proti Beljačanom, zmaga proti selekciji Slovenije

Jeseničani so se na prvi tekmi odlično upirali favoriziranim nasprotnikom iz avstrijske Koroške. Tekmo v rdečem dresu sta odigrala tudi odlični reprezentančni branilec Sabahudin Kovačević in obetavni 15-letni hokejist Tian Hebar. Gledalci so spremljali izredno hiter hokej, ki je prinesel številne dobre akcije na obeh straneh. Prvi na tekmi so zadeli rdeči. Po močnem pritisku Gorencjev je Andrej Hebar sam zadrsl pred vrata Beljaka in suvereno matiral njihovega čuvaja mreže. Železarji so nadaljevali izjemno igro v prvi tretjini in si za svojo predstavo zaslužili čisto desetko. Uvod v drugo tretjino je postregel z novimi priložnostmi Jeseničanov, ki pa jih niso znali izkoristiti. Kazen je sledila v 28. minuti, ko so Beljačani iz neposredne bližine premagali Usa. Avstrijci so odpor Jeseničanov strli šele v zadnji tretjini. Uspešni so bili še dvakrat in tekma se je končala s 1 : 3. Naslednji dan so se Železarji pomerili s selekcijo Slovenije. Ta je bila sestavljena iz slovenskih hokejistov, ki bodo v prihodnji sezoni

nastopali v ligi IHL, igrali pa so pod taktirko slovenskega selektorja Matjaža Kopitarja. Us si je zaslužil nekaj počitka, v vratih je stal Avsenik. Selekcija Slovenije je presenetljivo dobila uvodno tretjino. Po premoči Jesenic in zadetku Tomaževića je Zupan z dvema zadetkoma kaznoval nezbranost jeseniške obrambe. Gorenjci so v nadaljevanju postavili stvari na svoje mesto. Znova se je izkazal Hebar, ki je v razmaku minute kar dvakrat premagal vratarja selekcije Slovenije Jureta Pavliča. Obe moštvii sta v zadnji tretjini zadeli po enkrat, tekma pa se je končala s tesno zmago Jeseničanov s 4 : 3.

Poslastica proti večnim rivalom za končno zmago na poletni ligi

Zadnja tekma poletne lige je odločala o končnem zmagovalcu. Večni derbi je postregel z razburljivim in napetim hokejem do zadnje sekunde. V uvodni tretjini so si precej več priložnosti priigrali Ljubljancani, a je Jeseničane s fenomenalnimi obrambami reševal Us. Prvi zadetek na tekmi je padel v začetku druge tretjine. Finskega čuvaja mreže Hölso je premagal srbski hokejist Jesenic Mirko Djumić. Olimpija je kmalu odgovorila na vodstvo Jesenic. Nežbranost jeseniške obrambe je kaznoval Zajc. Spremljali smo napet boj, v vratih Jesenic je kraljeval Us, naslednji zadetek pa je padel šele v 55. minuti, ko je številčno premoč Jeseničanov ob bučni podpori navijačev izkoristil Djumić. Ta je z drugim zadetkom na tekmi postavil tudi končni rezultat tekme. Zmaga 2 : 1 je pomenila tudi končno prvo mesto na 17. mednarodni poletni hokejski ligi na Bledu.

Odprodaja modelnega leta 2020



Popusti vse do
8.000 eur.



Izjemno financiranje,
tudi **brez obresti**,
po meri vsakogar.



Povprečna poraba goriva: 0,0 - 8,5 l/100 km, emisije CO₂: 0,0 - 179 g/km.

avtomony
LESCE

Alpska cesta 43, 4248 Lesce
T: 04 53 53 805, www.avtomony.si

VEČ NA WWW.HDDJESENICE.SI

KUHAM DOMAče 2020

PRILOGA 2



ZANIMIVOSTI

Turščina, poljščina, češčina ...

Učenci jeseniške osnovne šole so sodelovali v mednarodnem projektu in spoznavali tuje jezike.

URŠA PETERNEL

Učenci 6. a in 6. c razreda Osnovne šole Toneta Čufarja Jesenice so ob evropskem dnevu jezikov sodelovali v mednarodnem projektu evropskih šol eTwinning. Skupaj z učenci iz 13 evropskih držav so ustvarjali kratke filme in razglednice in se na ta način naučili nekaj osnovnih fraz v turščini, poljščini, češčini, nemščini, švedščini, romunščini, litovščini, italijanščini, hrvaščini, španščini, srbsščini, nizozemščini in slovaščini.



Učenci iz različnih držav so drug drugega učili svojih jezikov.

Projekt Od tona do glasbe

Glasbena šola Jesenice tudi letos pripravlja projekt Od tona do glasbe. V četrtek, 22. oktobra, ob 9.00 in 10.30 v Kinu Železar pripravljajo koncert Ludwig van Beethoven na obisku, dan kasneje v istih terminih pa še baletno predstavo.

Učenci jeseniške šole pa so postali ambasadorji ter učitelji slovenskega jezika, saj so sodelujoče učence iz drugih držav učili slovenščine. "Učenci so s pomočjo dela pri projektu iz prve roke spoznali jezikovno raznolikost evropskega prostora, podobnosti med slovenščino in nekaterimi drugimi jeziki, vlogo angleščine kot sredstva komunikacije med različnimi narodi in se ob tem seveda tudi zabavali," je povedala Maja Medja Vidic, učiteljica angleščine na šoli.

Pekli so domač kruh

Vijoleta Smolej iz Planine pod Golico je pripravila delavnico peke domačega kruha.

URŠA PETERNEL

Razvojna agencija Zgornje Gorenjske to jesen v jeseniški občini pripravlja niz kuharskih delavnic v okviru projekta Kuham domače, ki ga v celoti financira Občina Jesenice. Namen petih vodenihi praktičnih delavnic je izmenjava kuharskih znanj in izkušenj o jedeh, ki so jih pripravljali in uživali naši predniki. Delavnice so namenjene lokalnemu prebivalstvu, mladim in starejšim, ki jih zanima praktična priprava domačih jedi, je v imenu organizatorjev povedal Ambrož Černe. Prva delavnica je potekala v gospodinjstvi učilnici na Osnovni šoli Koroška Bela, in sicer ob alpskem dnevu črnega kruha. Pripravila jo je Vijoleta Smolej iz Planine pod Golico. Kot je povedala, sta jo peči kruh naučili stara mama in mama.



Vijoleta Smolej iz Planine pod Golico je udeležence delavnice naučila peči domač kruh.

"Rojena sem bila v Mostah pri Žirovnici, potem sem se preselila v Planino pod Goli-

co, kjer imava z možem manjšo kmetijo. Poleg ostalega dela na kmetiji, se ljubiteljsko ukvarjam s peko kruha," je razkrila udeleženecem. Peče bel, črn, ržen, ajdov kruh, kruh z orehi, pletenice ... Vse za peko pripravi že prejšnji večer, potem pa zjutraj mož zakuri krušno peč. Sama najprej pripravi kvasec – uporabi manj kvasa, kot je napisano na ovitku (kocko na tri kilograme moke) in posoli moko. Vanjo gre potem vzhajani kvas, doda tudi tekočino in zamesi. Ker vsebuje manj kvasa, testo počasneje vzhaja. Ko je prvič vzhajano, iz njega oblikuje

hlebčke, ki jih položi v peharje, pokrite z narahlo pomokanim prtičem. Potem pusti hlebčke vzhajati še enkrat. "Da se ne bi prijeli, posujem lopar s koruznim zdrobom. Hlebčke prevrnem na lopar, potem pa jih obilneje pomazem z vodo, lahko tudi s kavo ali jajcem. Potem vsak hlebček zarežem in ga porinem v segreto peč," je povedala. Na delavnici je pokazala tudi debelo mapo, v kateri je bil shranjen kup receptov, zapisanih po starem, na roko. In potem je iz peči že zadišalo po svežem domačem kruhu ...

Na Golici več kot petsto ovc

Člani Agrarne skupnosti Planina pod Golico skrbijo, da so pašne površine urejene in se ne zaraščajo.

JANKO RABIČ

Z ovčerejo se v občini Jesenice že več let najbolj zavzeto ukvarjajo člani ovčarske sekcije pri Agrarni skupnosti Planina pod Golico. Na pašnikih na pobočjih Golice je bilo letos na paši več kot petsto ovc. Pred leti so jih pasli predvsem domačini, počasi pa se je trop večal, tako da jih je



Letos so imeli na paši že kar nekaj naraščaja. Na fotografiji je Nataša Finžgar z ovčko. Skupaj z možem Bogdanom sta imela na paši štirideset ovc.

Po letu 1950 na Golici niso več kosili trave, kosce so zamenjale ovce.



Člani Agrarne skupnosti Planina pod Golico z letošnjim tropom ovc

sedaj vedno okoli štiristo. Po podatkih članov ovčarske sekcije je bilo največ ovc leta 1984, in sicer se jih je pod Golico paslo več kot šeststo. Ker jih domačini sami v kraju nimajo dovolj, jih imajo poleti na paši tudi lastniki iz drugih krajev, največ iz Gorij in Zasipa.

V agrarni skupnosti skrbijo, da so pašne površine vedno urejene in se ne zaraščajo. Štiriindvajset članov ima v lasti okoli osemdeset hektarov površin, predvsem travnikov, nekaj je tudi gozda. Po besedah predsednika Agrarne skupnosti Planina pod Golico Janeza Razinger-

ja so člani zelo dejavni, ogromno dela in denarja so vložili v obnovo pašnikov, zgradili so dovozno pot in temeljito obnovili ovčarsko koč. Lahko se tudi pohvalijo, da so med redkimi v Sloveniji, ki imajo vse lastniške dokumente urejene po novem zakonu o agrarnih skupnostih.

KUHAM DOMAče 2020

PRILOGA 3





Violeta Smolej je prava
mojstrica peke kruha.
FOTOGRAFIJI: ŠPELA ANKELE

Ko zadiši po domaćem kruhu

Bili smo na delavnici peke, ki jo je na Koroški Beli pripravila
Violeta Smolej: »Kruh šta me naučili peči stara mama in
mama,« pravi izkušena sogovornica

Alpski dan črnega kruha (še po italijansko: Lo pan ner) so pred štirimi leti prvič praznovali v dolini Aoste. Tam, kot tudi v sosednjih italijanskih dolinah, so v starih časih gospodinja zamesile testo in ga potem odnesle v vaško peč, ki je bila – podobno kot so bili pri nas vodnjaki – vselej središče naselja.

Predlani prvič tudi pri nas
»Namen tega dneva je ohranjanje črnega, rženega kruha kot tudi vaških peči, ki so del severnoitalijanskih vasi. Iz Italije se je dan črnega kruha razširil še na sosednje alpske države. Cilj našega projekta je ohranjanje prehranske dediščine. To so v Alpah zaznamovali ostri geografski pojavi in omejeno število stavbin, ki so jih naši predniki

lahko uporabljali pri pripravi jedi,« je pojasnil **Ambrož Černe** iz Razvojne agencije Zgornje Gorenjske. Agencija se je Alpskemu dnevu črnega kruha prvič pridružila predlani, ko so na Liznjekovi domačiji v Kranjski Gori zamesili hlebčke in jih spekli v krušni peči. Letos pa se mu je pridružila tudi s tem, da so na Koroški Beli pripravili delavnico peke. Vodila jo je izkušena gospodinja **Violeta Smolej**, ki se je takole predstavila zbranim: »Rojena sem bila v Mostah pri Žirovnici, potem sem se preselila v Planino pod Golico, kjer imava z možem manjšo kmetijo. Poleg preostalega dela na kmetiji se ljubiteljsko ukvarjam s peko kruha.«

Vse, kar se spomnijo
In kaj peče doma? »Vse, kar se naši spomnijo – pletenice kot tudi bel, črn, ržen, ajdov kruh, kruh z orehi in še kaj,« se nasmehne Violeta Smolej. Že dan prej si pripravi vse za peko, da se lahko takoj zjutraj loti dela. »Mož zakuri v krušni peči, jaz pa pripravim kvasec, posolim moko. Vanjo gre vzhajani kvas, dodam tudi tekočino in zamesim,« pravi Violeta Smolej, ki vselej porabi manj kvasa, kot je napisano na ovitku. »Na tri kilograme moke dodam kocko kvasa, da počasneje vzhaja. Še počasneje bi šlo, če bi kruh pripravljala tako, kot je delala moja stara mama – namesto kvasa je uporabila testo od prejšnje

peke,« opiše sogovornica pomemben korak. Ko prvič vzhaja, iz njega oblikuje hlebčke in jih položi v peharje, pokrite z narahlo pomokanim prtčjem. In ko vzhaja že drugič, je čas, da gredo hlebčki v peč. »Da se ne bi prijeli, posujem lopar s koruznim zdrobom. Hlebčke prevrnem na lopar, potem pa jih obilneje pomažem z vodo, lahko tudi s kavo ali jajcem. Potem vsak hlebček zarežem in ga porinem v segreto peč,« naniza Violeta Smolej še nekaj malih skrivnosti o peki v krušni peči.

Pomemben nasvet: zapisujte si!
Nato se beseda od belega pomakne še k preostalim

vrstam kruha in izkušena gospodinja tečajnicam zaupa še en nasvet, ki ga gre upoštevati, ko se lotevamo peke ajdovega ali koruznega kruha: »Vselej uporabimo tretjino ajdove oziroma koruzne moke, medtem ko naj bo preostanek bela moka.« Na delavnici, ki je potekala na Koroški Beli, je Violeta Smolej tečajnicam pokazala tudi debelo mapo, v kateri je bil shranjen kup receptov, zapisanih na roko, zato je za vse ljubiteljske peke kruha tule še zadnji, prav tako zlata vreden nasvet: »Ko pečete, si pišite, kaj ste uporabili, kako ste spekli in podobno. Prav tako si na koncu zapišite opombo o tem, kakšen kruh je nastal iz tega recepta.«
Špela Ankele

Domači kruh po receptu Violete Smolej

Za en večji hlebec (ali dva manjša):

- 500 g polbele moke (tip 850)
- 330 g bele moke (tip 500)
- 170 g polnozrnate ržene moke
- 0,75 l mlačne vode (oziroma pinjenca, lahko tudi mleka ali kislega mleka)
- 13 g svežega kvasa
- 13 g soli
- malo kumine oziroma janeža



Iz razdrobljenega kvasa, vode in malo moke pripravimo kvasec. V škledo presejemo moko in jo solimo ob strani. Dodamo kvasec in tekočino, nato pa zamesimo, testo mora biti gladko. Posodo s testom pokrijemo s prtom in pustimo, da vzhaja. Oblikujemo poljubno velike hlebčke in jih z gladko stranjo navzdol položimo v peharje, pokrite z rahlo pomokanim prtčjem. Ko znova vzhajajo, hlebce položimo v razgreto peč. V krušni peči, ogreti na 220 do 250 stopinj Celzija, se pečejo eno uro, medtem ko pečico najprej naravnamo na 200 stopinj Celzija. Na tej temperaturi pečemo prvih dvajset minut, nato jo zmanjšamo na 170 oziroma 180 stopinj Celzija in pustimo še približno 40 minut. Pečeni kruh pokrijemo s čistim in suhim kuhinjskim prtčjem, če hočemo imeti mehko skorjo.

Jabolčna pogača

Kvašeno testo in dišeča jabolka – idealna kombinacija za
jesenske dni



FOTO: ARHIV PODJETJA LESAFFRE SLOVENIJA

V posodo odmerimo sol, moko, primešamo kisto testo Fala, v mleku raztopljeni kvas Fala in dodamo preostale sestavine brez masla. Med počasnim mešanjem postopno dodajamo zmeščano maslo. Zadnjih deset minut mešamo na najvišji hitrosti, da postane testo gladko. Posodo pokrijemo in damo testo na toplo vzhajat. Medtem olupimo jabolka in jih naribamo. Zmeščano maslo zmešamo s

sladkorjem. Vzhajano testo stresemo na pult, ga pregnetemo in pustimo nekaj minut počivati. Potem ga razvaljamo na pravokotnik, premažemo s sladkim maslom, razporedimo naribana jabolka in začnimo s cimetom. Zvijemo ga v zavitek, tega pa razrežemo na širše rezine. Na sredino okroglega modela pokončno položimo od dve do štiri rezine, preostale pa zložimo ob zunanjem robu, tako da vsaka naslednja delno prekriva predhodno. Zapolnimo cel model. Pogačo pustimo na toplem vzhajati. Nazadnje jo premažemo s štepenim jajcem in posujemo s term stabilnim sladkorjem. Pečemo pri 175 °C približno 45 minut, da se lepo obarva. R. O.

Potrebujemo:

- 1 kocka svežega ali 1 vrečka suhega kvasa Fala, 1 vrečka kislega testa Fala, 350 g gladke in 350 g ostre smetane, 80 g mleka, 80 g masla, 70 g sladkorja, 4 rumenjaki, 2 žlički soli

Nadev:

- 1 kg očiščenih jabolk, 150 g masla, 150 g sladkorja, cimet

In še:

- 1 jajce za premaz

Tradicija in odličnost v vseh vaših receptih.
Že 100 let.

1920
2020

FALA
100 LET

Poiščite Slončkove
recepte in delite
svoje na:

KRUHINPOTICA.com

fala.slonek

KUHAM DOMAče 2020

PRILOGA 4



Okusi

Ocvirke grejemo počasi

Ena od napak, ki jih lahko naredimo pri gretju ocvirkov, je ta, da jih pogrejemo na premočnem ognju. Izkušene kuharice svetujejo, da si za gretje vzamemo čas, saj jih je treba pogreti na majhnem ognju. In še en droben nasvet: pokusimo jih, preden jih postrežemo. Če se nam zdijo premalo slani, jih posolimo.



Spretna kuharica se krompirjeve mešte spominja še iz otroštva.



Ambrož Černe, ki je poskrbel za spletni prenos kuharske delavnice, in Vera Grgurič. FOTOGRAFIJE: ŠPELA ANKELE



Pri pripravi te jedi je pomembno, da je krompir dobro skuhan.

Pod Golico kuhajo stare jedi

Vera Grgurič je na Planini pod Golico s kuhalnico v roki obudila spomin na otroštvo; kuharska delavnica je potekala na daljavo, spremljalo pa jo je okoli 30 domačinov

krompirjevimi žganci in mešto? »Razlika je v strukturi jedi, saj je mešta bolj podobna pire krompirju. Krompirjevi žganci pa se od mešte razlikujejo tudi v tem, da je v njih manj krompirja in več

moke – v mešti je to razmerje ravno obratno,« je povedala Vera Grgurič. Ko se je beseda že sukala okoli žgancev, je sogovornica omenila še tri načine priprave te jedi: »Najprej so tu go-

renjski, kakršne poznamo pri nas. Pripravimo jih tako, da v vrelo vodo vsujemo moko in jo pokuhamo. Nato vodo odlijemo in moko razdrobimo s posebnimi vilicami za pripravo žgancev. Potem

poznamo koroške žgance, zanje najprej popražimo moko in jo potem zalijemo z vodo, da dobimo žgance. Zatem pa so tu še štajerski, pri katerih odlijemo manj vode kot pri gorenjskih.« Špela Ankele

Krompirjeva mešta

Stara jed, ki so jo v preteklosti jedli na kmetih; zraven se prileže bela kava

Za 4 osebe:

9 srednje velikih krompirjev

150 g bele moke

3 žlice ocvirkov

sol

Krompir olupimo in narežemo na tanke lističe, položimo jih v večji lonec, zalijemo z večjo količino vode in solimo.

Skuhamo ga do mehkega, nato dodamo moko. Vsujemo jo v kupček, kot bi kuhali žgance. Zdaj je pomembno, da ne mešamo! Lonec pokrijemo in pustimo, da vse skupaj rahlo brbota pet minut – moka ne kuhamo dlje! Potem večino vode odlijemo v večjo posodo, morda jo bomo, podobno kot pri pripravi žgancev, še potrebovali. Zdaj v roke vzamemo

vilice z dvema rogljema (tiste za delanje žgancev) ali pa kuhinjski pripomoček za pripravo pire krompirja. Krompir pretlačimo, da dobimo takšno gostoto, kot jo ima pire. Po potrebi dolijemo malo vode, ki je ostala od kuhanja. Ocvirke segrejemo na maščobi. Mešto preložimo v večjo posodo, na sredino naredimo jamico in vanjo vlijemo raztopljene ocvirke.



FOTO: ŠPELA ANKELE

Veste morda, kaj je mešta? »To je stara, preprosta in poceni jed iz krompirja in moke, ki si jo lahko skuhamo za kosilo ali večerjo, dobra pa je tudi dan pozneje, ko jo pogrejemo na ocvirkih ali maslu in pojemo za zajtrk,« je pojasnila Vera Grgurič. Pred kratkim je na domačiji pr' Betel, ta leži na robu Planine pod Golico, torej nad Jesenicami, vodila kuharsko delavnico, na kateri je pripravljala ravno to že skoraj pozabljeno kmečko jed.

Kuhali po spletu

Kuharsko delavnico, ki jo je sogovornica pripravila v sodelovanju z Razvojno agencijo Zgornje Gorenjske, so prenašali po spletu, udeležilo pa se je je 25 ljubiteljev domače hrane. Kot je povedal Ambrož Černe, ki na razvojni agenciji skrbi tudi za ohranjanje tradicionalne kulinarike, je delavnica potekala pod naslovom Kuham domače, ki se je razvil iz mednarodnega projekta AlpFoodWay. »Kuharske delavnice, na katerih

oživljamo stare jedi, pripravljamo tako na Jesenicah kot v Kranjski Gori in Radovljici,« je še povedal Ambrož Černe. A gremo nazaj k mešti. »Spomnim se je še iz otroštva, saj jo je moja mama rada pripravila. Ko sem odrasla in odrasla, je ta jed kar malo izginila v pozabo, no, zdaj se vrača, saj jo večkrat pripravim vnukom. Obožujejo jo,« je še povedala Vera Grgurič.

Odličen par

Ko je obujala spomine, je na dan privrel tudi ta: »Zraven mešte je mama vedno skuhalo belo kavo. Danes jo radi postrežejo z zeljem, kar tudi ni napak.« Vera Grgurič se je na kuharski delavnici osredotočila na mešto, v katero zakuhamo belo (ali katero drugo) moko. In ker od tod ni daleč do žgancev, je tudi o tej veliko bolj znani jedi povedala nekaj zanimivosti. Denimo tole: »Ko pripravljate koruzne žgance, na krop dodajte najprej malo bele moke – koruzna je težja, zato tvegajte, da se bo potopila. Če pa najprej dodate belo, se to ne bo zgodilo.« In kakšna je razlika med