

OSNOVNA ŠOLA BRATOV LETONJA ŠMARTNO OB PAKI

Šmartno ob Paki 117, 3327 Šmartno ob Paki

MLADI RAZISKOVALCI ZA RAZVOJ ŠALEŠKE DOLINE

RAZISKOVALNA NALOGA

**POZNAVANJE TRADICIONALNIH JEDI SAVINJSKE DOLINE IN
OHRANJANJE LE-TEH V DANAŠNJEM ČASU**

Tematsko področje: PREHRANA

Avtorici:

Anamari Mandelc, 9. razred

Kaja Ela Rajh, 9. razred

Mentorica:

Sara Janže, mag. prof. pouč. bio. in gos.

Velenje, februar 2019

Raziskovalna naloga je bila opravljena na Osnovni šoli bratov Letonja Šmartno ob Paki.

Mentorica: Sara Janže, mag. prof. pouč. bio. in gos.

Datum predstavitve: marec 2019

KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA

ŠD OŠ bratov Letonja Šmartno ob Paki, šolsko leto 2018/19

KG Poznavanje tradicionalnih jedi

AV MANDELIC, Anamari/RAJH, Ela Kaja

SA JANŽE, Sara

KZ 3327 Šmartno ob Paki, Šmartno ob Paki 117

ZA OŠ bratov Letonja Šmartno ob Paki, Šmartno ob Paki

LI 2019

IN **POZNAVANJE TRADICIONALNIH JEDI SAVINJSKE DOLINE
IN OHRANJANJE TEH V DANAŠNJEM ČASU**

TD Raziskovalna naloga

OP IX, 33 str., 19 graf., 3 sl., 2 pril.,

IJ SL

JI sl/en

AI Edina tradicionalna jed, značilna za Savinjsko dolino, je zgornjesavinjski želodec, ki je zaščiten z geografsko označbo (ni potrebno, da celoten proces poteka na definiranem geografskem področju). Značilne jedi za Savinjsko dolino so ubrnjenik¹, jajčni štruklji, ajdnek, žlinkrofi, mohovt, ajdovi žganci, solčavski sirnek, zdrkanka, skipneki, oženjena župa, ajdovi bratci in mračeva župa. Ugotovili sva, da je največ značilnih jedi povezanih z običaji (božični čas, novoletni čas, čas porok, pustni čas, velikonočni čas, čas spomina na mrtve, martinovanje, miklavževanje in rojstvo), saj jih takrat največkrat pripravljamo. Včasih so poleg značilnih jedi jedli tudi različne juhe (korenčkovo, ješprenovo, jabolčno ...), jedi iz žit (kašo), močnate jedi (mlinci, žganci, štruklji, žlinkrofi ...), mlečne jedi (sirnek, troska, masovnik ...), sadne jedi (platički, jabolčna čežana, sadni jogurt ...) in zelenjavne jedi (kisla repa, kisló zelje, tople krompirjeve murke ...). Včasih so na kmetijah jedli samo to, kar so pridelali doma. Danes pa večino hrane kupimo v trgovinah. Ugotovili sva tudi, da so včasih na kmetijah za zajtrk najpogosteje jedli mlečno juho, sadje, črn kruh, ubrnjenik, mohovt, surovo maslo, med in marmelado. Za kosilo so jedli kokošjo juho, popečeno kokoš z mlinci, solato in sadni zavitek. Za večerjo pa je bila narejena obara in povojeni ajdovi žganci. Želeli sva ugotoviti, kako dobro poznamo tradicionalne in značilne jedi Savinjske doline. Želeli sva tudi izvedeti, katere jedi jemo ob določenih praznikih. Zato sva mladim in starejšim razdelili ankete z vprašalnikom. Po anketiranju sva opravili intervju s tremi osebami različnih starostnih obdobj. Nazadnje pa sva ugotovili, da so se jedi, kot so masovnik, sirnek itd. ohranile le v domovih, kjer so starejši ljudje, pa še to le v krajih, za katere so bile te jedi bolj značilne in da značilne jedi bolje poznajo starejši kot mlajši.

¹ Vsa imena jedi so napisana v svoji izvorni narečni obliki.

KEY WORDS DOCUMENTATION

ND OŠ bratov Letonja Šmartno ob Paki, 2018/19
CX Knowledge of traditional dishes
AU MANDELIC, Anamari/RAJH, Ela Kaja
AA JANŽE, Sara
PP 3327 Šmartno ob Paki, Šmartno ob Paki 117
PB OŠ bratov Letonja Šmartno ob Paki, Šmartno ob Paki
PY 2019

TI KNOWLEDGE OF TRADICIONAL DISHES IN SAVINJA VALLEY AND IN PRESENT TIME

DT RESEARCH WORK
NO IX, 33 p., 19 graf., 3 fig., 2 ann.,
LA SL
AL sl/en

AB The only traditional dish typical for Savinja Valley is the stomach from Savinja Valley which is protected with Geographical Indication-PGI (it is not necessary for the whole process to take place in a defined geographical area). Typical dishes of Savinja Valley are: ubrnjenik, egg struklji (rolled dumplings), ajdnek, žlinkrofi, mohovt, buckwheat žganci, sirnek from Solčava valley, zdrkanka, skipneki, oženjena župa (soup), buckwheat bratci, mačeva župa (soup) ... We found out that most typical dishes are related to traditions (Christmas, New Year, weddings, Shrovetide, Easter, All Saints' Day, Day of St. Martin, St. Nicolas, birth) because people prepared them at that time. Sometimes they ate different soups (carrot, apple, barley ...), grain dishes (porridge), dairy dishes (sirnek, troska, masovnik ...), fruit dishes (platički, apple sauce, fruit yogurt...), vegetable dishes (sour turnip, sour cabbage, warm cucumbers with potato ...). On farms they used to eat only home-grown food. Now we buy most of our food in grocery stores. We also found out they used to eat milk soup, fruit, black bread, ubrnjenik, mohovt, raw butter, honey, jam for breakfast. For dinner they ate chicken soup, baked chicken with pasta tatters, salad, fruit strudel. For supper they made stew and buckwheat žganci. Now we eat cereal, bread, chocolate spread or pizza for breakfast. For dinner we eat soups, fries, nuggets, kebab and for supper we eat pizza, hamburgers, fries. We wanted to find out how well we know traditional and typical Savinja Valley dishes. We also wanted to find out what kind of food we eat on holidays, so we gave older and younger people questionnaires and then we interviewed three people with different age. Lastly, we found out that dishes like masovnik and sirnek are still preserved only in homes of the elderly people, also we think older people know them better than younger people.

KAZALO VSEBINE

1	UVOD.....	1
1.1	NAMEN.....	1
1.2	HIPOTEZE	1
2	PREGLED OBJAV.....	2
2.1	GLAVNE ZNAČILNOSTI JEDI SAVINJSKE DOLINE.....	2
2.2	KAKO SO SE VČASIH PREHRANJEVALI V SAVINJSKI DOLINI?	2
2.3	OBIČAJI MED LETOM	3
2.3.1	Božični čas	3
2.3.2	Novoletni čas.....	3
2.3.3	Čas porok.....	3
2.3.4	Pustni čas.....	4
2.3.5	Velikonočni čas	4
2.3.6	Čas spomina na mrtve	5
2.3.7	Martinovanje	5
2.3.8	Miklavževanje	5
2.3.9	Rojstvo	5
2.4	ZNAČILNE JEDI SAVINJSKE DOLINE.....	6
2.4.1	Ubrnjenik.....	6
2.4.2	Jajčni štruklji	6
2.4.3	Žlinkrofi	6
2.4.4	Mohovt	6
2.4.5	Ajdovi žganci	7
2.4.6	Solčavski sirnek.....	7
2.4.7	Zdrkanka.....	7
2.4.8	Skipneki.....	7
2.4.9	Oženjena župa	7
2.4.10	Ajdovi bratci.....	7
2.5	ZGORNJESAVINJSKI ŽELODEC	7
2.6	TRADICIJA.....	8
2.7	ZAŠČITENI ZNAKI	8
2.7.1	Zaščitena označba porekla.....	8
2.7.2	Zaščitena geografska označba	9
2.7.3	Zajamčena tradicionalna posebnost	9

2.8	VRSTE HRANE.....	9
2.8.1	Juhe.....	10
2.8.2	Jedi iz žit.....	10
2.8.3	Močnate jedi.....	10
2.8.4	Mesne jedi.....	10
2.8.5	Mlečne jedi.....	11
2.8.6	Sadne jedi.....	11
2.8.7	Zelenjavne jedi.....	11
3	METODIKA DELA.....	13
3.1	VRSTE METOD.....	13
4	REZULTATI.....	14
4.1	POVZETEK INTERVJUJA IRENE MANDELIC.....	14
4.2	POVZETEK INTERVJUJA ANKE GOLIČNIK.....	14
4.3	POVZETEK INTERVJUJA FRANCA GOLIČNIK.....	14
4.4	REZULTATI ANKETE.....	15
4.4.1	Starost in spol anketirancev.....	16
4.4.2	Značilne jedi Savinjske doline.....	17
4.4.3	Ali doma prideluješ kakšna živila?.....	18
4.4.4	Kako si spoznal tradicionalne jedi Savinjske doline?.....	19
4.4.5	Kje se srečuješ s tradicionalnimi jedmi Savinjske doline?.....	19
4.4.6	Kako pogosto jih uživaš?.....	20
4.4.7	Ali praznujete te običaje? Na črto napiši, katere jedi takrat uživata.....	21
5	RAZPRAVA.....	26
6	ZAKLJUČEK.....	27
7	POVZETEK.....	28
8	ZAHVALA.....	29
9	PRILOGE.....	30
10	VIRI IN LITERATURA.....	33

KAZALO SLIK

Slika 1: Zaščitena označba porekla	8
Slika 2: Zaščitena geografska označba.....	9
Slika 3: Zajamčena tradicionalna posebnost	9

KAZALO GRAFOV

Graf 1: Številni vzorec	15
Graf 2: Razmerje med intervjuji in anketami.....	16
Graf 3: Starost anketirancev	16
Graf 4: Spol anketirancev.....	17
Graf 5: Značilne jedi Savinjske doline	18
Graf 6: Ali doma prideluješ kakšna živila?.....	18
Graf 7: Kako si spoznal tradicionalne jedi Savinjske doline?.....	19
Graf 8: Kje se srečuješ s tradicionalnimi jedmi Savinjske doline?	19
Graf 9: Kako pogosto jih uživaš?	20
Graf 10: Ali praznujete te običaje?	21
Graf 11: Katere jedi najpogosteje jemo za božič?.....	21
Graf 12: Katere jedi najpogosteje jemo za novo leto?	22
Graf 13: Katere jedi najpogosteje jemo ob porokah?.....	22
Graf 14: Katere jedi najpogosteje jemo za pusta?	23
Graf 15: Katere jedi jemo za veliko noč?.....	23
Graf 16: Katere jedi jemo ob miklavževem?.....	24
Graf 17: Katere jedi jemo za martinovo in kaj zraven pijemo?	24
Graf 18: Katere jedi jemo ob rojstvu in kaj poleg pijemo?	25
Graf 19: Katere jedi jemo ob dnevu spomina na mrtve in kaj poleg pijemo?.....	25

1 UVOD

1.1 NAMEN

Hrana je osnovna življenjska potreba, zato je dobra prehrana pomemben del življenja. Vsak človek se prehranjuje drugače, na primer nekateri ljudje so gurmani in uživajo v dobri hrani, drugi ljudje pa ne uživajo tako zelo pri raznoliki hrani in se raje držijo tistih jedi, ki jih imajo radi. Za raziskovalno nalogo sva se odločili, ker obe uživava v domači hrani. Prav tako sva s pisanjem raziskovalne naloge želeli pridobiti znanje o tradicionalnih jedeh Savinjske doline, saj so le-te pomemben del naše kulture.

Z raziskovalno nalogo sva želeli ugotoviti, kako dobro poznamo tradicionalne/značilne jedi Savinjske doline in če jih starejši poznajo bolje kot mlajši.

Zanimalo naju je tudi, kaj jemo ob običajih, iz intervjujev pa sva izvedeli, ali je bila prehrana pri običajih včasih drugačna. Prehrana ob običajih je v Savinjski dolini kar podobna, družine oz. ljudje ne jemo tako različno. Včasih so večino hrane pridelali doma in tudi danes jo še, a za domačo hrano poskrbijo večinoma množične kmetije.

Anketni vprašalnik so reševali Savinjčani vseh starosti (otroci, starši, stari starši ...), intervjuvali pa sva bližnje.

1.2 HIPOTEZE

Iz pregledane literature smo si zastavili 5 hipotez, ki jih želimo preveriti:

1. hipoteza: Prehrana pri običajih je danes podobna kot nekoč, a nekaterih običajev se ne praznuje več.
2. hipoteza: Starejši bolje poznajo tradicionalne in značilne jedi Savinjske doline kot mlajši.
3. hipoteza: Nekoč so večino hrane pridelali doma in tudi svoje pridelke so pojedli, zdaj je ne.
4. hipoteza: Ljudje poznajo zaščitno (geografsko) označbo, ki jo ima savinjski želodec.
5. hipoteza: Savinjčani se srečujejo/jedo tradicionalne in značilne jedi pogosto, a jim te niso vsakdanje.

Literaturo sva iskali na internetu in v knjigah. V veliko pomoč nam je bila kronika, ki so jo napisali na naši šoli. Hipoteze lahko preverimo na podlagi vprašanj z anketami in intervjuji.

2 PREGLED OBJAV

2.1 GLAVNE ZNAČILNOSTI JEDI SAVINJSKE DOLINE

V prejšnjem stoletju sta bila strogo ločena pojma vsakdanjih in prazničnih jedi oz. jedi za posebne priložnosti. Vsakdanja kmečka hrana je bila enolična, vendar so obstajale najrazličnejše kombinacije preprostih jedi. Jedilniki za praznične in posebne priložnosti so bili raznovrstni, morda celo preobilni, zlasti z jedmi, ki niso bile vsak dan na mizi: mesne jedi, jajčne jedi, močnate jedi, denimo štruklji, potice, bobi itd. Sestava obrokov se je razlikovala glede na socialne plasti, domove, pokrajine, letne čase in predvsem na slabe/dobre letine (Bezgovšek, 2006).

Obroki ob posebnih priložnostih so se razlikovali od vsakdanjih jedi in obrokov hrane, številu, časovni razporeditvi in tudi po vsebini. Pogosto zasledimo tri dnevne obroke. Ob težkih in velikih delih na kmetijah sta bila poleg treh glavnih obrokov precej običajna tudi dopoldanska in popoldanska malica. V nedeljo je bilo zaželeno meso, štruklji ali tudi boljše jedi (Bezgovšek, 2006).

Drugače je moralo biti ob večjih cerkvenih in domačih praznikih, kjer lahko opazimo tudi stalne in tradicionalne jedi. Za različne praznike lahko srečujemo le boljša in nevsakdanja jedila. Čeprav jedilniki niso bili enotni, so vseeno vsebovali boljše močnate jedi in prekajeno, soljeno in sušeno meso ter mesne izdelke (Bezgovšek, 2006).

2.2 KAKO SO SE VČASIH PREHRANJEVALI V SAVINJSKI DOLINI?

Naše babice in prababice so znale iz domačih pridelkov pripraviti številne okusne jedi: juhe, štruklje, žlinkrofe, omake, močnike, slastne potice, ajdneke. Na mizah naših prednikov je bilo tudi veliko zelenjavnih, sadnih in mlečnih jedi. Veliko jedi je bilo pripravljenih iz različnih kaš. Najbolj cenjena je bila prosena kaša, ki so jo pripravljale na različne načine (mlečna kuhana ali pečena, krompirjeva, češpljeva »luknja« itd.) (Bezgovšek, 2006).

Pozimi so prevladovale jedi iz mleka, fižola, krompirja, kislega zelja in repe, kaše, ješprenja in suhega sadja. Za zajtrk so največkrat pripravili različne juhe (prežganka, mlečna juha), ob težjih delih pa žgance ali »šmorn«. Za kosilo so bile močnate ali krompirjeve jedi. Meso je bilo na mizi le ob pomembnejših dnevih. Ob večerih je v zimskem času prevladovala kislina repa in »oplaten« krompir. V poletnem času so prevladovale zelenjavne jedi. Ko je bilo veliko stročjega fižola, so gospodinje vsak dan za kosilo pripravile zabeljen fižol in tople krompirjeve murke (kumare), za večerjo pa je bila topla solata ali kislo mleko in »oplaten« krompir. Za večje praznike in pomembna dela so bila na mizi vedno značilna jedila. Za debeli četrtek je morala biti kuhana suha svinjska glava, za pusta pa kuhana krača in jabolčni hren ter seveda pustni »krapci« in vlečena potica. Za veliko noč so povsod skuhalih želodec, ki so ga s kruhom, hrenom in pirhi nesli na veliko soboto v cerkev k »žegnu« (Bezgovšek, 2006).

Ob košnji so bili za zajtrk ajdovi žganci z mlekom ali s kuhanim kislim zeljem. Za kosilo so koscem in grabljicam pogosto postregli s kuhanim suhim mesom in krompirjevim »zosom«, v času kumar pa s toplimi krompirjevimi kumarami. Na kmetijah so pridelali praktično vse, jedli in oblačili so le tisto, kar so sami pridelali. Prodajali so v glavnem les, višek živine, ovce in jagnjeta in nekateri tudi pujske za nadaljnjo rejo. Tisti, ki so imeli premalo zemlje, so hodili delat drugam, da so si zaslužili za hrano. Velika površina kmetijskih površin je bila posajena

z žiti ali okopavinami. Od žit so pridelovali pšenico, rž, soršco, ječmen, oves, ajdo, proso in koruzo, od okopavin pa krompir, peso, repo, zelje, korenje, buče in različne zelenjadnice (Bezgovšek, 2006).

Žetev je bila za družino pravi praznik. Zanj so se gospodinje še posebej potrudile. Spekle so orehovo potico, včasih pa tudi »buhtelne«. Za kosilo so pripravile štruklje s krompirjevo solato. Za malico so bili kuhani »platički« s kruhom. ob koncu žetve je bil »likof«. Takrat je bil na mizi tudi želodec in seveda potice ter jabolčnik (Bezgovšek, 2006).

Večina večjih kmetij je imela ob bližnjih potokih svoje mline. V njih so imeli »bele in črne kamne« in nekateri tudi stope. Za vsakdanji kruh so mleli črno moko, belo pa le za praznike. Kadar je bilo več vode, so mleli noč in dan. Tisti, ki niso imeli svojih mlinov, so lahko mleli pri sosedih, ko je bil mlin prost. Stope so imeli le nekateri mlini in ti so mleli proso in ječmen tudi drugim (Bezgovšek, 2006).

2.3 OBIČAJI MED LETOM

Redko razmišljamo, kako so včasih praznovali različne običaje, kako so se prehranjevali in kaj so takrat delali. Včasih so praznovali vse običaje, zdaj pa nekatere sploh ne več.

2.3.1 Božični čas

Priprave so se začele že s prvo adventno nedeljo. Po hišah se je začelo veliko čiščenje. Posodo so zložili v kotle, v katerih so kuhali za prašiče. Vodi so dodali bukov pepel in prekuhali. Vse omare so premaknili in vse prostore temeljito očistili z lugom iz pepela. Dan pred božičem je bil strogi post. Le enkrat na dan so lahko jedli. Največkrat so skuhalo oplateno krompir in nezabeljeno kislo repo. Ta dan je bila pri hiši velika peka. Edino, kar so vmes spekli, je bil jabolčni štrudelj za novo leto (Bezgovšek, 2006).

Na dan pred božičem je gospodinja spekla bel in črn kruh, orehovo potico in »štruce«. Ta dan je gospodinja spekla tudi »namžnek«. To je bil običajno velik bel hlebec, ponekod pa tudi velik orehov kolač. Namžnek so ob molitvi na sveti večer položili na družinsko mizo v »hiši«. Poleg so postavili križ in svečo, kruh pa pokrili z lepim belim prtom. Svečo so prižgali vsak večer, ko so molili. Na dan svetih treh kraljev zjutraj sta mati ali oče namžnek narezala na toliko kosov, kot je bilo družinskih članov, pa tudi živina ga je morala dobiti (Bezgovšek, 2006).

Na božični dan je moralo biti dobro kosilo. Ker so običajno v predbožičnem času imeli koline, je bila na mizi največkrat »prata« in seveda »firovž«. Poleg pečenke pa so postregli »restan« krompir in vinski »zos«. Za sladico je bila potica in češpljev kompot (Bezgovšek, 2006).

2.3.2 Novoletni čas

Novoletni čas niso kaj posebej praznovali. Silvestrovo je bilo običajen dan pred praznikom. Gospodinje so pripravile štrudl ali, kot so takrat rekli, vlečeno potico (Bezgovšek, 2006).

2.3.3 Čas porok

Čas med božičem in pustom je bil čas porok. Veliko parov si je prav v tem času obljubilo večno zvestobo. Ženin je s starešino in »pratfirerjem« v spremstvu z muzikanti kakšen teden

pred poroko obiskal vso žlahto in sosede - svate in jih povabil na poroko v cerkev in seveda na ohcet. Na dan poroke je bil najprej zajtrk na nevestinem domu, ohcet pa praviloma na ženinovem domu. Daril svatje niso nosili, ampak je bil na koncu ohceti poračun, ki so ga pripravili starešina in oba očeta (Bezgovšek, 2006).

Jedilnik za ohcet je izgledal približno tako:

1. goveja juha z rezanci,
2. kuhana govedina, popečena kokoš, pražen krompir, kuhan hren, vinski zos,
3. drobno pecivo: janeževi upognjenci, breskve, skalce, flancati in kompot,
4. pečenka, »pohano« meso (piščanci, teletina), pečen krompir, solate,
5. potica, krapí,
6. narezek: kuhana suha svinjina, želodec, ostanki pečenke in »pohanja«, jajčni hren,
7. vlečena potica in češpljev kompot (Pavlič, 1992).

2.3.4 Pustni čas

Na svečnico je morala gospodinja speči flancate in vsaj miške. V predpustnem času je bilo veliko veselje. Maske so bile zelo zaželenne. V naši dolini so že dolgo popularni mozirski pusti in pustnjaki. Prehrana za pusta je bila zelo bogata in predvsem mastna. Dopoldne so se povsod pekli »krapí«. Za kosilo so pripravile suho juho z ribano kašo, krompirjev zos in kuhano kračo. Še bolj obilna je bila večerja. H kuhani krači so gospodinjice postregle jajčni hren, za sladico pa so bili krapí s kompotom iz suhih sliv in obvezna vlečena potica, ki je morala biti tako mastna, da je teklo od komolca. Vse ostanke mesa in sladice so morali pojesti do polnoči, ker je bil nato 40-dnevni strogi post. Marsikdo, ki zvečer ni šel v maškare in je šel po večerji spat, je vstal okrog 23. ure, da se je lahko še do sitega najedel pustnih dobrot. V pustnem času so se strogo vzdržali mesnih jedi (Bezgovšek, 2006).

2.3.5 Velikonočni čas

Praznovanje se je začelo že s cvetno nedeljo. Očetje so skupaj z otroci nabirali zelenje za butare ali »potice«. Narejene so morale biti že v četrtek. Nanje so nataknili lepa rdeča jabolka in pozneje tudi pomaranče. Okrasili so jih s živo pisanimi trakovi in ponekod tudi z rožami iz krep papirja (Bezgovšek, 2006).

Ves veliki teden se je po domačijah vse pospravljalo in čistilo. Gospodinjice so se pripravljale na veliko peko, ki je bila običajno na veliki petek. Na veliko soboto zjutraj jim je mežnar prinesel žegnan ogenj. Z njim so zakurili v peči. Potem je bilo treba skuhati želodec in kračo za k žegnu. Ko je bilo vse pripravljeno, je mama zložila v velik »krop« kruh, potico, meso, hren in pirhe. Žegen so v cerkev odnesla dekleta (Bezgovšek, 2006).

Vsi so se najbolj veselili velikonočnega zajtrka – žegna. Ko je družina prišla od procesije, je oče narezal meso, mama je pripravila hren, otroci pa so olupili pirhe. Za kosilo je bila pogosto kurja juha z rezanci, popečena kura, »restan« krompir in topel hren ali vinska omaka. Na kmetijah, kjer so redili drobnico, je bil za veliko noč pečen jagenjček ali kozliček (Bezgovšek, 2006).

Veliki ponedeljek je bil namenjen obiskom. Otroci so odhajali k svojim botrom po pirhe. Krstni botri so dajali pirhe tako dolgo, da je šel otrok k birmi. Za pirhe so otroci dobili kolaček, eden ali dva pirha, kakšne bonbone in včasih tudi kak kos perila (Bezgovšek, 2006).

2.3.6 Čas spomina na mrtve

Za ta dan so ljudje poskrbele za grobove svojih rajnih. Na vrtovih so sadili krizanteme »setvenice«. Na grobove so posadili mačehe. Grobovi so bili skoraj vsi enako okrašeni in ni bilo toliko razkakovanja kot danes. Ta dan se je zbrala vsa »žlahta« od blizu in daleč, prižgali so sveče, v cerkvi so molili za umrlimi, se potem zbrali doma ali v bližnji gostilni, kjer so se okrpčali in obujali spomine (Bezgovšek, 2006).

2.3.7 Martinovanje

Praznujemo ga 11. novembra in še ves teden ali celo dva. Za pravo doživetje martinovanja se je dobro odpeljati tja, od koder vino izvira - med vinograde in vinarje. Martinovanja ne potekajo le v vseh slovenskih vinorodnih deželah, ampak povsod od Mediterana do panonskih ravnin.

Korenine martinovanja naj bi izhajale že iz keltskega praznika, ki se je poklonil rodovitnosti jesenskega časa na poljih in v vinogradih. Sv. Martin, škof iz francoskega Toursa z madžarskimi koreninami, se je zdel najprimernejši naslednik in zaščitnik tega pomembnega časa. Veselje, ko iz mošta nastane pravo vino, je Savinjski dolini neprimerljivo s katerim koli drugim praznikom. Martinovo diši po vinu in dobrotah.

Poleg praznovanja nove vinske letine ima martinovo tudi svoje značilne jedi, med katerimi sta poleg perutnine najbolj značilni pečena gos ali raca z mlinci in dušenim rdečim zeljem. Med v nepogrešljivimi jedmi lahko poskusite tudi pogače, potice in druge sladke dobrote. (I feel Slovenia, 2018)

2.3.8 Miklavževanje

Otroci so od nekdaj najtežje pričakovali sv. Miklavža. Ves november so pogledovali ob večerih v nebo, če že Miklavž peče kekse. Če je bilo proti zahodu rdeče nebo, je pomenilo, da bodo slamnice kar dobro naložene z njimi. Seveda so morali biti pridni, ubogati je bilo treba na vsako komaj izgovorjeno besedo. Pridno so molili in se zelo bali »parkeljnov«. Ti so pogosto strašili z verigami, posebno če niso naredili vse tako, kot so si izmislili starši (Bezgovšek, 2006).

Na večer pred praznikom jih je včasih obiskal sam sv. Miklavž z angelčki in parkeljni. Ko so srečno prestali visok obisk, so otroci »nastavili« Miklavžu. Za njih so dali na sredino mize slamnice, za druge pa krožnike. Že sredi noči so se prebudili in odšli pogledat, če je bilo kaj v slamnica. Notri so največkrat našli kekse, parkeljne in miklavže, platičke, suhe hruške, bonbone, pa tudi kakšna lizika, figa ali igrača se je našla (Bezgovšek, 2006).

2.3.9 Rojstvo

Za družino je bilo rojstvo novega člana zelo pomembno. Že mesece pred srečnim dogodkom sta skupno poskrbela za pomoč. Običajno sta naprosila izkušeno strežnico, ki je negovala otroka.

Prehrana porodnice je bila strogo določena. Za zajtrk je morala pojesti veliko skodelico bele kave z belim kruhom. Za dopoldansko malico so bile »šnite«, pečene na kuhanem maslu, in vinski čaj. Za kosilo kurja juha z rezanci, popečena kokoš, pire krompir s brusnično omako ali čežano. Za popoldansko malico je bil največkrat kos popečene kokoši od kosila, bel kruh, kozarec vina ali kompot. Za večerjo je bila običajno kakšna mlečna jed: mlečna kaša, mlečna juha, masovnik z belo kavo in podobno (Zamernik, 2016).

Poseben običaj ob rojstvu je bil »nazbev«. Sosedji, sorodniki in prijatelji so že od nekaj dni po srečnem dogodku prihajali na obisk z darovi. Prinašali so predvsem živali: kokoši in peteline, sladkor, kuhano maslo, žito ali moko, jajca in včasih tudi pravo kavo. Ta običaj je v naši dolini še vedno zelo živ samo darila so se zelo spremenila. Krstni boter je moral za »nazbev« prinesiti vsaj pol škafo pšenice.

Gostom so postregli najprej s pecivom (upognjenci, kifeljčki in podobnim), nato pa še z mesom in s kruhom. Obvezne so bile šnite z vinskim čajem. Botri so bili največkrat že kar določeni, tako da je več generacij imelo botre iz iste hiše. H krstu so nesli novorojenčka največkrat že kar dan po rojstvu. Iz cerkve so šli v gostilno, kjer so imeli kosilo, in tudi v kozarček so kar pošteno pogledali (Bezgovšek, 2006).

2.4 ZNAČILNE JEDI SAVINJSKE DOLINE

Značilne jedi za Savinjsko dolino so predvsem tiste, ki so se ohranile v domovih in ki so jih pogosto pripravljali včasih.

2.4.1 Ubrnjenik

Jed, imenovano tudi »obrnenk ali ubrnenk«, pripravijo iz pražene pšenične, ajdove ali koruzne moke, ki jo zalijejo z osoljenim vrelim mlekom, v katerega umešajo sladko smetano in maslo. Iz mase oblikujejo kroglice oz. cmoke in jih ponudijo tople ali hladne h kavi ali kislemu mleku.

2.4.2 Jajčni štruklji

Kuhani štruklji iz vlečenega testa, ki jih nadevajo z jajci, pečenimi na ocvirkih, in potresejo s peteršiljem.

2.4.3 Žlinkrofi

Pri njih se pokaže vsa iznajdljivost naših babic. Lahko bi rekli, da ima vsaka vas svoj značilen nadev. Z njimi so postregli predvsem ob pomembnejših delih in tudi ob slovesnih priložnostih. S pripravo je res nekoliko več dela, zato jih naredimo za več obrokov, ker jih lahko zamrznemo.

2.4.4 Mohovt

Vrsta poltrajnega skutnega namaza, začinjenega s soljo in kumino ter z dodatkom smetane. Primeren je tudi kot priloga k suhim mesninam.

2.4.5 Ajdovi žganci

Ajdove žgance lahko pripravljamo »povojene« ali kuhane. Postreženi so s kislo repo ali z zeljem, pogosto pa tudi s presno repo. Nekaterim je bolj všeč z mlekom, drugim pa z belo kavo. V turistični ponudbi jih največkrat srečamo s kislo juho ali obaro. Pripravijo se tako, da popražimo moko, potem dolijemo segreto mast, nato pa vrelo slano vodo.

2.4.6 Solčavski sirnek

Pikantna, 3—4 mesece v dežah zorena skuta s soljo in kumino, je odličen, aromatičen namaz na črni kruh, poda se k suhim mesninam, jabolkom, lahko pa ga uživamo tudi z bezgovo ali slivovo marmelado in medom. Iz sirneka kuhajo tudi kremno juho »sirnico«.

2.4.7 Zdrkanka

Zdrobljena pšenična zrna skuhamo na mleku in zabelijo z maslom. Jed, ki je samostojna za zajtrk, obogatijo tudi s suhimi slivami in cimetom.

2.4.8 Skipneki

Pripravljani so iz ajdove moke, pšenične moke, kvasa, mleka in soli. Iz sestavin pripravimo mehkejšo kvašeno testo. Potem jih oblikujemo v svaljke in jih kuhamo v vodi približno 10 minut.

2.4.9 Oženjena župa

Preprosta krompirjeva juha, zakuhana z domačimi štruklji (Delo, 2010).

2.4.10 Ajdovi bratci

Pripravljani so iz ajdove in pšenične moke. Vzhajano testo tanko razvaljamo, potresemo z jabolki, sladkamo in odišavimo s cimetom. Zvijemo tanke štruklje, ki jih razrežemo, povaljamo v olju in pokonci postavimo v pekač. Štrukeljce prelijemo s sladko smetano in spečemo

(https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjfh2M4bHgAhUKxIsKHcN3DncQFjAAegQIARAC&url=https%3A%2F%2Fwww.kuhnapato.si%2Ffiles%2FMala_kuhinja%2Fok_recepti_domaca__2_.pdf&usg=AOvVaw1w3zVmGhlvpyIfWEUdjTy0, 2018).

2.5 ZGORNJESAVINJSKI ŽELODEC

Zgornjesavinjski želodec je sušena domača mesnina, ki jo že več stoletij izdelujejo na območju zgornje Savinjske doline. Izdelana je iz najboljšega mesa in slanine prašičev. Izbor in priprava mesa ter slanine, začimbe in edinstveni mikroklimatski pogoji, v katerih zori, močno prispevajo k značilnemu okusu. Zaradi kakovostnih sestavin ima želodec visoko hranilno vrednost, zaradi predalpskega podnebja in naravnega sušenja na lesenih deskah pa tudi vzbujačo aromo (Renčelj, Bezgovšek, 2007).

Zavedajoč se naravnih danosti, izkušenj, tradicije in kakovosti so proizvajalci želodcev v zgornji Savinjski dolini izdelek poimenovali zgornjesavinjski želodec. S tem poimenovanjem so zaščitili tradicijo, z zaščito geografske označbe izdelka pa so izdelovalci prevzeli tudi skrb za njegovo kakovost. Certifikat za proizvodnjo pristnega zgornjesavinjskega želodca z

zaščiteni geografski označbi imata le dva proizvajalca: Branko Petek iz Podvolovjeka in Marjan Goličnik iz Šmihela nad Mozirjem (Kotnik, 2017).

Način izdelave zgornjesavinjskega želodca je še vedno tradicionalen. Sveže svinjsko meso s stegna in pleč zmeljejo ter zmesi primešajo še trdo, na kocke narezano slanino. Maso za nadev začinijo le z morsko soljo, s poprom in česnovno vodo. Z dobro premešano maso nato napolnijo svinjske želodce in včasih tudi svinjske mehurje, ki jih zašijejo, odcedijo in za nekaj dni stisnejo, da dobijo značilno ploščato obliko. V leseni sušilnici se postopno in povsem naravno sušijo štiri do pet mesecev. A tu se delo še zdaleč ne konča. Želodce je treba dnevno pregledovati, obračati in skrbno nadzirati postopek sušenja (Renčelj, Bezgovšek, 2007).

2.6 TRADICIJA

Tradicija je nekaj, kar se prenaša iz roda v rod. Je prenos načina dela, obnašanja, verovanja in običajev na mlajše generacije. V Savinjski dolini so imela in še imajo pomembno vlogo pri prenašanju tradicionalnih jedi pridelovanje živil, recepti jedi, načini priprave hrane in prehranjevalne navade (Inštitut za slovenski jezik Frana Ramovša ZRC SAZU, 2019).

2.7 ZAŠČITENI ZNAKI

Evropska unija oz. evropska zakonodaja omogoča podelitev treh različnih znakov, in sicer zaščiteni označbi porekla (ZOP, PDO), zaščiteni geografski označbi (ZGO, PGO) in zajamčeni tradicionalni posebnosti (ZTP, TSG) (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, 2015).

2.7.1 Zaščiteni označbi porekla



Slika 1: Zaščiteni označbi porekla

Zaščiteni označbi porekla (ZOP, Protected designation of origin-PDO) je podeljena, ko se kmetijski proizvod proizvaja, obdeluje in pripravlja na določenem geografskem področju.

2.7.2 Zaščiteni geografski označbi



Slika 2: Zaščiteni geografski označbi

Zaščiteni geografski označbi (ZGO, Protected Geographical Indication-PGI) je podeljena, ko je kmetijski proizvod ali živilo tesno povezano z geografskim območjem. Torej da vsaj ena od stopenj proizvodnje, predelave ali priprave poteka na tem določenem območju na tradicionalen način (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in kmetijstvo, 2018).

2.7.3 Zajamčena tradicionalna posebnost



Slika 3: Zajamčena tradicionalna posebnost

Zajamčena tradicionalna posebnost (ZTP, Traditional speciality guaranteed-TSG) je najnižja zaščita, ki je podeljena, ko se proizvod izdeluje na tradicionalen način in se očitno razlikuje od podobnih proizvodov. Proizvodnja živila z ZTP je možna kjerkoli, le da je narejena na določen način (www.blog.uporabnastran.si/2012/04/01/seznam-slovenske-hrane-z-oznakami-zascitena-oznacba-porekla-zop-pdi-zascitena-geografska-oznacba-zgo-pgi-in-zajamcena-tradicionalna-posebnost-ztp-tsg/, 2018).

2.8 VRSTE HRANE

Vsak od nas pozna veliko vrst hrane. Nekatere vrste imamo radi, nekatere pa ne maramo.

2.8.1 Juhe

Juhe so imele v prehrani naših prednikov zelo vidno vlogo. Za kosilo brez juhe so mnogi rekli, da to ni kosilo. Gospodinje so bile pri njihovi pripravi zelo iznajdljive. Po sestavi so bile juhe zelo skromne; največkrat je bila v zabeljeno vodo zakuhana zelenjava (krompir, korenje, koleraba, zelje, fižol in podobno), kot zakuha pa iz moke in vode ter občasno tudi jajc pripravljene štruklji. Z juho so pogosto postregle že za zajtrk, pa tudi za večerjo. Revnejše družine so pogosto večerjale »mlečno juho« s kruhom, ki so jo pripravili iz polovice mleka in polovice vode. Mesne juhe so bile na mizah le ob praznikih, nedeljah in ob težkih opravilih. Velikokrat so za te prilike pripravljali »ajmohte« (obare). Skupaj s kruhom ali z žganci je bilo to kar obilno in nasitno kosilo oziroma večerja (Bezgovšek, 2006).

2.8.2 Jedi iz žit

V preteklosti je bila velika večina kmetijskih površin posajena z žiti in okopavinami. Od žit so kmetje pridelovali pšenico, rž, sorščico, ječmen, oves, ajdo, proso in koruzo, poleg žit pa še krompir, peso, repo, zelje, korenje in različno zelenjavo. Žita so mleli ali *phali* v številnih mlinih ob potokih. Za moko so mleli pšenico, rž, sorščico in ajdo. Iz prosa in ječmena so s *phanjem* pridobivali proseno kašo, iz ječmena pa ješpren. Oves in koruzo so praviloma uporabljali za prehrano prašičev in konjev, ob slabih letinah pa tudi za prehrano družine (Bezgovšek, 2006).

2.8.3 Močnate jedi

Med močnatimi jedmi so bili najpogostejša jed mlinci; stregli so jih k različnim jedem. Pogosteje je bil na mizi kruh. Najpogosteje je bil pečen iz zmešane moke - polržene, pšenične, ržene, mešane bele in koruzne ter ajdove. Iz čiste bele moke so ga spekli redko.

Večina gospodinj je kruh pekla doma, in to enkrat ali celo dvakrat tedensko. Peka je bila odvisna od številčnosti družine. Zamesile so ga v mentrgah, pekle pa v pečeh. Kvas so delale doma, če je kaj testa ostalo, so za otroke naredile majhne štručke.

Za božič so spekly kruh iz bele moke, ki je ostal od sv. treh kraljev.

Ob praznikih in posebnih priložnostih je bila na mizi tudi potica, ki je bila lahko orehova, rožičeva, makova ali rozinova.

Peciva za posebne priložnosti so bili tudi krofi, ki so jih pekli v času pusta.

Med jušnimi zakuhami so prevladovali domači rezanci, ki so morali biti zelo tanki. Poleg tega so delali tudi žlinkrofe, široke rezance, krpice, ribano kašo in »farfeljce«. Široke rezance so jedli celo z drobtinami ali marmelado (Bezgovšek, 2006).

2.8.4 Mesne jedi

Goveje meso ni bilo velikokrat na mizi. Ob nedeljah je bila skoraj obvezna goveja juha. Redki so jedli meso dvakrat tedensko. Če govedine niso mogli kupiti, so jedli svinjsko ali suho svinjsko meso (Golija, 2014).

Glavni vir mesa in največji dogodek leta so bile koline. Te so bile za družino pravi družinski praznik. Najbolj so se jih veselili otroci, saj jim ta dan ni bilo treba iti v šolo. Prva hrana so bila jetrca, pražena ali v omaki. Za kosilo je bil obvezen firovž, kuhano hrbtišče, s kislim

zeljem in z zabeljenim krompirjem. Pri večerji so že lahko postregli s krvavicami, prato in kislim krompirjem. Obvezna je bila tudi vlečena potica (Golija, 2014).

Meso so konzervirali z dimljenjem in s sušenjem, mesne klobase so zavili tudi v mast. Če je bil v času kolín mraz, so gospodinje kak kos mesa prihranile za božične praznike. Slanino so stopili v mast in ocvirke. Ribe so bile redko na mizi, nekateri pa so za post kuhali *polenavko*. Ob posebnih priložnostih so pripravili tudi perutnino. Kuhali so tudi obaro. Meso so največkrat kuhali, pekli in cvrli (Bezgovšek, 2006).

2.8.5 Mlečne jedi

Vsaj otroci so mleko uživali vsak dan, medtem ko so starejši raje pili kavo. Mleko so lahko pili kuhano ali pa jedli kisló. Kuhali so ga sproti in ga shranjevali v preprostem pokritem loncu. Mleko so posneli, da so iz njega dobili smetano za azbelo, kot dodatek jedem ali za maslo, ki so ga potem prodajali. Iz kislega mleka so delali skuto, ki so jo jedli s smetano. V kuhinji so gospodinje pripravljale številne jedi z mlekom oziroma mlečnimi izdelki., predvsem s skuto. Najbolj znane so solčavski sirnek, mohovd, sirovi štruklji, skutini žlinkrofi, različne mlečne juhe, ubrnenik, masovnik in mlečne kaše (Bezgovšek, 2006).

2.8.6 Sadne jedi

Kmetija, kjer je bilo veliko sadja in je to dobro uspevalo, je bila zelo cenjena. Sadovnjaku pravimo v naših krajih »pongrrt«. Tu je raslo veliko sadnega drevja. Sočne sorte jabolk so predelali v jabolčnik oz. »tolkec«. Hruške so stiskali za *tolkec* in jih namakali za žganjekuho. Veliko jabolk in hrušk so sušili. Suhim jabolkom se reče »platički«, hruškam pa »gruške«. Koščičeno sadje so jedli sveže iz njih so kuhali čežano in kompot, veliko pa so jih predelali v žganje. V naših gozdovih najdemo borovnice, jagode, robidnice, bezeg, maline in brusnice. Iz njih so pripravljali sirupe in kompote. Borovnice so tudi uporabljali za čaje. Zdravilni sadeži so brusnice, bezeg. Znan je rek, da se je treba vsakemu bezgovemu grmu prikloniti, ker je polen zdravja. Sadje so uživali sveže, suho ali kuhano. Če je bilo mogoče, so gospodinje skuhale marmelado, predvsem slivovo. Jabolka, hruške in slive so tudi sušili. Iz suhega so pripravljali sadni kruh, kompot ali ga jedli za malico (Breznik, 2012).

2.8.7 Zelenjavne jedi

V preteklosti je raslo na naših njivah in vrtovih razmeroma veliko zelenjavnic. Na njivah so sejali/sadili krompir, zelje, repo, korenje, peso, kumare, buče, fižol in ponekod tudi bob, v vrtovih pa različne solate, čebule, česen, peteršilj, por in številna zelišča. Pridelke iz njiv so uporabljali za krmo in za prehrano družine (Bezgovšek, 2006).

Posebno mesto sta imela zelje in repa. Kot kisló zelje in kislá repa sta bila precej pogosto na mizah, posebno kisló zelje. Pripravljali so ga tudi kot solato ali pa so iz njega delali joto. Iz svežega zelja so delali sladko zelje in druge jedi (Bezgovšek, 2006).

Krompir je bil skoraj vsak dan na mizi. Velikokrat je bil zabeljen z ocvirki, pečen v olupkih, oplaten, ob nedeljah in praznikih pa največkrat pražen. Priljubljene so bile krompirjeve jedi, kot na primer krompirjeva župa, krompirjev zos, krompirjeve murke, krompirjeva solata, jedi iz krompirjevega testa, dodajali so ga tudi v testo za kruh (Bezgovšek, 2006).

Pogosto je bil na mizi tudi fižol. Zelo priljubljena jed je zabeljen stročji fižol. V času, ko ga je bilo veliko na njivah, je bil na mizi vsak opoldan skupaj s toplimi kumarami, za večerjo pa kot mrzel v solati. Fižol v zrnju je bil na mizi največkrat zabeljen. Priljubljen je tudi kot dodatek k različnim juham. Znana jed je jabolčni fižol, pa tudi platičkov fižol. Fižolovo solato so postregli delavcem za malico. Ob pomembnejših in težjih delih je bil zraven še kos kuhane suhe svinjine (Bezgovšek, 2006).

3 METODIKA DELA

Najprej smo pogledali literaturo, ki smo jo dobili iz knjig, šolske kronike in s spletnih strani. Pri tem smo dobili veliko idej, kako napisati hipoteze. V ospredju naših hipotez so bile vseskozi tradicionalne/značilne jedi Savinjske doline.

3.1 VRSTE METOD

Pri izdelavi raziskovalne naloge, ki je potekala od oktobra 2018 do sredine februarja 2019, smo uporabili različne metode zbiranja informacij in raziskovanja:

- zbiranje literature in virov,
- pregled pridobljene literature,
- pisanje hipotez,
- spreminjanje ankete zaradi hipotez,
- anketiranje staršev/starih staršev,
- pisanje povzetka,
- zbiranje anket,
- intervju,
- sinteza, vrednotenje in primerjava dobljenih rezultatov,
- urejanje raziskovalne naloge in priprava predstavitve.

4 REZULTATI

4.1 POVZETEK INTERVJUJA IRENE MANDELIC

Anamarijina mama Irena Mandelic iz Šmartnega ob Paki, stara 41 let, nam je povedala, da doma pripravlja od tradicionalnih/značilnih jedi samo ajdove žgance. Včasih so pri njej doma jedli ajdove žgance, žlinkrofe in zabeljena jabolka. Zdaj pa od teh jedi ne mara zabeljenih jabolok. Povedala nam je, da so za zajtrk včasih jedli žgance, savinjski želodec, mlečne jedi. Za kosilo potico, segedin golaž, različne juhe in za večerjo (polento - belo kavo, narezke, mlečne jedi).

Opisala nam je tudi, kaj so počeli ob določenih običajih in kaj so takrat jedli. Na božično noč so postavljali jaslice in krasili jelko, imeli so obilno večerjo in ko je bila ura polnoč, so odšli k polnočnicam. Na silvestrovo so odrasli nazdravljali s šampanjcem in naslednji dan so šli k sorodnikom voščit novo leto. Ko je bila poroka, je bila pogostitev najprej na nevestinem domu in potem je bilo šranganje, po šranganju se je šlo najprej na civilno poroko in potem še na cerkveno. Po poroki pa je bila »fešta«. Ob pustovanju so se preoblekli v maskare in najprej hodili s šolo po vasi in popoldne še s sošolci in prijatelji. Pred veliko nočjo so odšli starejši k spovedi in potem odnesli kruh, potico, hren, meso, jajce k »žegnu«. Na veliko noč se je šlo zjutraj k maši in po maši so doma pripravili velikonočni zajtrk. Za »pisanke« pa so od botrov dobili jajca, pomaranče in še kaj drugega. Na sv. Miklavža so zvečer čakali parkeljine, v dar pa so dobili suho sadje, pečene parkeljine, bonbone. Martinovanja niso praznovali, razen če se je v vasi kaj dogajalo. Takrat so jedli pečeno gos, zelje in krompir. Ob rojstvu so najprej poslali telegram in potem odšli v bolnišnico in nesli tudi kakšno darilo. Pred dnevom spomina na mrtve so uredili grobove, nasadili rože in prižgali svečo. Potem so šli v cerkev k maši in po maši se je šlo na grobove. Po blagoslovu so odšli domov, kjer so imeli večerjo. Povedala nam je, da se običaji niso kaj dosti spremenili in da se tudi hrana ni veliko spremenila.

4.2 POVZETEK INTERVJUJA ANKE GOLIČNIK

Anka Goličnik iz Pariželj, stara 63 let, nam je povedala da doma pripravljajo ajdove žgance, oženjeno župo, pečena jabolka, ubrnjenik in jajčne štruklje. Povedala nam je, da so včasih za zajtrk jedli različne žgance, mleko, kruh, jajca in namaze, za kosilo enolončnice, golaž, joto, mlince in solato in za večerjo solate s krompirjem, fižol s kosom kruha, mleko in jajčne štruklje.

Povedala nam je tudi, da je včasih rada jedla različne enolončnice, zdaj pa ima rada zrezke, govejo juho in ribe. Ni nam opisala, kako so praznovali običaje, ampak da je bila včasih hrana količinsko skromnejša.

4.3 POVZETEK INTERVJUJA FRANCA GOLIČNIK

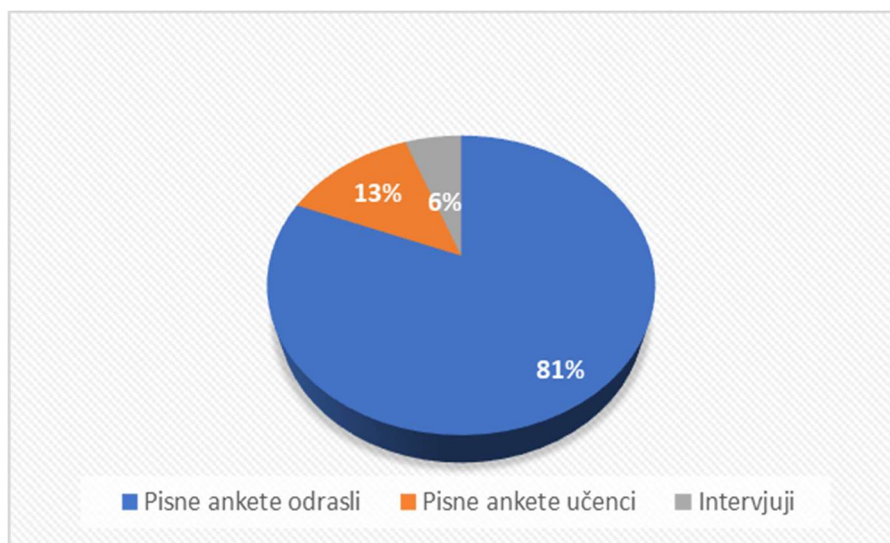
Franc Goličnik iz Pariželj, star 64 let, nam je povedal, da pri njih doma pripravljajo ajdove žgance, ubrnjenik, jajčne štruklje, žlinkrofe, oženjeno župo, ajdove bratce in zabeljena jabolka. Povedal nam je, da so včasih za zajtrk jedli ajdove žgance, savinjski želodec, mlečne jedi, za kosilo juhe, enolončnice, oženjeno župo, žlinkrofe in za večerjo namaze, mlečne jedi, močnate jedi, jajčne štruklje.

Povedal nam je, da je včasih rad jedel različne juhe, mlečne jedi, mlečne jedi, zdaj pa ima rad ribe, govejo juho in zelenjavne jedi. Povedal nam je tudi, kaj so včasih jedli ob določenih

običajih. Za božič so jedli potico, juhe, krompir, meso, za novo leto zrezke, savinjski želodec, domače pecivo. Za poroko so jedli boljša kosila. Za pusta so jedli krofe in krače, ob veliki noči pa meso, hren, jajca, šunko. Za miklavža so jedli pečene parkeljne. za martinovo so jedli pečeno raco, mlince, rdeče zelje.

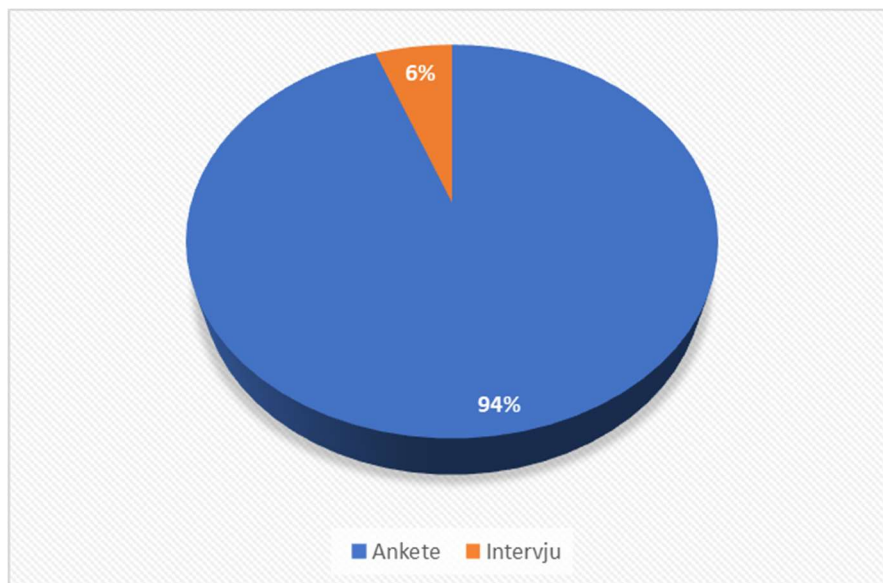
4.4 REZULTATI ANKETE

6.1.1. Število anketirancev



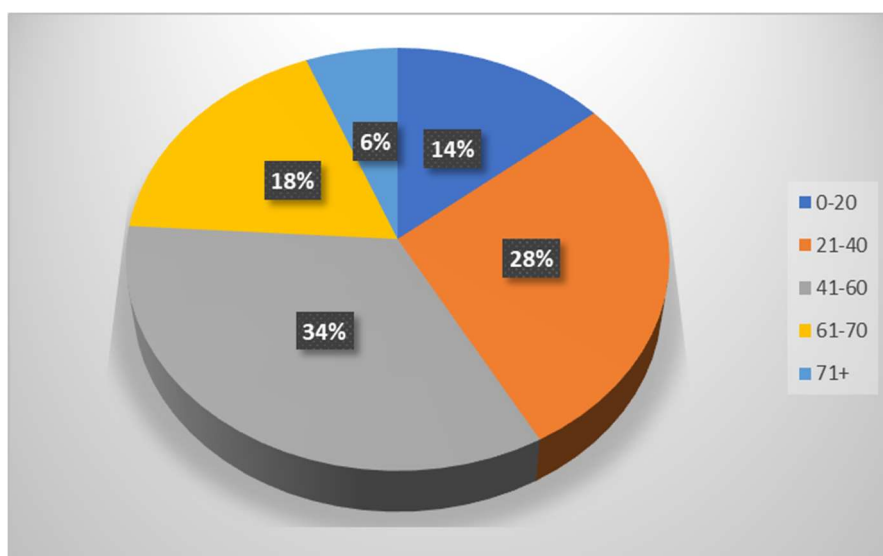
Graf 1: Številni vzorec

V raziskovalni nalogi smo lahko uporabili 50 anketnih odgovorov in 3 intervjuje. Skupaj je odgovorilo 53 oseb, ki živijo v Savinjski dolini. Delež odraslih (ankete in intervjuji), ki so odgovorili, je 87 %, delež otrok pa 13 %. Delež intervjujev je glede na vso populacijo znašal 6 %, delež anket pa 94 %.



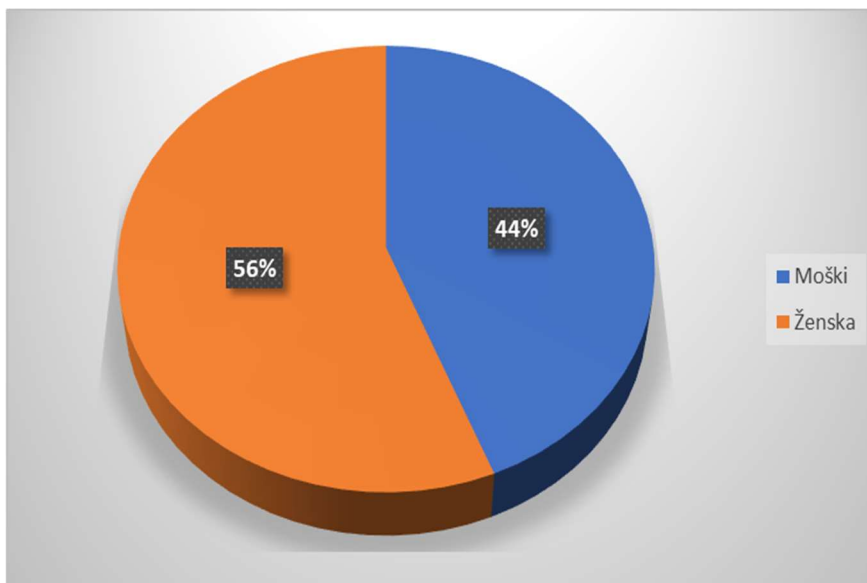
Graf 2: Razmerje med intervjuji in anketami

4.4.1 Starost in spol anketirancev



Graf 3: Starost anketirancev

Delež odraslih pri anketah je znašal 86 %, delež otrok pa 14 %. Glede na starostno strukturo odraslih je bilo 28 % (14 anketirancev) sodelujočih, starih med 21 in 40 let, delež starih med 41 in 60 let je znašal 34 % (17 anketirancev), delež starih med 61 in 71 je znašal 18 % (9 anketirancev). Delež starejših od 71 let je bil najnižji, in sicer 6 % (3 anketiranci).



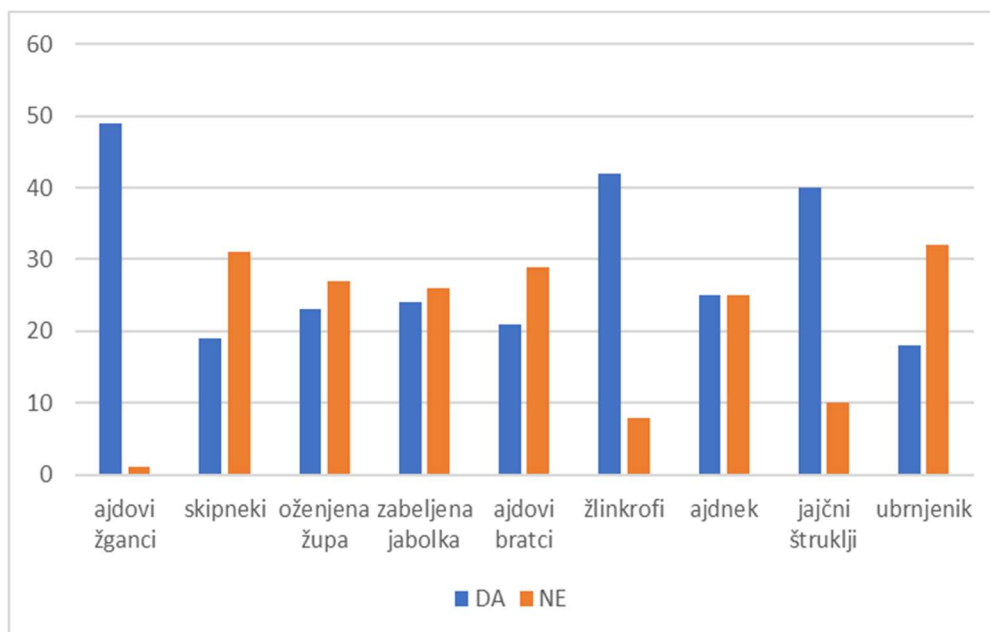
Graf 4: Spol anketirancev

4.4.2 Značilne jedi Savinjske doline

Vsak od nas je različne jedi, med njimi pa so tudi jedi značilne za Savinjsko dolino. Na podlagi tradicionalnih/značilnih jedi sva postavili 9 značilnih jedi za Savinjsko dolino:

- a) Ajdovi žganci.
- b) Skipneki.
- c) Oženjena župa.
- č) Zabeljena jabolka.
- d) Ajdovi bratci.
- e) Žlinkrofi.
- f) Ajdnek.
- g) Jajčni štruklji.
- h) Ubrnjenik.

Rezultati vseh anketirancev so vidni na grafu 5. Odgovore smo vrednotili z DA in NE.



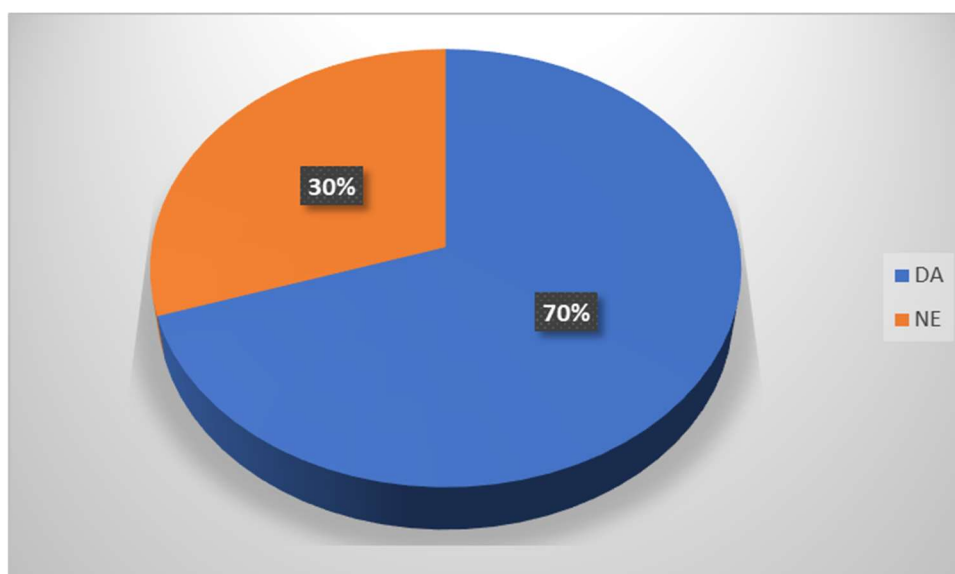
Graf 5: Značilne jedi Savinjske doline

Pri petih značilnih jedeh so anketiranci največkrat obkrožili odgovor NE. Ker so bile te jedi največkrat obkrožene z odgovorom NE, lahko sklepamo, da jih ljudje ne poznajo prav dobro.

Najbolj dobro poznajo ajdove žgance. Sledijo jim žlinkrofi, ajdnek in jajčni štruklji.

Jed ajdovi žganci je bila največkrat obkrožena z DA, saj jo še dandanes velikokrat pripravljamo.

4.4.3 Ali doma prideluješ kakšna živila?

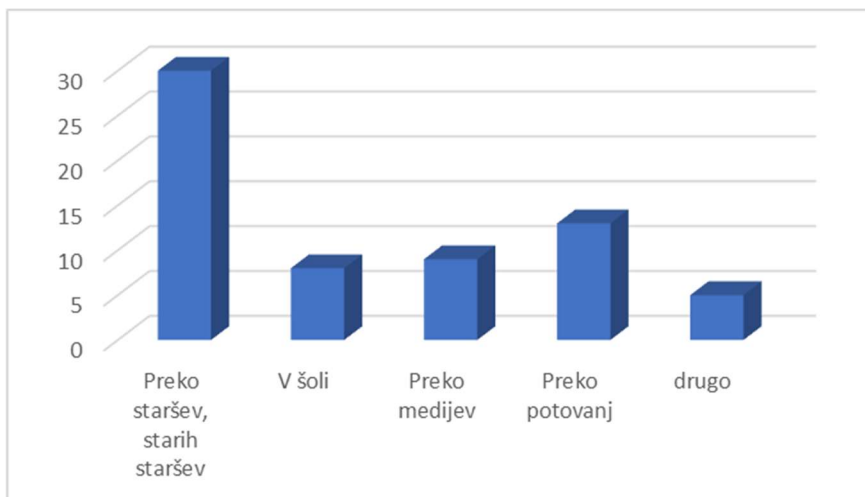


Graf 6: Ali doma prideluješ kakšna živila?

Na to vprašanje je polovica populacije odgovorila z DA. Z odgovorom DA je odgovorilo 70 % anketirancev, z odgovorm NE pa 30 %.

Pri odgovorih z DA je bilo najpogosteje napisano, da doma pridelujejo predvsem vrtnine, sadje in mesne izdelke.

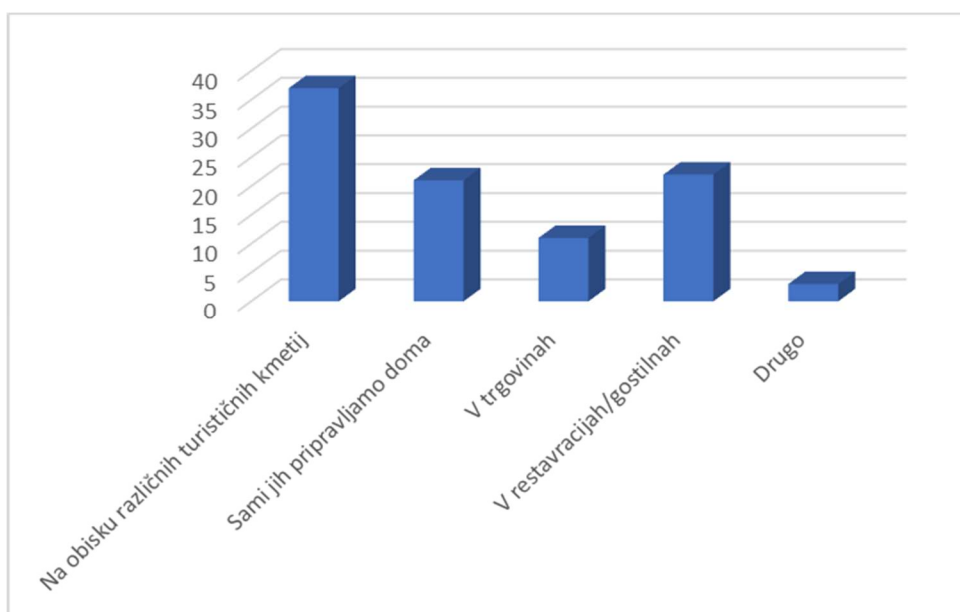
4.4.4 Kako si spoznal tradicionalne jedi Savinjske doline?



Graf 7: Kako si spoznal tradicionalne jedi Savinjske doline?

Na to vprašanje je skoraj polovica populacije odgovorila z odgovorom preko staršev/starih staršev, in to kar 30 (46 %) anketirancev. Z odgovorom v šoli je odgovorilo 8 (12 %), preko medijev 9 (14 %), preko potovanj 13 (20 %) in z odgovorom drugo 5 (8 %) anketirancev. Pri odgovoru drugo so ljudje napisali, da so jih spoznali prek prijateljev in sosedov.

4.4.5 Kje se srečuješ s tradicionalnimi jedmi Savinjske doline?

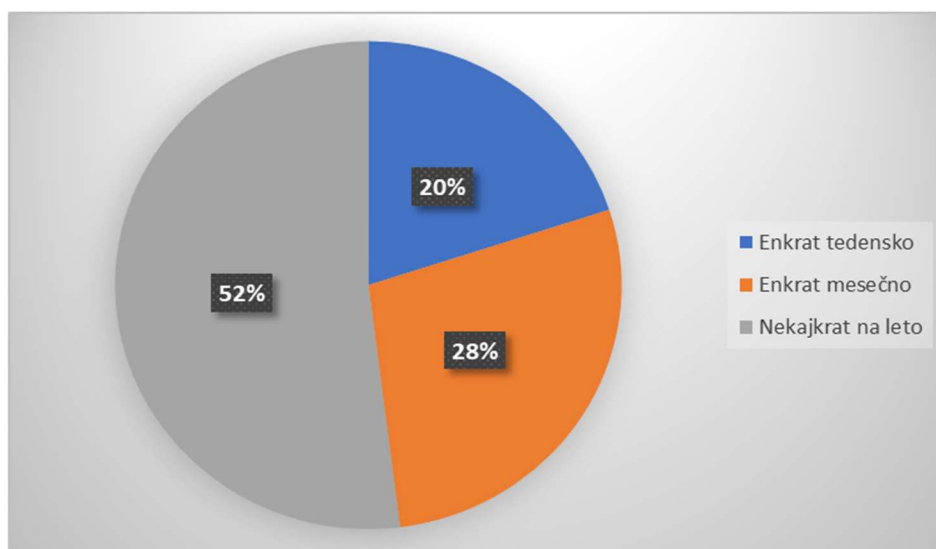


Graf 8: Kje se srečuješ s tradicionalnimi jedmi Savinjske doline?

Pri tem vprašanju je večina odgovorila z odgovori na obisku različnih turističnih kmetij, sami jih pripravljamo doma in v restavracijah/gostilnah. Ker je bilo možnih več odgovorov, je vsak lahko obkrožil več odgovorov.

Z odgovorom na obisku različnih turističnih kmetij je odgovor obkrožilo 37 (39 %) anketirancev, sami jih pripravljamo doma 21 (22 %), v trgovinah 11 (12 %), v restavracijah/gostilnah 22 (24 %) in drugo 3 (3 %) anketirancev.

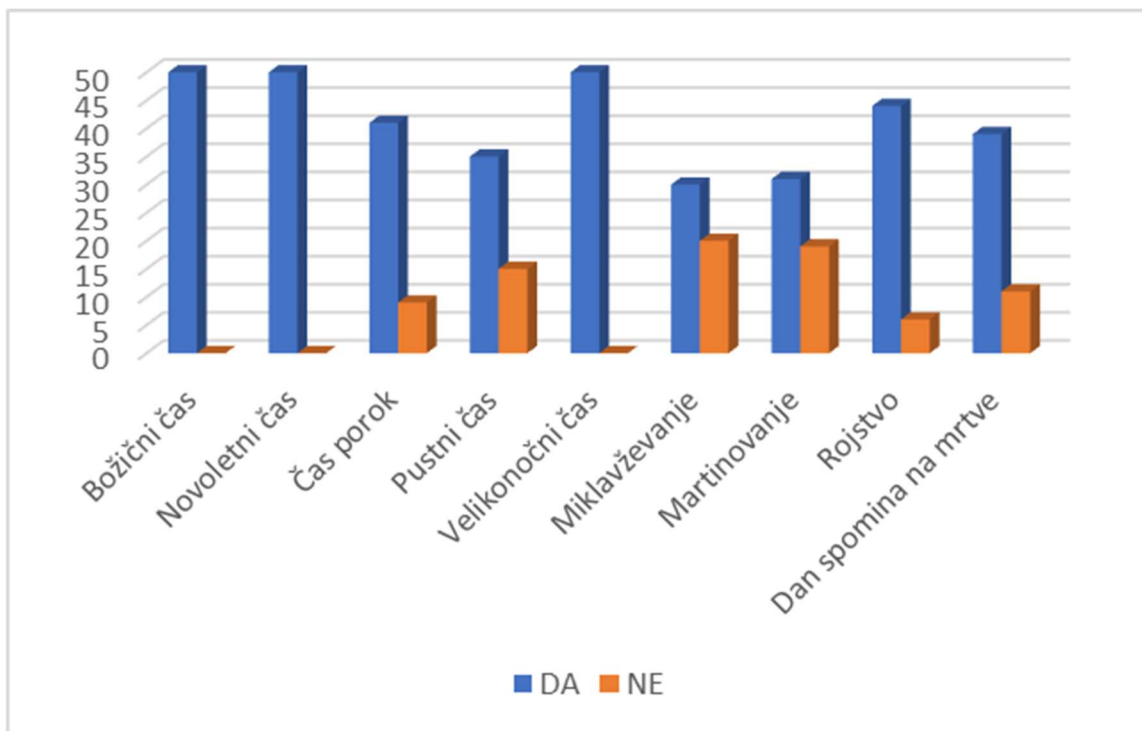
4.4.6 Kako pogosto jih uživaš?



Graf 9: Kako pogosto jih uživaš?

Na to vprašanje je polovica anketirancev odgovorilo z odgovorom nekajkrat na leto, in to kar 26 (52 %). Z odgovorom enkrat tedensko je odgovorilo 10 (20 %) in z odgovorom enkrat mesečno je odgovorilo 14 (28 %) anketirancev.

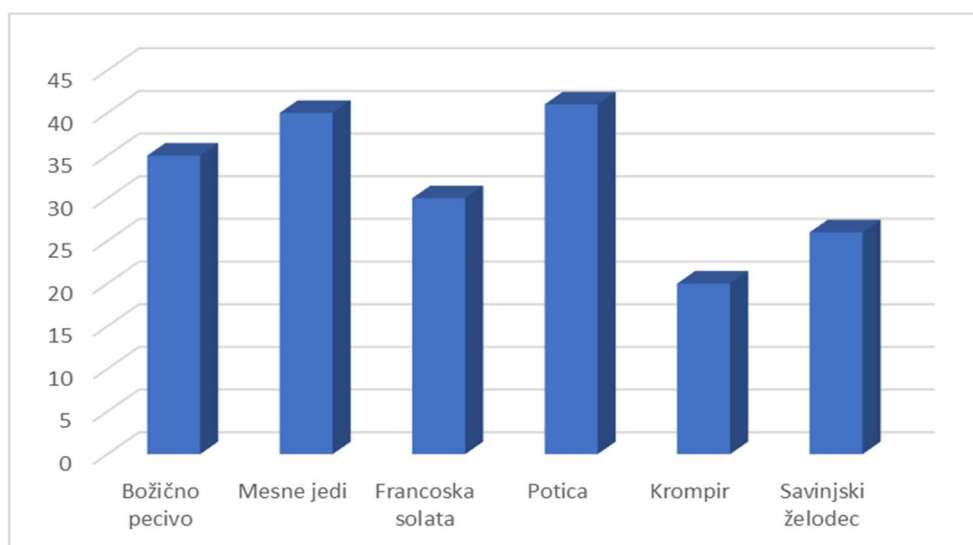
4.4.7 Ali praznujete te običaje? Na črto napiši, katere jedi takrat uživate.



Graf 10: Ali praznujete te običaje?

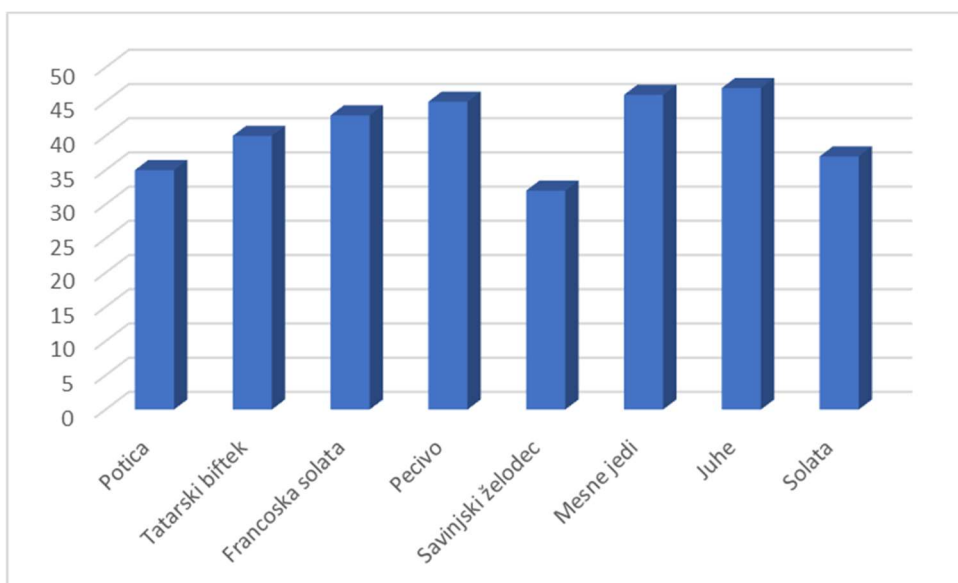
Peri tem vprašanju smo izvedeli, da nekatere običaje še dandanes praznujemo, nekaterih pa tudi ne več. Božični, novoletni in velikonočni čas praznujemo vsi.

Čas porok ne praznuje 9 (19 %) anketirancev, miklavževanja 20 (25 %), rojstva 6 (7 %) in dan spomina na mrtve 11 (14 %) anketirancev.



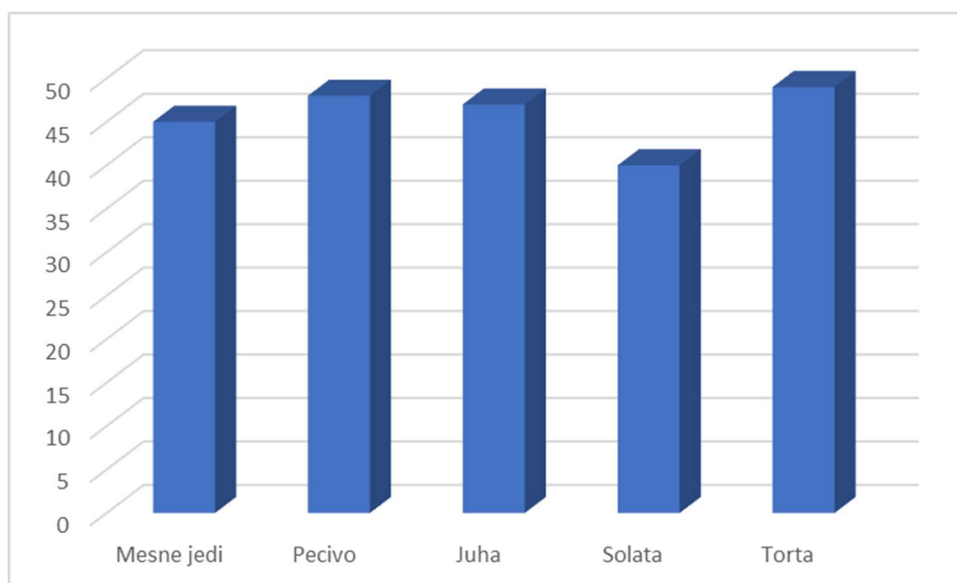
Graf 11: Katere jedi najpogosteje jemo za božič?

Ljudje za božič najpogosteje jedo božično pecivo, različne mesne jedi, francosko solato in potico. Sledita pa jim še krompir in savinjski želodec. Za božič pa večina ljudi je potico.



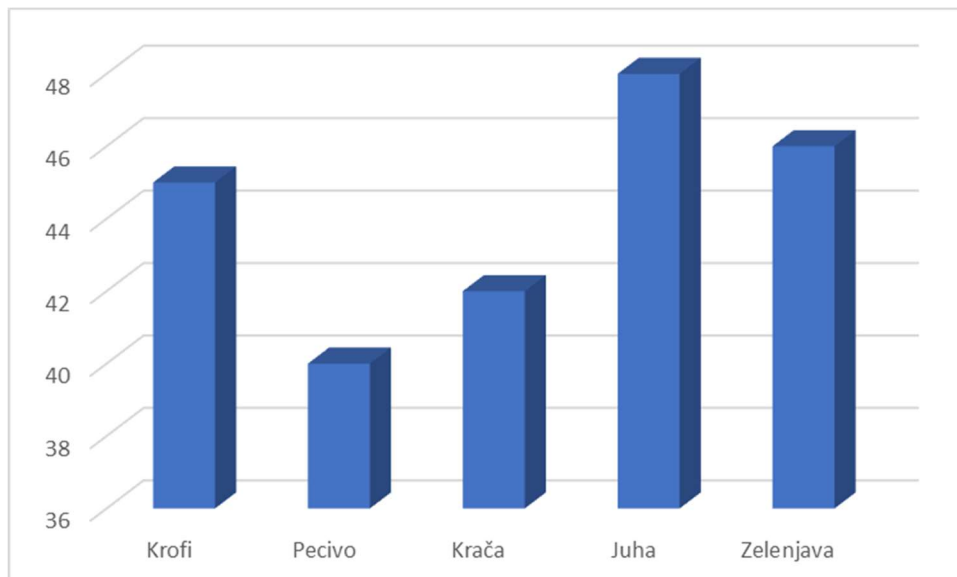
Graf 12: Katere jedi najpogosteje jemo za novo leto?

Za novo leto ljudje najpogosteje jedo različne juhe, mesne jedi, različno pecivo, francosko solato, tatarski biftek, solato, potico in savinjski želodec. Največ ljudi je napisalo, da jedo takrat različne juhe, kot so korenčkova, goveja, gobova in zelenjavna.



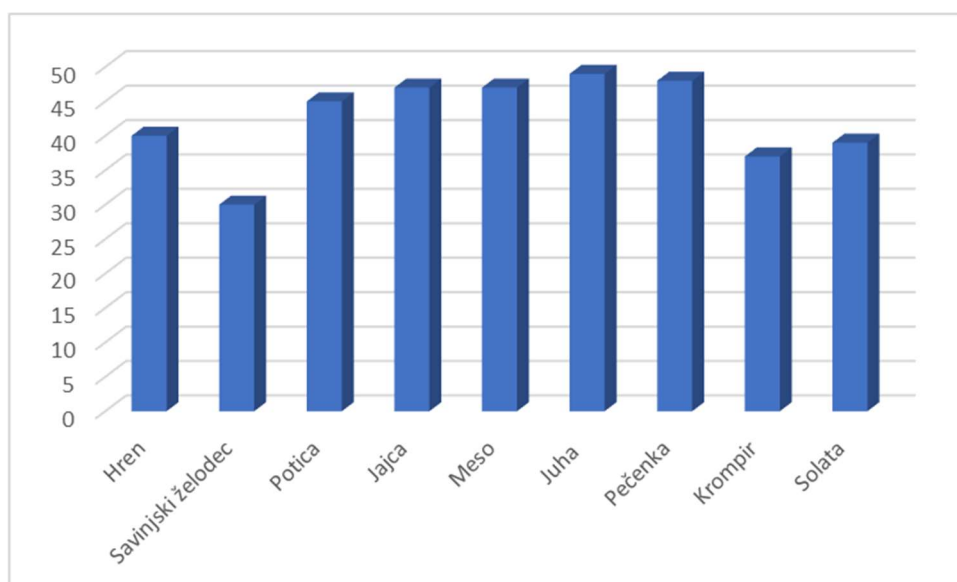
Graf 13: Katere jedi najpogosteje jemo ob porokah?

Ob porokah najpogosteje jedo torte, pecivo, različne juhe, mesne jedi in pecivo. Napisali so, da jedo različne torte, kot so čokoladna, sadna in kokosova. Napisali so tudi, da jedo različne mesne jedi, kot so pečenka in zrezki.



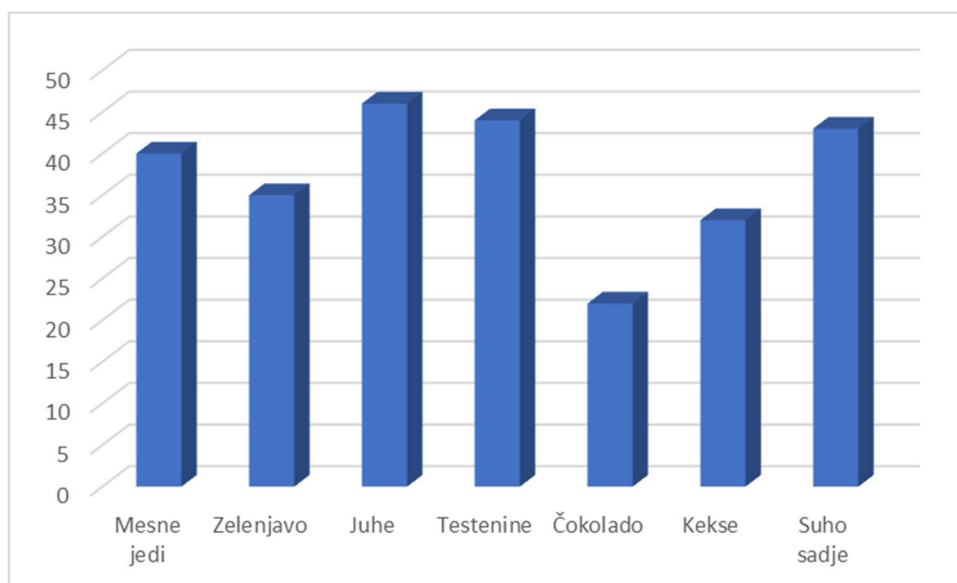
Graf 14: Katere jedi najpogosteje jemo za pusta?

Ob pustu jemo najpogosteje različne juhe, kot so goveja, korenčkova, zelenjavna in gobova, zelenjavo, krofe, kuhano ali pečeno kračo in različna peciva.



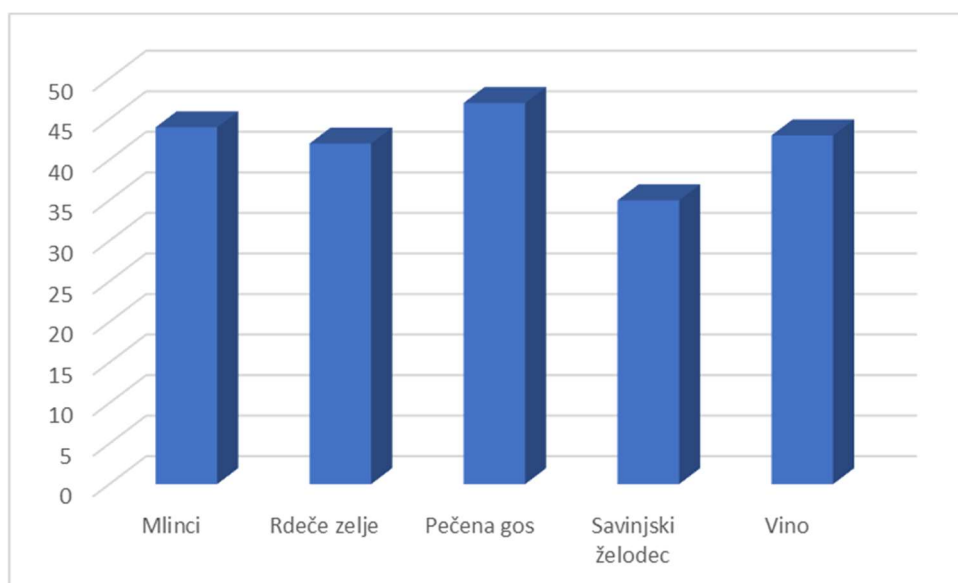
Graf 15: Katere jedi jemo za veliko noč?

Za velikonočni zajtrk najpogosteje jemo hren, jajca, meso in savinjski želodec. Za kosilo najpogosteje jemo različne juhe, pečenke, pražen krompir, solato in orehovo potico.



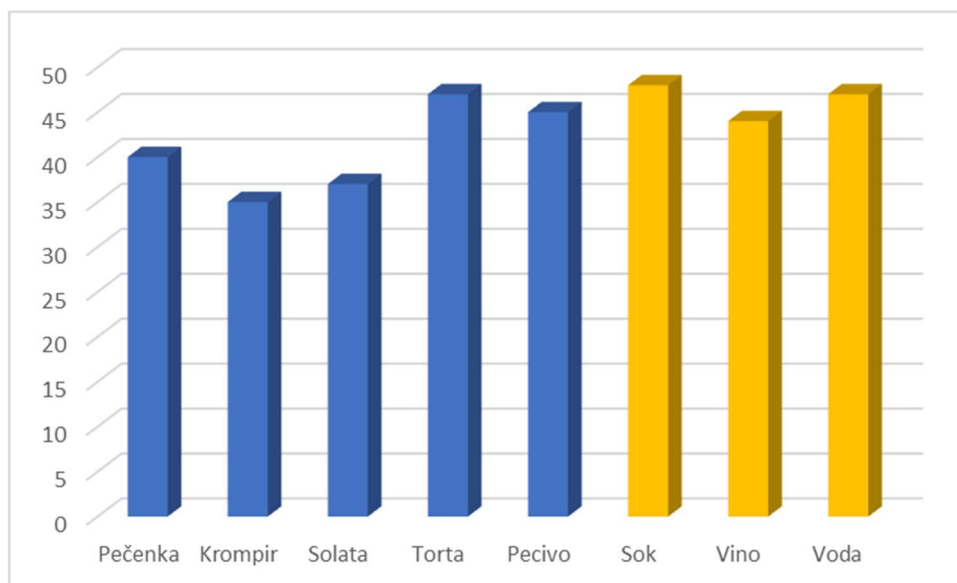
Graf 16: Katere jedi jemo ob miklavževanju?

Ob miklavževem so najpogosteje jedli različne juhe, mesne jedi, testenine, zelenjavo, suho sadje, kekse in čokolado. Nekateri so napisali, da ob miklavževanju ne jedo kaj posebnega.



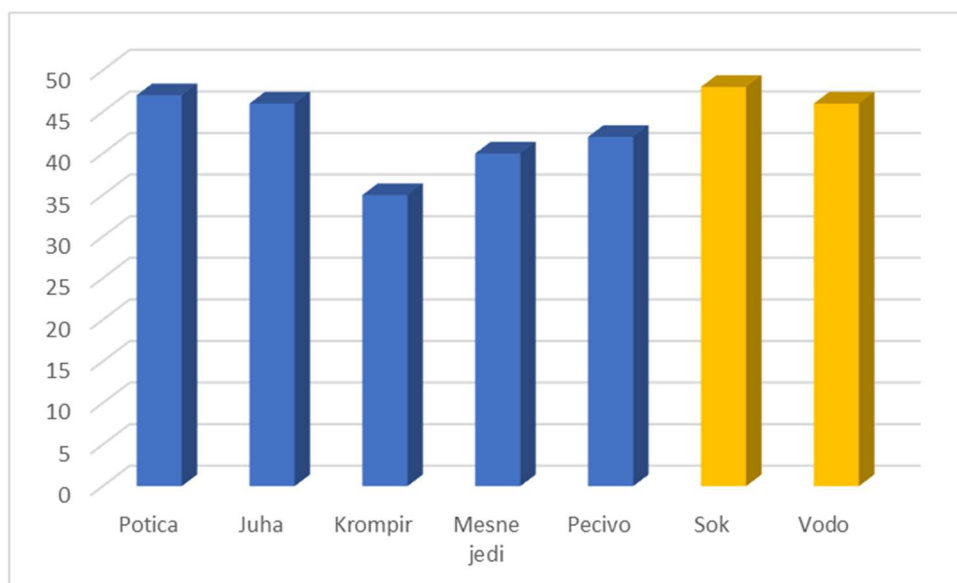
Graf 17: Katere jedi jemo za martinovo in kaj zraven pijemo?

Za martinovo za kosilo najpogosteje jemo mlince, redeče zelje in pečeno gos. Nato pa jim sledi savinjski želodec. Za martinovo ljudje najpogosteje pijejo vino.



Graf 18: Katere jedi jemo ob rojstvu in kaj poleg pijemo?

Ob rojstvu najpogosteje jemo pečenko, krompir, solate, torte in pecivo. Poleg jedi pa najpogosteje pijemo sok, vino in vodo.



Graf 19: Katere jedi jemo ob dnevu spomina na mrtve in kaj poleg pijemo?

Ob dnevu spomina na mrtve najpogosteje jemo potico, juhe, krompir, ki je lahko pražen ali pečen, mesne jedi in različno pecivo. Poleg jedi zraven najpogosteje pijemo tudi sok in vodo.

5 RAZPRAVA

Na začetku smo si zastavili naslednje hipoteze:

- Hipoteza 1: Prehrana pri običajih je danes podobna kot nekoč, a nekaterih običajev se ne praznuje več.
- Hipoteza 2: Starejši bolje poznajo tradicionalne/značilne jedi Savinjske doline kot mlajši.
- Hipoteza 3: Nekoč so večino hrane pridelali doma in jedli so tudi svoje pridelke. Zdaj pa večino hrane kupimo v trgovini.
- Hipoteza 4: Ljudje poznajo zaščitno oznako, ki jo ima savinjski želodec.
- Hipoteza 5: Savinjčani se srečujejo/jedo tradicionalne/značilne jedi pogosto, a jim te niso vsakdanje.

Glede na podatke lahko potrdimo naslednje hipoteze:

Hipoteza 1: Prehrana pri običajih je danes podobna kot nekoč, a nekaterih običajev se ne praznuje več. To lahko potrdimo, saj so nam intervjuvanci povedali, da se hrana pri običajih ni kaj dosti spremenila. Iz anket pa smo izvedeli, katere jedi ob običajih jedo in ali jih še praznujejo.

Hipoteza 2: Starejši bolje poznajo tradicionalne/značilne jedi Savinjske doline kot mlajši. Tudi to hipotezo lahko potrdimo, saj smo iz anket mlajših videli, da je bila večina odgovorov obkrožena z NE. Starejši pa bolje poznajo tradicionalne/značilne jedi Savinjske doline, saj so jih včasih pripravljali doma, danes pa jih ne pripravljamo več tako veliko kot včasih.

Hipoteza 3: Iz anket in intervjujev sva ugotovili, da so nekoč večino hrane pridelali doma. Največji del njihove prehrane so predstavljali njihovi pridelki, iz katerih so pogosto pripravljali različne značilne jedi Savinjske doline. Intervjuvanci so se težko spomnili, katere jedi so včasih jedli. Poudarili so, da se danes značilne jedi premalo pripravljajo, kot so se včasih, saj zdaj lahko večino hrane kupimo. To hipotezo lahko potrdimo, saj smo izvedeli, da so včasih na kmetijah pridelali skoraj čisto vse in iz teh pridelkov so pripravljali različne jedi. Zdaj pa večino hrane kupimo v trgovinah, razen tistih, ki imajo doma kmetijo in hrano pridelajo sami (Čretnik, 2010).

Hipoteza 4: Ljudje poznajo zaščitno oznako, ki jo ima Savinjski želodec. To hipotezo lahko potrdimo. Iz anket smo izvedeli, da ljudje poznajo zaščitno oznako, ki jo ima savinjski želodec.

Glede na raziskavo in rezultate lahko ovržemo naslednjo hipotezo:

Hipoteza 5: Savinjčani se srečujejo/jedo tradicionalne/značilne jedi pogosto, a jim niso vsakdanje. To hipotezo moramo glede na odgovore in rezultate ovreči, saj je kar 52 % anketirancev odgovorilo, da jih uživajo nekajkrat na leto.

Iz rezultatov sklepamo, da najboljše poznamo tiste jedi, ki so se iz drugih slovenskih pokrajin prenesle v Savinjsko dolino, a so tu prevzele drugačen način priprave.

6 ZAKLJUČEK

Hrana je osnovna življenjska potreba, zato je pomemben del življenja. Vsak človek se prehranjuje drugače, na primer nekateri ljudje so gurmani in uživajo v dobri hrani, drugi ljudje pa ne uživajo tako zelo pri raznoliki hrani in se raje držijo tistih jedi, ki jih imajo radi.

Z raziskovalno nalogo sva želeli ugotoviti, kako dobro poznamo tradicionalne/značilne jedi Savinjske doline in če jih starejši poznajo bolje kot mlajši.

Zanimalo naju je tudi, kaj jemo pri običajih, pri intervjujih pa sva izvedeli, ali je bila prehrana pri običajih včasih drugačna.

Prehrana pri običajih je v Savinjski dolini kar podobna, družine oz. ljudje ne jemo tako različno. Včasih so večino hrane pridelali doma in tudi danes jo še, a ne tako veliko. Za domačo hrano poskrbijo množične kmetije.

Ugotovili sva, da je največ značilnih jedi povezanih z običaji: božični čas, novoletni čas, čas porok, pustni čas, velikonočni čas, čas spomina na mrtve, martinovanje, miklavževanje in ob rojstvu, saj jih takrat največkrat pripravljamo.

Včasih so poleg značilnih jedi jedli tudi različne juhe: korenčkovo, ješprenovo, jabolčno, jedi iz žit: kašo, močnate jedi: mlinci, žganci, štruklji, žlinkrofi, mlečne jedi: sirnek, troska, masovnik, sadne jedi: platički, jabolčna čežana, sadni jogurt in zelenjavne jedi: kislja repa, kislja zelje, tople krompirjeve kumarice. Včasih so na kmetijah jedli samo to, kar so pridelali doma. Danes pa večino hrane kupimo v trgovinah.

Ugotovili sva tudi, da so včasih na kmetijah za zajtrk najpogosteje jedli mlečno juho, sadje, črn kruh, ubrnenik, mohovt, surovo maslo, med in marmelado. Za kosilo so jedli kokošjo juho, popečeno kokoš z mlinci, solato in sadni zavitek. Za večerjo so bili narejeni obara in povojeni ajdovi žganci. Danes pa za zajtrk jemo kosmiče, kruh, čokoladni namaz, pico. Za kosilo jemo različne juhe, pomfri, krokete, kebab in za večerjo pico, hamburger, ocvrt krompirček.

Želeli sva ugotoviti, kako dobro poznamo tradicionalne in značilne jedi Savinjske doline. Želeli sva tudi izvedeti, katere jedi jemo ob določenih praznikih. Zato sva mladim in starejšim razdelili ankete z vprašalnikom. Po anketiranju sva opravili intervju s tremi osebami različnih starostnih obdobj. Nazadnje pa sva ugotovili, da so se jedi, kot so masovnik, sirnek itd. ohranile le v domovih, kjer so starejši ljudje, pa še to le v krajih, kjer so bile te bolj značilne in jih bolje poznajo starejši kot mlajši.

7 POVZETEK

Edina tradicionalna jed, značilna za Savinjsko dolino, je zgornjesavinjski želodec, ki je zaščiten z geografsko označbo: ni potrebno, da celoten proces poteka na definiranem geografskem področju. Značilne jedi za Savinjsko dolino so ubrnjenik, jajčni štruklji, ajdnek, žlinkrofi, mohovt, ajdovi žganci, solčavski sirnek, zdrkanka, skipneki, oženjena župa, ajdovi bratci in rnačeva župa.

Ugotovili sva, da je največ značilnih jedi povezanih z običaji: božični čas, novoletni čas, čas porok, pustni čas, velikonočni čas, čas spomina na mrtve, martinovanje, miklavževanje in rojstvo, saj jih takrat največkrat pripravljamo. Včasih so poleg značilnih jedi jedli tudi različne juhe: korenčkovo, ješprenovo, jabolčno, jedi iz žit: kašo, močnate jedi: mlinci, žganci, štruklji, žlinkrofi, mlečne jedi: sirnek, troska, masovnik, sadne jedi: platički, jabolčna čežana, sadni jogurt in zelenjavne jedi: kislata repa, kislo zelje, tople krompirjeve k. Včasih so na kmetijah jedli samo to, kar so pridelali doma. Danes pa večino hrane kupimo v trgovinah.

Ugotovili sva tudi, da so včasih na kmetijah najpogosteje jedli za zajtrk mlečno juho, sadje, črn kruh, ubrnjenik, mohovt, surovo maslo, med in marmelado. Za kosilo so jedli kokošjo juho, popečeno kokoš z mlinci, solato in sadni zavitek. Za večerjo pa so bili narejeni obara in povojeni ajdovi žganci. Danes pa za zajtrk jemo kosmiče, kruh, čokoladni namaz, pico. Za kosilo jemo različne juhe, pomfri, nagece, kebab in za večerjo pico, hamburger, ocvrt krompirček.

Želeli sva ugotoviti, kako dobro poznamo tradicionalne in značilne jedi Savinjske doline. Želeli sva tudi izvedeti, katere jedi jemo ob določenih praznikih. Zato sva mladim in starejšim razdelili ankete z vprašalnikom. Po anketiranju sva opravili intervju s tremi osebami različnih starostnih obdobj. Nazadnje pa sva ugotovili, da so se jedi, kot so masovnik, sirnek itd. ohranile le v domovih, kjer so starejši ljudje, pa še to le v krajih, kjer so bile bolj značilne in da značilne jedi bolje poznajo starejši kot mlajši.

8 ZAHVALA

Zahvalili bi se radi najini mentorici gospe Sari Janže, saj nama je pomagala, naju spodbujala, naju veliko naučila ter nama omogočila izdelavo te raziskovalne naloge. Zahvala gre vsem anketirancem in anketirankam ter intervjuvancu in intervjuvankama, ker so si vzeli čas.

Zahvala gre tudi gospe Petri Vnuk, da je lektorirala raziskovalno nalogo, ter gospe Lei Stiplovšek, da je prevedla najin povzetek v angleščino.

Na koncu bi se zahvalili še najinima družinama, ker sta nama vedno nudili pomoč, naju spodbujali in nama stali ob strani.

9 PRILOGE

Priloga 1: Anketa za starše in starše starše

ANKETA

Spoštovani anketiranec!

Sva devetošolki Anamari Mandelc in Kaja Ela Rajh, ki piševa raziskovalno nalogo, s katero želiva ugotoviti, koliko poznamo tradicionalne jedi Savinjske doline. Raziskati želiva tudi, na kakšne načine jih ohranjamo, saj meniva, da je pomembno, da se tradicionalne recepture ohranjajo in prenašajo na mlajše generacije. To želiva raziskati s pomočjo anketnega vprašalnika, zato vas prosiva, da odgovorite na vprašanja. Vprašalnik je anonimen.

Spol: ženski moški

Razred/starost: _____

V katerem kraju prebivaš? _____

1. Katere tradicionalne jedi Savinjske doline poznaš? _____

2. Ali poznate jedi ? (Obkrožite!)

a) Ajdovi žganci. DA NE

b) Skipneki. DA NE

c) Oženjena župa. DA NE

č) Zabeljena jabolka. DA NE

d) Ajdovi bratci. DA NE

e) Žlinkrofi. DA NE

f) Ajdnek. DA NE

g) Jajčni štruklji. DA NE

h) Ubrnjenik. DA NE

4. a) Ali doma prideluješ kakšna živila? DA NE

b) Če doma prideluješ kakšna živila, na črto napiši, katera.

3. Katero tradicionalno jed Savinjske doline najraje uživaš ?



4. Kaj pomeni prilepljen znak?

- a) Vsaj en del postopka mora potekati na definiranem geografskem področju.
- b) Ni potrebno, da celoten proces poteka na definiranem geografskem področju.
- c) Celoten proces pridelave in priprave poteka v definiranem geografske področju.

5. Katera tradicionalna posebnost Savinjske doline je zaščitena z znakom zaščitena geografska posebnost?

- a) Obrnjenik.
- b) Ajdnek.
- c) Zgornjesavinjski želodec.

6. Kako si spoznal tradicionalne jedi Savinjske doline? (Možnih več odgovorov.)

- a) Preko staršev, starih staršev.
- b) V šoli.
- c) Preko medijev.
- č) Preko potovanj.
- c) Drugo: _____

7. Kje se srečuješ s tradicionalnimi jedi Savinjske doline? (Možnih več odgovorov.)

- a) Na obisku različnih turističnih kmetij.
- b) Sami jih pripravljamo doma.
- c) V trgovinah.
- č) V restavracijah/gostilnah.
- d) Drugo: _____

8. Kako pogosto jih uživaš?

- a) Enkrat tedensko.
- b) Enkrat mesečno.
- c) Nekajkrat na leto.
- č) Drugo: _____

9. Ali praznujete te običaje? (obkrožite) Na črto napišite, katere jedi takrat uživete.

- a) Božični čas. DA NE _____
- b) Novoletni čas. DA NE _____

- | | | |
|--------------------------|-------|-------|
| c) Čas porok. | DA NE | _____ |
| č) Pustni čas. | DA NE | _____ |
| d) Velikonočni čas. | DA NE | _____ |
| e) Miklavževanje. | DA NE | _____ |
| f) Martinovanje. | DA NE | _____ |
| g) Rojstvo. | DA NE | _____ |
| h) Dan spomina na mrtve. | DA NE | _____ |

HVALA ZA VAŠE SODELOVANJE !

10 VIRI IN LITERATURA

1. Bezgovšek, M. (2006). *Od sirnice do ajdneka: prehranske navade Zgornjesavinjčanov*. Samozal., Gornji Grad.
2. Breznik, M. (2012). *Ponudba tradicionalnih slovenskih jedi v Zgornji Savinjski dolini: diplomska naloga* (Doctoral dissertation, M. Breznik).
3. Čretnik, T. (2010). *Uporaba sadja v gospodinjstvih Zgornje Savinjske doline: diplomsko delo* (Doctoral dissertation, T. Čretnik).
4. Delo: <https://www.delo.si/druzba/odprta-kuhinja/vedno-dobrodosli.html>, 13. 1. 2010.
5. Golija, M. G. (2014). *Meso in mesne jedi v prazničnih jedilnik obrokih na Slovenskem*. Etnolog, številka 24, str. 59-79.
6. https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjfh2M4bHgAhUKxIsKHcN3DncQFjAAegQIARAC&url=https%3A%2F%2Fwww.kuhnapato.si%2Ffiles%2FMala_kuhinja%2Fok_recepti_domaca_2_.pdf&usg=AOvVaw1w3zVmGhlvpyIfWEUdjTy0, 7. 1. 2018
7. I feel slovenia: <https://www.slovenia.info/sl/zgodbe/martinovanje-veselje-ob-novi-letini-vina>, 14. 1. 2018.
8. Inštitut za slovenski jezik Frana Ramovša ZRC SAZU: bos.zrc-sazu.si/cgi/a03.exe?name=sskj_testa&expression=tradicija&hs=1, 9. 1. 2019.
9. Kotnik, N. (2017). *Vključevanje tradicionalnih jedi v sodobno kulinarično ponudbo Zgornje Savinjske doline: diplomska naloga v višješolskem strokovnem izobraževalnem programu gostinstvo in turizem* (Doctoral dissertation, N. Kotnik).
10. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano: <https://www.nasasuperhrana.si/clanek/zgornjesavinjski-zelodec-specialiteta-s-stiristoletno-tradicijo/>, 15. 12. 2018.
11. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (2015). *Slovenski zaščiteni kmetijski pridelki in živila*, Partnergraf d.o.o., str. 14.
12. Pavlič, D. (1992). *Kuhinja naših babic*. V: Šolska kronika: Ko sem še majhen bil, OŠ bratov Letonja, Šmartno ob Paki.
13. Renčelj, S., Bezgovšek, M. (2007). *Želodec in jedi Zgornje savinjske doline*. Rečica ob Savinji: Združenje izdelovalcev Zgornjesavinjskega želodca.
14. www.blog.uporabnastran.si/2012/04/01/seznam-slovenske-hrane-z-oznakami-zascitena-oznacba-porekla-zop-pdi-zascitena-geografska-oznacba-zgo-pgi-in-zajamcena-tradicionalna-posebnost-ztp-tsg/, 21.12. 2018.
15. Zamrnik, P. (2016). *Tradicionalne jedi Zgornje Savinjske doline: diplomska naloga v višješolskem strokovnem izobraževalnem programu gostinstvo in turizem* (Doctoral dissertation, P. Zamrnik).