



OSNOVNA ŠOLA
OLGE MEGLIČ
P T U J

MIT ALI RESNICA – LÜK JE LAHKO TUDI SLADICA

Ekonomija in turizem

Raziskovalna naloga



Slika 1: Ptujška rdeča čebula. (čebula Ptujška rdeča, b.d.)

Avtorici: Tiana Mlakar

Eva Ritonja

Mentorica: Aleksandra Borovnik

Somentorica: Vida Lačen

Ptuj, marec 2024

ZAHVALA

Zahvaljujeva se najinima mentoricama, Aleksandri Borovnik in Vidi Lačen, ki sta nama od vsega začetka pomagali, naju spodbujali in dajali navodila, ter vsem, ki so nama pomagali pri sami izdelavi naloge, saj brez njih ne bi bila tako izpopolnjena in natančno narejena kot je. Zahvaljujeva se tudi učiteljici Danieli Štumberger, ki je celotno nalogo lektorirala in učiteljici Ksenji Kovačič Žižek za prevod v angleščino. Prav tako se zahvaljujeva svojim staršem, ki so nama stali ob strani.

KAZALO VSEBINE

1	UVOD	6
2	TEORETIČNI DEL.....	7
2.1	Zgodovina Ptujskega luka	7
2.2	Pridelovalci s Ptujskega polja	7
2.3	Ptujski lük – prva slovenska zaščitena zelenjava v Evropi	8
2.4	Ptujski lük	9
2.5	Pridelava Ptujskega luka	9
2.6	Kaj je trža?	10
2.7	Dornavska lükarca	11
2.8	Hujdi lük in povezovanje ljudi.....	12
3	RAZISKOVALNI NAČRT	13
3.1	Namen in cilji raziskave	13
3.2	Metode dela	13
3.3	Hipoteze	13
4	RAZISKOVALNI DEL	14
4.1	Priprava sladic	14
4.1.1	Čokoladni cremoux s karamelizirano čebulo.....	14
4.1.2	Rustikalni piškoti z mladim lükom in majonezo	15
4.1.3	Gerritov jabolčni in čebulni drobljenec	16
4.1.4	Jabolčne košarice s Ptujskim lükom	17
4.1.5	Pralineji s Ptujskim lükom in štajersko slivo	19
4.1.6	Sladka rezina: Ptujski lük z domačo hruško.....	21
4.1.7	Karamelni sladoled s Ptujsko čebulo	23
4.2	Analiza anketnega vprašalnika	24
4.2.1	Katere sestavine vi ne bi uporabili pri pripravi sladice?.....	25
4.2.2	Ali ti je bila sladica, ki si jo poskusil/-a, všeč?	25
4.2.3	Pojasni svojo izbiro pri drugem vprašanju.....	25
4.2.4	Ali se ti zdi, da je čebula primerna sestavina pri peki sladic?	26
4.2.5	Zakaj tako misliš?	26
4.2.6	Ali si v sladici, ki si jo poskusil/-a, okušal/-a čebulo?.....	26
5	REZULTATI IN ANALIZA HIPOTEZ	27
6	ZAKLJUČEK	28
7	LITERATURA IN VIRI	29

KAZALO SLIK

Slika 1: Ptujska rdeča čebula. (čebula Ptujska rdeča, b.d.).....	1
Slika 2: Lükarska himna. (TED Lükarji, 2014)	6
Slika 3: Dornava. (Spodnje Podravje, 2024)	7
Slika 4: Pridelovalci Ptujskega lüka iz Dornave. (TED Lükarji, 2014)	8
Slika 5: Čušekova domačija. (TED Lükarji, 2014)	8
Slika 6: Ptujski lük. (Ptujski lük, b.d)	9
Slika 7: Ptujski lük spleten v venec. (TED Lükarji, 2014).....	9
Slika 8: Pridelovanje lüka v starih časih. (TED Lükarji, 2014).....	10
Slika 9: 3-letna pridelava lüka. (TED Lükarji, 2014)	10
Slika 10: Venec iz ržene slame z vpletenimi 12 čebulami. (TED Lükarji, 2014)	10
Slika 11: Lükarji na prvem lükarskem prazniku. (TED Lükarji, 2014)	11
Slika 12: Dornavska Lükarca. (TED Lükarji, 2014)	11
Slika 13: Izdelki iz Ptujskega lüka. (TED Lükarji, 2014)	11
Slika 14: Lükarji. (TED Lükarji, 2014).....	12
Slika 15: Čokoladni cremoux s karamelizirano čebulo. (Mlakar, 2023).....	14
Slika 16: Gerritov jabolčni in čebulni drobljenec. (Mlakar, 2023)	16
Slika 17: Sestavine za jabolčne košarice s Ptujskim lükom. (Mlakar, 2023)	17
Slika 18: Narezano listnato testo. (Mlakar, 2023)	17
Slika 19: Premazan pekač. (Mlakar, 2023)	18
Slika 20: Listnato testo v pekaču. (Mlakar, 2023).....	18
Slika 21: Karameliziramo lük. (Mlakar, 2023).....	18
Slika 22: Jabolkom dodamo cimet. (Mlakar, 2023)	19
Slika 23: Do vrha napolnjen pekač. (Mlakar, 2023).....	19
Slika 24: Končana sladica. (Mlakar, 2023)	19
Slika 25: Sestavine in pripomočki za pralineje. (Mlakar, 2023)	20
Slika 26: Karameliziran lük. (Mlakar, 2023)	20
Slika 27: Dodali sva kondenzirano mleko. (Mlakar, 2023)	20
Slika 28: Čokoladne skodelice. (Mlakar, 2023).....	21
Slika 29: Čokoladne skodelice. (Mlakar, 2023).....	21
Slika 30: Čokoladni pralineji. (Mlakar, 2023).....	21
Slika 31: Masa za biskvit. (Mlakar, 2023)	22
Slika 32: Karamelizirana čebula z dodanim kompotom. (Mlakar, 2023).....	22
Slika 33: Navlažen biskvit. (Mlakar, 2023)	22
Slika 34: Pecivo, premazano s smetano. (Mlakar, 2023).....	23
Slika 35: Končane rezine. (Mlakar, 2023)	23
Slika 36: Sestavine za sladoled. (Mlakar, 2023).....	24
Slika 37: Karameliziranje čebule. (Mlakar, 2023)	24
Slika 38: Stepena smetana. (Mlakar, 2023).....	24
Slika 39: Stepena smetana. (Mlakar, 2023).....	24

KAZALO GRAFIKONOV

Grafikon 1: Katere sestavine vi ne bi uporabili pri pripravi sladice?	25
Grafikon 2: Ali ti je bila sladica, ki si jo poskusil/a všeč?	25
Grafikon 3: Ali se ti zdi, da je čebula primerna sestavina pri peki sladic?	26
Grafikon 4: Ali si v sladici, ki si jo poskusila/-a, okušal/-a čebulo?	26

POVZETEK

Raziskovalno naložo sva začeli pripravljati z idejo, da bi poskusili nekaj novega, vendar tudi nenavadnega. Tako nama je prišlo na misel, da bi naredili nekaj sladkega, a drugačnega. Predvsem pa sva žeeli preizkusiti, ali lahko pripraviva sladico, pri kateri bi uporabili katero od starih in znanih sestavin. Prvo, kar nama je prišlo na misel, je bil Ptujski lük, saj je zelo znana in zaščitena zelenjava, ima pa tudi oster okus. Čakal naju je kar velik izliv, kako uravnovesiti vse sestavine oz. kako to najino sestavino vključiti v sladico. Želeli sva izdelati sladico, pri kateri je ena od sestavin Ptujski lük, njegov okus pa ne sme v sladici prevladovati oz. se ga ne sme preveč občutiti.

Najprej sva seveda raziskali zgodovino, gojenje, pridelavo in pomen Ptujskega lüka. Nato sva se lotili empiričnega dela, kjer sva poskušali različne recepte in kombinirali raznorazne okuse ter kombinacije. Ugotovili sva, da lahko Ptujski lük dodamo v nekatere sladice, vendar ga moramo najprej dobro karamelizirati, da nima premočnega okusa. Sicer pa je čisto odvisno od okusa posameznika. Nekaj receptov sva tako zavrgli, saj nisva bili zadovoljni z okusom.

Ključne besede: sladica, čeba, ptujska čeba

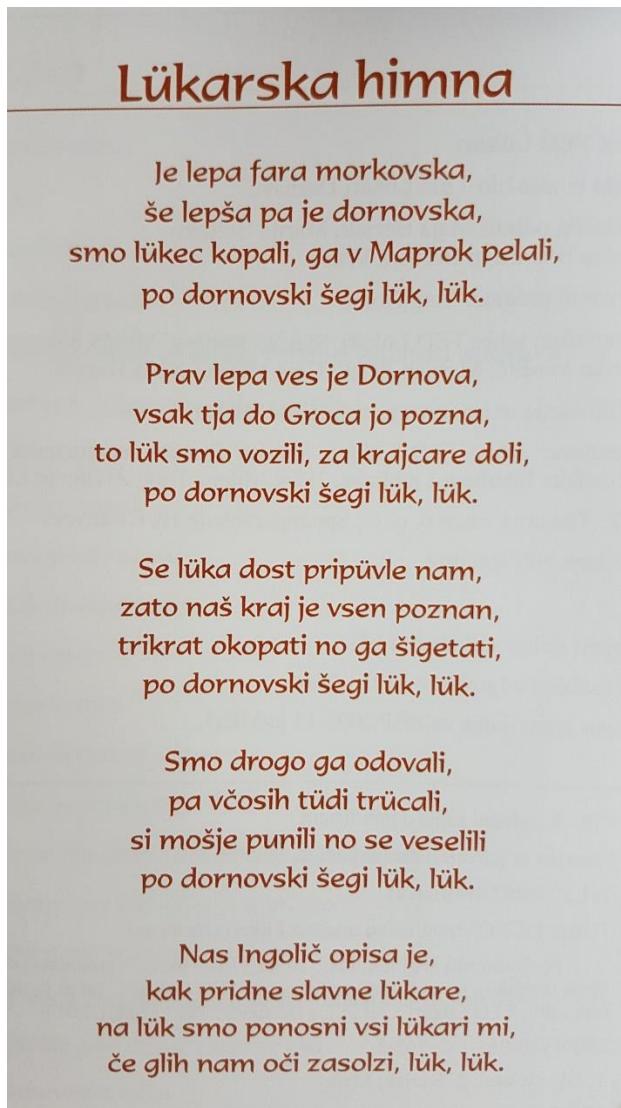
ABSTRACT

We started this research project with the idea of trying something new and also unusual, so we came up with the idea of making something sweet but different. Above all, we wanted to see if we could make a dessert using an old and familiar ingredient. "Ptujski lük" came to our mind first, as it is a very well-known and protected Slovenian certified vegetable with a demanding taste. We were faced with the challenge of how to balance all these ingredients together and how to include this particular ingredient into our dessert. We wanted to create a dessert where one of the ingredients is "Ptujski lük", but its flavour should not dominate or it should not have a strong taste.

First, of course, we researched the history, cultivation, production and the importance of "Ptujski lük". Then we started the empirical part, trying different recipes and combining different flavours and trying different combinations. We found out that "Ptujski lük" goes well in some sweet desserts, but you have to caramelise it well so that it doesn't taste too strong. Otherwise, it quite depends on the taste of the individual. We threw away some recipes because we were not satisfied with the taste.

Keywords: dessert, onion, "Ptujski lük" or Ptuj onion

1 UVOD



Slika 2: Lükarska himna. (TED Lükarji, 2014)

Mnogo ljudi meni, da zelenjava z močnim okusom, kot je čebula, ne gre v sladice, temveč le v kakšno glavno jed ali solato. Midve pa v te trditve nisva bili preveč prepričani, zato sva žeeli dokazati nasprotno. Hoteli sva poskusiti nekaj novega, svojega, mogoče tudi nenavadnega. Da pa bi vse to lahko uresničili, sva morali najprej raziskati o zgodovini, pridelavi in drugih značilnostih ptujske čebule. Kasneje sva se lotili empiričnega dela, kjer sva se odločili, da izmed vseh receptov izbereva dve sladici in sladoled, ki jih bova ponujali tudi na turistični tržnici. Najino delo je potekalo tako: najprej sva raziskali teoretični del, za katerega sva uporabljali različne knjige in svetovni splet. Sledil je empirični del, pri katerem sva poskusili kar nekaj različnih receptov, da sva prišli do tistih ta pravih. Natin cilj je bil, da se čebula v sladicah ne okusi, vendar ima celotna sladica na koncu drugačen okus kot tista, v kateri ni čebule. Pri nekaterih sladicah nama je to tudi uspelo. Na koncu sva sladico dali poskusiti še družinskim članom, učiteljem in sošolcem ter učencem na naši šoli, ki prav tako v večini niso ugotovili, katero skrivno sestavino vsebuje sladica, ki je zelo okusna.

2 TEORETIČNI DEL

2.1 Zgodovina Ptujskega lüka

Čebula izhaja iz Azije. K nam so jo prinesli Turki. Je zelo staro kultura in se je kot tržna dejavnost razširila v začetku prejšnjega stoletja. Začetki pridelovanja ptujske čebule sežejo v Dornavo, vas pri Ptuju. Za to področje se je uveljavilo ime Lükaria. Živilo so pridelovali z namenom šolanja svojih otrok. V Dornavi je bila to v tistem času najpomembnejša poljedelska panoga. Tistim, ki so se ukvarjali s to panogo, je nudila dobro možnost preživetja. Tako so lük prodajali v mestih po Sloveniji in v sosednjo Avstrijo, na Madžarsko ter Hrvaško. Žal je v 70. letih pridelava lüka močno upadla zaradi usmerjenosti v pridelavo drugih kmetijskih kultur, kjer je bila možna strojna obdelava. Šele leta 1992 se je domačinoma, zakoncem Matjašič, porodila ideja, da bi v Dornavi pripravili prireditve, ki bi bila povezana s starimi ljudskimi običaji, značilnimi za Dornavo. Tako so k sodelovanju pritegnili več vaščanov in proslavili prvi lükarski praznik. Na tej prireditvi so domačini prikazali pletenje lüka v »krence« in postregli z lükarskimi dobrotami. Kasneje so ustanovili društvo, ki še danes nadaljuje to tradicijo. Ptajska čebula je bila v tistih časih zelo cenjena dobrina, predvsem zaradi svoje arome in pekočega okusa. To velja še danes. Za njeno pridelavo na kmetiji pa morajo kmetje voditi evidence. (Vir: TED Lükarji)



Slika 3: Dornava. (Spodnje Podravje, 2024)

2.2 Pridelovalci s Ptujskega polja

Na Ptujskem polju je kar nekaj znanih pridelovalcev ptujske čebule. Najbolj znani so:

- Petrovič Anica,
- Klinc Miran,
- Pignar Slavica,
- Majerič Branko,
- Erhatič Janko (na 0,8 ha pridela 13 ton).

Vsi pridelovalci svoj pridelek prodajo kmetijskim zadrugam, trgovinskim verigam, manjši delež pa prodajo na tržnici ali na sami kmetiji. Čušekova domačija je kot etnološki spomenik lokalnega pomena ter sedanji sedež društva lükarjev. Vsako leto pripravijo najpomembnejšo lükarsko prireditve, t. i. Lükarski praznik. Na njem prikažejo del pomembne kulturne dediščine. (VIR: Ptajska čebula – diplomska naloga, Klavdija Srša)



Slika 4: Pridelovalci Ptujskega lüka iz Dornave. (TED Lükarji, 2014)



Slika 5: Čušekova domačija. (TED Lükarji, 2014)

2.3 Ptujski lük – prva slovenska zaščitena zelenjava v Evropi

Ptujski lük pridelujejo že dvesto let in je prepoznavna rdeča čebula, ki jo gojijo na Ptujskem polju. Leta 2004 je skupina pridelovalcev te zelenjave ustanovila specializirano zadrugo z namenom večje promocije in prepoznavnosti doma pridelane zelenjave. Pristopili so k projektu pridobivanja evropskega certifikata geografsko zaščitene označbe za Ptujski lük. Po uspešno izpeljanem postopku v Sloveniji je bilo gradivo posredovano v Bruselj, ustreznim službam, le-te pa so posredovale naprej vsem članicam EU. Decembra 2011 je bil postopek zaštite uspešno zaključen in projekt pridobitve evropskega certifikata je bil potrjen. S tem je čebula – Ptujski lük, postala prva slovenska, s certifikatom zaščitena zelenjava z geografskim poreklom, v Evropi. (VIR: Turistično Etnografsko Društvo Lükarji)



Slika 6: Ptujski lük. (Ptujski lük, b.d)

2.4 Ptujski lük

Čebula ima značilno srčasto-ploščato obliko, luskolisti so rdečerjave do svetlo rdeče barve. Ob prerezu je meso belo z vijoličastordečim nadihom in močnejšim vijoličastim robom. Praznujemo tudi dan ptujskega luka. Namen dogodka je ozaveščati mlaide o pomenu lokalno pridelane hrane in predstaviti ptujski lük z geografsko označbo – njegove prednosti in razlikovalne lastnosti. Ptujski lük je slovenska avtohtona sorta čebule in staro ime za čebulo, ki jo na Ptujskem polju pridelujejo že več kot 200 let. Lük je posebnega videza in okusa, zato je dobil oz. pridobil oznako zaščitenega geografskega označba. Je srčasto-ploščate oblike in srednje velikosti, ima rdečerjavo barvo luskolistov in belo z vijoličastordečo barvo mesa. Prednosti ptujske čebule: dolgotrajno skladiščenje, kakovost, odlične lastnosti v kuhi in zmerno oster, a izjemnen okus. Iz Ptujskega luka je tudi možno pletenje vencev (iz ržene slame z vpletenimi 12 čebulami). (VIR: Revija Ptujčan, leto xx, št. 10, Mateja Tomašič, Črtomir Goznik)



Slika 7: Ptujski lük spleten v venec. (TED Lükarji, 2014)

2.5 Pridelava Ptujskega luka

Ptujski lükarji so ohranili tradicijo triletnje pridelave, ki je do okolja in ljudi prijazna, integrirana ter ekološka. Prvo leto pridelajo seme, drugo leto čebulček in tretje leto čebulo. Pridelava temelji na slovenski avtohtonih sortih čebul Ptujske rdeča. Vsebuje 2–3 krat več suhe snovi od hibridne čebule, zato je odlična v kulinariki. V suhi snovi se odlikuje z veliko vsebnostjo naravnega antioksidanta kvercetina. Z gotovostjo lahko rečemo, da je Ptujski lük vir dobrega, je hrana, začimba in zdravilo obenem.

Ptujski lük se pobira, prebira in pakira ročno. Pridelava temelji na tehnoloških navodilih za integrirano pridelavo zelenjave, kjer je omejena raba pesticidov in mineralnih gnojil, posevek pa se mora okopavati ročno. Postopek pridelave po tako zastavljenih pravilih temelji na okolju in človeku prijaznem načinu

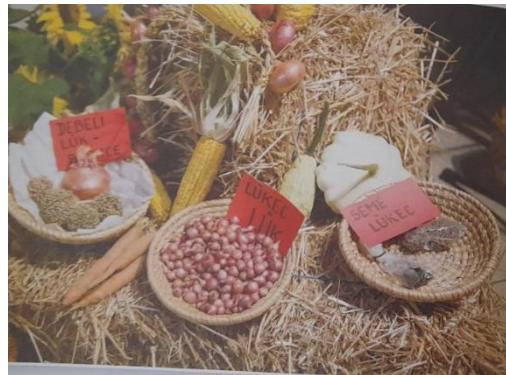
pridelave hrane. Plitva peščena tla Ptujskega polja se spomladi hitro posušijo in omogočajo zgodnje sajenje čebulčka. Sušne razmere ob spravilu sredi poletja pa omogočajo prvo sušenje čebule na njivi.

Poleg območja in načina pridelave je zaščitenega tudi prodaja v obliki vencev iz ržene slame z vpletenimi 12 čebulami. Zaščita Ptujskega luka omogoča večjo prepoznavnost območja, možnost pridelave na manjših kmetijah in ohranjanje delovnih mest na podeželju.

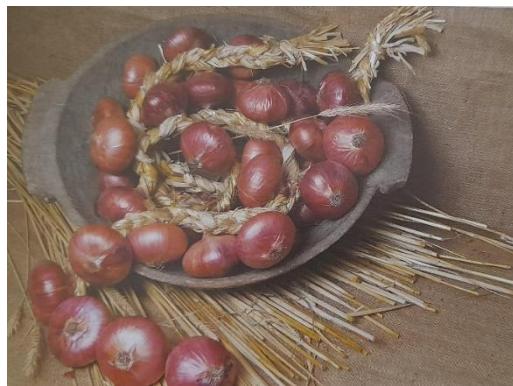
Pridnih rok in zemlje na Ptujskem polju je dovolj, zato bo Ptujskega luka na slovenskih policah vedno več. (VIR: Turistično Etnografsko Društvo Lükarji)



Slika 8: Pridelovanje luka v starih časih. (TED Lükarji, 2014)



Slika 9: 3-letna pridelava luka. (TED Lükarji, 2014)



Slika 10: Venec iz ržene slame z vpletenimi 12 čebulami. (TED Lükarji, 2014)

2.6 Kaj je trža?

Trža je način življenja, s katerim so se nekoč vsi ukvarjali. Pomeni prodajo čebule na različnih tržnicah. V preteklosti so največ prodali na tržnicah v Mariboru, Murski Soboti in Avstriji. Na začetku so lük prevažali s konjskimi vpregami, kasneje so hodili z vlakom. Občasno so prodajali čebulo tudi od hiše do hiše, vendar je to bilo nezakonito, zato si tega več niso upali. Kasneje so lük vozili na ptujsko tržnico, kjer so nekateri imeli svojo prodajno mizo kar 23 let. (VIR: Turistično Etnografsko Društvo Lükarji)



Slika 11: Lükarji na prvem lükarskem prazniku. (TED Lükarji, 2014)

2.7 Dornavska lükarca

Dornavska lükarca je zaščiten turistični spomenek, ki ga ustvarja sekcija za aranžiranje za potrebe Turistično etnografskega društva Lükarji. V tem društvu se trudijo ohranjati kulturno dediščino in s svojimi izdelki skrbijo za promocijo kraja ter društva. V društvu izdelujejo rože iz krep papirja in drugo. Posebej so ustvarili turistični spomenek Lükarco iz cunj, ki predstavlja tradicijo tega kraja. Lükarce razstavljajo tudi na različnih razstavah, hkrati z drugimi izdelki domače obrti, npr. prikaz dela na njivah nekoč, priprava lüka za prodajo, čebelarstvo ... Posebej so razstavljene tudi kmečke lükarske noše za različne priložnosti. (VIR: Turistično Etnografsko Društvo Lükarji)



Slika 12: Dornavska Lükarca. (TED Lükarji, 2014)



Slika 13: Izdelki iz Ptujskega lüka. (TED Lükarji, 2014)

2.8 Hujdi lük in povezovanje ljudi

Ob pridelavi in gojenju lüka, so se na vasi veliko družili. Lükarce so oblekle narodno nošo, se okitile z venci čebule in s tem dokazale, da jim domači običaji veliko pomenijo. Kljub jezikovnim preprekam so čebulo uspešno prodajali po svetu, kar dokazuje primer Kitajca, ki je zagrizel v čebulo in jo pojedel kot slastno jabolko. Ob prodaji so se ženske veliko zabavale in tudi plesale. (VIR: Turistično Etnografsko Društvo Lükarji)



Slika 14: Lükarji. (TED Lükarji, 2014)

3 RAZISKOVALNI NAČRT

Idejo za nalogu nama je v samem začetku predlagala najina mentorica, ki je želela, da bi poskusili nekaj novega. Ta ideja in predvsem tema – povezana s turizmom ter kulinariko, s katero ohranjamo stare navade, nama je bila všeč in se nama je zdela zanimiva, zato sva se naslednji dan odpravili v knjižnico po literaturo. S polnimi rokami knjig sva se odpravili domov in začeli brskati po literaturi. Ko sva že imeli nekaj podatkov, sva se odpravili še v druge knjižnice po knjige in iskali podatke po svetovnem spletu. Na spletu sva iskali recepte, ki bi jih lahko preizkusili. S pomočjo staršev sva preizkusili nekaj receptov s spleta, nekaj pa tudi tistih, ki sva si jih sami sproti izmišljevali. Vse sva si sproti zapisali in dopisali potek dela. Potem sva sladice pripravili in jih nesli v šolo, da jih sošolci, učitelji ... poskusijo. Želeli sva predvsem izvedeti, ali okušajo čebulo v sladici in ali bi sladico poskusili, če bi vedeli, da je ena od sestavin čebula.

3.1 Namen in cilji raziskave

Želeli sva ugotoviti, ali lahko Ptujski lük uporabimo tudi v sladici in ali bo le-ta okusna. Dokazati sva hoteli, da lahko lüku z karameliziranjem spremeniva okus, torej se v sladici še vedno okuša, vendar aroma ne prevladuje, saj se okusi uravnovesijo. Namen najine raziskave je torej bil, ugotoviti, ali bo sladica s Ptujskim lükom okusna.

3.2 Metode dela

Pri raziskovalni nalogi sva uporabili naslednje metode:

- kuhanje,
- pečenje,
- taljenje,
- rezanje,
- mešanje,
- anketiranje,
- poizvedovanje,
- raziskovanje virov in literature,
- metoda anketiranja in obdelave podatkov.

3.3 Hipoteze

V začetku najine raziskovalne naloge sva si zastavili tri hipoteze.

H1: Čebula ne sodi v sladico.

H2: Anketiranci ne bodo prepoznali okusa čebule v sladici.

H3: Večina anketirancev ne bi poskusila sladice, če bi vedeli, da je ena od sestavin tudi čebula.

4 RAZISKOVALNI DEL

V tem delu bova predstavili, kako sva se lotili iskanja receptov, priprave sladic, ki vključujejo čebulo, in poskušanja različnih okusov. Na internetu in v knjižnici sva brskali po različnih spletnih straneh z recepti, kuharskih knjigah ter kuharskih revijah.

Našli sva kar precej različnih receptov za sladice, ki vključujejo čebulo kot eno od sestavin. Odločili sva se in izbrali šest takih, ki sva jih tudi sami preizkusili. Želeli sva mnenje ostalih družinskih članov in najinih sošolcev, zato sva sladice ponudili tudi njim. Za to sva se odločili, ker sva že leli izvedeti, ali najini degustatorji okušajo čebulo kot sestavino sladice. Zanimiva se nama je zdela tudi ideja za sladoled s čebulo, zato sva se odločili, da ga pripraviva in poskusiva.

4.1 Priprava sladic

4.1.1 Čokoladni cremoux s karamelizirano čebulo

Ta recept sva izbrali predvsem zaradi tega, ker sva med spremljanjem oddaje Master Chef dobili idejo, da bi to sladico tudi midve lahko pripravili. Prav tako se nama je zdela zanimiva na pogled.



Slika 15: Čokoladni cremoux s karamelizirano čebulo. (Mlakar, 2023)

RECEPT: SESTAVINE (ZA 6 OSEB):

- 4 velike ptujske čebule
- 1 žlica medu
- agar agar
- mleti piment
- sveže robide

CREMOUX:

- 2 jajci
- 150 g mleka
- 150 g sladke smetane
- 2 žlici sladkorja
- 200 g temne čokolade

CRUMBLE:

- 70 g moke
- 70 g hladnega masla
- 50 g sladkorja
- ščepec soli

POSTOPEK:

1. Najprej sva narezali čebulo in jo dali karamelizirat na srednjo temperaturo. Dodali sva malo sladkorja in jo pražili čim dlje, da je postala temno rjava, sproti pa sva jo pogosto mešali in ji dodajali malo vode.
2. Iz jajc, smetane, mleka in sladkorja sva naredili angleško kremo, ki sva jo segreli na 83 °C in jo prelili čez nasekljano čokolado ter zmleli s paličnim mešalnikom. V čokoladno zmes sva postopoma dodali karamelizirano čebulo do želenega okusa.
3. Iz moke, sladkorja in masla sva pripravili crumble (vse sestavine približno v enakem razmerju). Dodali sva še ščepec soli in crumble pekli na 180 °C, dokler ni postal zlato rjave barve.
4. Del karamelizirane čebule sva zmešali z malo vode. Dodali sva žlico medu in malo pimenta ter vse skupaj še enkrat dobro zmešali. Zmes sva stehtali in dodali še 1–1,5 % agar agarja. Mešanico sva zavreli in dali počivat, da se je strdila. Ko se je strdila, sva jo dali v multipraktik in dobro zmešali, da sva dobili gladek gel.
5. Na krožnik sva najprej servirali crumble in na sredino položili žlico cremouxa. Zraven sva nabrizgali gel iz karamelizirane čebule, okrog pa položili sveže robide. Pripravljeno sladico sva postregli.

ČAS PRIPRAVE:

Za samo pripravo sva porabili okrog 20 minut, za kuhanje pa eno uro, kar pomeni, da sva skupno za pripravo sladice porabili eno uro in 20 minut.

REZULTAT:

Med pripravo sladice sva ugotovili, da jo je precej težko pripraviti. Priprava ti vzame kar nekaj časa, prav tako pa je potrebnih precej sestavin za tako majhno sladico. Sladica je po najinem okusu tudi presladka. Najini starši so bili enakega mnenja, čeprav sama postavitev na krožniku privabi vsakega, da bi jo z veseljem poskusil.

4.1.2 Rustikalni piškoti z mladim lükom in majonezo

Za rustikalne piškote z lükom sva se odločili predvsem zato, ker sva že leli poskusiti, kakšen je okus lüka v testu za piškote, in tudi zato, ker se nama je zdela priprava precej enostavna.

SESTAVINE:

- 250 g gladke moke
- 1 pecilni prašek
- 1 čajno žličko soli
- 185 mililitrov mleka
- 120 g majoneze
- 40 g mlade čebule (ki sva jo midve zamenjali z ptujskim lukom)

PRIPRAVA:

1. Mladi lük sva očistili in z nožem narezali na manjše kose.
2. V globoki skledi sva zmešali navadno gladko moko, pecilni prašek, začimbe in mlado čebulo. Dodali sva majonezo in prilili mleko sobne temperature.
3. Vse sestavine sva v kuhiškem robotu zmešali v gladko lepljivo zmes. S kuhalnico sva oblikovali manjše kupčke, sva jih položili na pekač, obložen s papirjem za peko.
4. Med kupčki sva pustili nekaj prostora, da se piškoti med peko ne bi sprijeli.
5. Pekli sva jih v predhodno ogreti pečici na 200 °C približno 20 minut oziroma toliko časa, da so zlato porjaveli.
6. Postregli sva jih z majonezo.

REZULTAT:

Ko sva sladico poskusili, sva ugotovili, da piškoti niso nič kaj preveč sladki in se lük v piškotih preveč okuša. Končnega rezultata piškotov zato ne izboljša, temveč pokvari.

4.1.3 Gerritov jabolčni in čebulni drobljenec

Povprašali sva še najine stare starše in starše o tem, kakšen recept bi še lahko preizkusili. Predlagali so nama recept za Gerritov jabolčni in čebulni drobljenec. Recept izvira iz Nemčije in midve sva se odločili, da ga poskusiva prav zato, ker naju je zanimala tudi kultura v drugih državah.

SESTAVINE ZA 4 PORCIJE:

- 6 velikih kislih jabolk
- 1 velika čebula
- nekaj limoninega soka
- 1 žlička mletega ingverja
- 1 žlička cimeta v prahu
- 120 g masla
- 120 g sladkorja
- 120 g moke
- 100 ml kubanskega ruma

Vse skupaj sva pripravljali približno 35 minut.

PRIPRAVA:

1. Za drobljenec sva dali v skledo 60 g masla, 60 g sladkorja in 120 g moke ter s kavljem za testo mešali toliko časa, da je nastalo enakomerno zmešano testo. Pokrili sva razpadajoče testo in ga ohladili.
2. Jabolka sva olupili in razpolovili ter odstranili sredico. Jabolčne četrtrine sva po dolžini razpolovili. Dali sva jih v skledo in zmešali z malo limoninega soka. Čebulo sva narezali na zelo drobne kocke in jo prav tako dodali v skledo. Primešali sva še ingver in cimet.
3. V ponvi sva segreli 60 g masla in na močnem ognju prepražili mešanico jabolk ter čebule. Po približno štirih minutah sva dodali 60 g sladkorja in mešali eno minuto. Nato sva deglazirali z rumom in pustili kuhati ob stalnem mešanju, dokler se tekočina ni nekoliko zgostila. Zatem sva maso položili v pekač in potresli z drobljencem.
4. Pekli sva 25 minut v predhodno ogreti pečici (zgornji in spodnji grelec) na 180 °C.



Slika 16: Gerritov jabolčni in čebulni drobljenec. (Mlakar, 2023)

REZULTAT:

Sladica nama ni ustrezala, saj sva ugotovili, da je ni lahko pripraviti in na krožniku ne izgleda preveč okusno. Ima tudi precej močan okus po čebuli in premalo po sladici.

4.1.4 Jabolčne košarice s Ptujskim lükom

Odločili sva se tudi malo eksperimentirati in poskusiti kak recept, ki bi ga sami »izumili«. Pozanimali sva se, katere sestavine gredo skupaj z lükom, da bi najina sladica bila čim boljša. Najin cilj je bil, da se lük v sladici ne bi okušal, vendar bi bila razlika v okusu, če bi poskusili enako sladico, vendar brez lüka.

SESTAVINE:

- 4 velika jabolka
- 1 majhen ptujski luk
- sok polovice limone
- polovica skodelice sladkorja
- 1 žlica kulinove kaše
- 20 g čokolade za kuhanje
- 1 žlica medu
- ščepec cimeta
- 1 listnato testo



Slika 17: Sestavine za jabolčne košarice s Ptujskim lükom. (Mlakar, 2023)

PRIPRAVA:

1. Razvaljali sva listnato testo in ga narezali na dvanajst enakih kvadratov.



Slika 18: Narezano listnato testo. (Mlakar, 2023)

2. Pekač za mafine sva premazali z maslom in posuli z moko, odvečno moko pa odstranili.



Slika 19: Premazan pekač. (Mlakar, 2023)

3. Kvadrate listnatega testa sva položili v pekač.



Slika 20: Listnato testo v pekaču. (Mlakar, 2023)

4. V ponvi sva karamelizirali lük, dokler ni postal svetlo rjava barve.



Slika 21: Karameliziramo lük. (Mlakar, 2023)

5. Lüku sva dodali jabolka in pražili dalje, dokler ta niso postala svetlo rjava in mehka. Jabolka sva prelili z toliko vode, da je voda prekrila dno ponve.
6. Jabolkom sva dodali cimet. Po želji bi lahko dodali še 15 g vanilijevega sladkorja. V zmes sva dodali še žlico kutinove kaše in žlico medu.



Slika 22: Jabolkom dodamo cimet. (Mlakar, 2023)

- Vsemu skupaj sva dodali še sladkor in počakali, da se le ta stopi, dobro premešali in do vrha napolnili pekač za mafine. Pekač sva dali v predhodno ogreto pečico in pekli 20 minut na 180 °C. Sladico sva prelili s čokolado in okrasili z orehi.



Slika 23: Do vrha napolnjen pekač. (Mlakar, 2023)

REZULTAT:

Sladica nama je bila všeč, saj je imela dober okus, vendar se lüka sploh ni preveč okušalo. Kasneje sva spekli še enako sladico, vendar brez lüka in okus je bil res drugačen. Sladico sva dali poskusit še članom družine in sošolcem, ki tudi niso ugotovili, da je v sladici čebula.



Slika 24: Končana sladica. (Mlakar, 2023)

4.1.5 Pralineji s Ptujskim lükom in štajersko slivo

Nekega dne pa naju je ob sladkanju s pralineji prešinila dobra ideja: »Kaj pa, če bi sami naredili pralineje, v katere vključiva Ptujski lük?« Zamisel se nama je zdela dobra in odločili sva se, da jo realizirava.

SESTAVINE:

- 4 jušne žlice slivove kaše
- 2 jušni žlici rjavega ali kristalnega sladkorja
- 80 g čokolade za kuhanje
- $\frac{1}{4}$ Ptujskega lüka
- $\frac{1}{2}$ žličke masla
- 1 žlica kondenziranega mleka



Slika 25: Sestavine in pripomočki za pralineje. (Mlakar, 2023)

PRIPRAVA:

1. Najprej sva karamelizirali čebulo in ji dodali sladkor. Po potrebi lahko dodamo tudi malo masla – midve sva ga, saj se je najina zmes preveč strdila.



Slika 26: Karameliziran lük. (Mlakar, 2023)

2. Masi sva dodali še slivovo kašo in kondenzirano mleko.



Slika 27: Dodali sva kondenzirano mleko. (Mlakar, 2023)

3. Maso sva dobro pretlačili in jo pretlačili skozi cedilo, da sva se znebili nepotrebnih koščkov slive ter lüka. Tako je zmes postala gladka.
4. Dobljeno maso sva dali hladit in stalili čokolado, ki sva jo nato razporedili po modelu in postavili v hladilnik, da se je čokolada strdila.



Slika 28: Čokoladne skodelice. (Mlakar, 2023)

5. Ko se je čokolada strdila, sva maso dodali v čokoladne skodelice.



Slika 29: Čokoladne skodelice. (Mlakar, 2023)

6. Nato sva dodali še eno plast čokolade in skodelice postavili v hladilnik (lahko bi jih dali tudi čez noč), da se čokolada strdi.

REZULTAT:

Pralineji so nama bili všeč, saj so dobrega okusa in lepo izgledajo. V pralinejih se ptujska čebula okuša, vendar ne preveč, tako da ne pokvari okusa slastne čokolade in slive, temveč ga le dopolnjuje.



Slika 30: Čokoladni pralineji. (Mlakar, 2023)

4.1.6 Sladka rezina: Ptujski lük z domačo hruško

Odločili sva se, da ponovno poskusiva nekaj novega in si recept izmisliva sproti. Začeli sva raziskovati, katere sestavine harmonirajo s čebulo in ji ublažijo močan okus. Tako sva našli nekaj sestavin in se odločili, da sami sestaviva recept.

SESTAVINE:

- 0,5 l kozarca (za vlaganje) vložene hruške
- 6 beljakov
- 120 g fine gladke moke
- 140 g sladkorja
- 8 žlic mleka
- 1 žlica kondenziranega mleka
- 1 žlica sončničnega olja
- 3 žličke jedilnega škroba Gustin
- 4 žice kisle smetane
- 1 žlica vode
- 1 žlička sladkorja v prahu
- $\frac{1}{4}$ Ptufske čebule

PRIPRAVA:

1. Najprej sva stepli beljake. V drugi posodi sva zmešali moko, sladkor, mleko, kondenzirano mleko in sončnično olje. Vse skupaj sva zmešali v eni posodi in maso razporedili po majhnem pekaču. Biskvit se je pekel 15 minut pri temperaturi 180 °C.



Slika 31: Masa za biskvit. (Mlakar, 2023)

2. Medtem ko se je biskvit pekel, sva midve karamelizirali čebulo. Ko je postala svetlo rjava, sva ji dodali hruške in hruškov kompot ter zavreli. Vse skupaj sva slatkali in dodali cimet.



Slika 32: Karamelizirana čebula z dodanim kompotom. (Mlakar, 2023)

3. Maso sva pretlačili in spirirali skozi cedilo.
4. V majhnem ločku sva zmešali jedilni škrob Gustin z vodo in sladkorjem, da sva dobili gladko maso.
5. Biskvit se je spekel, vzeli sva ga iz pečice, navlažili z mlekom ter ga razrezali na polovico.



Slika 33: Navlažen biskvit. (Mlakar, 2023)

6. Polovico biskvita sva premazali s pripravljeno maso in jo prekrili z drugo polovico biskvita.
7. Da pa je vse skupaj izgledalo lepše, sva po vrhu namazali še prej sladkano kislo smetano in čez noč postavili v hladilnik.



Slika 34: Pecivo, premazano s smetano. (Mlakar, 2023)

REZULTAT:

Pecivo je bilo dobrega okusa, saj se čebula skoraj ni okušala in vse skupaj je izgledalo okusno. Za recept nisva potrebovali veliko sestavin in peciva ni bilo težko pripraviti.



Slika 35: Končane rezine. (Mlakar, 2023)

4.1.7 Karamelni sladoled s Ptujsko čebulo

Odločili sva se, da poskusiva tudi recept s sladoledom, saj se bliža poletje in vroči dnevi, v katerih potrebujemo sladico, ki nas ohladi. Če pa nama k temu uspe vključiti še Ptujsko čebulo, bo pa še toliko bolje.

SESTAVINE:

- 4 jušne žlice kondenziranega mleka
- 40 ml mleka
- 250 ml sladke smetane
- 200 g kristalnega sladkorja
- 10 g masla
- 50 g sladkorja v prahu
- 15 g vaniljinega sladkorja
- ščeppec cimeta
- $\frac{1}{4}$ ptujske čebule



Slika 36: Sestavine za sladoled. (Mlakar, 2023)

PRIPRAVA:

1. Najprej sva pripravili tekočo karamelo. Maslo in kristalni sladkor sva počasi stopili, da je nastala gladka zmes. Nato sva tej zmesi dodali še vanilijev sladkor, mleko in kondenzirano mleko. Vse skupaj sva dobro premešali in postavili v hladilnik, da se je zmes ohladila.
2. V drugi posodi sva medtem karamelizirali čebulo, ki sva jo nato dodali k tekoči karameli ter vse skupaj pretlačili in spirirali.



Slika 37: Karameliziranje čebule. (Mlakar, 2023)

3. V čisti posodi sva stepli sladko smetano in ji dodali sladkor v prahu. Počasi sva vmešali tudi prej pripravljeno karamelno maso. Ko sva dobili gladko zmes, sva jo prelili v drugo posodo in vse skupaj postavili v hladilnik za čez noč.



Slika 38: Stepena smetana. (Mlakar, 2023)

REZULTAT:

Zjutraj sva dobili zelo okusen sladoled, ki ni imel preveč močnega okusa po čebuli, temveč bolj po vanilji. Sladoled je bil ravno prav zmrznen, da je ostal mehak in je lepo izgledal.



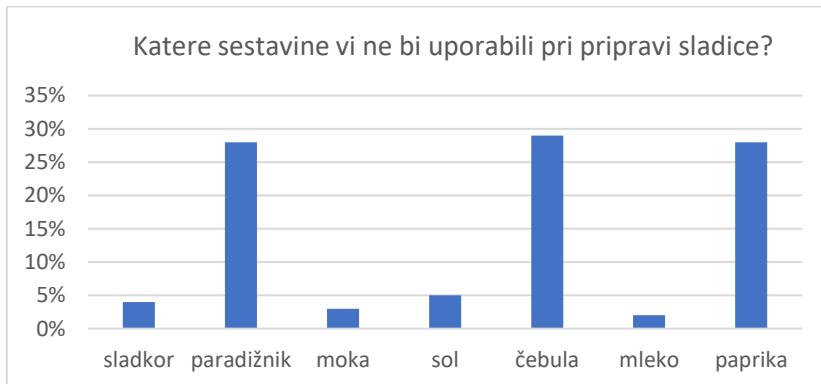
Slika 39: Stepena smetana. (Mlakar, 2023)

4.2 Analiza anketnega vprašalnika

V tem poglavju bova analizirali odgovore, ki sva jih dobili z anketnim vprašalnikom. Anketo sva sestavili v aplikaciji 1KA. Anketirali sva 67 učencev in delavcev naše šole. Najprej sva vsem anketircem ponudili košček peciva, kjer je bila čebula ena od sestavin. Potem pa sva jih prosili, da odgovorijo na vprašanja v anketnem vprašalniku. V nadaljevanju bova predstavili odgovore, ki sva jih dobili.

4.2.1 Katere sestavine vi ne bi uporabili pri pripravi sladice?

Ker sva predvidevali, da čebula ne sodi v sladice, naju je zanimalo, kaj o tem menijo najini anketiranci. Anketiranci so lahko izbrali več odgovorov.

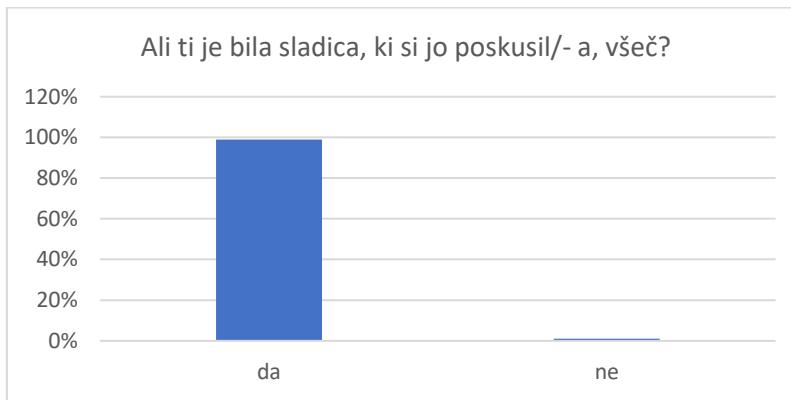


Grafikon 1: Katere sestavine vi ne bi uporabili pri pripravi sladice?

Iz grafikona je razvidno, da je največ učencev menilo, da paradižnik, čebula in paprika ne sodijo v sladice.

4.2.2 Ali ti je bila sladica, ki si jo poskusil/-a, všeč?

Želeli sva izvedeti, ali je najinim anketircem všeč sladica, ki so jo poskusili.



Grafikon 2: Ali ti je bila sladica, ki si jo poskusil/a všeč?

Iz grafikona je razvidno, da je sladica bila všeč 99 % anketircem, torej samo enemu ni bila.

4.2.3 Pojasni svojo izbiro pri drugem vprašanju.

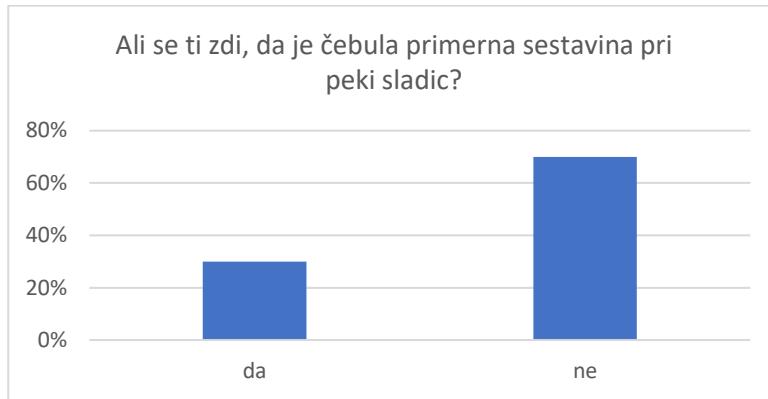
Želeli sva, da utemeljijo svoj odgovor, zakaj jim je sladica všeč oziroma zakaj jim ni.

Največ anketircov je bilo mnenja, da jim je sladica všeč predvsem zaradi tega, ker je sladka in ima dober okus. Nekateri so menili tudi, da je osvežilna in se sestavine dobro skladajo. Nekaj anketircov

je povedalo, da je bila zanimivega okusa, da ni bila preveč ali premalo sladka. Povedali so tudi, da jim je bila všeč, ker je bila kremna, osvežilna in bi jo takoj kupili.

4.2.4 Ali se ti zdi, da je čebula primerna sestavina pri peki sladic?

Zanimalo naju je mnenje anketirancev o čebuli kot sestavini v sladicah.



Grafikon 3: Ali se ti zdi, da je čebula primerna sestavina pri peki sladic?

Iz grafikona je razvidno, da 30 % anketirancev meni, da je čebula primerna sestavina pri peki sladic, 70 % anketirancev pa meni, da čebula ne sodi v sladice.

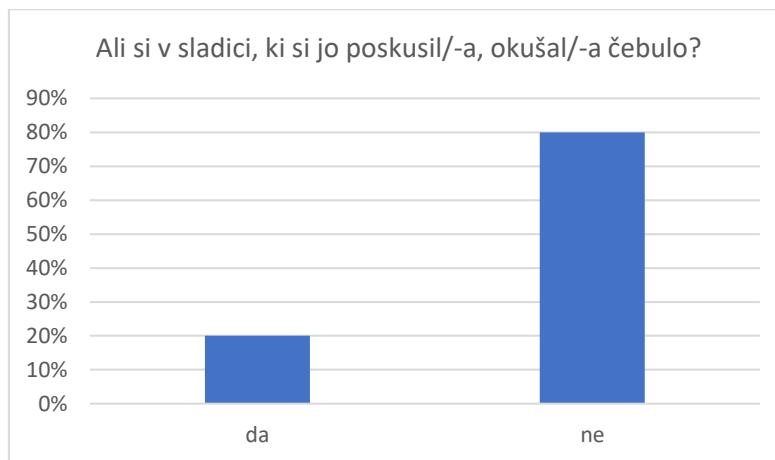
4.2.5 Zakaj tako misliš?

Zanimalo naju je, zakaj mislijo, da čebula sodi ali ne sodi v sladice.

Večina anketirancev je zapisalo, da čebula ne sodi v sladice, ker je pekoča, kisla, ima drugačen okus, je huda in ker je zelenjava ter ne paše skupaj s sladkim. Zanimivo se nama je zdelo, da je nekaj anketirancev odgovorilo, da čebula v sladici pokvari okus.

4.2.6 Ali si v sladici, ki si jo poskusil/-a, okušal/-a čebulo?

Želeli sva izvedeti ali so najini anketiranci okušali čebulo kot sestavino sladice.



Grafikon 4: Ali si v sladici, ki si jo poskusila/-a, okušal/-a čebulo?

Iz grafikona je razvidno, da kar 80 % anketirancev, ki so poskusili sladico, v njej ni okusilo čebule, čeprav je bila le-ta ena od sestavin.

5 REZULTATI IN ANALIZA HIPOTEZ

Na začetku raziskave sva si zastavili tri hipoteze.

H1: Čebula ne sodi v sladico.

Najina prva hipoteza je bila, da čebula ne sodi v sladico. To sva predvidevali zato, ker še nikoli v življenju nisva poskusili sladice, ki bi imela čebulo kot eno od sestavin. Ne poznava nikogar, ki bi pri peki sladic uporabljal čebulo. Ko sva z brskanjem po literaturi in virih odkrili recepte za sladice s čebulo, sva se lotili priprave. Sladice sva poskusili in jih ponudili staršem, sošolcem ter učiteljem. Večina sladic nama je bila všeč, prav tako je bila všeč najinim anketirancem. Čeprav precej anketirancev meni, da čebula ne sodi v sladico, je odziv po okušanju pokazal drugače.

Zaradi tega bova najino prvo hipotezo ovrgli.

H2: Anketiranci ne bodo prepoznali okusa čebule v sladici.

Da bi lahko to hipotezo potrdili ali ovrgli, sva pripravili sladico, ki ima eno od sestavin čebulo in jo ponudili sošolcem ter učiteljem. Ko so le-ti sladico poskusili, so izpolnili še anketni vprašalnik. Z anketnega vprašalnika je razvidno, da kar 80 % najinih anketirancev ni okušalo čebule.

Zaradi tega lahko najino drugo hipotezo potrdita.

H3: Večina anketirancev ne bi poskusila sladice, če bi vedeli, da je ena od sestavin tudi čebula.

Da hipotezo potrdita ali ovrževa, sva se odločili, da sošolcem, ki so poskušali najino sladico ne poveva, katera je skrivna sestavina. Anketiranci so sladico z veseljem poskusili. Povedali so, da je zelo okusna, okusa čebule pa niso prepoznali. Povedali so, da je okus drugačen, vendar ga ne prepoznajo. Ko sva jim povedali, da je v sladici čebula, so bili zelo presenečeni. Večina je bila mnenja, da sladice ne bi poskusili, če bi jim prej povedali, da vsebuje čebulo.

Glede na rezultate anketnega vprašalnika in komentarje učencev lahko hipotezo potrdita.

6 ZAKLJUČEK

Namen in glavni cilj raziskovalne naloge je bil, da ugotoviva ali čebula sodi v sladice. Raziskave sva se lotili tako, da sva najprej preučili zgodovino Ptujskega luka in na svetovnem spletu ter v različnih knjigah, revijah poiskali recepte za sladice, ki kot eno od sestavin vključujejo lük. Med recepti sva jih izbrali sedem, ki sva jih doma tudi pripravili. Zanimalo naju je, ali se v posamezni sladici čebula občuti ali ne. Sladico sva ponudili svojim domačim, sošolcem in učiteljem. Učenci in učitelji, ki so najino sladico poskusili, so sodelovali še v anketi, s pomočjo katere sva prišli do zanimivih ugotovitev.

Ugotovili sva namreč, da je bila sladica kar 99 % anketirancem všeč. Kot povratno informacijo sva izvedeli, da jim je sladica všeč predvsem zato, ker je sladka, ima smetano in je dobrega okusa. Preden so anketiranci sladico poskusili, jih je velika večina menila, da čebula ne sodi v sladice. Tudi potem, ko so jo poskusili, niso vedeli, da je ena izmed glavnih sestavin čebula. Najine rezultate sva prikazali z grafi. Po prebranih odgovorih v anketi meniva, da če bi anketirancem prej povedali, da je v sladici čebula, je ne bi želeli poskusiti in bi imeli nek negativen odnos do nje že v začetku. Če pa bi jo kdo želel poskusiti in bi vedel, da je v sladici čebula, bi jo veliko bolj okušal.

V najini nalogi bi lahko poskusili tudi več stvari. Lahko bi namesto sladic s Ptujskim lükom pripravljali sladice z navadno čebulo ali rdečo čebulo. Prav tako bi lahko v vseh receptih zamenjali cimet (ki v sladici poskrbi za to, da je čebula manj zaznana) z ingverjem v prahu (ki bi v sladici imel enak učinek kot cimet, vendar bi bila sladica na koncu nekoliko bolj grenkega okusa). Seveda bi lahko zamenjali slivov, hruškov in jabolčni okus naših marmelad ter kompotov z drugimi okusi, kot so: marelica, breskev, limona, banana, jagoda, robida, malina itd. Paziti moramo le, da se sadje sklada s čebulo. Biskvit pri rezini s hruškami bi lahko nadomestili s katerim drugim receptom, npr. za mafine ali kako drugo sladico. Lahko bi recimo tudi poskusili narediti biskvit brez pečenja – iz piškotov. Tako bi najverjetneje precej spremenili okus najinih sladic.

7 LITERATURA IN VIRI

1. Belšak M. (Dornava, 2014). Po dornavski šegi lük, lük: 20 let TED Lükari.
2. Bezjak M. (Dornava, 2014). Po dornavski šegi lük, lük: 20 let TED Lükari.
3. Čokoladni cremoux s karamelizirano čebulo. Dostop: <https://okusno.je/recept/cokoladni-cremoux-s-karamelizirano-cebulo> (8. 2. 2024).
4. Čuš N. (Dornava, 2014). Po dornavski šegi lük, lük: 20 let TED Lükari.
5. Evropska posebnost. Dostop: <https://zelena-tocka.si/ptujski-luk/en/about-luk/luk1-2/> (23. 11. 2023).
6. Gerritov jabolčni in čebulni drobljenec. Dostop: <https://www.chefkoch.de/rs/s0/dessert+zwiebel+nachspeise/Rezepte.html> (8. 2. 2024).
7. Goznik Č., Tomašič M. (leto xx) Revija Ptujčan, št. 10.
8. Peteršič M. (Dornava, 2014). Po dornavski šegi lük, lük: 20 let TED Lükari.
9. Rustikalni piškoti z mlado čebulo in majonezo. Dostop: <https://www.kulinarika.net/recepti/sladice/slano-pecivo/rustikalni-piskotki-z-mlado-cebulo-in-majonezo/22833/> (8. 2. 2024).
10. Spodnje Podravje. Dostop: <https://spodnjepodravje.si/dornava-med-obmejnimi-problemskimi-obmocji/> (23. 11. 2023).
11. Srša K. Ptujska čeba (2018) diplomska naloga.
12. Trnovska zelišča. Dostop: <https://trnovskazelisca.si/store/products/cebula-ptujska-bela-2/> (23. 11. 2023).