



Osnovna šola
Ivana Tavčarja Gorenja vas



OBČINA
GORENJA VAS - POLJANE

Mladi raziskovalci za razvoj Poljanske doline
**KAKO MLADI »ŠTRUKLJI« ODKRIVAJO
DROBNJAKOVE SKRIVNOSTI?**

etnologija
Raziskovalna naloga

Avtorici: Ula MOŽINA, 9. razred
Jerica STREL, 9. razred

Mentorica: Maja PETROVČIČ RUPNIK, mag. prof. slov.

Gorenja vas, 2025

I KAZALO (VSEBINE)

1 UVOD	1
2 TEORETIČNI DEL	2
2.1 Zgodovina štrukljev na Slovenskem	2
2.2 Vrste štrukljev	2
2.3 Promocija štrukljev	3
2.4 Drobnjakovi štruklji na žup	4
2.5 Osnovne sestavine za pripravo štrukljev	4
2.6 UNESCO	5
2.7 Slovenske jedi, ki so na Unescovem seznamu nesnovne kulturne dediščine	6
3 RAZISKOVALNI DEL	7
3.1. Analiza receptov	7
3.2. Prikaz izdelave drobnjakovih štrukljev na žup	11
3.3 Zavod Poljanska dolina	16
3.4 Intervju z županom Milanom Čadežem	20
3.5 Analiza anketnega vprašalnika – učenci OŠ Ivana Tavčarja Gorenja vas	21
3.6 Analiza anketnega vprašalnika – starši učencev OŠ Ivana Tavčarja Gorenja vas	25
3.7 Analiza anketnega vprašalnika – učenci OŠ Železniki	34
4 RAZPRAVA	35
5 ZAKLJUČEK	36
6 VIRI IN LITERATURA	37
7 PRILOGE	39

II KAZALO SLIK

Slika 1: Kulinarična Slovenija.....	6
Slika 2: Recept 1	8
Slika 3: Recept 2	8
Slika 4: Recept 3	9
Slika 5: Recept 4	10
Slika 6: Priprava testa	11
Slika 7: Valjanje testa	11
Slika 8: Rezanje drobnjaka.....	12
Slika 9: Priprava nadeva.....	12
Slika 10: Oblikovanje štruklja.....	13
Slika 11: Rezanje štruklja	13
Slika 12: Kuhanje v vodi	14
Slika 13: Kuhanje	14
Slika 14: Pripravljena jed	15
Slika 15: Novinarska konferenca na Dvorcu Visoko.....	21
Slika 16: Recepti 1	31
Slika 17: Recepti 2	31
Slika 18: Recepti 3	32
Slika 19: Krajevne skupnosti v občini.....	32

III KAZALO GRAFOV

Graf 1: Poznavanje drobnjakovih štrukljev.....	21
Graf 2: Kdo pripravlja drobnjakove štruklje?	22
Graf 3: Kdaj so štruklji na meniju?	22
Graf 4: Štruklji na juhi ali kot samostojna jed?	23
Graf 5: Ali poznate drobnjakove štruklje na žup?	25
Graf 6: Kdo pripravlja drobnjakove štruklje?	25
Graf 7: Kdo vas je naučil priprave te jedi?	26
Graf 8: V katerem letnem času so na meniju?	26
Graf 9: Na juhi ali samostojna jed?	26
Graf 10: Spol anketiranih.....	32
Graf 11: Starostna skupina anketiranih.....	33

IV KAZALO PRILOG

PRILOGA 1: Zavod Poljanska dolina	
PRILOGA 2: Vprašalnik za učence OŠ Ivana Tavčarja	
PRILOGA 3: Vprašalnik za starše	
PRILOGA 4: Vprašalnik za učence OŠ Železniki	
PRILOGA 5: Intervju z županom	

Povzetek

Drobnjakovi štruklji na žup so tradicionalna kulinarčna posebnost Poljanske doline, ki združuje bogato zgodovino, naravne vire in kulinarčno dediščino tega območja. Štruklji, katerih glavna sestavina je drobnjak, niso zgolj običajna jed, temveč so pomemben del lokalne kulture. Odražajo preteklost in način življenja prebivalcev na tem območju. Namen raziskave je bil osvetliti postopek priprave drobnjakovih štrukljev, preučiti njihov pomen v kulturnem kontekstu ter analizirati, kako se ta tradicija ohranja in prenaša skozi generacije.

Rezultati raziskave so pokazali, da drobnjakovi štruklji še vedno predstavljajo pomemben del vsakdanjega življenja in prazničnih običajev v Poljanski dolini. Kljub temu se prenos te tradicije med generacijami sooča z izzivi, kot so hiter življenjski tempo in spremembe v prehranskih navadah. Preučili smo tudi prepoznavnost drobnjakovih štrukljev med mladimi v Gorenji vasi, kjer smo ugotovili, da so še vedno prisotni v zavesti mlajših in starejših generacij.

Poleg tega smo raziskali možnosti za širšo promocijo drobnjakovih štrukljev v Sloveniji in njihov potencial za vpis na Unescov seznam nesnovne kulturne dediščine oz. na seznam jedi z zaščitenim geografskim poreklom. To bi omogočilo večjo prepoznavnost in ohranitev te jedi kot dragocenega dela slovenske kulinarčne dediščine. Raziskava je pripomogla k večjemu razumevanju pomena drobnjakovih štrukljev v povezavi z lokalno identiteto in kulturo ter izpostavila potrebo po njihovem prenosu na prihodnje generacije.

Ključne besede: drobnjakovi štruklji na žup, UNESCO, kulturna dediščina, Poljanska dolina

1 UVOD

Slovenska kulinarika je bogata z različnimi regionalnimi specialitetami, ki niso le okusne, temveč tudi globoko zakoreninjene v tradiciji in zgodovini posameznih območij. Med temi jedmi izstopajo štruklji. Gre za priljubljeno jed, ki ima številne različice. Ena od manj poznanih, a zelo značilnih različic so drobnjakovi štruklji na žup, ki izvirajo iz Poljanske doline. Pripravljeni so po posebnem receptu, značilnem za to območje.

Drobnjak, kot ključna sestavina, ne le da doprinese k okusu in aromi jedi, ampak ima tudi simbolni pomen v slovenski kulinariki. Povezuje nas z naravo in preteklimi časi, ko so ljudje pri pripravi hrane uporabljali sezonske in lokalno dostopne sestavine. Drobnjakovi štruklji na žup niso zgolj preprosta jed, temveč so pomemben del kulturne dediščine, ki vpliva na identiteto lokalnih skupnosti.

V raziskavi bova prikazali postopek priprave drobnjakovih štrukljev na žup, preučili njihov pomen v kulturnem in kulinarinem kontekstu ter interpretirali vlogo, ki jo imajo pri ohranjanju kulturne dediščine v Poljanski dolini. Osredotočili se bova na način, kako se ta tradicija prenaša skozi čas, ter na kratko analizirali sestavine in postopke priprave, ki štrukljem dajejo njihov poseben značaj. Poleg tega bova z anketnimi vprašalniki in intervjuji raziskali, ali starši učencev in učenci v Gorenji vasi poznajo drobnjakove štruklje. Z raziskovalno nalogo želiva doseči, da se bo ta jed v prihodnje vpisala na Unescov seznam.

Cilji:

- Osvetliti vlogo drobnjakovih štrukljev pri ohranjanju kulturne dediščine v Poljanski dolini.
- Preveriti, ali starši učencev in učenci v Gorenji vasi poznajo drobnjakove štruklje.
- Prispevati k ohranjanju tradicije drobnjakovih štrukljev in njihovi potencialni vključitvi na Unescov seznam nesnovne kulturne dediščine.

Hipoteze:

- Tradicija priprave drobnjakovih štrukljev na žup se prenaša skozi generacije in je še vedno prisotna v vsakdanjem življenju ljudi v Poljanski dolini.
- Učenci in starši v Gorenji vasi poznajo drobnjakove štruklje, vendar morda ni dovolj poudarka na samem ohranjanju kulinarine dediščine.
- Ob vključitvi drobnjakovih štrukljev na Unescov seznam nesnovne kulturne dediščine bi se lahko povečala prepoznavnost in ohranitev te jedi ter njen pomen v slovenski kulinariki.

2 TEORETIČNI DEL

2.1 Zgodovina štrukljev na Slovenskem

Beseda štrukelj izvira avstrijsko-nemške besede struckl in podobne nemške besede strudel, ki pomeni jed vrtinčaste, polžaste ali zavite oblike (Wikipedia 2024).

Janez Bogataj je zapisal, da imamo v Sloveniji eno jed z več različnimi imeni (štrukelj, štrukeljč, štrukeljček), vsi izrazi pa pomenijo, da gre za močnato jed iz različnih vrst nadevanega in zvitega testa, ki vsebuje sladek oz. slan nadev. Štruklji naj bi bili bližnji »sorodniki« potice, od potice se ločijo po tem, da so narejeni iz kvašenega testa, vsebujejo pa različne vrste nadevov. V grobem jih delimo na sladke, slane in brez nadeva. Temeljno živilo za testo štrukljev je moka, najpogosteje se uporablja bela pšenična moka, sledi ajdova itd. Veliko izbire je tudi pri testu, to je lahko vlečeno, kvašeno, listnato, ajdovo, koruzno, krompirjevo, kuhano, zdrobovo ... Po načinu priprave pa štruklje ločimo na:

- pečene,
- ocvrte,
- parjene na sopari,
- kuhane v vodi oz. juhi (J. Bogataj, 8–9).

Štruklji so ena najbolj znanih slovenskih jedi. Začetki priprave le teh so se začeli že v 16. st., natančneje leta 1589, ko je recept za kuhane pehtranove štruklje zapisal dvorni kuhar v Gradcu (Kmetija Ramsak).

Tudi v samostanih so bili na jedilniku kuhani ali pečeni štruklji, kot je razvidno z jedilnika iz leta 1737 iz Žičke kartuzije. V 17. st. so se uveljavili kot meščanska praznična jed, kmetje pa so jih začeli uživati kot praznično jed šele mnogo let kasneje. Ko je leta 1799 Valentin Vodnik zapisal recept za rakove in mandljeve pečene štruklje, je v njem napisal: »Testo naredi kot za druge štruklje,« kar dokazuje, da je že poznal več vrst štrukljev (Odprta kuhinja).

Desetletje pred Vodnikovim zapisom je nemški potopisec Hermann zapisal, da so Slovenci jedli štruklje ob večjih praznikih. Skozi stoletja so se štruklji spreminjali, razvijali in prilagajali okusu ljudem (Vzajemnost. si).

2.2 Vrste štrukljev

Slovenci štruklje kuhamo že več stoletij, zato upravičeno sodijo med deset največjih slovenskih znamenitosti. Gre za praznično jed, ki so jo včasih, kot je razvidno z jedilnika Žičke kartuzije, pripravljali predvsem v februarju oz. poznih jesenskih mesecih, predvsem ob sobotah oz. praznikih in ob večjih kmečkih delih (košnja, trgatav, mlatev) (Štrukelj, 2010, 8).

Štruklje lahko delimo na več različnih načinov. Lahko jih delimo po vlogi, ki jo imajo na krožniku, saj so lahko postreženi kot predjed, glavna jed, jušna prikuha ali celo sladica. Znana je tudi delitev po testu, iz katerega so narejeni. Najbolj poznano je vlečeno testo, uporablja pa se tudi ajdovo, kvašeno, krompirjevo, skutno, rezančno in zelo redko tudi omletno testo. Razlikujejo se tudi po načinu kuhanja. Večino se skuha zavite v prtč v vroči soljeni vodi, nekateri pa se kuhajo tudi na sopari. Štruklji se razlikujejo tudi po obliki ter nadevih, s katerimi so polnjeni. Ti se razlikujejo glede na regije (Dober tek.svet24, 2024).

Za območje Dolenjske so najbolj značilni rožičevi štruklji, skutni ali sirovi ter tradicionalni štruklji iz vlečenega testa s cvrtjem, ki so jih pripravljale gospodinje že pred desetletji. Sestavine za štruklje s cvrtjem so enostavne in domače, zato so jih na starih kmetijah vedno imeli pri sebi ali pa so jih celo sami pripravili (Dolenjski list, 2024).

Za Koroško regijo je značilen ajdov povitnjak. To je štrukljem podobna preprosta jed. Drugačna je le po premazovanju testa z nadevom. Na sredini testa nato s konico noža zarežejo križ, testo rahlo razpotegnejo in ga zvijajo od sredine navzven. Štruklje so spekli, če pa so jih skuhal, pa so jih imenovali nudelni. Za Koroški del Slovenije pa je značilna tudi zabela iz ocvirkov (Siol. net, 2024).

Na območju Štajerske regije so značilni skutni štruklji. A to niso le navadni štruklji, od ostalih se razlikujejo po nadevu, kateremu domačini dodajajo naribano jabolko. Navadno pa jih zabelijo tudi s prepraženimi drobtinami. Zelo znani štruklji s Štajerske so tudi pečeni štruklji, poznajo pa tudi zeljne in še mnoge druge (Restavracija 123, 2024).

Notranjska oziroma še bolj natančno Cerknica je znana po pijanih štrukljih. Ti so lahko slani ali sladki. Kar se tiče priprave le-teh, v kvašeno testo zavijemo nadev iz rumenjakov in sladke ter kisle smetane. Testo potem zavijemo v pet centimetrov velike štrukeljce in jih spečemo. Če delamo sladke, jih nato prelijemo še z vinom, v katerega smo vkuhali cimet, nageljnovke žbice ter sladkor (Odprta kuhinja, 2024).

Za območje Primorske ali natančneje Kobarida in kraje okoli njega so značilni kobariški štruklji. Kobariški štruklji so ročno pripravljene iz nekvašenega testa, polnjeni z orehi, drobtinami in rozinami. Prepoznavni so po obliki in odtisu prsta na sredini, ki ima tako estetsko kot funkcionalno vlogo. Vdolbinica namreč pomaga, da se štrukelj enakomerno skuha, hkrati pa mu daje edinstveno identiteto (Dediščina.si, 2024).

Prekmurje pa je ena tistih regij, v kateri štruklji niso tako zelo razviti kot v ostalih. Še vedno so tu poznani kisilakovi štruklji, ki so v resnici le kuhani cmoki, obloženi s sirom.

Na Gorenjskem pa je poznanih kar nekaj vrst štrukljev. Najbolj zanimiva stara gorenjska jed so gluhi štruklji. Ti se razlikujejo od današnjih različic. Testo, iz katerih so štruklji narejeni, je kvašeno in ga oblikujejo v dolge približno štiri centimetre široke štručke. Teh štrukljev ne vzhajajo preveč, zato jih skuhamo v slanem kropu. Po kuhanju jih raztrgajo na kose in jih postrežejo z ocvirki ter praženo čebulo. Za območje te regije so značilni tudi štruklji, ki so kuhani na pari, sledijo rateški pehtranovi štruklji, pehtranovi štruklji iz Bohinja, ajdovi štruklji in pa drobnjakovi, ki so glavna tema te raziskovalne naloge (Odprta kuhinja, 2024).

2.3 Promocija štrukljev

V Sloveniji imamo dva festivala, ki sta posvečena štrukljem različnih vrst.

Eden od njih je Štrukljada. To je festival, s katerim so se domačini na Kobariškem poklonili svoji posebni lokalni poslastici – Kobariškemu štrukljem. Festival vključuje degustacije, tekmovanje v pripravi štrukljev, delavnice in kulinarčne prikaze. Štrukljada obuja bogato kulinarčno dediščino in tradicijo, ki jo predstavljajo štruklji (Delo, 2024).

Drugi festival pa se imenuje Štrukljifest. To je edinstveno kulinarčno doživetje, kjer se tradicija in sodobnost prepletata. Vsako leto privabi več kot 2000 obiskovalcev, ki skupaj praznujejo bogato dediščino slovenske kuhinje. S ponudbo več kot 35 različnih vrst štrukljev in mednarodnim kotičkom z več kot 30 kulinarčnimi zgodbami ponujajo raznolike okuse, ki razvajajo brbončice. Cilj festivala ni le kulinarika, temveč tudi ohranjanje kulturne dediščine. Organizatorji, ljubitelji štrukljev, si prizadevajo približati tradicijo in kmečko glasbo mlajšim generacijam ter tujim gostom. S ponosom predstavljajo bogastvo slovenske in kulture, saj verjamejo, da imajo Slovenci v Evropi veliko za pokazati (Štruklji fest, 2024).

2.4 Drobnjakovi štruklji na žup

Drobnjakovi štruklji so v Poljanski dolini na jedilnikih že vrsto let. Postrežejo se lahko kot samostojna jed, saj so zelo okusni in nasitni. Mnogi jih še danes pripravljajo po starih receptih, kar je dokaz o trajni priljubljenosti te jedi v domači kuhinji. V času, ko je drobnjak v polnem razcvetu, postanejo štruklji še posebej sveži in aromatični, kar doda posebno vrednost tej tradicionalni jedi.

Takšne štruklje lahko pripravimo kot enolončnico oz. juho, lahko pa jih postrežemo tudi kot samostojno sladico. V preteklosti so ljudje pripravili kvašeno testo, ki so ga uporabili kot osnovo za različne jedi. V nadevu so se poleg osnovnih sestavin, kot so jajca, smetana in drobnjak, pogosto znašle še druge sestavine, odvisno od tega, kje so jed pripravili. Na nekaterih kmetijah so v nadev dodali tudi skuto, kar je štrukljem dalo poseben okus (Demokracija. si, 2024).

Ko so štruklji bili pripravljani, so jih običajno pekli. Vendar pa so na nekaterih domačijah imeli nekoliko drugačen način priprave. Namesto da bi jih pekli, so jih pogosto oblikovali iz vlečenega testa, kar je bilo nekoliko zahtevnejše, a so imeli pri tem določeno prednost, saj so bili štruklji bolj lahki in rahli. Ti štruklji so se kuhali v kropu, v vreli vodi, dokler niso postali mehki. Po kuhanju so jih pogosto obogatili z različnimi dodatki, ki so jim dali bogat okus. Na nekaterih mestih so jih zabelili z ocvirki, maslenimi tropnicami ali drobtinami prepraženimi na maslu (Bogataj 2021, 44).

Vsaka hiša je imela svoj način priprave teh okusnih štrukljev, saj so prilagajali sestavine in tehniko glede na razpoložljive sestavine in tradicijo v domači kuhinji.

Za okolico Poljanske doline so drobnjakovi štruklji zelo pomembni. V tej dolini želijo vključiti drobnjakove štruklje na Unescov seznam nesnovne kulturne dediščine.

Vsako leto Zavod Poljanska dolina od 11. januarja do 11. februarja organizira mesec drobnjakovih štrukljev na juhi, ki jih pripravljajo na Dvorcu Visoko.

Tako so drobnjakovi štruklji na juhi ne le okusna jed, temveč tudi simbol povezanosti s preteklostjo in lokalno kulturo, ki prinaša spomine na družinske trenutke, preživete ob skupnih obrokih (Odrpta kuhinja, 2024).

2.5 Osnovne sestavine za pripravo štrukljev

MOKA

Ključna sestavina za pripravo vseh vrst štrukljev je moka. Gre za mlinarski izdelek, ki je pridobljen z drobljenjem zrna, ločevanjem endosperma od luske, mletjem in presejevanjem endosperma ter mešanjem posameznih frakcij. Poznamo različne vrste moke, in sicer pšenično, rženo, koruzno, ajdovo, sojino itd. V zadnjem času so zaradi težnje k zdravemu načinu življenja zelo prisotne polnozrnate moka. Za pripravo štrukljev je najbolj primerna pšenična bela moka T 500 ali T 400. Moka je tudi najpomembnejša surovina pri pripravi štrukljev, zato je zelo pomembno, kako oz. kje jo shranjujemo. Hranimo jo v hladnem, suhem in zračnem prostoru. Najboljše na + 3 C, najustreznejše pa je, da je v njej 13 % vode. Pri daljšem shranjevanju moka moramo biti pozorni na embalažo, najbolj primerni sta embalaža iz papirja oz. blaga (Štrukelj, 2010, 14–16).

ŠKROB

Škrob je na prvem mestu, saj je moč zaklejitve odvisna od kondicije škrobovih zrn, slednja nam daje občutek kuhanosti. Med toplotno obdelavo škroba namreč nastane zaklejitev ali klasterizacija (Štrukelj, 2010, 15).

BELJAKOVINE

Beljakovine se po pomembnosti uvrščajo na drugo mesto, gliadin in glutenin sta tista, ki skupaj tvorita lepek ali gluten. Gre za netopne beljakovine, ki dajejo testu strukturo. Kako kakovosten bo lepek, je odvisno od vrste pšenice (Štrukelj, 2010, 16).

SOL

Sol pridobivajo na solinah oz. z rudarjenjem in je nujna sestavina pri pripravi številnih jedi. Poznamo morsko, kameno in evaporirano sol, ni pa povsem jasno, ali gre za začimbo ali osnovno sestavino hrane. Z gotovostjo pa vemo, da preveč soli škodi. Odrasli naj bi zaužili 1,4 g soli na dan, otroci do sedmega leta starosti pa zgolj 1 g (Wikipedia, 2025).

VODA

Gre za spojino, ki je sestavljena iz dveh atomov vodika (H) in enega atoma kisika (O). Skupaj tvorijo molekulo vode H₂O. Voda se pojavlja v vseh treh agregatnih stanjih (tekočem, trdnem in plinastem). Voda je odlično topilo za trdne, tekoče in plinaste snovi. V njej se dobro raztaplja tudi npr. kuhinjska sol, medtem ko se olje in razne maščobe v vodi slabo topijo (Slovensko društvo za zaščito voda, 2025).

MAŠČOBE

Maščobe so za naše telo nujno potrebne, saj predstavljajo pomemben vir energije. Maščobe so v kulinariki pomembni nosilci vonja in okusa, pomembne pa so tudi zaradi tega, ker izboljšujejo strukturo živil. Maščobe naj bi v prehrani odraslega predstavljale med 20 in 30 odstotki dnevnega energijskega vnosa (Prehrana. si, 2025).

DROBNJAK

Drobnjak je trajnica oz. začimbica, ki v višino zraste do 50 cm.

Ime je sestavljeno iz grške besede skhoinos (biček) in prason (por). Na območju zahodne Štajerske in Zasavja v pogovornem jeziku zasledimo poimenovanje štitlih, medtem ko v idrijskem narečju zasledimo ime šnitlah.

Svež drobnjak vsebuje številne hranilne snovi, medtem ko se te med kuhanjem ali sušenjem izgubijo. V kulinariki se uporablja kot nadomestek čebule oz. česna. Nasekljanega ga lahko uporabimo kot začimbo pri solatah, ribah, krompirju, omakah ...

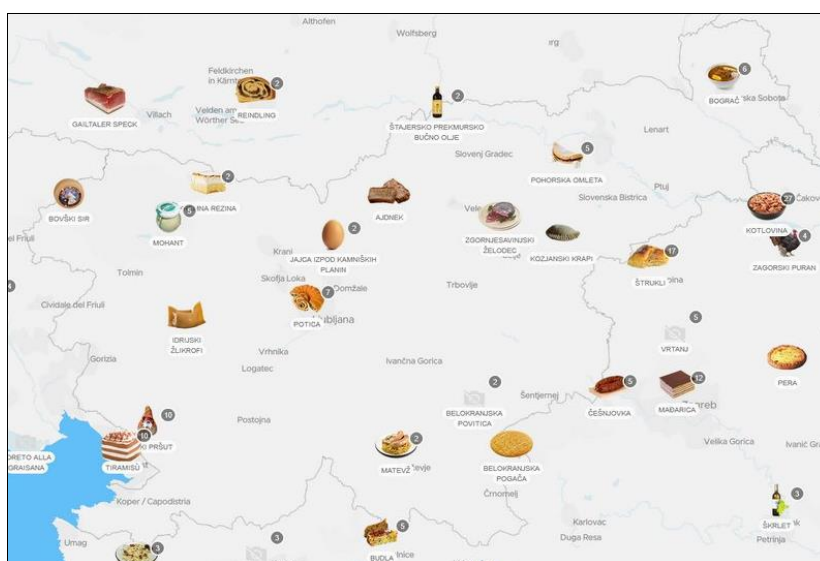
Njegove zdravilne lastnosti so zelo podobne česnu. Drobnjak zdravilno vpliva na telo – čisti kri, znižuje krvni tlak, deluje kot odvajalno sredstvo ... Že Rimljani so ga uporabljali kot diuretik, verjeli pa so, da pomaga zmanjševati bolečine pri sončnih opeklinah in suhem grlu (Dom in vrt, 2025).

2.6 UNESCO

Kot omenjeno želijo drobnjakove štruklje vključiti na Unescov seznam nesnovne kulturne dediščine. Kaj pa je UNESCO? Unesco (Organizacija Združenih narodov za izobraževanje, znanost in kulturo), (angleško: United Nations Educational, Scientific and Cultural Organisation) je specializirana agencija v okviru Združenih narodov, ki je bila ustanovljena 16. novembra leta 1945. Glavni cilj, opredeljen v ustavi organizacije, je prispevati h globalnemu miru in varnosti tako, da spodbuja sodelovanje med državami na področju izobraževanja, znanosti in kulture. To sodelovanje ima namen okrepiti spoštovanje pravic, vladavine ter človekovih pravic in svoboščin po svetu. Med 192 državami predstavnicami Unesca je tudi Slovenija, ki se je tej organizaciji priključila leta 1992 (Wikipedia, 2025).

2.7 Slovenske jedi, ki so na Unescovem seznamu nesnovne kulturne dediščine

Nesnovna kulturna dediščina vključuje prakse, znanja, veščine in izraze, ki jih skupnosti prenašajo iz roda v rod. Ta dediščina se nenehno prilagaja okolju, naravi in zgodovini ter pomaga krepiti občutek identitete in spoštovanja kulturne raznovrstnosti. Naslednje jedi pa so na seznamu slovenske nesnovne kulturne dediščine: mežerli, pletenica, koroški rženi kruh, prekmurska gibanica, potica, idrijski žlikrofi, belokranjska pogača, kranjska klobasa ... Ker je trajnostni razvoj v Unescovi politiki vse pomembnejši glede dediščine, je vse več predlogov za vpis hrane na seznam nesnovne kulturne dediščine. Primeri vključujejo sredozemsko prehrano, tradicionalno mehiško kuhinjo in japonsko prehranjevalno kulturo (Wikipedia, 2025).



Slika 1: Kulinarična Slovenija

Vir: <https://www.24ur.com/popin/zanimivosti/slovenske-jedi-ki-so-pristale-v-svetovnem-atlasu-okusov.html> (17. 12. 2024)

3 RAZISKOVALNI DEL

Raziskovalni del sva razdelili na več podpoglavij. V prvem delu sva analizirali recepte, ki so jih k pouku izbirnega predmeta (SPH) prinesli učenci predmetne stopnje. V drugem delu sva opisali in prikazali postopek priprave drobnjakovih štrukljev. V osrednjem delu sva opravili intervju s predstavnicama, ki prihajata z Zavoda Poljanska dolina. Nekaj vprašanj sva zastavili tudi g. županu Milanu Čadežu. Nadalje sva učencem tretjega, šestega in devetega razreda (OŠ Ivana Tavčarja Gorenja vas) zastavili anketni vprašalnik. Nanj so odgovorili tudi učenci, ki obiskujejo izbirne predmete s področja prehrane. Nekoliko spremenjen vprašalnik sva po elektronski pošti poslali staršem učencev tretjega, šestega in devetega razreda OŠ Ivana Tavčarja Gorenja vas. Za lažjo interpretacijo rezultatov pa sva za pomoč prosili še učence z OŠ Železniki. V različnih fazah raziskovanja so bile uporabljene deskriptivna, komparativna metoda ter metoda analize in sinteze. Podatke sva na različne načine pridobivali od decembra 2024 do februarja 2025.

3.1. Analiza receptov

V tem podpoglavju bomo med seboj primerjali štiri recepte, ki so jih prispevali učenci, ki so v lanskem šolskem letu obiskovali izbirni predmet SPH.

Recepti za pripravo drobnjakovih štrukljev na žup se razlikujejo od kraja do kraja. Za testo sta v vseh primerih uporabljeni moka in sol. Večina za »tekočino« uporabi kar vodo, nekateri pa namesto vode uporabijo mleko. V nekateri primerih je v pripravo vključeno tudi jajce, za vzhajanje pa se uporabi kvas ali pecilni prašek, lahko pa tudi nič od naštetega. Večina testu doda tudi žlico olja ali manjši košček masla.

Tudi čas počivanja testa se razlikuje od recepta do recepta. Testo pri nekaterih počiva le 15 minut, nekje pa tudi po več ur. V enem gospodinjstvu počiva na sobni temperaturi, pri drugem pa na hladnem.

Medtem ko testo počiva, običajno pripravimo nadev, ki je sestavljen iz narezanega drobnjaka ter masla. Namesto masla se v nekaterih receptih pojavi tudi margarina. Ponekod je maslu ali margarini dodano jajce, nekje pa tudi drobtine.

Štruklje kuhamo v osoljeni vodi, ki ji je v večini primerov dodan košček masla, ponekod tudi vegeta ali drobnjak. V večini gospodinjstev štruklje kuhajo dokler ne priplavajo na vrh oz. 15 do 25 min.

DROBNJAKOVI ŠTRUKLJI

ZAPISKI / NOTES ■

V JUHI

* ZA VLECENO TESTO (4 osebe)

- 300 g moke
- 1 jajce
- 150 ml vode
- malo (žlička) olja in soli

* ZA NADEV

- 30g masla
- 1 jajce
- narezan sveži drobnjak

Iz sestavin zamesimo testo, ki se mora lepo ločiti od roke zato dlje na koncu vlijemo v testo, nato mora testo počivati vsaj dve uri na hladnem,

na pomokani krpi ga naprej razvaljamo, nato pa razvlecemo namažemo z maslom, jajcem in posujemo z drobnjakom, zvijemo ga v strukelj in narežemo na 2cm velike,

v loncu zavremo vodo, solimo, dodamo malo masla in jih skuhamo, ko priplavajo na vrh so kuhani. Postrežemo jih v krožniku z juho vroč

Slika 2: Recept 1

4-5 ljudi

TRDEJ D.

- 1,5 dl. mlacne vode
- 1 žlica olja
- žerice soli
- 0,5 kg moke
- čajna žlička pecilnega praška

~~V žlebo daš moko in dodaš sol in pecilni prašek,~~
Vse skupaj zmešaš, premešaš da nastane gladko testo nato daš testo počivat.

NADEV:

Drobno nareži drobnjak. V ponvi stopiš maslo in dodaš malo droptin.

Razvlečeš testo in ga namažeš z maslom in ~~drobnjakom~~ drobnjakom, nato zviješ ~~na~~ v klobaso nareži na manjše struklje, v loncu kroju kuhaj 25 minut

Slika 3: Recept 2

RECEPT ZA DROBNAKOVE ŠTRUKLJE NA ŽVIPI

2 dl mleka
1 jajce

300 g moke po potrebi
za pol lesnika kruha

Iz tega naredimo testo. Testo naj pociva ~~na~~ pol ure. Raztopimo malo margarine in smetane. Testo razvaljamo namažemo z maslom in z drobno narezanim drobnjakom. Zvijemo v tanke štrukle in jih razrežemo s krožnikom. Zavremo vodo ~~in~~ osolimo vanjo domo kuhat štrukle. v ponvi segrejemo maslo in malo moke zalijemo z mlekom in nlijemo v štruklje in naj vre še nekaj minut. Štruklji se kuhajo 15 minut. Lahko jih pocukramo ali jemo take.

Slika 4: Recept 3

PROBIVDAKOVİ STRUKLI V ŽUHI

ZA 4 OSEBE

ZA VLEČENO TESTO

- 300 g moka
- 1 jajcu
- žlica olja
- 150 ml vode (pribl.)

NADEV

- 30 g masla
- marežon sveži drobnjski (lahko tudi marežon iz skrinje)



za mešanje testa, ki se mora
krajše časi od nede. Oblikujemo v
kroglo, pšenjemo in pustimo posušiti
vraj 2 dni.

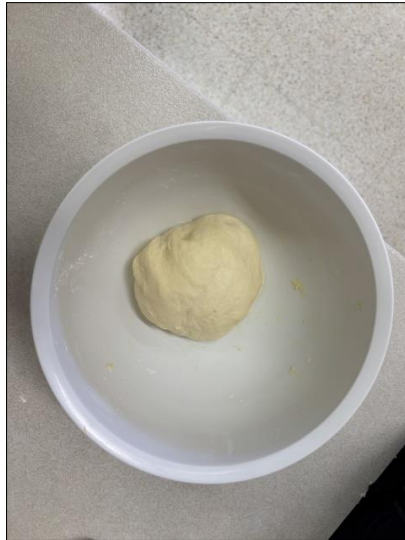
Postem ga na ponetari posušimo na
krogu narežemo, namazemo z maslom
pšenjemo z drobnjem, ter zafimo v
štrikali, koga potem narežemo na 2 cm.
velike štrikaličke.

V loncu zmešamo pribl. 1,5 l vode,
solimo, dodamo žlico masla, malo
drobnjca. Kuhamo tako, da nabije vre, dodamo
štrikaličke in poplačamo na pravih.

Slika 5: Recept 4

3.2. Prikaz izdelave drobnjakovih štrukljev na žup

V gospodinjski učilnici sva skupaj z mentorico in učiteljico izbirnega predmeta SPH pripravili drobnjakove štruklje na žup. V nadaljevanju predstavljava postopek priprave drobnjakovih štrukljev, dodane pa so tudi fotografije, ki sva jih posneli med pripravo.



Slika 6: Priprava testa

Korak 1: Iz 300 g moke, enega jajca, 1.5 dl vode, žlice olja ter nekaj soli naredimo testo. Paziti moramo, da ga dobro pregnetemo in da nastane lepa enotna zmes.



Slika 7: Valjanje testa

Korak 2: Na rahlo pomokani površini testo na tanko razvaljamo ter ga premažemo z maslom in jajcem.



Slika 8: Rezanje drobnjaka

Korak 3: Očiščen drobnjak narežemo na manjše koščke.



Slika 9: Priprava nadeva

Korak 4: Narezan drobnjak posujemo na razvaljano testo.



Slika 10: Oblikovanje štruklja

Korak 5: Testo zavijemo v štrukelj.



Slika 11: Rezanje štruklja

Korak 6: Štrukelj nato narežemo na manjše štrukeljce (približno 2 cm).



Slika 12: Kuhanje v vodi

Korak 7: Štrukeljce položimo v vrelo, soljeno vodo in jih kuhamo. Dodamo lahko tudi malo narezanega drobnjaka.



Slika 13: Kuhanje

Korak 8: Štrukeljce kuhamo toliko časa, da priplavajo na vrh.



Slika 14: Pripravljena jed

Korak 9: Postrežemo jih v globokem krožniku z nekaj juhe, v kateri smo jih kuhali.

3.3 Zavod Poljanska dolina

Nekaj vprašanj sva po elektronski pošti zastavili tudi Sabini Bohinc in Martini Ambrožič Tušar, zaposlenima na Zavodu Poljanska dolina.

Kako je bila tradicija priprave drobnjakovih štrukljev na žup prenašana skozi generacije?

Tradicija priprave drobnjakovih štrukljev na žup je v Poljanski dolini dragocen del kulinarčne dediščine, ki se je prenašala skozi generacije predvsem ustno in preko praktičnega učenja. Drobnjakovi štruklji na žup so pogosto spremljali praznične dni, poroke, družinske praznike in druge pomembne dogodke. Mame in babice so svoje znanje prenašale na hčere in vnukinje, ki so se priprave učile z opazovanjem in sodelovanjem. Priprava drobnjakovih štrukljev je bila pogosto skupinsko delo, kjer so družinski člani sodelovali pri valjanju testa, mazanju z nadevom in pripravi župe. Drobnjak, kot ena izmed ključnih sestavin, je bil na voljo spomladi in poleti, kar je spodbudilo sezonsko pripravo. Ob tem so se v družinah ohranjali tudi nasveti o gojenju in nabiranju drobnjaka. Da pa so imeli na zalogi drobnjak tudi čez zimo, so ga nasekljali in posušili.

Delavnice in prireditve danes: V zadnjih letih so delavnice in dogodki, kot je Mesec drobnjakovih štrukljev, poskrbeli za to, da se tradicija ne le ohranja, ampak tudi širi med nove generacije.

Kakšen pomen imajo drobnjakovi štruklji na žup za identiteto Poljanske doline?

Drobnjakovi štruklji na žup imajo za identiteto Poljanske doline velik kulturni, zgodovinski in družbeni pomen, saj so globoko prepleteni z njenim vsakdanjim življenjem, vrednotami in tradicijo. Prikazujejo spoštovanje do preprostih, lokalnih sestavin, hkrati pa izražajo bogastvo tradicije, ki je značilna za Poljansko dolino. Drobnjakovi štruklji so postali kulinarčni ambasador Poljanske doline, privabljajo obiskovalce in jih povezuje z bogato kulturno in naravno dediščino doline. Z vključevanjem te jedi v turistično ponudbo se spodbuja prepoznavnost kraja in ohranjanje lokalnih vrednot.

Kako bi opisali značilnosti drobnjakovih štrukljev, ki jih ločijo od drugih vrst štrukljev v Sloveniji?

Drobnjakovi štruklji na žup se od drugih vrst štrukljev v Sloveniji razlikujejo po svojih sestavinah, načinu priprave in kulturnem kontekstu, ki jih opredeljuje kot posebno jed Poljanske doline. Drobnjak daje štrukljem poseben, osvežilen in aromatičen okus. Kot sezonska sestavina, ki je pogosto sveže nabrana z domačih vrtov, poudarja povezanost z naravo in lokalnim okoljem.

Priprava na "žup" – Ena od zanimivih lastnosti je, da se drobnjakovi štruklji postrežejo na "žup", kar pomeni, da so kuhani v slanem kropu z maslom. To jih loči od bolj suhih štrukljev, ki jih postrežemo z drobtinami, smetano ali s prelivom. Nadev je preprost, sestavljen iz jajc, masla in obilne količine drobnjaka in tako predstavljajo preprosto, a premišljeno uporabo lokalnih sestavin, kar je značilnost tradicionalne kulinarike tega območja.

Kako ste prišli na idejo, da vključite drobnjakove štruklje na UNESCO seznam?

Ideja za vključitev drobnjakovih štrukljev na UNESCO seznam izhaja iz želje po ohranjanju in promociji te edinstvene kulinarčne dediščine Poljanske doline. Z vidika pomena in ohranjanja tradicije: drobnjakovi štruklji na žup so več kot le jed – so simbol domačnosti in tradicije, ki se je skozi generacije ohranila na tem območju. Njihova umestitev na UNESCO seznam bi zagotovila, da se ta dediščina ohranja in prenaša tudi na prihodnje rodove. Z vpisom na

UNESCO seznam bi se povečala tudi prepoznavnost lokalne identitete, ker so drobnjakovi štruklji tesno povezani s Poljansko dolino in njenim značajem. Preko UNESCO priznanja bi lahko še bolj poudarili unikatnost naše kulturne in kulinarične dediščine, kar bi pripomoglo k promociji kraja na mednarodnem nivoju. Prav tako so nas uspešne slovenske prakse, kot je vključitev Škofjeloškega pasijona in čebelarstva na UNESCO seznam, spodbudile, da prepoznamo vrednost naše dediščine in naredimo korak naprej za njeno globalno prepoznavnost. Pobuda je nastala tudi ob sodelovanju z lokalnimi zgodovinarji, etnologi in lokalnimi gostinci, ki so potrdili edinstvenost drobnjakovih štrukljev in njihovo vrednost kot kulturna dediščina.

Proces nominacije za UNESCO je odlična priložnost tudi za krepitev vezi znotraj lokalne skupnosti, saj vključuje prebivalce, šole, gostince in kulturne ustanove v skupni cilj – ohraniti našo dediščino in jo deliti s svetom.

Ideja torej izhaja iz prepričanja, da so drobnjakovi štruklji del izjemnega bogastva Poljanske doline, ki si zasluži biti prepoznano in cenjeno tudi na globalni ravni.

Ali mislite, da bi bila Slovenija oz. Poljanska dolina bolj prepoznavna, ko bi štruklji postali del tega prestižnega seznama?

Da, vključitev drobnjakovih štrukljev na UNESCO seznam bi zagotovo povečala prepoznavnost Slovenije, še posebej Poljanske doline, na mednarodnem nivoju. UNESCO status prinaša svetovno priznanje, saj organizacija poudarja vrednost kulturne dediščine, ki presega lokalne in nacionalne okvirje. Drobnjakovi štruklji bi postali ambasador kulturne in kulinarične dediščine Slovenije v svetu.

Ljudje po svetu iščejo avtentična doživetja. Drobnjakovi štruklji na žup bi postali magnet za turiste, ki cenijo tradicionalno kuhinjo, regionalno dediščino in edinstvena kulturna doživetja. Poljanska dolina bi postala še bolj priljubljena destinacija za gurmanski turizem. Slovenija je že znana po svojih naravnih lepotah in trajnostnem turizmu. UNESCO priznanje za drobnjakove štruklje bi dodalo novo dimenzijo prepoznavnosti – poudarilo bi našo bogato kulinarično tradicijo in prispevek k ohranjanju lokalne dediščine. Drobnjakovi štruklji so simbol trajnostne kulinarike, saj so pripravljene iz preprostih, lokalnih sestavin. UNESCO status bi lahko povečal zanimanje za uporabo tradicionalnih in trajnostnih praks v kulinariki po Sloveniji. Uspeh drobnjakovih štrukljev bi lahko spodbudil tudi druge slovenske regije, da prepoznajo in promovirajo svoje posebnosti. To bi utrdilo podobo Slovenije kot države, bogate s kulturnimi in kulinaričnimi zakladi.

Vpis drobnjakovih štrukljev na UNESCO seznam bi bil pomemben korak k povečanju prepoznavnosti Poljanske doline in Slovenije. Poleg ohranjanja dediščine bi pripomogla k gospodarskemu, kulturnemu in turističnemu razvoju regije ter Sloveniji dala še eno prepoznavno značilnost na svetovnem zemljevidu.

Kako bi uvrstitev na UNESCO seznam vplivala na ohranitev in promocijo lokalnih kulinaričnih tradicij?

Uvrstitev drobnjakovih štrukljev na UNESCO seznam bi imela pomemben vpliv na ohranitev in promocijo lokalnih kulinaričnih tradicij, saj bi ustvarila nove priložnosti za razvoj, izobraževanje in prepoznavnost. UNESCO status bi spodbudil večjo zavzetost lokalnih skupnosti, šol in društev za prenos znanja o pripravi drobnjakovih štrukljev na mlajše generacije.

Formalizacija tradicije. Postopki priprave bi se dokumentirali in standardizirali, kar bi zagotovilo, da se originalna receptura in postopki ohranijo neokrnjeni.

Promocija kulinarike kot turistične izkušnje. Ljudje, ki iščejo edinstvena kulinarična doživetja, bi bili privabljeni v Poljansko dolino, kar bi povečalo lokalni obisk. Gostinski obrati bi lahko drobnjakove štruklje na žup vključili v svoje ponudbe kot posebno lokalno jed, kar bi povečalo povpraševanje. Organizacija delavnic, predavanj in dogodkov bi pripomogla k ozaveščanju o

pomenu lokalne kulinarike. UNESCO status bi okrepil sodelovanje med šolami, gostinci in lokalnimi društvi, kar bi prispevalo k aktivnejšemu ohranjanju tradicije. Drobnjakovi štruklji bi dobili večjo izpostavljenost v medijih, kar bi pripomoglo k prepoznavnosti tudi drugih lokalnih kulinarčnih posebnosti. UNESCO status pogosto pritegne pozornost raziskovalcev, novinarjev in gastronomskih navdušencev, kar bi spodbudilo promocijo Poljanske doline na globalni ravni.

UNESCO status ne bi le ohranil drobnjakovih štrukljev kot pomembne dediščine, ampak bi jih postavil v središče pozornosti kot simbol trajnosti, lokalne identitete in kulinarčne ustvarjalnosti. To bi ustvarilo neprecenljivo platformo za promocijo Poljanske doline in njenih kulinarčnih tradicij na svetovni ravni.

Kako pomembno je sodelovanje z mladimi generacijami pri prenosu znanja o pripravi drobnjakovih štrukljev?

Sodelovanje z mladimi generacijami je ključnega pomena za ohranitev in nadaljevanje tradicije priprave drobnjakovih štrukljev na žup.

Mladi so most med preteklostjo in prihodnostjo. Če se naučijo postopkov priprave drobnjakovih štrukljev, bodo znanje prenesli naprej in zagotovili, da se dediščina ne izgubi. Velik pomen ima tudi 'učenje iz prve roke'. Neposredno sodelovanje s starejšimi generacijami omogoča mladim, da osvojijo avtentične tehnike priprave štrukljev, ki jih ni mogoče popolnoma zapisati ali posneti.

Mladi lahko s svežimi idejami prispevajo k promociji drobnjakovih štrukljev, na primer s sodobnimi tehnikami priprave, vključitvijo jedi v nove kulinarčne koncepte ali inovativno uporabo lokalnih sestavin. S sodelovanjem pri dogodkih, kot so delavnice in tematski dnevi, mladi dodajajo energijo in nove pristope k širjenju tradicije. Tradicionalne recepte lahko mladi prilagodijo sodobnemu življenju, pri čemer ohranjajo bistvo dediščine. Sodelovanje pri pripravi drobnjakovih štrukljev ustvarja tudi priložnost za medgeneracijsko druženje, izmenjavo zgodb in izkušenj, kar je pomembno za krepitev družinskih in skupnostnih vezi.

Sodelovanje z mladimi je naložba v prihodnost. Preko njihovega navdušenja in vključevanja se tradicija priprave drobnjakovih štrukljev ne samo ohranja, temveč tudi raste in se prilagaja sodobnemu času. Njihova vloga je bistvena za zagotavljanje, da ta kulinarčna dediščina ostane živa in cenjena še mnogo generacij.

Kako boste zagotovili, da bo priprava drobnjakovih štrukljev na žup ostala tudi v prihodnosti?

Zagotavljanje, da priprava drobnjakovih štrukljev na žup ostane živa tudi v prihodnosti, zahteva premišljeno načrtovanje in široko vključevanje skupnosti.

Medgeneracijski prenos znanja. Organizacija rednih delavnic za otroke, mladino in odrasle, kjer se bodo učili tradicionalne priprave drobnjakovih štrukljev. Vključitev priprave drobnjakovih štrukljev v učne načrte lokalnih šol, da bi mladi odraščali z zavedanjem o pomenu te dediščine.

Zapisovanje receptov. Priprava knjig, zbornikov in spletnih virov, ki dokumentirajo recepte, postopke in zgodovino drobnjakovih štrukljev.

Video posnetki. Snemanje priprav v sodelovanju z lokalnimi kuharji in prebivalci za ohranitev vizualnih in praktičnih elementov priprave.

Zgodbe in pričevanja. Zbiranje zgodb in spominov starejših generacij o pripravi drobnjakovih štrukljev, da se zajame tudi kulturni kontekst.

Mesec drobnjakovih štrukljev. Nadaljevanje in širitev tematskih dogodkov, kjer se drobnjakovi štruklji predstavljajo širši javnosti.

Povezovanje s turizmom. Vključitev drobnjakovih štrukljev v turistične pakete, kot so kulinarčne ture, obiski lokalnih gostiln in doživetja, povezana z njihovo pripravo.

Partnerstva. Sodelovanje z gostinci, pridelovalci in lokalnimi društvi, da vsi prispevajo k ohranjanju tradicije.

Inovacije. Spodbujanje mladih kuharskih mojstrov, da prilagajajo recept novim okusom, vendar s spoštovanjem do tradicije.

Z doslednim vlaganjem v izobraževanje, promocijo in vključevanje celotne skupnosti lahko zagotovimo, da priprava drobnjakovih štrukljev na žup ostane ponos Poljanske doline in dragocen del slovenske kulinarične dediščine tudi v prihodnjih generacijah.

Kaj bi želeli sporočiti drugim manjšim lokalnim skupnostim v Sloveniji, ki želijo zaščititi kulinarično dediščino na podoben način?

Zavedajte se vrednosti svoje dediščine in spoštujte tradicijo. Prepoznajte edinstvenost svoje kulinarične dediščine in njen pomen za vašo skupnost. Vsaka lokalna jed je del večje zgodbe naše nacionalne identitete. S sodelovanjem, vztrajnostjo in ljubeznijo do tradicije lahko tudi manjše skupnosti dosežejo velike uspehe pri ohranjanju svoje kulinarične dediščine. To, kar se zdi vsakdanje ali lokalno, ima lahko velik kulturni in gospodarski potencial. Vaša edinstvenost je vaša moč, zato jo ponosno delite s svetom!

3.4 Intervju z županom Milanom Čadežem

V januarju 2025 je Zavod Poljanska dolina v sodelovanju z Občino Gorenja vas - Poljane že drugo leto organiziral mesec drobnjakovih štrukljev na žup. Na novinarski konferenci, ki so jo poimenovali Zavita tradicija, servirana z mladostjo, sva pri prikazu izdelave drobnjakovih štrukljev sodelovali tudi sami. Po dogodku sva se odločili, da nekaj vprašanj zastaviva županu, ki si prizadeva, da bi bili drobnjakovi štruklji na žup vpisani na Unescov seznam.

1. Kakšen pomen imajo drobnjakovi štruklji na žup za vašo občino in kako so postali del lokalne dediščine?

Drobnjakovi štruklji imajo velik pomen v naši Poljanski dolini kot tradicionalna jed, ki je tudi del prehranske dediščine. V zadnjih dveh letih smo spoznali, da so drobnjakovi štruklji še kako poznani v naših krajih.

2. Kako občina podpira ohranjanje kulinarčne dediščine, kot je ta jed?

Podpiramo jo preko našega Zavoda Poljanska dolina s promocijskimi dogodki in ob mesecu drobnjakovih štrukljev v začetku leta.

3. Kakšno vlogo ima lokalna gastronomija pri promociji občine in privabljanju turistov?

Ravno zaradi tega smo se odločili za ta korak z drobnjakovi štruklji, pred tem smo pa uspešno iz »pepela« potegnili tudi čaj Tarjak iz bezgovih jagod. Obe naši dobroti ponujamo tudi na Dvorcu Visoko in tukaj smo uspešni, povpraševanje gostov je veliko.

4. Kako vidite prihodnost ohranjanja tradicionalnih jedi v današnjem času, ko se pogosto spreminjajo prehranjevalne navade?

Na vseh nas je, da ohranjamo to našo tradicijo, delo naših prednikov. Ne glede na to, če se navade spreminjajo, se vedno bolj sprašujemo, kako so jedli včasih. Vedno poudarjam, da nam ni potrebno veliko izumljati, samo tradicijo je potrebno pravilno umestiti v današnji čas.

5. Ali so štruklji postreženi tudi ob občinskih dogodkih, prireditvah?

Zaenkrat na teh dogodkih ne, so pa vedno na jedilniku ob sprejemih za moje goste.

6. Kako vključujete mlajše generacije v ohranjanje teh tradicij?

Ravno v letošnjem letu smo želeli, da se prav osnovne šole z učenci predstavijo na tiskovni konferenci in to nam je zelo lepo uspelo, bilo je res odmevno, še enkrat najlepša hvala za sodelovanje. Raziskovalne naloge, turistične tržnice in drugi dogodki prispevajo k poznavanju naše lokalne hrane in to so prave poti. Kar tako naprej ...

7. V zadnjem letu ste obiskovali mlade. Kaj menite, kakšen odnos gojijo do tradicije, kulturne dediščine?

Zelo, zelo sem zadovoljen z odnosom mladih do naše tradicije. Vidim, da se doma dobro pozanimamo o določeni vsebini, ko gre za sodelovanje. Res pohvalno! V teh letih županovanja sem opazil, da je na prireditvah v šolah vedno več povezav z domačo kulturo, športom in tradicijo, lepo negujete naše Poljansko narečje, na valetah pa harmonika. Res pohvalno!!!

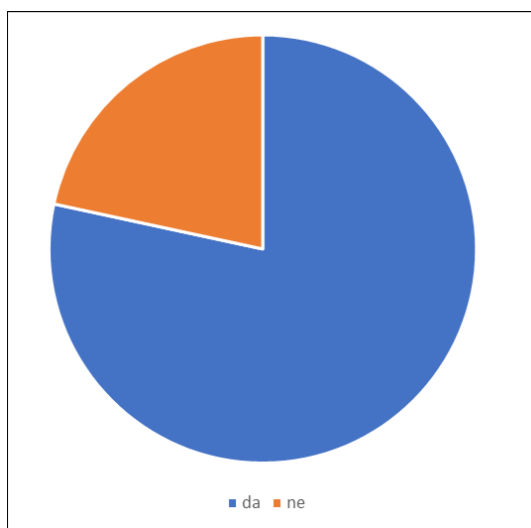


Slika 15: Novinarska konferenca na Dvorcu Visoko

3.5 Analiza anketnega vprašalnika – učenci OŠ Ivana Tavčarja Gorenja vas

Učencem tretjega, šestega in devetega razreda ter učencem, ki obiskujejo izbirne predmete sodobna priprava hrane in načini prehranjevanja, sva zastavili anketni vprašalnik o poznavanju drobnjakovih štrukljev na žup. Podatke sva zbirali od 16. do 24. decembra 2024. Na vprašanje je odgovorilo 222 učencev.

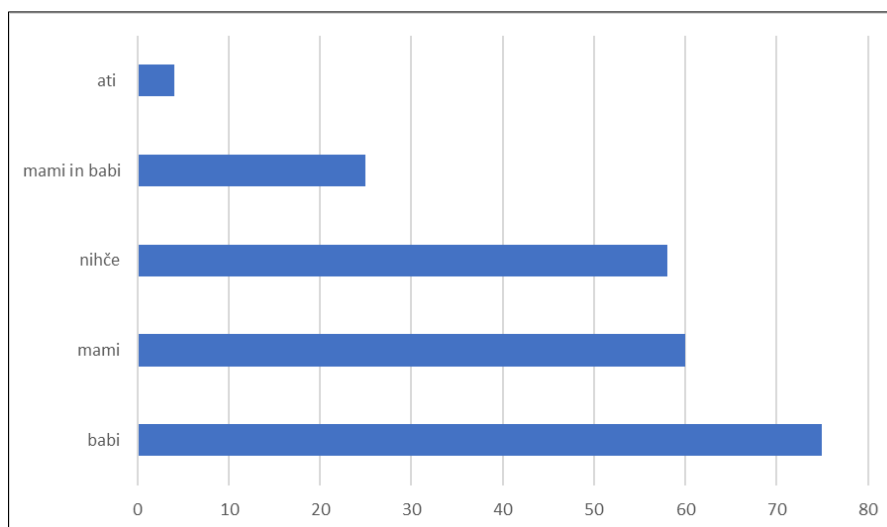
1. Ali poznaš drobnjakove štruklje na žup?



Graf 1: Poznavanje drobnjakovih štrukljev

Večina učencev drobnjakove štruklje na žup pozna (174), nekateri pa zanje še niso slišali (48).

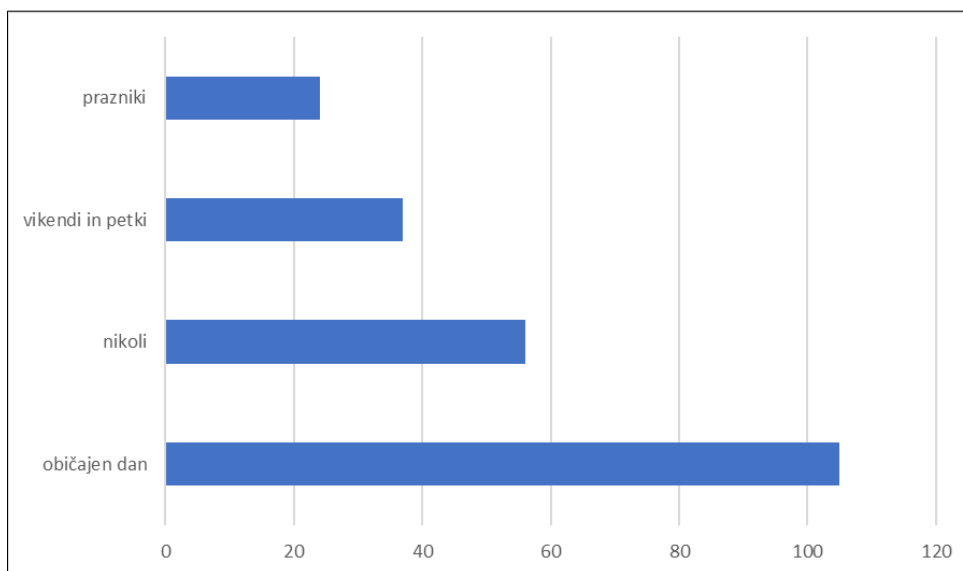
2. Kdo pri vas doma pripravlja drobnjakove štruklje?



Graf 2: Kdo pripravlja drobnjakove štruklje?

Največkrat se pojavi odgovor, da štruklje pripravlja babi (75), sledi odgovor mami (60), v družinah številnih pa drobnjakovih štrukljev sploh ne pripravljajo (58). Občasno jed s skupnimi močmi pripravljata mami in babi (25), v redkih primerih pa štruklje pripravlja ati (4). Ponekod pri pripravi pomagajo tudi učenci sami (10), njihove sestre (2), teta (2) in star ata (3).

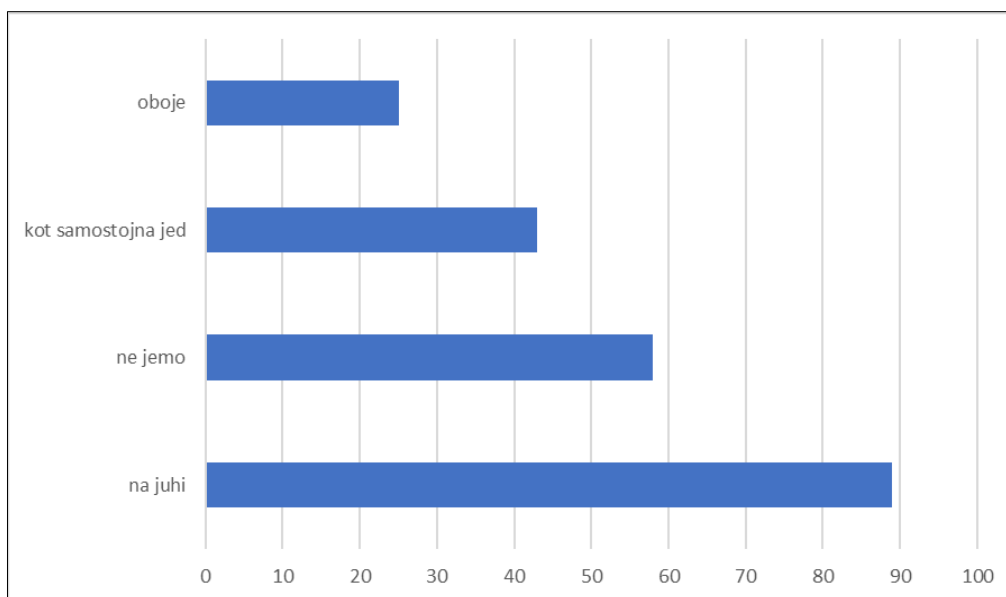
3. Ob katerih priložnostih se štruklji znajdejo na meniju?



Graf 3: Kdaj so štruklji na meniju?

Iz zgornjega grafa lahko razberemo, da so drobnjakovi štruklji na žup na jedilnikih največkrat kar na običajen dan (105). Veliko učencev štrukljev sploh nima na jedilniku (56), se pa štruklji znajdejo na jedilniku tudi ob vikendih in petkih, v času posta (37), nekateri pa imajo štruklje na jedilniku ob raznih praznikih in drugih praznovanjih (24).

4. Ali pripravljate in jeste štruklje na juhi ali kot samostojno jed?



Graf 4: Štruklje na juhi ali kot samostojna jed?

Večinoma učenci štruklje pripravljajo na juhi, kot je značilno za to območje (89), pri nekaterih se sploh ne znajdejo na krožniku (58), pripravljajo se tudi kot samostojna jed (43), nekateri pa jih pripravljajo v obeh različicah (25). Sedem učencev na to vprašanje ni podalo odgovora.

5. Kaj imate navadno zraven drobnjakovih štrukljev na žup?

Največ vprašanih je odgovorilo, da poleg drobnjakovih štrukljev na žup ne uživajo drugih prilog (110). Ostali so zapisali, da imajo kot prilogo: kruh, krompir, govejo juho, obaro, porovo omako, nudeljne, zelenjavo, klobaso, ocvirke, pomfri, makarone, omake, šmorn, kroglice, jabolčni štrudelj, sladkor, puding, kompot, solato, ocvirkovco, piščanca in pečenko. Najpogosteje so se ponavljale priloge, kot so kruh, krompir in sladkor.

6. Kako pri vas imenujete štruklje "na žup"? Ali poznaš še kakšno drugo ime za to jed?

Večina učencev jed poimenuje kar tradicionalno – drobnjakovi štruklji na žup. Veliko učencev ime krajša in jih poimenujejo samo drobnjakovi štruklji ali štruklji na žup. Med odgovori pa so se znašla še imena, kot so: drobnjakovi štruklji v juhi, drobnjakova župa, župa s štruklji, tamali štruklji, štruklji na vod, drobnjakovi štrukeljci, štrukeljci iz drobnjaka, štruklji v omaki, knedli, štrukljeva župa in gorenjevaški štruklji na žup.

7. Kako bi ti imenoval drobnjakove štruklje?

Večina vprašanih je na vprašanje odgovorila, da tako kot sedaj. Ponavljal se je tudi odgovor poljanski štruklji (na juhi), občasno pa so se našli tudi učenci z zelo izvirnimi idejami (drobnjakove žogice, plavajoči štruklji, drobni štruklji, drobnjački, zeleni štruklji v juhi, knedli, mokri štruklji, drobnjakovci, odlični štruklji poljanskega, postni štruklji, leteči štruklji, droboštruklji, ta majčkeni štruklji, drobnjakovi navihančki, drobni štruklji, drobnjakovi zavitki ter pomladni štruklji).

8. Ali bi želeli, da bi drobnjakovi štruklji postali bolj poznani tudi izven Poljanske doline? Kako bi jih promovirali?

Večina učencev si želi, da bi se tradicija drobnjakovih štrukljev širila še po drugih delih Slovenije ali morda celo po svetu (144). Promovirali bi jih na načine, kot so:

- oglasi na spletu, televiziji, novicah, radiu,
- plakati z recepti, obešeni po oglasnih deskah ter ob cesti,
- dogodki po Sloveniji, kjer bi se pripravljalo drobnjakove štruklje,
- jed bi bila postrežena v gostilnah, restavracijah, v večjih mestih, kočah in hribih,
- objavljanje fotografij na družbenih omrežjih,
- prikaz priprave prijateljem, sorodnikom,
- prireditve in sejmi o drobnjakovih štrukljih,
- degustacija jedi ljudem iz drugih koncev Slovenije,
- YouTube video o drobnjakovih štrukljih in njihovi pripravi,
- tržnice v večjih mestih, na katerih bi prodajali drobnjakove štruklje,
- priprava štrukljev v MasterChefu,
- letaki o drobnjakovih štrukljih na žup,
- spletna stran namenjena le drobnjakovim štrukljem.

Dobrih 35 % učencev pa je izrazilo željo, da se drobnjakovi štruklji ne bi promovirali, saj bi tako lahko ljudje pozabili, da prihajajo iz Poljanske doline in bi postali preprosta vsakdanja jed.

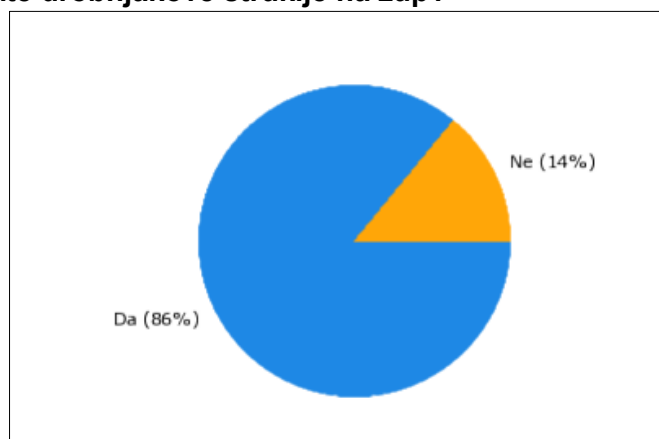
9. Kakšen je vaš odnos do drobnjakovih štrukljev kot enega izmed pomembnih delov kulturne dediščine Poljanske doline?

Večina učencev na to vprašanje ni odgovorila, tisti, ki pa so, so dejali, da so jim štruklji všeč in jih doma večkrat pripravijo za kosilo. Želijo si, da bi se jed prenašala tudi med naslednje generacije in bi za vedno ostala del kulturne dediščine.

3.6 Analiza anketnega vprašalnika – starši učencev OŠ Ivana Tavčarja Gorenja vas

V aplikaciji 1KA sva izdelali anketni vprašalnik za starše tretješolcev, šestošolcev in devetošolcev OŠ Ivana Tavčarja Gorenja vas. Povezavo do anketnega vprašalnika je mentorica poslala po elektronski pošti. Od 18. do 27. decembra 2024 je na vprašanja odgovorilo 78 staršev od 340.

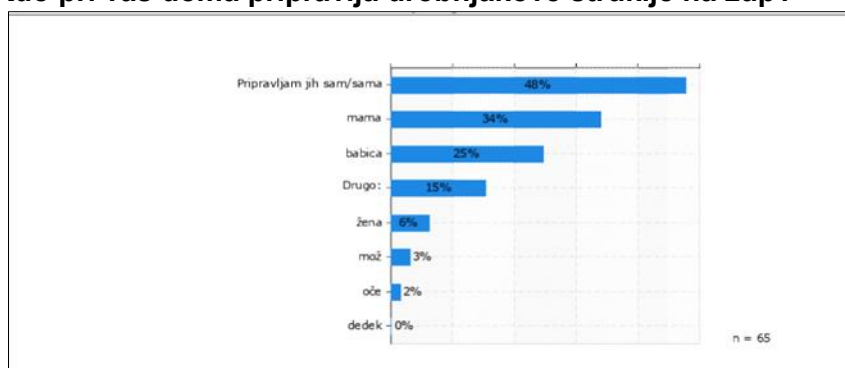
1. Ali poznate drobnjakove štruklje na žup?



Graf 5: Ali poznate drobnjakove štruklje na žup?

Večina staršev pozna drobnjakove štruklje na žup (86 %), 14 % staršev je odgovorilo, da drobnjakovih štrukljev na žup ne pozna, zato so na tem mestu zaključili z reševanjem spletne ankete.

2. Kdo pri vas doma pripravlja drobnjakove štruklje na žup?

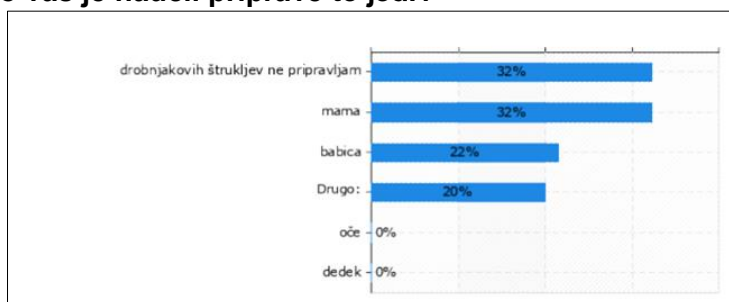


Graf 6: Kdo pripravlja drobnjakove štruklje?

Na zgornjem grafu so prikazani odgovori. Mame, babice oz. anketiranci sami v največji meri pripravljajo drobnjakove štruklje na žup.

Pod drugo so napisali še, da jih pripravlja tašča (5 odgovorov). Anketirani je dopisal, da jih je pripravljala pokojna babica.

3. Kdo vas je naučil priprave te jedi?



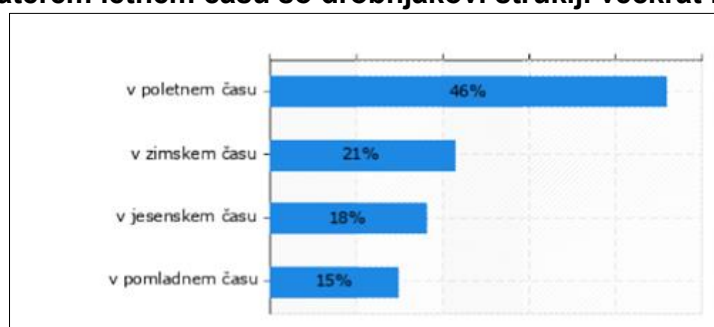
Graf 7: Kdo vas je naučil priprave te jedi?

Znanje o tej jedi so jim posredovale mame, babice. Pod drugo so anketirani dopisali, da so recept našli na spletu oz. v knjigi. Številni so se sami naučili priprave te jedi. Znanje je v dveh primerih z anketiranimi delila tašča. Nekaj pa jih je odgovorilo, da štrukljev ne pripravljajo.

4. Ob katerih priložnostih se štruklji znajdejo na meniju (prazniki, vikendi, na običajen dan)?

Največ anketiranih (40) je zapisalo, da se štruklji znajdejo na krožniku na običajen dan. Sledijo odgovori, da si štruklje privoščijo za praznike – predvsem ob rojstnih dnevih in godovih. Nadalje štruklje radi jedo čez vikende in ob petkih (v času posta). Štruklji so pogosto na meniju tudi takrat, ko je čas drobnjaka.

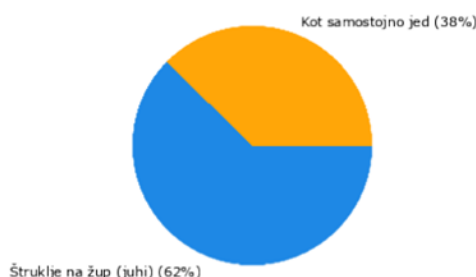
5. V katerem letnem času so drobnjakovi štruklji večkrat na meniju?



Graf 8: V katerem letnem času so na meniju?

Zgoraj vidimo, da so drobnjakovi štruklji pogosto na krožniku v poletnem času, presenetljivo veliko si jih privoščijo v zimskem času, sledita jesenski in pomladni čas.

6. Pripravljate oz. jeste štruklje na juhi ali kot samostojno jed?



Graf 9: Na juhi ali samostojna jed?

Pri tem vprašanju so suvereno odgovorili, da drobnjakove štruklje jedo na juhi (62 %), 38 % vprašanih ima štruklje kot samostojno jed.

7. Kaj navadno postrežete zraven drobnjakovih štrukljev na žup?

33 vprašanih je odgovorilo, da poleg štrukljev ne jedo ničesar, ker naj bi šlo za samostojno oz. glavno jed. Ostali so zapisali, da imajo poleg drobnjakovih štrukljev kruh, (zeleno) solato, kompot, sladico, marmeladne buhteljne, gratinirane skutine palačinke, ajdove žgance, meso, krompir in palačinke. Najpogosteje se ob štrukljih pojavijo kruh, solata in palačinke.

8. Katere sestavine uporabljate za pripravo drobnjakovih štrukljev?

Sodelujoči so zapisali, da za pripravo drobnjakovih štrukljev potrebujejo moko, drobnjak, maslo, sol, kis, jajce, smetano, vodo, orehe, olje, vlečeno testo, krušne drobtine, kislo smetano in kakav. Več kot polovica sodelujočih za pripravo potrebuje samo moko, jajca, olje in drobnjak.

9. Katere sestavine uporabljate za pripravo »župe«?

Za pripravo juhe potrebujejo vodo, v kateri so kuhali štruklje, (domačo) vegeto, (pogreto) maslo, sol, vodo, govejo juho z jušno zelenjavo, domače začimbe za juho, zeliščno sol, vrelo vodo, goveje meso, čebulo, korenje, por, zeleno, luštrek, poper, zabelo, argo kocko, drobtine, kokošjo juho, jušno osnovo, mleko, sladko smetano, zelenjavno kocko. Večina sodelujočih pa potrebuje samo vodo ter sol in poper.

10. Kako pri vas imenujete štruklje »na žup«? Ali poznate še kakšno drugo (narečno) ime za to jed?

Številni sodelujoči pravijo, da ne poznajo drugega poimenovanja za to jed. Nekateri pa so zapisali sledeča poimenovanja:

- štruklji na žup,
- drobnjakovi štruklji na žup,
- štruklji u žup,
- štruklji v žup,
- maslena župa z drobnjakom,
- štruklički na žup,
- drobnjakovi štruklji v juhi.

Nekdo je zapisal, da drobnjakov štrukelj pomeni drobnjakovo potico, medtem ko so drobnjakovi štruklji v juhi. Naslednji sodelujoči pa pravi, da je drobnjakov štrukelj pečen, medtem ko so drobnjakovi štruklji v juhi.

11. Kako bi vi imenovali drobnjakove štruklje?

Sodelujoči so nanizali sledeče odgovore:

- plavajoči štrukeljci,
- štruklički,
- slani štruklji,
- drobnjački.

Več kot polovica sodelujočih bi ohranila dosedanje poimenovanje.

12. Ali bi želeli, da bi drobnjakovi štruklji postali bolj poznani tudi izven Poljanske doline? Kako bi jih promovirali?

Skoraj večina sodelujočih si želi, da bi drobnjakovi štruklji postali prepoznavni tudi izven Poljanske doline. Predlagajo sledeče:

- (različne) degustacije na prireditvah in dogodkih,
- promocije na menijih (lokalnih) gostincev in na turističnih kmetijah,
- reklame v oglasih, medijih, na Facebooku ...
- prisotnost na kmečkih tržnicah, sejmih, kjer sodeluje Zavod Poljanska dolina,
- promocije v okviru blagovne znamke Poljanska dolina, dežela pod Blegošem,
- možnost izbire online naročila v lokalni restavraciji,
- delavnice s tečaji priprave štrukljev,
- promocije z (različnimi) degustacijami štrukljev,
- šolske naloge,
- okrogle mize, festival na Visokem,
- prodaja zamrznjenih štrukljev v trgovinah, promocije preko spletnih strani,
- dan štrukljev na Visokem.

Večina sodelujočih si želi, da bi bili drobnjakovi štruklji na meniju pri vseh lokalnih gostincih. Nekdo je zapisal, da gre za tako zelo specifično jed, ki se jo je treba tudi navaditi jesti in ne samo skuhati.

13. Kakšen je vaš odnos do drobnjakovih štrukljev kot enega izmed pomembnih delov kulturne dediščine Poljanske doline?

Dobili smo naslednje zapise (*odgovore smo pustili v originalnem zapisu*):

- Šele letos sem jih spoznala, odlični so, zato je prav, da se to ohranja.
- Spoštujem dediščino, ker ohranja zavest naših prednikov in njihovega (bornejšega) življenja.
- Vesela sem, da jih vsi v družini radi jedo, jaz jih naredim iz svežega domačega drobnjaka – spomladanska specialiteta.
- Jed naših staršev.
- So pomembni za ohranjanje kulturne dediščine.
- To staro kmečko jed cenim.
- Do nedavnega neprepoznani kot del kulturne dediščine.
- Jih imam rada, prav pa je, da jih tudi drugi poznajo.
- Verjetno dober, jih večkrat delamo ... kot prilogo ali na žup.
- Ker mi štruklji niso dobri, težko gojimo odnos do kulturne dediščine.
- Menim, da Poljanska dolina poleg štrukljev lahko ponudi še veliko drugih zanimivih jedi.
- Ne vem, da je to del kulturne dediščine.
- Velik, ker je to naše, vendar se tega premalo zavedamo.
- Spoštujemo to, da je prva omemba in izvor jedi nastala ravno v naših krajih.
- Pomembno je, da se prenaša iz roda v rod in da ponovno prihaja na naše jedilnike.
- Ohranjamo njihovo prepoznavnost, preprostost, da tudi mlajša generacija ve, kaj je to.
- Nekaj kar na našem koncu šteje.

- To je zame poznana jed iz otroštva.
- Ne maram jih, ker ne jem drobnjaka.
- Do pred kratkim sploh nisem vedela, da so drobnjakovi štruklji del kulturne dediščine naše doline.
- Zagotovo med prvimi izbirami, tudi zaradi nostalgije in tradicije.
- Dobra hrana in naučiti ter spodbujati je treba mladino, da jih bodo tudi oni znali pripravljati.
- Ena najljubših jedi na našem meniju. Je pa žalostno, da jih gostinci (tudi v Poljanski dolini) nimajo na meniju.
- Tako kot marsikaj so tudi štruklji na žup pomemben del naše tradicije, pri nas jih radi jemo vsi, odrasli in otroci.
- Pozitiven, spoštljiv.
- Meni niso najbolj všeč na žup.

14. Ali bi z nami delili še kakšno zgodbo, spomin, anekdoto, v povezavi z drobnjakovimi štruklji na žup?

Sodelujoči so z nami delili tudi spomine in anekdote. Nekatere *(v originalnem zapisu)* izpostavljamo spodaj:

- Da so otrokom boljši rahlo razkuhani, kuharici pa ne.
- Vedno jih je kuhala stara mama.
- Moja najljubša otroška jed. Ko sem prebolela korono, moj okus ni več isti, kadar jem drobnjak.
- Kot otrok sem jih oboževala, zato jih še danes kuham možu in otrokoma.
- Pri nas so štruklji na meniju tudi, ko ima kdo od domačih god, da je malo »počaščen«.
- Spomnim se, kako mi je mama kazala, kako jih je treba rezati s krožnikom.
- Stara mama je naredila zelo dobre. Jedli smo jih še hladne in posladkane popoldne za sladico, brez juhe.
- Gospa, ki je tašči in tASTU zapustila kmetijo (in tašči predstavila to jed), si je kuhala sama. Kadar so bili za kosilo štruklji v žup, pa si jih je vedno privoščila en krožnik – ker za enega samega človeka jih pa ni vredno kuhati.
- Moja mami je vedno pripravila te štruklje brez drobnjaka.
- To je jed, ki se je velikokrat jedla ob petkih (postna jed). Drobnjak dobro uspeva na vrtovih, zato je to zelo uporabna in nasitna jed.
- Po predbirmanskem srečanju v župnišču smo imeli na večerji škofa. Seveda smo mu pripravili drobnjakove štruklje, a so bili malo predolgo v vodi in so se razkuhali. Čeprav so bili zelo okusni in jih je škof pohvalil, je potem rekel: »Nocoj smo pa predolgo klepetali v župnišču!« Ja res, če bi prej sedli za mizo, bi bili štruklji ravno prav skuhani in še okusnejši, a očitno so mu teknili ...
- Ko sem bil še otrok, mi je bila to ena od najbolj cenjenih jedi (četudi sem jih rad jedel). Starejši ko sem postajal, bolj je zrasla njihova veljava (v smislu, da je res dogodek).
- Ko jih mama pripravi, so všeč tudi mojim otrokom.

- Babica je pri nas pogosto namesto drobnjakovih štrukljev kuhala ajdove štruklje z orehi na žup. Ti so bili še boljši, ker smo jih lahko posuli s sladkorjem, in smo jih jedli sladke oz. v sladki župi.
- Spomin na mamo.

15. Ob koncu vas prosimo, da z nami delite še vaš recept oz. postopek priprave drobnjakovih štrukljev na žup.

naredimo testo, da zvaljamo in razvlečemo, posujemo z drobnjakom in zvijemo. štruklje narežemo s krožnikom in jih zakuhamo v slan krop.
postopek priprave in recept je bil podrobno predstavljen na festivalu turizmu pomaga lastna glava - oddelek iz sovodnja.
v multipraktik z nožem zamesimo testo.moka cca 300g 1 jajce malo olja sol in mlačno vodo 2.5 dcl.testo razvlečemo namažemo maslo in potresemo z drobnjakom.narežemo in damo v soljeno vodo .po vodi še dodamo pregreto maslo.
naredimo vlečeno testo, premažemo z jajci, posujemo drobnjak zavijemo, narežemo na majhne štrukeljčke in skuhamo v vodi, kateri dodamo maslo.
to je skrivnost :)
vlečeno testo zvaljam, pomažem z maslom in žvrkljanim jajcem, potresem z drobnjakovi. uporabim tudi zmrzjenega. zvijem, narežem na štrukeljčke in skuham v slanem kropu, kamor dodam maslo in kdaj tudi drobnjak. kar jih je večka in jih ne skuham, jih zamrznem, da je naslednjič kosilo hitro pripravljeno.
250 g moka, 1 dcl mlačne vode 1 jajce, sol, mali kisa
naredim štruklje in jih skuham v vodi, dodam zabelo.
kulinarka.net
recepta nimam, saj jih sama ne delam
nič posebnega, razen da poenostavim zadevo ko se mi mudi. namesto zvijanja, drobnjak umešam v testo in naredim žličnike
ga nimam
jajce, voda, moka, ugnetem testo, razvaljam, namažem z maslom, potresem drobnjak, zvijem, narežem cca 2 cm-3 cm dolge štrukelce in jih dam kuhat v slan krop, ko so kuhani jih zabelim z maslom in drobtinami.

Slika 16: Recepti 1

pripravi vlečeno testo in ga daj počivat. stopi maslo in mu dodaj drobtine in rumenjake. razvaljaj testo. nadevu dodaj še sneg beljakov in namaži testo. obilno posuj z drobnjakom. zvij. zakuhaj v vrelo juho in kuhaj 10 min. recept iz knjige Janeza Štruklja.
povsem običajen recept, le košček masla v juho.
testo ali naredim ali kupim. po njem pomažem najprej stepeno jajce in nato še pikapam s stopljenim jajcem. posujem narezan drobnjak in zavijem. dam jih tudi v skrinjo in so super, se jim ne pozna. jihica že narejena je bila celo še boljša iz skrine.
strukli (po zgornjih sestavinah) se namazejo, zvijejo, narezejo, kuhajo 20 minut v pripravljeni goveji - kostni juhi, včasih jim dodamo tudi zelenjavo v kosih (korenje, cvetaca)
pripravim testo na odtip - žal nimam vaganih sestavin
domače vlečeno testo raztegnemo, premažemo s stopljenim maslom in razžvrkljanim jajcem, posujemo nasekljan drobnjak. zavijemo in narežemo na majhne štrukeljčke, ki jih kuhamo 20 minut v slanem kropu.
razvlečem tesno, 3/4 testa premažem z razžvrkljanim jajcem ter posujem z drobnjakom, zavijem in z robom krožnika "izrežem" štrukeljce. zavrem vodo, osolim, dodam pol žlice masla in dodam štrukeljce, kuham 30 min. vmes dodam še domačo zelenjavo, včasih tudi malo kisle smetane. to je to.
za testo: moka, jajce, sol, malo olja, voda. zamesim testo, zvaljam, malo namažem z oljem in posujem z drobnjakom zavijem v tanke svaljke in narežem na štrukeljce. zavrem osoljeno vodo z maslom in kumam 20 min.
iz moka, olja, jajc, soli, sladkorja in vode pripravim testo, ga zgnetem in pustim počivati 15 minut. ponovno malo zgnetem in razvaljam, premažem z maslom in posujem s sladkorjem in drobnjakom. zvijem in narežem na štrukeljče, ki jih dam kuhat v vrelo slano vodo. kuham približno eno uro. na koncu zabelim z maslom in postrežem kot samostojno jed. največkrat to pripravim ob petkih, ko smo vzdržni od mesnih jedi.
iz moka,vode in jajc naredim vlečeno testo. drobnjak drobno narežem, testo po primernem počitku razvlečem na prtuo
zamesim testo, pustimo počivat min. 30 minut, razvaljamo, namažemo s stopljenim maslom in kislom smetano, potresemo drobnjak, zavijemo, razrežemo na majhne štrukeljčke. kuhamo jih v slanem kropu 15-20 min, malo pred koncem dodamo malo mleka ali sladko smetano.

Slika 17: Recepti 2

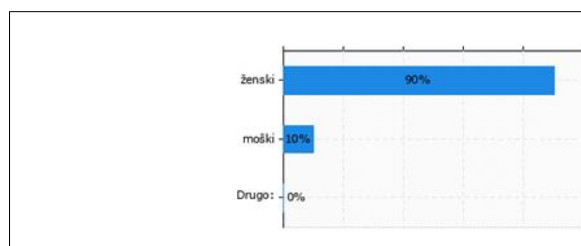
ga nimam, dela jih tašča :)

domače vlečeno testo, ki počiva vsaj eno uro, zelo drobno narezan drobnjak, najbolje svež. po raztegnjenem testu najprej polijem raztopljeno maslo, potem posujem z drobnjakom, zavijem, narežem zelo drobne štrukeljčke. skuham v slanem kropu, ki mu dodam malo masla.o

delam jih po receptu iz kuharske knjige sestre vendeline

Slika 18: Recepti 3

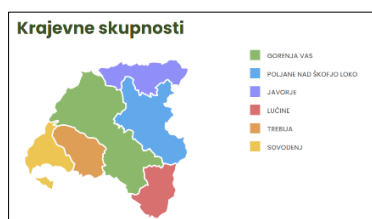
Demografski podatki



Graf 10: Spol anketiranih

V anketi so sodelovale večinoma ženske (90 %), 10 % je bilo moških.

Kraj bivanja



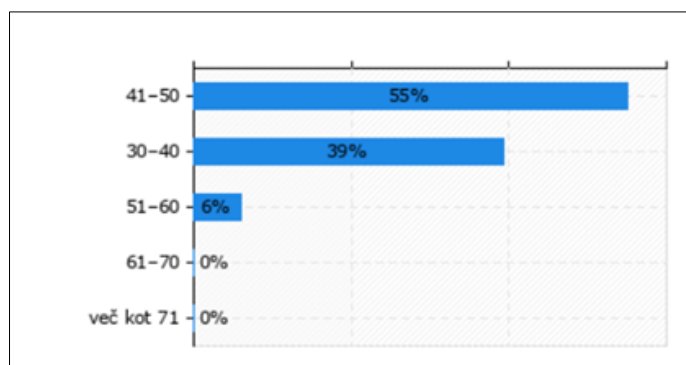
Slika 19: Krajevne skupnosti v občini

Vir: <https://www.obcina-gvp.si/sl/content/obcina-gorenja-vas-poljane/krajevne-skupnosti.html>

Sodelujoči so označili, da prihajajo iz naslednjih krajev v Občini Gorenja vas - Poljane:

- Hotavlje,
- Laniše,
- Trebija,
- Žirovski vrh,
- Brebovnica,
- Lučine,
- Kopačnica,
- Sovodenj z okolico,
- Volaka,
- Podjelovo Brdo,
- Gorenja vas,
- Planina nad Horjulom,
- Stara Oselica,
- Dolenja Dobrava,
- Sovodenj.

Označite, v katero starostno skupino spadate.



Graf 11: Starostna skupina anketiranih

Največ anketiranih pripada starostni skupini od 41 do 50 let, sledijo tisti, ki se uvrščajo v starostno skupino od 30 do 40 let, 6 % anketiranih je starih med 51 in 60 let.

3.7 Analiza anketnega vprašalnika – učenci OŠ Železniki

Med raziskovanjem se nama je zastavilo vprašanje, ali drobnjakove štruklje na žup poznajo tudi širše. Odločili sva se, da bova anketne vprašalnike poslali učencem OŠ Železniki. S pomočjo mentorice, ki je kontaktirala tamkajšnjo učiteljico naravoslovnih predmetov, sva dobili 6 izpolnjenih anketnih vprašalnikov. Na vprašanja so v mesecu februarju 2025 odgovorili učenci sedmega razreda, ki obiskujejo izbirne predmete s področja prehrane.

1. Ali poznaš drobnjakove štruklje na žup?

Trije učenci so odgovorili, da ne poznajo te jedi, medtem ko jo trije poznajo.

2. Pripravljate oz. jeste štruklje na juhi ali kot samostojno jed? Obkroži.

Ena učenka je odgovorila, da imajo drobnjakove štruklje kot samostojno jed, v družini druge jih jedo na juhi, pri tretji pa jih imajo kot samostojno jed oz. na juhi.

3. Kaj imate navadno zraven drobnjakovih štrukljev na žup (priloge ...)?

Odgovorile so, da zraven postrežejo meso, krompir, zrezke v omaki in juho.

4. Kako pri vas imenujete štruklje »na žup«? Ali poznaš še kakšno drugo ime za to jed?

- Štrkli na žup
- Štruklji v oz. na juhi
- Drobnjakovi štruklji

5. Kdo pri vas doma pripravlja drobnjakove štruklje na žup?

V vseh treh primerih drobnjakove štruklje na župi pripravljajo babice.

6. Ob katerih priložnostih se drobnjakovi štruklji na žup znajdejo na meniju (prazniki, vikendi, na običajen dan)?

Učenke so odgovorile, da drobnjakove štruklje jedo za praznike oz. za vikende, ko so vsi doma in imajo čas za pripravo obroka.

Demografski podatki

Anketni vprašalnik je izpolnilo šest učencev sedmega razreda (5 deklic, 1 deček). Anketiranci prebivajo v naslednjih krajih: Gorenji Novaki, Železniki, Selca, Dašnica.

4 RAZPRAVA

1. Ohranjanje tradicije v Poljanski dolini

V raziskavi je bilo ugotovljeno, da je tradicija priprave drobnjakovih štrukljev na žup še vedno prisotna v vsakdanjem življenju ljudi v Poljanski dolini, zato lahko **prvo hipotezo suvereno potrdimo**. Večina anketiranih prebivalcev Poljanske doline potrjuje, da to jed pripravljajo ob posebnih priložnostih, kot so prazniki in družinska srečanja, kar kaže na njeno globoko zakoreninjenost v lokalni kulinarčni tradiciji.

Tradicija se prenaša predvsem znotraj družin, kjer starejši člani prenašajo svoje znanje o pripravi jedi na mlajše generacije, vendar se v zadnjih letih opaža trend zmanjšane interesa med mladimi za pripravo jedi.

2. Prepoznavnost med učenci in starši v Gorenji vasi

Raziskava je pokazala, da večina učencev in njihovih staršev v Gorenji vasi pozna drobnjakove štruklje, vendar je zavedanje o pomenu te jedi kot kulturne dediščine nekoliko omejeno. Tudi **drugo hipotezo potrjujemo**.

Kljub temu pa se večina anketiranih strinja, da bi bilo dobro ohraniti in promovirati to kulinarčno dediščino, saj gre za edinstven element lokalne tradicije.

Pri tem se je izkazalo, da bi bilo treba več pozornosti posvetiti izobraževalnim dejavnostim, ki bi učencem in širši javnosti pomagale bolje razumeti pomen drobnjakovih štrukljev v okviru kulturne dediščine Poljanske doline.

3. Vključitev na Unescov seznam nesnovne kulturne dediščine

V **tretji hipotezi, ki jo potrjujemo**, je bilo ugotovljeno, da bi vključitev drobnjakovih štrukljev na Unescov seznam nesnovne kulturne dediščine lahko pripomogla k večji prepoznavnosti te jedi in njenemu ohranjanju. Anketirani so poudarili, da bi ta poteza pripomogla k večji zainteresiranosti za to kulinarčno tradicijo tako med lokalnim prebivalstvom kot tudi med obiskovalci in turisti.

Hkrati pa se je izpostavila potreba po nadaljnem izobraževanju in ozaveščanju o pomenu ohranjanja tovrstnih kulturnih posebnosti, da bi se preprečilo njihovo izginotje.

Pomembno je, da se za ohranjanje tradicije ne trudijo le starejše generacije, temveč da se v proces vključijo tudi mladi, saj so prav mladi most med preteklostjo in prihodnostjo.

5 ZAKLJUČEK

Raziskava o drobnjakovih štrukljih na žup v Poljanski dolini je osvetlila pomembnost te jedi, tako v kulinaricnem kot kulturnem kontekstu. Drobnjakovi štruklji, kot tradicionalna jed, niso zgolj kulinaricni izdelek, temveč tudi simbol lokalne dedišcine, ki odraža globoko povezavo med prebivalci Poljanske doline, zgodovino in naravo. Preučevanje jedi in načinov ohranjanja te tradicije sta ključna za razumevanje pomena drobnjakovih štrukljev in njihovega vpliva na kulturno identiteto Poljanske doline.

Rezultati raziskave so potrdili, da so drobnjakovi štruklji še vedno pomemben del vsakdanjega življenja in prazničnih običajev v Poljanski dolini. Ugotovili sva, da se kulinaricna tradicija prenaša med generacijami, vendar je njen prenos občasno ogrožen zaradi hitrega tempa sodobnega življenja in sprememb v prehranskih navadah. Zato je ključno, da se zavedamo vrednosti tradicionalnih jedi, saj prispevajo k ohranjanju kulturne dedišcine.

Pomemben del raziskave je bilo tudi vprašanje prepoznavnosti drobnjakovih štrukljev med učenci in starši v osnovni šoli v Gorenji vasi, kjer sva ugotovili, da o tej jedi še vedno veliko govorijo tudi mlajše generacije. Seveda pa so nekateri učenci še vedno premalo seznanjeni s tradicijo, kar kaže na potrebo po širši promociji. S tem bi lahko spodbudili ozaveščenost o pomenu ohranjanja kulturne dedišcine Poljanske doline in povečali prepoznavnost te edinstvene jedi.

Vključitev drobnjakovih štrukljev na Unescov seznam bi zagotovo pripomogla k večji prepoznavnosti in zaščiti tega dragocenega dela slovenske kulinaricne dedišcine. Vendar pa to zahteva širšo podporo lokalnih skupnosti in drugih kulturnih institucij, ki bi morale aktivno sodelovati pri ohranjanju in promociji jedi.

Z raziskavo sva želeli poudariti pomen ohranjanja kulinaricnih zakladov, ki so prepleteni z zgodovino, naravo in kulturo, ter pokazati potrebo po njihovem prenosu na prihodnje generacije.

Upava, da bo raziskovalna naloga prispevala k večji prepoznavnosti drobnjakovih štrukljev ter k njihovi trajni zaščiti kot del kulturne dedišcine v občini Gorenja vas - Poljane in širše.

6 VIRI IN LITERATURA

Bogataj, J. Slani, sladki, dobro zviti štruklji teknejo, če smo lačni ali siti. 1974. Ljubljana: Hart 2021.

Bogataj, J. Gastronomija alpske Slovenije. 2021. Ljubljana: Založba Hart, 2021.

Drobnjak ima številne koristi za zdravje. Dom in vrt (online). 2025. (citirano 15. 1. 2025). Dostopno na naslovu: <https://www.dominvrt.si/roze-vrt/drobnjak-rastlina-zdravilna-rastlina-pozitivni-ucinki.html>.

Drobnjakovi štruklji na žup, pristen okus Poljanske doline. Demokracija.si (online). 2024. (citirano 30. 10. 2024). Dostopno na naslovu: https://demokracija.si/lokalno/drobnjakovi-struklji-na-zup-pristen-okus-poljanske-doline/#google_vignette.

Drobnjakovi štruklji na juhi, slovenska jed, ki bi jo radi vpisali na Unescov seznam. Odprta kuhinja (online). 2024. (citirano 30. 10. 2024). Dostopno na naslovu: <https://odprtakuhinja.delo.si/recepti/drobnjakovi-struklji-na-juhi-slovenska-jed-ki-bi-jo-radi-dodali-na-unescov-seznam>.

Kakšni so pravi štruklji? Dober tek. svet 24 (online). 2024. (citirano 10. 11. 2024). Dostopno na naslovu: <https://dobertek.svet24.si/kaksni-so-pravi-struklji/>.

Kobariški štruklji. Dediščina.si (online). 2024. (citirano 10. 11. 2024). Dostopno na naslovu: <https://www.dediscina.si/kobariski-struklji/>.

Koroški povitniki. Siol.net (online). 2024. (citirano 10. 11. 2024). Dostopno na naslovu: <https://siol.net/trendi/kulinarika/recept-koroski-povitniki-620634>.

Kultne jedi: štruklji. Odprta kuhinja (online). 2024. (citirano 29. 10. 2024). Dostopno na naslovu: <https://odprtakuhinja.delo.si/triki-in-namigi/kultne-jedi-struklji-z-receptom-ustanoviteljice-legendarne-gostilne-ancka>.

Maščobe. Prehrana.si (online). 2025. (citirano 15. 1. 2025). Dostopno na naslovu: <https://www.prehrana.si/sestavine-zivil/mascobe>.

Največji štruklji fest. Štruklji fest (online). 2024. (citirano 30. 10. 2024). Dostopno na naslovu: <https://strukljifest.si/dogodki/strukljifest-2024/>.

Nekoč so jedli zlasti dolenjske štruklje. Dolenjski list (online). 2024. (citirano 10. 11. 2024). Dostopno na naslovu: https://dolenjskolist.svet24.si/2018/04/02/193357/novice/dolenjska/nekoc_so_jedli_zlasti_dolenjske_struklje/.

Nesnovna kulturna dediščina. Wikipedia (online). 2025. (citirano 17. 12. 2024). Dostopno na naslovu: https://sl.wikipedia.org/wiki/Nesnovna_kulturna_dedi%C5%A1%C4%8Dina.

Organizacija Združenih narodov za izobraževanje, znanost in kulturo. Wikipedia (online). 2025. (citirano 20. 1. 2025). Dostopno na naslovu: https://sl.wikipedia.org/wiki/Organizacija_Zdru%C5%BEenih_narodov_za_izobra%C5%BEevanje,_znanost_in_kulturo.

Slovenske jedi, ki so prispele v svetovnem Atlasu okusov. 24 ur. Com (online). 2025. (citirano 17. 12. 2024). Dostopno na naslovu: <https://www.24ur.com/popin/zanimivosti/slovenske-jedi-ki-so-pristale-v-svetovnem-atlasu-okusov.html>.

Sol. Wikipedia (online). 2025. (citirano 15. 1. 2025). Dostopno na naslovu: <https://sl.wikipedia.org/wiki/Sol>.

Štrukelj, J. Štruklji in potice. 2010. Ljubljana, Založba Kmečki glas, 2010.

Štruklji. Kmetija Ramšak (online). 2024. (citirano 29. 10. 2024). Dostopno na naslovu: <https://www.kmetija-ramsak.si/2017/12/07/struklji/>.

Štruklji – združujejo in razveseljujejo. Vzajemnost (online). 2024. (citirano 29. 10. 2024). Dostopno na naslovu: <https://www.vzajemnost.si/clanek/170870/struklji-zdruzujejo-in-razveseljujejo/>.

Štruklji. Wikipedia (online). 2024. (citirano 29. 10. 2024). Dostopno na naslovu: <https://sl.wikipedia.org/wiki/%C5%A0truklji>.

Štrukljada: jed, ki zahteva podpis gospodinje. Delo (online). 2024. (citirano 30. 10. 2024). Dostopno na naslovu: <https://old.delo.si/zgodbe/nedeljskobranje/strukljada-jed-ki-zahteva-podpis-gospodinje.html>.

Štajerski skutni štruklji. Restavracija 123 (online). 2024. (citirano 10. 11. 2024). Dostopno na naslovu: <https://www.restavracija123.si/foods/stajerski-skutni-struklji-kompot/>.

Voda. Slovensko društvo za zaščito voda (online). 2025. (citirano 15. 1. 2025). Dostopno na naslovu: <https://sdzv-drustvo.si/novice/o-vodi/>.

7 PRILOGE

PRILOGA 1: Zavod Poljanska dolina

- Kako je bila tradicija priprave drobnjakovih štrukljev na žup prenašana skozi generacije?
- Kakšen pomen imajo drobnjakovi štruklji na žup za identiteto Poljanske doline?
- Kako bi opisali značilnosti drobnjakovih štrukljev, ki jih ločijo od drugih vrst štrukljev v Sloveniji?
- Kako ste prišli na idejo, da vključite drobnjakove štruklje na UNESCO seznam?
- Ali mislite, da bi bila Slovenija oz. Poljanska dolina bolj prepoznavna, ko bi štruklji postali del tega prestižnega seznama?
- Kako bi uvrstitev na UNESCO seznam vplivala na ohranitev in promocijo lokalnih kulinarčnih tradicij?
- Kako pomembno je sodelovanje z mladimi generacijami pri prenosu znanja o pripravi drobnjakovih štrukljev?
- Kako boste zagotovili, da bo priprava drobnjakovih štrukljev na žup ostala tudi v prihodnosti?
- Kaj bi želeli sporočiti drugim manjšim lokalnim skupnostim v Sloveniji, ki želijo zaščititi svojo kulinarčno dediščino na podoben način?

PRILOGA 2: Vprašalnik za učence OŠ Ivana Tavčarja

VPRAŠALNIK ZA UČENCE TRETJEGA, ŠESTEGA IN DEVETEGA RAZREDA + IZBIRNI PREDMET SPH, NPH

Pozdravljeni,

sva Ula Možina in Jerica Strel, devetošolki OŠ Ivana Tavčarja Gorenja vas, in v letošnjem šolskem letu pripravljava raziskovalno nalogo o drobnjakovih štrukljih na žup.

Za namen raziskave bi potrebovali tudi vaše odgovore, zato vas vljudno prosiva, da odgovorite na spodnja vprašanja. Sodelovanje v anketi je anonimno, rezultati bodo namenjeni izključno raziskavi.

Spol: Ž M

Kraj bivanja:

Razred:

1. Ali poznaš drobnjakove štruklje na žup? DA NE

2. Kdo pri vas doma pripravlja drobnjakove štruklje?

3. Ob katerih priložnostih se štruklji znajdejo na meniju (prazniki, vikendi, na običajen dan)?

4. Pripravljate oz. jeste štruklje na **juhi** ali kot **samostojno jed**? Obkroži.

5. Kaj imate ponavadi zraven drobnjakovih štrukljev na žup (priloge ...)?

6. Kako pri vas imenujete štruklje »na žup«? Ali poznaš še kakšno drugo ime za to jed?

7. Kako bi ti imenoval drobnjakove štruklje?

8. Ali bi želeli, da bi drobnjakovi štruklji postali bolj poznani tudi izven Poljanske doline? Kako bi jih promovirali?

9. Kakšen je vaš odnos do drobnjakovih štrukljev kot enega izmed pomembnih delov kulturne dediščine Poljanske doline?

PRILOGA 3: Vprašalnik za starše

Priloga 3 – ANKETNI VPRAŠALNIK ZA STARŠE UČENCEV TRETJEGA, ŠESTEGA IN DEVETEGA RAZREDA

Pozdravljeni,

sva Ula Možina in Jerica Strel, devetošolki OŠ Ivana Tavčarja Gorenja vas, in v letošnjem šolskem letu pripravljava raziskovalno nalogo o drobnjakovih štrukljih na žup.

Za namen raziskave bi potrebovali tudi vaše odgovore, zato vas vljudno prosiva, da odgovorite na spodnja vprašanja. Sodelovanje v anketi je anonimno, rezultati bodo namenjeni izključno raziskavi.

SPOL: M Ž
KRAJ BIVANJA:

1. Ali poznate drobnjakove štruklje na žup?
2. Kdo pri vas doma pripravlja drobnjakove štruklje na žup?
3. Kdo vas je naučil priprave te jedi?
4. Ob katerih priložnostih se štruklji znajdejo na meniju (prazniki, vikendi, na običajen dan)?
5. V katerem letnem času so drobnjakovi štruklji večkrat na meniju?
6. Pripravljate oz. jeste štruklje na **juhi** ali kot **samostojno jed**?
7. Kaj navadno postrežete zraven drobnjakovih štrukljev na žup?
8. Katere sestavine uporabljate za pripravo drobnjakovih štrukljev?
9. Katere sestavine uporabljate za pripravo »župe«?
10. Kako pri vas imenujete štruklje »na žup«? Ali poznate še kakšno drugo (narečno) ime za to jed?
11. Kako bi vi imenovali drobnjakove štruklje?
12. Ali bi želeli, da bi drobnjakovi štruklji postali bolj poznani tudi izven Poljanske doline? Kako bi jih promovirali?
13. Kakšen je vaš odnos do drobnjakovih štrukljev kot enega izmed pomembnih delov kulturne dediščine Poljanske doline?
14. Ali bi z nami delili še kakšno zgodbo, spomin, anekdoto, v povezavi z drobnjakovimi štruklji na žup?
15. Ob koncu vas prosimo, da z nami delite še vaš recept oz. postopek priprave drobnjakovih štrukljev na žup.

PRILOGA 4: Vprašalnik za učence OŠ Železniki

Priloga 4 – VPRAŠALNIK ZA UČENCE OŠ ŽELEZNIKI

Pozdravljeni,

sva Ula Možina in Jerica Strel, devetošolki OŠ Ivana Tavčarja Gorenja vas, in v letošnjem šolskem letu pripravljava raziskovalno nalogo o drobnjakovih štrukljih na žup.

Za namen raziskave bi potrebovali tudi vaše odgovore, zato vas vljudno prosiva, da odgovorite na spodnja vprašanja. Sodelovanje v anketi je anonimno, rezultati bodo namenjeni izključno raziskavi.

Spol: Ž M

Kraj bivanja:

Razred:



1. Ali poznaš drobnjakove štruklje na žup? Obkroži. DA NE

Če si na prvo vprašanje odgovoril/a z DA, prosiva, da odgovoriš še na spodnja vprašanja. Če si obkrožil/a NE, potem lahko na tem mestu zaključiš z reševanjem ankete. Hvala za sodelovanje.

2. Pripravljate oz. jeste štruklje na juhi ali kot samostojno jed? Obkroži.

3. Kaj imate navadno zraven drobnjakovih štrukljev na žup (priloge ...)?

4. Kako pri vas imenujete štruklje »na žup«? Ali poznaš še kakšno drugo ime za to jed?

5. Kdo pri vas doma pripravlja drobnjakove štruklje na žup?

6. Ob katerih priložnostih se drobnjakovi štruklji na žup znajdejo na meniju (prazniki, vikendi, na običajen dan)?

PRILOGA 5: Intervju z županom

VPRAŠANJA – MILAN ČADEŽ

1. Kakšen pomen imajo drobnjakovi štruklji na žup za vašo občino in kako so postali del lokalne dediščine?
2. Kako občina podpira ohranjanje kulinarčne dediščine, kot je ta jed?
3. Kakšno vlogo ima lokalna gastronomija pri promociji občine in privabljanju turistov?
4. Kako vidite prihodnost ohranjanja tradicionalnih jedi v današnjem času, ko se pogosto spreminjajo prehranjevalne navade?
5. Ali so štruklji postreženi tudi ob občinskih dogodkih, prireditvah?
6. Kako vključujete mlajše generacije v ohranjanje teh tradicij?
7. V zadnjem letu ste obiskovali mlade. Kaj menite, kakšen odnos gojijo do tradicije, kulturne dediščine?