

OSNOVNA ŠOLA ŠMARTNO V TUHINJU

Šmartno v Tuhinju 27a, 1219 Laze v Tuhinju

TURISTIČNA NALOGA

Ein Geheimnis aus Stein



AVTORJI: Bajde Urška (8.a), Drolc Zala (9.b), Jerič Ajda (9.a), Levec Erika (9.b), Levec Maja (9.a), Plankar-Ota (9.b), Pišek Reza (9.a), Trebušak Ajda (9.b), Zalaznik Tjaša (9.b)

MENTORJA: Andreja Hrovat, prof. bio. in gos.

Tomaz SMOLE, prof. soc. in univ. dipl. zgod.

Šmartno v Tuhinju, februar 2024

ŠOLA: Osnovna šola Šmartno v Tuhinju

Šmartno v Tuhinju 27a, 1219 Laze v Tuhinju

Tel.: 01 834 72 00; e-mail: tajnistvo@ossmartno-tuhinj.si

NASLOV TURISTIČNE NALOGE: **Ein Geheimnis aus Stein**

AVTORJI: Bajde Urška (8.a), Drolc Zala (9.b), Jerič Ajda (9.a), Levec Erika (9.b), Levec Maja (9.a), Plankar Ota(9.b), Pišek Reza (9.a), Trebušak Ajda (9.b), Zalaznik Tjaša (9.b)

MENTORJA: Andreja Hrovat, prof. bio. in gos.

Tomaž Smole, prof. soc. in univ. dipl. zgod.

POVZETEK

Gastronomija je pomemben dejavnik v turizmu. Slovenija ima pestro kulinarčno ponudbo, ki je mešanica različnih kultur. Bogata pa je tudi zgodovina našega ozemlja. Turisti radi okušajo dobrote lokalne kuhinje.

V okviru turistične naloge smo naredili kulinarčni spominek, ki odraža naš kraj Kamnik oziroma njegovo slavno srednjeveško zgodovino, ko je bil celo krajši čas glavno deželno mesto Kranjske. Poustvarili smo srednjeveške jedi in jih malenkostno prilagodili. Nastal je turistični produkt Skrivnost iz Kamnika.

Ključne besede: skrivnost iz Kamnika, gastronomija, kulinarika, srednji vek, jed

VSEBINA

UVOD	5
1. SREDNJI VEK	6
2. KAMNIK ALI STEIN?.....	6
2.1. Mali grad	6
2.2. Stari grad	7
2.3. Šutna.....	8
3. LEGENDA O VERONIKI	8
4. HRANA V SREDNJEM VEKU.....	9
5. OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PRODUKTA	10
5.1. Načrtovanje	10
5.2. Opis turističnega produkta.....	11
5.3. Ime in logotip	14
5.4. Lokacija.....	14
5.5. Komu je namenjen turistični produkt?	15
6. TRŽENJE TURISTIČNEGA PRODUKTA	15
ZAKLJUČEK	15
Bibliografija.....	17

UVOD

Letošnja tema festivala Turizmu pomaga lastna glava je poskrbela za lepe dišave v šoli. Dobili smo nalogo narediti kulinarični spominek, kar smo pa hitro ugotovili, da to ni nekaj najlažjega. Potrebovali smo veliko časa, da se je rodila ideja, ki smo se je oprijeli.

Kulinarični spominek naj bi odražal kraj v katerem bivamo in po možnosti še ne obstaja, oziroma je drugačen. Mora biti okusen in zanimiv.

Občina Kamnik je znana po številnih turističnih zanimivostih in tudi po specifičnih kulinaričnih produktih kot sta trnič in tuhinjska tunka. Mi pa smo iskali idejo, ki v Kamniku in širši okolici ne obstaja. Kamnik močno zaznamuje srednji vek. Je eno najstarejših in najlepših srednjeveških mest na Slovenskem. Tako smo povezali zgodovino Kamnika in hrano iz srednjeveškega obdobja. Nastal je kulinarični spominek Skrivnost iz Kamnika, Ein Geheimnis aus Stein.

Skrivnost iz Kamnika je dvohodna jed sestavljena iz mesne pite in sladice, medenih cekinov. Recepta izhajata iz srednjeveških kuharic in sta samo malo prilagojena današnjemu času. Najpomembnejše pa je, da kot srednjeveški jedi sledita modernim trendom turizma in gastronomije, zdravo, lokalno, samooskrbno.

Naš kulinarični spominek predstavlja zgodovino našega kraja s prepletanjem mitologije in odraža trajnostni pristop z uporabo lokalnih sestavin.

Ob nastajanju spominka smo prišli tudi do ideje vzpostavitve srednjeveške odprte kuhinje, kjer bi se lahko posamezni gostinci in proizvajalci prehranskih izdelkov lahko predstavljali.

1. SREDNJI VEK

Gradovi, vitezi, kralji in princeze. Zanimivo obdobje srednjega veka je nasledilo Antiko in je trajalo od 6. pa vse tja do 15. stoletja. Evropa je v tem času izgledala popolnoma drugače – prekrita z gozdovi in neprehodno divjino. Države, kakršne poznamo danes, še niso obstajale. Pred približno 1200 leti so začela nastajata prva srednjeveška mesta (Gremo v srednji vek, brez datuma).

V duhovnem smislu je v srednjeveški Evropi povezovala ljudi krščanska Cerkev, ki je usmerjala življenje vseh slojev, predvsem pa je vplivala na znanost in umetnost. Cerkev je imela nadzor tudi nad šolami, saj je takratna znanost temeljila na dogmah, to je verskih resnicah, ki se jih ne da in ne sme spreminjati. Iz javnih mestnih šol so se v 12. stoletju razvile visoke šole – univerze (Glavne značilnosti srednjega veka, 2020).

Kljub temu pa to obdobje velja za eno izmed temnejših glede na naravni prirast, saj se je v tem času pojavila kuga ali Črna smrt. Ta je v Evropo prinesla več kot 20 milijonov smrtnih žrtev (Middle Ages, 2023).

V tem času so se na našem ozemlju izoblikovale dežele Koroška, Štajerska, Kranjska in Goriška. Območje dežel je bilo razdeljeno med več plemiških družin. Slovenske zgodovinske dežele so spadale pod Sveto rimsko cesarstvo nemške narodnosti.

2. KAMNIK ALI STEIN?

Srednjeveški Kamnik dobi svojo prepoznavno podobo v srednjem veku, ko ga okraši Mali grad in ga še vedno čuva. Visoko nad njim kraljuje še en grad z imenom Stari grad. Kamnik postane v srednjem veku cvetoče obrtniško središče s kovnico denarja in dom številnih znanih dinastičnih rodbin. V pisnih virih se prvič omenja v sredini 12. stoletja. Takrat je bil osrednje mesto vseh kranjskih posesti grofov Andeških, bavarskih plemičev. Po letu 1220 so na Malem gradu imeli kovnico denarja iz katere so prihajali kovanci z napisom »Civitas Stein«. Meščani se v pisnih virih prvič omenjajo leta 1229, mesto pa je mestne pravice dobilo že prej (Občina Kamnik, brez datuma).

Nemško srednjeveško poimenovanje za Kamnik je Stein. V nemškem jeziku stein pomeni kamen in tako je nastalo slovensko poimenovanje mesta kot izpeljanka iz kamna, Kamnik.

2.1. Mali grad

Mali ali Spodnji grad se prvič omenja leta 1202 v najstarejšem znanem poročilu kjer zastavlja Meranski vojvoda Berthold svoja dva gradova - Mali in Stari grad - v Kamniku. Letnica ne označuje začetka poselitve na Malem gradu, saj drugi viri pričajo o obstoju kovnice denarja na Malem gradu že od leta 1180 oziroma 1195 dalje. Mali grad so grofje uporabljali samo občasno, zato ni bil stalno poseljen. Najdeni ostanki na območju gradu pričajo o poselitvi nekje do 14. ali začetka 15. stoletja oziroma do požara v tistem času, ki je uničil poslopje. Gradu niso obnovili, so pa zato njegove ruševine uporabili pri gradnji meščanskih hiš.



Slika 1: Kapela na malem gradu, Avtor: Vojko Kalan

O vpetosti Malega gradu v lokalno okolje pričajo tudi številne legende in pripovedi, ki so se ohranile v ljudskem izročilu. Najbolj znana je prav gotovo **legenda o malograjski Veroniki**, ki obstaja v več različicah in govori o grajski gospodični Veroniki, ki ni želela prispevati za gradnjo nove župnijske cerkve na Šutni.

Danes je grad v razvalinah. Vidni so ostanki posameznih obrambnih zidov, in pa delno popravljeni in na novo pokrit obrambni stolp. Izkopani ostanki kažejo na romanske sestavine gradu.

Okoli leta 1100 so zgradili kapelo sv. Marjete s kripto. Še danes je tam dobro ohranjena romanska kapela v dveh nadstropjih, spodnja s kripto in zgornja, pozneje nadzidana kapela sv. Eligija (Omahen, 2021).

2.2. Stari grad

Stari grad oz. nemško Oberstain se prvič omenja leta 1207, zelo verjetno pa so ga postavili že v 12. stoletju in je tako med najstarejšimi gradovi na vzhodnem Gorenjskem. Zaradi odlične lege Starega gradu in ravno pravšnje višine je bila vidljivost in s tem nadzor srednjeveške trgovske poti, ki je vodila skozi mesto, odlična. Da je bil nadzor prometne poti še temeljitejši, je na skalnati



Slika 2: Stari grad, Avtor: Janez Vajkard Valvazor

vzpetini tik ob trasi stal še Spodnji grad (danes imenovan Mali grad). Gradove so pogosto gradili na težko dostopnih mestih, zaradi česar so bili varni pred napadom, zato je bila Krniška gora dobra odločitev, saj je dostop težak. Tako velja, da naj bi bil Stari grad trdnjava, ki je ni uspelo osvojiti nobenemu sovražniku (Stari grad, Kamnik, 2023).

2.3. Šutna

Šutna je srednjeveška naselbina južno od Malega gradu in sedanji južni predel starega mestnega jedra v Kamniku. Ime Šutna (nemško *an der Schutte*; nasip, naplavina rečnega gramoza, podrtija, groblje, grušč) kaže na to, da so bili verjetno prvi naseljenci tega območja nemški kolonisti. Ali so se ti naselili že pred 10. stoletjem ali kasneje še ni raziskano. Verjetno pa je bila Šutna pridvor utrjene postojanke na Malem gradu, verjetnem sedežu neznanega fevdalca ali vsaj ministreala zemljiškega gospoda.



Slika 3: Šutna (foto: Ota Plankar)

Šutna kot predmestje Kamnika pa se v starih listinah prvič omenja leta 1232 v zvezi s sirotišnico (špitalom) in prenosom farnega sedeža iz Nevelj v Kamnik. V listinah iz tega obdobja je bilo zapisano, da je stala cerkev *blažene Marije device* na Šutni »pri izhodu skozi vrata, ki gledajo proti Mengšu«. Iz tega zapisa je možno sklepati, da je bil Kamnik v tem času že obdan z obzidjem v katerem so bila omenjena vrata in da je zunaj obzidja stala *Marijina cerkev*, ki jo je dal postaviti neki *Martizilinus* kot *špitalsko cerkev* (Šutna, Kamnik, 2022).

3. LEGENDA O VERONIKI

Pred davnimi časi so v Kamniku živeli trije bratje. Izučili so se za duhovnike in želja meščanov je bila, da bi vsi trije prvo mašo darovali v novi cerkvi. Zbrali so denar in začeli zidati cerkev na griču nad mestnim jedrom. Vendar pa jim je pred koncem gradnje zmanjkalo denarja in zanj so morali prositi bogato grofico Veroniko, ki je živela v gradu ob cerkvi. Lepa in mlada grofica je bila znana po svoji prevzetnosti in skoposti. Ob njihovi prošnji je tako le prevzetno zaklela: »Poberite se berači! Raje se pri tej priči spremenim v kačo, kot da bi dala en sam dinar za vaše prazno delo!«. Pravično nebo je slišalo to kletev in Veronika se je začela spreminjati v pol žensko in pol kačo, zemlja pod njo pa se je odprla in jo pogoltnila v svoje globine. Tik pred tem

je s pestjo udarila v skalo, na kar še danes spominja odtis, ki je viden ob vhodu na Mali grad. Grad je zajelo neurje, ki ga je podrlo do tal. Ukleta Veronika, skrita pod Malim gradom, med svojimi zakladi še danes čaka na rešitelja. Ta se bo moral zibati v smrekovi zibelki in z leskovo šibo trikrat udariti. Po tretjem udarcu se bo ukleta Veronika spremenila v prelepo grofično. Tisti, ki jo bo odrešil, bo postal njen mož in lastnik zakladov (Kamniška Veronika, 2022).

4. HRANA V SREDNJEM VEKU

Za potrebe naše naloge smo preučili, kaj se je jedlo v srednjem veku. Tako smo lahko skrbno načrtovali naš produkt.

Hrani v srednjem veku so posvetili veliko pozornosti in časa. Med pogoste jedi revnejšega sloja spadajo predvsem poljščine, kot so riž, ječmen, proso in čičerika. Na mizah gospodov pa najdemo sveža in posušena jabolka ter hruške, orehe, višnje ali breskve in podobno. V tem času je bila glavna sestavina vseh jedi pira, ki je veljala tudi za čudežno žito, saj je imela zdravilne lastnosti. Poleg poljščin pa na gosposkih mizah najdemo tudi meso. Pogosto so poleg srnine in veprovine, domačih kopunov, svinjine in drobnice postavili na mizo tudi različno pripravljene veverice, polhe, jazbece in vidre. Za poslastico pa so šteli tudi bobrove repe. Ljubljanski škof Konrad Glušič je za gostijo, ob poroki sestre šaleškega Gradiščana, kot znamenje pozornosti leta 1575 poslal v Kamnik poleg divjačine tudi dva bobrova repa. V bližini grajskih stavb so divjačino pogosto imeli v dobro zavarovanih ogradah, imenovanih živalski vrt. Prav tako pestra, kot divjačina ali pa še pestrejša je bila izbira ptičev pogrnjenih na grajski mizi. Poleg jerebic in prepelic so radi obirali brinovke in celo kavke, v slast pa so jim šli tudi drugi ptiči. Posebno mesto na mizi v srednjem veku gre tudi rakom, ki jih je bilo v naših vodah vse do izbruha rakove kuge obilica, med ribami, ki se pojavijo v postnem času na gospodarskih mizah, pa srečujemo postrvi, lipane in some, menke, krape, jegulje in piškurje. Redkeje pa so se na mizi pojavili polži in žabe. Hrano so na gradovih pripravljali na različne načine. Meso so najraje pekli, ribe pa so včasih kuhali v vinu, še pogosteje so jih pražili, postregli pa so jih v omakah, v katerih ni manjkalo zlahtnih začimb. Med domačimi začimbami sta se na prvem mestu pojavila čebula in česen, šetraj, majaron, vinska rutica ali timijan. Na gospodarskih mizah seveda ni manjkalo domačih jajc, tudi golobjih, za zabelo pa so poleg domače svinjske masti uporabljali predvsem polhovo mast. Iz tega časa je znana tudi jed "aleluja" (jed iz posušenih repnih olupkov), ne vemo pa če so pri nas med visoko grajsko gospodo poznali to jed. Pri vsem tem pa ne smemo pozabiti na vlogo medu, kot nekdanje edino znano sladilo tistega časa, saj so sladkorni trs pričeli v veliki meri uporabljati šele v novem veku.

Kako pa je bilo s pijačo? Služinčad in tlačani so se morali zadovoljiti z vodo ali z jabolčnim moštom, gospoda pa se je odločila za medico in vino. Mize gostiteljev so bile ob svečanih južinah in večerjah okrašene s cveticami in dišavnimi zelišči. Za dragocenost tistega časa uvrščamo tudi steklo. Nekateri kozarci so bili narejeni prav iz njega. Sredi mize so stale plitke široke sklede za ribe in meso, ob njih pa visoke prekrivne sklede iz grčavega lesa na visokih podstavkih za druga jedila, vmes pa so bile različne solnice. Ob mizah pa je stal tudi železen ali bakren kotlič, v katerih so hladili pijačo. Jedlo se je z žlico oziroma rokami in nožem (Kakšno hrano so jedli v srednjem veku, brez datuma).

5. OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PRODUKTA

5.1. Načrtovanje

Letošnja turistična naloga je poskrbela za omamne vonjave na šoli, saj je bilo potrebno narediti nalogo z imenom Okusni zakladi: Lokalni kulinarčni spominki s trajnostnim pridihom.

Ideja

Kamnik je eno najstarejših srednjeveških mest v Sloveniji in se ponaša z bogato kulturo in zanimivimi legendami. Pri letošnji nalogi smo združili zgodovinskost našega mesta, legendo o kamniški Veroniki in srednjeveško kulinariko.

Namen in cilj

S kamniškim novim kulinarčnim produktom Ein Geheimnis aus Stein želimo popestriti turistično ponudbo Kamnika in prepoznavnost mesta kot srednjeveškega turističnega bisera.

Z našim novim turističnim produktom želimo še:

- seznaniti ljudi s srednjeveškim poreklom Kamnika,
- ljudem predstaviti tradicionalne srednjeveške recepte, seveda na naš način,
- razširiti svoje znanje o kulinariki v srednjem veku,
- podpreti kmete in proizvajalce ter s tem okrepiti trajnostni razvoj v naši okolici,
- privabiti turiste na ogled Kamnika,

- spodbujati kuhanje in uživanje lokalno pridelane hrane,
- ustvariti zanimivo, pustolovsko in drugačno izkušnjo za vsakega udeleženca.

5.2. Opis turističnega produkta

Izgled

Naslov našega turističnega produkta je Skrivnost iz Kamnika. Skrivnost iz Kamnika je preplet kulinaričnega spominka in spoznavanje zanimivosti srednjeveškega Kamnika.

Po vzoru odprtih kuhinj, ki so se v Sloveniji dobro prijele, smo si zamislili srednjeveško odprto kuhinjo, kjer bi lahko različni gostinci ponujali svoje dobrote, seveda srednjeveške z modernim pridihom. Že s samo idejo, da mora ponudba biti omejena na srednji vek, zagotavljamo uresničevanje trendov v sodobni kulinariki in turizmu, ki temeljijo na lokalnem, zdravem, samooskrbnem in trajnostnem. Lokacija dogajanja srednjeveške odprte kuhinje bi bila omejena na srednjeveški del Kamnika. Stojnice s kulinarično ponudbo bi se nahajale na Malem gradu, Starem trgu in na Šutni. V času prireditve bi bila območja dogajanja še dodatno pokrita z različnimi turističnimi informacijami o zgodovini Kamnika. Na tem kulinaričnem srednjeveškem sprehodu bi obiskovalec tako spoznal tudi srednjeveške skrivnosti in zanimivosti.

Srednjeveške mesne pite

Za namen naloge smo izdelali svoj srednjeveški kulinarični spominek, srednjeveško mesno pito in Veronikine zlatnike. Legenda opisuje Veroniko kot pol dekle in pol kačo. Mi smo jo postavili v ospredje tega dogodka, kjer reva še vedno išče svoje zlatnike, ki jih je skrila. Da bi si zapomnila lokacijo svojega zaklada



je v svoje slavne mesne pite dala skrivno *Slika 4: Mesna pita (Zala Drolc)*

sestavino, cimet. Cimet jo namreč blazno spominja na omet - kamenje, pod katerim je skrila zaklad. Ampak, pozabila je tudi, kaj je njena skrivna sestavina. Tako prosi mimoidoče ljudi naj vendarle poskusijo njene srednjeveške pite in ji pomagajo ugotoviti, kaj je skrivna sestavina.

Mesna pita je jed, ki se je kuhala oziroma pekla v srednjem veku. Pri izdelavi naših pit smo sledili originalnemu receptu, ki pa smo ga malo spremenili. Najbolj opazna sprememba je, da nismo naredili klasične pite ampak pite v velikosti muffinov. Recept za našo srednjeveško pito je dodan k prilogam.

Veronikini medeni zlatniki

Sladica obeda pri Veroniki pa so zlatniki. Te seveda niso pravi. Narejeni so kot srednjeveški kulinarični poobedek. Recept za to sladico se nahaja v kuharski knjigi kralja Riharda II. iz 14. stoletja. V osnovni izvedbi se piškotke prelije s povretim medom, mi pa smo med dali v testo in nato spekli v pečici.



Slika 5: Veronikini zlatniki (Erika Levec)

Izvedba

V nadaljevanju smo razmišljali kaj vse bi bilo potrebno storiti za izpeljavo našega turističnega produkta.

Pred izvedbo:

- Iskanje morebitnih poslovnih partnerjev,
- Predstavitev turističnega produkta Zavodu za turizem Kamnik in Občini Kamnik,
- Iskanje primernih lokacij za prodajo turističnega produkta,
- Iskanje primernih dogodkov za prodajo turističnega produkta,
- izdelava reklame (vabila, maskota oz. Veronika) in objava le-te (družbena omrežja, ...),
- oglaševanje,
- preverjanje ali so potrebna kakšna dovoljenja.

Izvedba:

- priprava turističnega produkta (nakup in izdelava kulinaričnega spominka),
- prodaja turističnega produkta na dogovorjenih lokacijah,

- fotografiranje, snemanje, objavljanje na družabnih omrežjih,
- oglaševanje.

Po začetni izvedbi:

- analiza,
- na podlagi narejene analize priprava načrta z morebitnimi izboljšavami.

Finančni okvir

Razmišljali smo o finančnih sredstvih, ki bi bila potrebna za izpeljavo turističnega produkta.

Za prostor, kjer bi se naši izdelki prodajali bi morali odšteti nekaj denarja. Vseeno pa bi poskusili z občino in Zavodom za turizem dogovoriti o brezplačnih možnostih uporabe določenih lokacij, saj je pestra kulinarično - turistična ponudba v interesu razvoja turizma v občini.

1. Ocenjene vrednosti turističnega produkta

Št.	Kaj?	Cena
Priprava mesnih pit (30)		
1.	Mleto meso 1 kg	7,98€
2.	3 žlice moke 3 korenja 1 velika čebula 500 g jušne osnove popper in sol ½ čajne žličke cimeta 55g masla	4€

Št.	Kaj?	Cena
	1 jajce	
3.	1 malo pivo	1€
Priprava Veronikinim medenih zlatnikov (20)		
1.	250 g moke	0,24 €
2.	45 g medu	0,5 €
3.	250 g masla	3,69 €
Skupaj	30 pit in 20 zlatnikov	cca. 18 €

5.3. Ime in logotip

Logotip našega turističnega produkta prikazuje Veroniko, ki zamišljeno stoji pred mizo. Na mizi je vrč in pladenj z mesnimi pitami. Logotip je narejen v obliki zvitka. Kot tak se lahko uporabi tudi kot ulični srednjeveški izvesek.

Ime turističnega produkta je Ein Geheimins aus Stein, kar pomeni Skrivnost iz Kamnika. Ime poudarja skrivnost srednjeveške kulinarike in same naše naloge.



Slika 6: Logotip (narisala Ajda Jerič)

5.4. Lokacija

Turistični produkt Ein Geheimnis aus Stein predstavlja srednjeveški Kamnik in bogastvo kulinarike srednjega veka. Kot tak je namenjen prodaji na območju srednjeveškega Kamnika, v TIC Kamnik, na stojnicah ob različnih občinskih prireditvah, lokalnih trgovinah in podobno. Pojavi se seveda lahko na menijih restavracij in na dogodkih, ki promovirajo občino Kamnik. Najbolj pa paše v okolje Malega gradu, kjer bi se lahko v turistični sezoni prodajal na stojnici na gradu.

5.5. Komu je namenjen turistični produkt?

Ein Gehemins aus Stein je namenjen obiskovalcem in udeležencem različnih prireditev ter ljubiteljem srednjeveške zgodovine. Namenjen je vsem generacijam, domačinom in turistom iz vsega konca sveta. Raziskovanja hrane in samega dogodka se lahko udeležijo posamezniki, družine ali pa manjše skupine ljudi.

6. TRŽENJE TURISTIČNEGA PRODUKTA

Financiranje

Izdelava turističnega produkta ima svojo ceno. Izračunali smo približno vrednost posameznega produkta, s katero pokrijemo stroške in naredimo majhen čisti dobiček. V to ni všteto delo osebja, ki bi skrbelo za celoten proces. Na podlagi ocene stroškov izdelave turističnega kulinaričnega produkta z dodano elektriko in vodo, bi bila končna vrednost izdelka mesne pite 1 €. Pri tem bi bilo približno 30 centov dobička.

Zlatniki bi se prodajali po 10 skupaj v vrednosti 1,5 €.

Oglaševanje in promocija

Razmišljali smo o idejah kje vse bi lahko oglaševali, ponudili, promovirali:

- spletna stran in družbena omrežja, na katerem bi lahko objavljali fotografije in utrinke dogodkov in mest, kjer bi tržnica stala ter s tem spodbudili obiskovalce, da poleg kulinaričnega ogleda dogodka obišejo še mesto Kamnik.
- obvestilo o dogodku in utrinki na spletnih straneh, kot so: Kamnik. info, Občina Kamnik, Visit Kamnik,...
- reklamni oglas, ki bi se lahko predvajal na spletnih medijih, televiziji, ...,
- reklamni oglas v tiskanih medijih,
- povezava z lokalnimi turističnimi ponudniki oz. dogodki.

ZAKLJUČEK

V letošnji nalogi Turizmu pomaga lastna glava smo naredili kulinarični spominek Skrivnost iz Kamnika. Spominek je zasnovan kot dvohodna jed sestavljena iz mesne pite in medenih zlatnikov. Recepti so srednjeveški. Z jedjo se prepleta zgodba o kamniški Veroniki in predstavlja zgodovina Kamnika. Glavna jed, mesna pita, je zasnovana tako, da se lahko streže

v restavracijah kot glavna jed ali pa je narejena v obliki muffinov in se lahko prodaja kot turistični spominek na različnih lokacijah in ob različnih priložnostih.

Si želite podoživeti čas vitezov obložene mize ali pa samo dobro jesti?

Bibliografija

- Glavne značilnosti srednjega veka.* (5. september 2020). Pridobljeno iz spletno mesto Mateje Žnidaršič: <https://zgo-nem.weebly.com/srednji-vek/glavne-znacilnosti-srednjega-veka>
- Gremo v srednji vek.* (brez datuma). Pridobljeno iz spletno mesto Muzeji in galerije mesta Ljubljane: <https://mgml.si/sl/programi/programi-sole/ucno-gradivo-gremo-v-srednji-vek/>
- Kakšno hrano so jedli v srednjem veku.* (brez datuma). Pridobljeno iz spletno mesto Gradovi Slovenije: <https://gradovislovenije.si/kaksno-hrano-so-jedli-v-srednjem-veku/>
- Kamniška Veronika.* (9. maj 2022). Pridobljeno iz spletno mesto Zgodovinska mesta: <https://www.zgodovinska-mesta.si/zgodbe-preteklosti/kamniska-veronika/>
- Middle Ages.* (6. junij 2023). Pridobljeno iz spletno mesto History: https://www.history.com/topics/middle-ages/middle-ages#section_6
- Občina Kamnik.* (brez datuma). Pridobljeno iz Zgodovina na kratko: <https://www.kamnik.si/post/602069>
- Omahen, R. (30. maj 2021). *Kamniški Mali grad skozi čas.* Pridobljeno iz spletno mesto RTV SLO: <https://www.rtvlo.si/kultura/dediscina/kamniski-mali-grad-skozi-cas/581984>
- Stari grad, Kamnik.* (23. februar 2023). Pridobljeno iz spletno mesto Wikipedija: https://sl.wikipedia.org/wiki/Stari_grad,_Kamnik
- Šutna, Kamnik.* (20. september 2022). Pridobljeno iz spletno mesto Wikipedija: https://sl.wikipedia.org/wiki/%C5%A0utna,_Kamnik

Viri fotografij

Slika 1: Kapela na malem gradu, Avtor: Vojko Kalan – <http://www.publicdomainpictures.net/view-image.php?image=857&picture=mali-grad-church>; licenca: CC0; URL: <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=11377930>

Slika 7: Stari grad, Avtor: Janez Vajkard Valvazor - http://mapy.mzk.cz/de/mzk03/001/039/389/2619267021_06/

Slika 8: Šutna (foto: Ota Plankar)

Slika 9: Mesna pita (Zala Drolc)

Slika 10: Veronikini zlatniki (Erika Levec)

Slika 11: Logotip (narisala Ajda Jerič)

Priloge

Recepti

Recept za srednjeveško mesno pito:

Sestavine:

-1135g mesa

-3 žlice moke

-3 korenja

-1 velika čebula

-250g piva

-500 g jušne osnove

-poper in sol

- $\frac{1}{2}$ čajne žličke mletih klinčkov

- $\frac{1}{2}$ čajne žličke cimeta

- 55g masla

- 1 jajce

- 1 čajna žlička vode za jajčni premaz

Priprava:

Za pripravo skorje v skledo dajte sol, maslo in polovico moke. Gnetite, dokler ni maslo drobno zdrobljeno na koščke, manjše od zrna graha.

Preostale sestavine za skorjo dajte v veliko skledo in jih z rokami zgnetite, dokler ne nastane testo. Testo razdelite na $\frac{1}{3}$ in $\frac{2}{3}$. Pokrijte in ohladite za 30 minut.

Med ohlajanjem pripravite nadev. Vso govedino potresite z moko, soljo in poprom. Veliko ponev z maslom segrejte na srednje močnem ognju. Meso zapečete z vseh strani, nato pa odstranite in date na stran.

Pečico segrejte na 350 stopinj. Vso zelenjavo pražite nekaj minut, dokler se ne obarva. Dodajte pivo in jušno osnovo ter vso govedino v lonec. Pokrijte s pokrovom in pecite 2 uri. Po 2 urah se mora omaka zgostiti. Pustite, da se nadev ohladi, preden ga dodate v pito. Po okusu dodate sol in poper.

2/3 testa razvaljate v tanko enakomerno plast. Napolnite model za muffine s testom, pri čemer pustite, da gre čez robove.

Napolnite model z nadevom. Preostanek (1/3 razvaljanega testa) uporabite, da se prilega vrhu pite. Robove zapognite, da zlepite skorjo od vrha do dna. Vrh premažite z jajcem. Izrežite nekaj lukenj .

Peče se 1 uro ali do zlate barve pri 180 stopinjah. Po nekaj časa jo lahko tudi pokrijete s folijo.

Medeni zlatniki

Recept

(1 skodelica = 250 g)

Sestavine:

- ½ skodelice moka
- maslo
- 2 žlici mrzle vode
- 3 žlice medu
- ščepec soli

Priprava:

Maslo narežemo na kocke in ga vtremo v moko, da postane zmes drobtinasta. Dodamo sol, hladno vodo in med, da se poveže v testo. Po potrebi dodajte več medu.

Testo razvaljamo na zelo tanko, s skodelico izrežemo majhne kroge. Popecite v pečici 10 minut na 200 stopinjah Celzija. Pustite, da se vaši zlatniki ohladijo na papirnati brisači.

OPIS STOJNICE

Stojnica se nahaja na predvidenem prostoru v izmeri 2 x 2 metra. Sestavljata jo dve steni, ki ponazarjata zid grajske jedilnice. Na tleh se nahaja koža. V prostoru so miza in dva stola. Na eni steni se nahaja grajski kamin. Na mizi je pladenj s pitami. Za mizo sedi Veronika in vabi obiskovalce k pokušini. Ob Veroniki je služabnik, ki streže obiskovalce in Veroniko.

Ostali udeleženci vabijo na stojnico in periodično izvajajo srednjeveško glasbo ter plešejo saltarello. Vsi udeleženci imajo srednjeveška oblačila.