



Osnovna šola Črna na Koroškem  
Center 142, 2393 Črna na Koroškem

## »ČRJANSKI LUŠTI«

(seminarska naloga)

Avtorji:

- Lara Bajović
- Lara Kamnik
- Jure Knez
- Martina Lesjak
- Vanja Šerkezi Potočnik
- Neža Šušel
- Tadea KacI-Kuplen
- Lara Pratnekar
- Urša Založnik

Mentorji: Ana Kamnik

Barbara Komar

Nejc Gerdej

Ravnatelj: Mitja Pranjč

Uredila: Sergeja Gerdej

Črna na Koroškem, 15. 2. 2023

# ZAHVALA

Zahvaljujemo se vsem, ki so nam kakor koli pomagali pri pripravi in izdelavi projektne turistične naloge na temo Okusni zakladi z naslovom »Črjanski lušti«. Iskrena hvala študentki Nadji Knez za ideje in nasvete pri izdelavi produkta.

Zahvaljujemo se čebelarju, ki se je prijazno odzval povabilu k sodelovanju.

Hvala kmetiji Cvelber, kjer so nas prijazno sprejeli na njihovi domačiji in nas z bogatimi izkušnjami popeljali v svet tradicionalne priprave mlečnih izdelkov.

Hvala gospodarici, Mariji Sirk Polanšek, kmetije Lipod, za poučno in nazorno predstavitev njihovega mlina.

Hvala za gostoljubje kmetiji Pongračič kjer so nas razveselili z moštom in klocami.

Zahvaljujemo se tudi Občini Črna na Koroškem, za vso podporo in finančna sredstva, za našo usklajeno podobo oblačil in sodelovanje na festivalu.

In nenazadnje iskrena hvala našemu ravnatelju, Mitji Pranjiču, ki je podprl projekt Turizmu pomaga lastna glava in nas pri delu in raziskovanju spodbujal.



Slika 1: Učenci OŠ Črna pred občino Črna na Koroškem (Foto:A.Kamnik)

# 1 KAZALO VSEBINE

1	UVOD .....	6
2	TEORETIČNI DEL: ČRJANSKA KUHNA.....	9
2.1	ČRJANJSKE JEDI V PRETEKLOSTI .....	9
2.2	ZNAČILNOSTI ČRJANSKE KULINARIKE .....	9
2.2.1	»Kvočevi nudlni« .....	10
2.2.2	Koroška skuta.....	12
2.2.3	Farflči ali bela juha s farflčam .....	13
3	RAZISKOVALNI DEL.....	14
3.1	ISKANJE SESTAVIN PO KRAJU ZA NAŠ PRODUKT .....	14
3.2	INTERVJU S PRABABICO O JEDEH IZ NJENEGA OTROŠTVA.....	15
3.3	SPLETNA ANKETA O ČRJANSKI »KOŠTI« .....	17
3.4	MISLI PREDŠOLSKIH OTROK O NAREČNIH BESEDAH ZA NAŠO ČRJANSKO »KOŠTO«.....	19
4	TURISTIČNI PRODUKT – PITA, PITA »TO GO«.....	21
5.1	Recept in postopek .....	21
5.2	Stroški in prodajna cena (Finančno vrednotenje turističnega produkta).....	24
5.3	Oglaševanje in promocija.....	24
5.3.1	Koroški radio .....	25
5.3.2	Črjanske cajtnge.....	25
5.3.3	Splet.....	25
6	Načrt predstavitve na turistični tržnici .....	25
7	ZAKLJUČEK.....	26
8	VIRI.....	28
9	PRILOGE.....	29
9.1	Priloga 1: Spletna anketa.....	29
9.2	Priloga 2: Skeč za učence .....	32

## KAZALO SLIK

Slika 1: Učenci OŠ Črna pred občino Črna na Koroškem (Foto:A.Kamnik) .....	2
Slika 2: Predstavitel našega produkta na občini (A. Kamnik) .....	8
Slika 3: Naši učenci z županjo Romano Lesjak (Foto: A. Kamnik) .....	8
Slika 4: Kvočevi nudlji .....	10
Slika 5: Koroška skuta .....	12
Slika 6: Lipoldov mlin .....	14
Slika 7: Učenci pred čebelarskim domom v Črni (Foto: A. Kamnik) .....	15
Slika 8: Utrinki naše delavnice (Foto: A. Kamnik) .....	22
Slika 9: Priprava nadeva (Foto: A. Kamnik) .....	22
Slika 10: Naš produkt pita »TO GO« v kozarčku (Foto: B. Komar) .....	23
Slika 11: Piškotek lipovega lista na vrhu pite »to go« v kozarčku (Foto: B. Komar) .....	23
Slika 12: Pita »TO GO« (Foto: B. Komar) .....	23
Slika 13: Model našega vozička .....	25

## KAZALO GRAFOV

<b>Graf 1:</b> Število obrokov naših prednikov .....	18
<b>Graf 2:</b> Najpogostejša sladica v preteklosti .....	19

# POVZETEK

Osnovna šola Črna na Koroškem, Center 142, 2393 Črna na Koroškem

**Naslov naloge:** »Črjanski lušti«

**Avtorice:** učenke turističnega krožka

**Mentorji:** Ana Kamnik, Barbara Komar, Nejc Gerdej

V turistični nalogi je predstavljena naša ideja za turistični produkt v domačem kraju Črna na Koroškem, z naslovom »Črjanski lušti«. Črna je prava zakladnica presenečenj, saj si zagotovo lahko vsakdo najde nekaj zase. Njeni naravni biseri so čudovite alpske doline Topla, Koprivna, Bistra in Javorje. Na Ludranskem Vrhu nas s svojo legendo popelje v daljno zgodovino znamenita Najevska lipa. Tu kraljuje že nekaj stoletij, kljub vsem vremenskim razmeram najstarejša lipa v državi. Je simbol mogočnosti, klenosti in takšni smo tudi domačini. Na preteklost spominjata še domiselno urejeni rudarska in etnološka zbirka. Le ti sta v samem centru, ob enim od najstarejših krožišč v Sloveniji. Vanj je domiselno umeščen Plečnikov spomenik. V kraju samem se nahaja še smučišče, zibelka vrhunskih smučarjev, ki so zaslužni za to, da velja Črna za »vas olimpijcev«. Slednji s svojimi dosežki so predstavljeni v okviru stalne razstave Olimpijci iz Črne na Koroškem. Pod smučiščem, na Matevževih travnikih vsako zimo poteka najodmevnejša zimska turistična prireditev na Koroškem – Gradovi kralja Matjaža. Vsekakor ne smemo pozabiti še ferate, najdaljši Zip line, ultratrail K24, gorski izziv K24 in tudi za najmlajše, mini K24.

Medtem ko premagujemo naše vrhove ali pa se odločimo za katero od naštetih športnih aktivnosti, pa moramo poskrbeti še za lačne in sladkosnede trebuščke. Črjanska »kuhna« premore še vrsto tradicionalnih jedi, ki so drugod že izginile z jedilnikov (klocavi nudlni, štruklji, ožejeni žganci...). Njihova priprava pa zahteva precej znanja, skrbi in časa. Prav tu se je porodila naša zamisel. V prehitrem tempu, ki ga živimo si le malo turistov vzame čas, da bi preizkusili te naše avtohtone dobrote, ki pa zahtevajo daljšo pripravo. Utrnila se nam je ideja, da bi sestavili jed, ki bi lahko bila pripravljena v naprej in bi jo turisti vzeli s sabo na pot. Kljub temu bi lahko okusili našo svojevrstno in uveljavljeno kulinariko. Nastala je »pita to go«, ki vsebuje lokalne sestavine.

Za vse gurmane, ki si za kulinarčna doživetja vzamejo čas, pa smo pripravili tipično okroglo pito, postreženo na klasičen način. S svojo obliko ponazarja kroge, ki so nekako vpeti v naš kraj, to so olimpijski krogi in krožišče. In ker se krogi nenehno vrtijo, smo s tem želeli prikazati, da bi se tudi turisti neprestano vračali k nam. Na njej smo oblikovali kito, ki prikazuje prepletenost tradicionalnih sestavin s sodobno sladico in novim okusom. Seveda na njej ne manjkajo lipovi listi, ki so simbol

kraja in šole. Občanom, turistom in vsem obiskovalcem želimo torej predstaviti nekaj novega, izvirnega in edinstvenega.

## ABSTRACT

In our tourist task, we have presented our idea of a tourist product of our home town Črna na Koroškem, with a title »Črjanski lušti«. While we are overcoming our peaks or trying any other sport, we have to make sure that no one is hungry. Our local cuisine is full of traditional foods, that are extinct elsewhere (klocavi nudlji, štrukli, ožejeni žganci...). Their preparation takes a lot of knowledge, care and time. And that is where our idea was born. We live in a time where everything moves too fast and not a lot of tourists take time to enjoy our special dishes. We got an idea to make a meal that tourists could enjoy on their way. That's how we invented »pie to go« that's full of our local ingredients.

For all others that take time for this culinary adventure, we made a typical round pie, served in a classic way. With it we wanted to present the fact that circles rotate all the time and that we hope that people will keep on coming to our town. We also made a braid that represents past and traditional life intertwining with present modern culture. Of course we did not forget about the linden leaf wick which is a symbol of our town and school. Our goal is to show the locals and all visitors something new, original and unique.

# 1 UVOD

Črna, skrita in idilična vas, prelepa in zelena. Marsikomu že bolj poznana kot nam domačinom. Ali ste vedeli, da Črna premore doživetja tudi za mlade, ki jih ne najdemo nikjer drugje v Sloveniji? Ali ste vedeli, da imamo prav pri nas najdaljši zipline v Sloveniji in enega najdaljših v Evropi, največji gorski izziv K24, športne ferate za manj in bolj izkušene? Vse to in še veliko več skriva naša gorska vasica obdana z mogočnimi vršaci.

Učenci OŠ Črna smo se tudi letos odločili sodelovati na 38. festivalu Turizmu pomaga lastna glava s temo Okusni zakladi v sodelovanju z Zavodom RS za šolstvo. Ideja, ki nam se je utrnila na začetku, ko nam je bila predstavljena letošnja tema, je bila, da nihče ne sme in ne more oditi iz naše Črne lačen in tu še tako zahteven gurman pride na »lušte«.

Zanimala nas je tradicionalna kulinarčna ponudba v našem kraju, saj se je zaradi hitro naraščajočega outdoor turizma v zadnjih letih zelo povečal obisk gostov tudi iz tujine.

Kmalu smo ugotovili, kateri so naši tipični lokalni pridelki in jedi. Vodil nas je cilj, da bi te dobrrote našle pot skozi lačne želodce obiskovalcev, predno le ti zapustijo naš kraj.

Razmišljali smo, s katero jedjo bi najbolje predstavili Črno in kako bi to jed ponudili obiskovalcem v bolj sodobni obliki. Pri tem smo bili dokaj enotni in se brez večjih dogovarjanj odločili za **Črnjansko pito**.

Učenci smo se sprva skupaj z učiteljicama dobivali enkrat na teden, potem pa po potrebi pogosteje. Pri raziskovanju teme smo uporabljali različne metode, predvsem metodo viharjenje možganov (brainstorming), prebiranje literature, razgovori z domačini, terensko delo, intervjuji, anketa.

Da bo naš projekt uspešen, je zelo pomembno **sodelovanje znotraj skupine**. Pomembno je, da **raziskujemo s srcem** in da se zavedamo, da delamo **dobro za svoj kraj**. V mislih moramo imeti, da je **sodelovanje pri samem delu**, učenju in ne nazadnje odkrivanju Črne izjemno pomembno za našo skupno prihodnost.



## **S turistično nalogo smo želeli:**

- raziskati tradicionalno Črnjansko košto in prehranjevanje v preteklosti in s tem ohraniti tradicijo kraja;
- dopolniti, popestriti in obogatiti turistično ponudbo;
- poskrbeti za promocijo kraja;
- opraviti intervju z babico;
- raziskati in izvesti anketo med Črnjaskimi osnovnošolci;
- raziskati kako poznajo imena za našo tradicionalno hrano naši najmlajši;
- razviti turistični produkt, ki bo povezan s krajevno kulinariko in sodobnostjo;
- pridobiti izkušnje s samostojnim raziskovalnim delom na terenu
- najti načine promoviranja in sponzoriranja našega produkta;
- ustvariti logo in slogan;
- oblikovati turistično tržnico
- raziskati kako poznajo naši učenci prehranjevalne navade v preteklosti in kakšne imajo danes.

Težko se je bilo odločiti, kaj vključiti v naš turistični produkt. Kaj bo dovolj zanimivo, aktualno, zabavno in obenem poučno ter izvedljivo? Po pogovorih z domačini smo sklenili, da se bomo v nalogi osredotočili na naše tradicionalne, avtohtone sestavine v sodobni preobleki.

Za pomoč in nasvete smo zaprosili občino Črna na Koroškem, TIC, lokalne kmetije, različna društva v Črni ..., ki so se z veseljem odzvali vabilu.

Županja Občine Črna na Koroškem je bila nad našo pito navdušena. Ponudila je tudi finančno in organizacijsko pomoč, kar nas je zelo razveselilo.



*Slika 2: Predstavitev našega produkta na občini (A. Kamnik)*



*Slika 3: Naši učenci z županjo Romano Lesjak (Foto: A. Kamnik)*

## **2 TEORETIČNI DEL: ČRJANSKA KUHNA**

### **2.1 ČRJANJSKE JEDI V PRETEKLOSTI**

Prehrana Korošcev je bila osnovna kmečka hrana. Na jedilnik prebivalcev Mežiške doline je vplival njihov gmotni položaj, letni čas in njihov delovni ritem. Precejšna razlika je bila med vsakdanjo in praznično hrano. Ob večjih cerkvenih praznikih so gospodinje skuhale tudi kaj boljšega, predvsem pogačo.

Jedi so pripravljali iz živil pridelanih na domači zemlji. Poleg krompirja še fižol, kisko zelje, močnate jedi (žganci, koruzni močnik), kruh in cmoki, «farflči» bela in navadna črna kava. Meso je prevladovalo ob praznikih in v zimskih mesecih. V tem času sta bili izjemno pomembni živila še kisko zelje in kislja repa, ki so ju naribali v jeseni.

Kmečka hrana je bila prvotno tudi delavska prehrana. S časoma pa so rudarske in obrtniške družine, del hrane pridelale doma, del pa že tudi kupovale.

Osnovna pijača koroške pokrajine je bil mošt (sadno vino), saj se je ta uveljavljal povsod tam, kjer je rodilo sadje. Še ni dolgo tega, kar so domač mošt točili tudi v gostilnah. Po dobrem moštu so slovele predvsem hribovite kmetije, saj so tu uspevale in še danes uspevajo sadne sorte.

### **2.2 ZNAČILNOSTI ČRJANSKE KULINARIKE**

Tipična črnjanska kuhinja se je začela razvijati po turističnih kmetijah. V ponudbi jo imajo tudi lokalni gostinci. Obiskovalci so navdušeni nad izvrstnim rženim kruhom, tudi takšnim, ki so mu ob praznikih dodali suho sadje, ter drugimi jedmi v vsakdanji in praznični prehrani. Sem gotovo spada koroška skuta s čebulo in bučnim oljem, ki jo ponudijo za zajtrk, kot hladno predjed ali izdatno malico. Poleg bučnega uporabljajo tudi rastlinsko ričkovno ali totrovo olje. Naslednja naša posebnost je kruhov hren (poleg mlečnega, jabolčnega in jajčnega hrena), odlična priloga k mesu, pečenkam in praženemu krompirju. Črna s svojim reliefom in podnebjem ne ustreza vinogradništvu. Tu prevladujejo sadovnjaki, predvsem jabolane in hruške. Najznačilnejša pijača je torej iz tega sadja- mošt, ki ga pridelujejo kot brezalkoholnega ali nizko alkoholnega iz stisnjenih jabolk in (ali) hrušk. Slednje se kot suhe uporablja za nadev v značilnih kvočevih nudlnih- žepkih z nadevom iz suhih hrušk. Specialiteto iz rezančnega testa in prej omenjenega nadeva ponudimo kot prilogo ali sladico. V vsakdanji prehrani je torej prevladovala močnata hrana, zato ne smemo izpustiti koruznih ali ajdovih žgancev z »grumpi« in kislim mlekom, ki je bila odlična osvežilna malica poleti med košnjo. Na jedilnikih se pogosto pojavijo še različni močniki in kaše.

Pri ustvarjanju recepta so nas vodile tipične koroške jedi, iz njihovih sestavin smo dobili navdih za našo pito. V nadaljevanju bomo predstavili le jedi, ki so bile osnova za izoblikovanje našega recepta.

### 2.2.1 »Kvočevi nudlni«

Izraz »kvoce« ali »kloce« v koroškem narečju pomeni suhe hruške – od tod ime »kvočevi ali kločevi nudlni«.

Na marsikateri gorski kmetiji so imeli v sadovnjaku hruške. Ob dobri letini, jih niso mogli sproti pojesti, pa so jih kleni korošci sušili na topli krušni peči. Tako so ob njihovem okusu uživali preko dolge, mrzle zime.



Slika 4: Kvočevi nudlni

#### **Sestavine za testo:**

- 500 g moke
- 1 jajce
- 1 žlica olja
- ščep soli

#### **Sestavine za nadev:**

- 250g suhih hrušk
- 1 jajce
- na kocke narezan bel kruh
- sladkor po okusu
- 1 žlica ruma

## **PRIPRAVA**

### **Testo:**

V skledo presejemo moko, dodamo jajce, olje in ščepec soli ter zgnetemo gladko testo. Ovijemo ga v prozorno folijo in pustimo počivati 30 minut.

### **Nadev:**

Suhe hruške pristavimo v hladni vodi, zavremo in skuhamo do mehkega. Kuhane hruške (ali enostavneje, hruškove krlje) zmeljemo ali zelo drobno narežemo. Dodamo jajce, sladkor po okusu in žganje, potem pa dodamo na kocke zrezane sredice belega kruha, da dobimo gost nadev.

Spočito testo na pomokani delovni površini tanko razvaljamo. Na testo v razmaku dveh, treh prstov v vrsto položimo kroglice iz nadeva. S kolescem za rezanje testa odrežemo kos testa, s katerim prekrijemo nadevani del. Robove testa dobro stisnemo z vilico, da se zlepijo, Nazadnje s kolescem izrežemo posamezne žepke oz.»nudlne«. Položimo jih v slan krop, v katerem jih počasi kuhamo 10 do 15 minut.

Žepke z nadevom iz suhih hrušk ali kvočeve nudlne lahko ponudimo na dva načina. Kot glavno jed jih zabelimo s segretim ocvirki, če pa jih pripravimo za sladico jih potresemo z na maslu prepraženimi drobtinami in s sladkorjem.



## 2.2.2 Koroška skuta



Slika 5: Koroška skuta

V preteklosti je doma vsaka domačija imela kravo, zato so mlečni izdelki pri nas nekako samoumevni. Poleg ajdovih žgancev je bilo največkrat na mizi kislo mleko. Preostanek svežega mleka pa so porabili za izdelavo skute. Sveže namolzeno mleko so pustili na toplem približno en dan. Nato so posneli kislo smetano in ga dali v toplo krušno peč, da je gosta masa odstopila od sirotke. Gosto snov so dali v redko tkano blago, da se je sirotka odcedila in tako so pridelali skuto.

V poletnih mesecih je bila z rženim kruhom kot glavna jed na marsikateri kmetiji.

### **Sestavine:**

- 1/2 kg skute
- 1 velika čebula
- sol, poper
- bučno olje

### **PRIPRAVA**

Čebulo narežemo na drobno, zmešamo s skuto, solimo, popramo, polijemo z bučnim oljem in premešamo. Odlično se poda k domačemu rženemu kruhu.

### **2.2.3 Farflči ali bela juha s farflčam**

V ajdovo moko vmešamo jajce. Testo naj bo bolj trdo kot mehko. Z vilicami se to testo zdrobi in se da kuhat v vrelo vodo. Ko so farflči kuhani, se doda kislá smetana in malo mleka, potem ne sme več vreti. Po okusu še solimo.

### 3 RAZISKOVALNI DEL

#### 3.1 ISKANJE SESTAVIN PO KRAJU ZA NAŠ PRODUKT



Slika 6: Lipoldov mlin

Kot pravi turisti pa smo se podali še na pot in iskali res domače, lokalne glavne oz. osnovne sestavine za naš produkt.

Najprej smo obiskali še delujoči Lipoldov mlin v Koprivni. S tradicijo in ponosom svoje dragoceno znanje ter izkušnje vestno prenašajo iz roda v rod. Tudi nas so z veseljem seznanili z delovanjem njihovega mlina.

Na žalost pa smo hitro smo ugotovili, da naše bližnje kmetije ne žanjejo več ajde. Tako tudi njihov mlinski kamen ne melje več te skromne in nezahtevne rastline.

S težkim srcem smo se za ajdovo moko obrnili na sosednjo občino in dobili ekološko ajdovo moko izpod rok Šentanevskega mlinarja.

Naša pot v Koprivno pa le ni bila zaman, saj so nas na sosednji kmetiji razveselili s pehrom sveže posušenih kloc in jabolčnim moštom.

Ko smo razmišljali, kje dobiti skuto in maslo, nas je po krajšem razmišljanju z »eureka« razveselil kar naš sošolec Jure...Moja bica dela domače maslo in skuto...Pa smo se podali še v Bisto. Na naše veliko veselje nas je gospodarica seznanila s pridelavo ročno narejenega masla in s tradicionalnim postopkom pridelave skute. Ja, tudi v kokošnjak smo zavili in dobili še sveža jajca. Za to pa nismo potrebovali dodatne razlage.

Ostala nam je še ena pomembna sladka sestavina...med. Povezali smo se s Čebelarskim društvom v kraju, ki ima 90- letno tradicijo. Z veseljem so nas ob čebelnjaku poučili o pridelavi medu in z veseljem smo od njih odšli bogatejši z znanjem in s kozarcem Črjanske strdi v rokah.





Slika 7: Učenci pred čebelarskim domom v Črni (Foto: A. Kamnik)

### 3.2 INTERVJU S PRABABICO O JEDEH IZ NJENEGA OTROŠTVA

Intervju sem opravila z mojo prababico Pepko, ki je stanovala v Ludranskem vrhu. Bila so sedemčlanska družina. Oče je bil rudar, mama pa je skrbela za dom in družino. Bili so delavske družina. Kolikor so zmogli so pridelali doma na vrtu, nekaj sadja v sadovnjaku, ostale sestavine so si morali prislužiti kot plačilo za delo pri sosednjih in bližnjih kmetijah.

#### 1. Kaj ste najpogosteje jedli?

Na našem jedilniku so bili po navadi mleko, kruh in žganci. Za kosilo je bil največkrat krompir in domače testenine (štruklji). Za sladico jeseni gozdni sadeži.

#### 2. Katere so bile vaše najpogostejše pijače poleg vode?

Poleti sladek mošt, drugače voda. Včasih domači čaji, ki ga je mama skrbno čuvala za hladne zimske dneve.

### **3. Ali se je vaš jedilnik ob nedeljah in praznikih spreminjal?**

Po večini smo imeli enake prehrano. Izjema so bili božič, novo leto in velika noč, ko smo na krožnike dobili tudi meso. Tudi pogača je bila takrat.

### **4. Ali ste pred jedjo molili?**

Ne

### **5. Ali vam je kdaj zmanjkalo hrane?**

Najprej smo morali poskrbeti za očeta, ki je potreboval močno hrano zaradi samega dela. Otroci in mama pa smo jedli, če nam je od očeta kaj ostalo. Nikoli pa nismo utrpeli lakote. Vedno je bilo vsaj mleko in kruh.

### **6. Ali ste imeli veliko sadja?**

Sadje smo imeli, saj smo imeli sadovnjak. Pridelali smo jabolka, hruške in slive. Konec poletja smo se punce podale v gozd in nabirale gozdne sadeže, ki pa jih nismo mogli konzervirati, saj nismo imeli sladkorja za pripravo marmelad ali sokov. Posušili pa smo si jabolka in hruške.

### **7. Kdo je po navadi kuhal/pripravljala obroke?**

Vedno je kuhala mama.

### **8. Koliko časa ste potrebovali za pripravo obroka?**

Za pripravo obroka je potrebovala veliko več časa, kot pa ga potrebujemo danes, ko je štedilnik na elektriko ali plin. Mama je morala najprej zakuriti z drvami v štedilnik in počakati, da se je ogrel. Potem smo morali po vodo, ki je nismo imeli v kuhinji, ampak v gozdu. Do vode smo šli po stezi in jo domov prinesli v vedrih. Šele nato je mama pričela kuhati.

### **9. Koliko obrokov ste imeli na dan?**

Imeli smo tri obroke. Malic vmes ni bilo.

### **10. Kaj ste jedli pozimi?**

Pozimi smo največkrat jedli kuhan krompir, kislo zelje, fižol, polenta...

### **11. Ali ste uporabljali samo domače sestavine ali pa ste jih kupovali?**

Po večini smo uporabljali domače sestavine. Le redko smo šli v trgovino zaradi pomanjkanja denarja. Če pa smo šli v trgovino je mama prinesla le najnujnejše: malo sladkorja, moke, olje. Mast smo imeli domačo.

### **12. Kako bi primerjali kakovost hrane v preteklosti in današnjo?**

Hrana v preteklosti je bila zagotovo bolj kvalitetna, saj je bila bolj naravna, pridelana doma brez škropiv in umetnih gnojil. Je pa bila tudi bolj draga in smo si lahko privoščili le najnujnejše stvari. Enkrat na mesec smo otroci dobili po en bonbon, ki so jih prodajali v trgovinah po kilah in ne v embalažah, kot sedaj.

### **13. Kako pa je bilo z ozimnico?**

Za ozimnico smo si pripravili krompir, zelje, fižol. Shranjevali smo v kleti, ki je bila zraven hiše pod zemljo. Hladilnikov, skrinj niso poznali. Meso so sušili in ga shranili v klet. Ostalo meso so zakopali v sneg.

### **14. Katera je bila vaša najljubša jed?**

»Mlečne kuglice«, in pogača iz domačih orehov, saj smo jo dobili samo dvakrat do trikrat na leto.

## **3.3 SPLETNA ANKETA O ČRJANSKI »KOŠTI«**

Zanimalo nas je, kako naši šolarji poznajo prehranjevalne navade v preteklosti in kakšne imajo sedaj. V ta namen smo izvedli spletno anketo.

Na začetku smo si zastavili naslednje hipoteze:

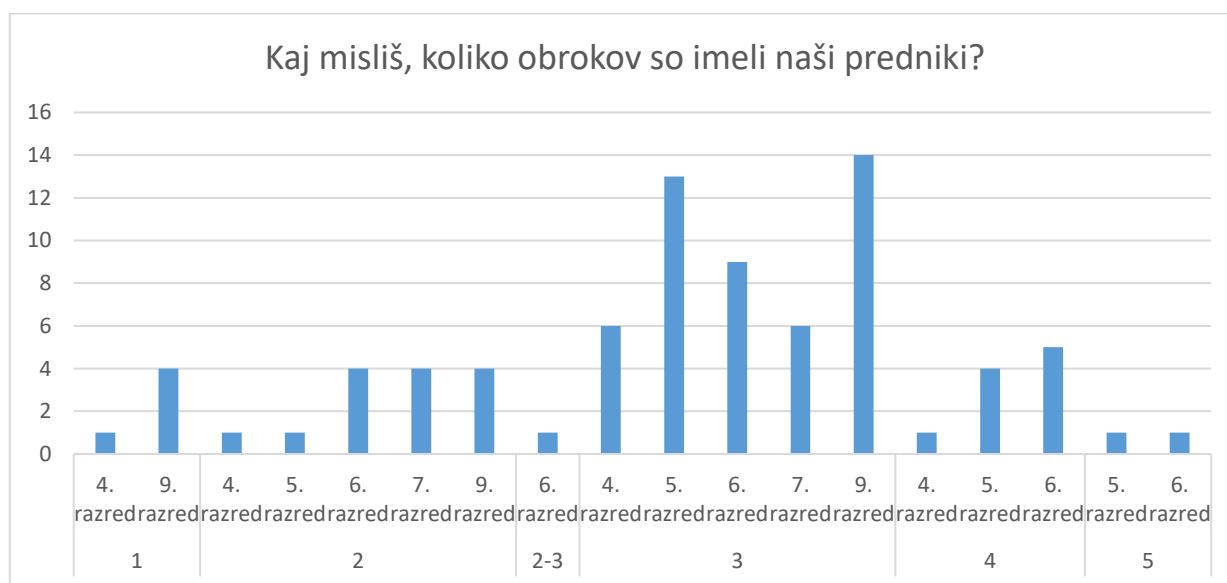
- **Hipoteza 1:** Naši učenci slabo poznajo prehranjevalne navade preteklosti.
- **Hipoteza 2:** Naši učenci dobro poznajo naše tradicionalne jedi
- **Hipoteza 3:** Vsaj polovica učencev je že poskusila pripravljen obrok » to go«

## Hipoteza 1: Naši učenci slabo poznajo prehranjevalne navade naših prednikov.

Pri nalogi pri kateri so učenci morali izbirati med prehranjevalnimi navadami naših prednikov so izbirali predvsem naslednje kategorije:

- družina začne jesti, ko so vsi pri mizi,
- vsi jedo iz iste sklede,
- pred obedom se moli,
- po končanem obedu vsak pospravi za sabo.

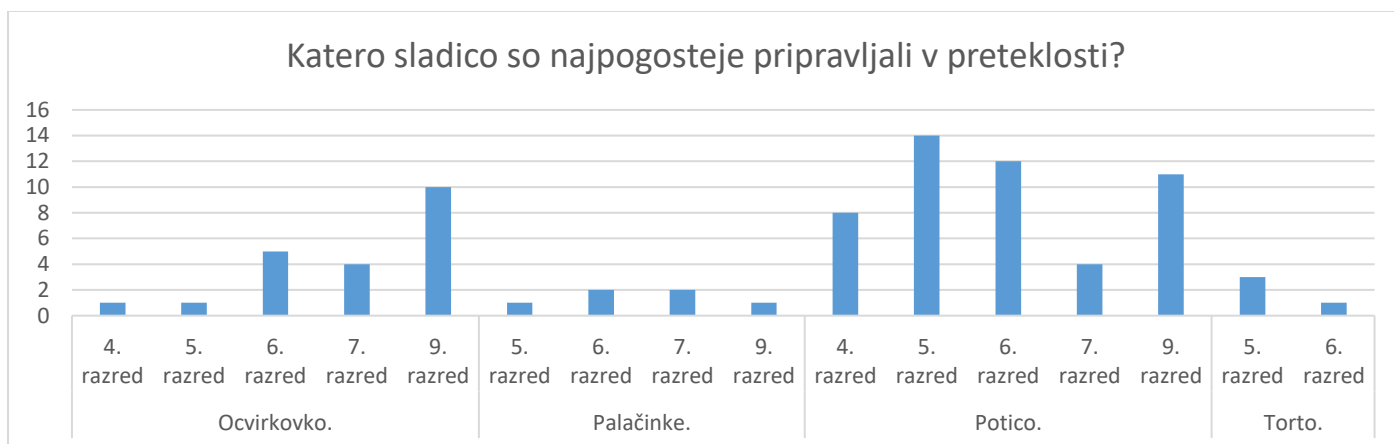
Iz teh odgovorov lahko sklepamo, da se učenci pogovarjajo o prehrani nekoč, da poznajo navade, ki so jih naše babice imele pred obrokom in da tudi razumejo razliko med njihovimi navadami pred obedom in navadami danes.



Graf 1: Število obrokov naših prednikov

Učence smo tudi povprašali, kaj mislijo koliko obrokov so imeli naši predniki. Iz podatkov, ki so prikazani tudi v grafu zgoraj (glej graf 1), je lepo razvidno, da večina otrok meni, da so naši predniki imeli vsaj tri obroke na dan (zajtrk, kosilo, večerja). Obroki so bili po večini enolični oziroma so se jedi dokaj ponavljale. Naši predniki so bili predvsem kmetje in knapi, ljudje, ki so za svoj živež morali trdno delati. Zaradi tega so potrebovali visoko kalorične jedi in hrano z visoko energetske vrednostjo. Največkrat so se pojavili žganci, mleko, polenta, kisló mleko, ocvirkovka, ržen kruh itd. Vse te jedi naši učenci poznajo kar je pokazala tudi naša anketa.

Med večjimi cerkvenimi prazniki pa so se na mizi pojavile tudi sladice. Iz anketnega vprašalnika smo ugotovili, da je pri vseh razredih na prvem mestu potica. Malo manj poznana, še posebej pri mlajših učencih, je ocvirkovka. Vsi pa so bili enotni, da so v preteklosti le občasno bile na krožniku palačinke, kaj šele torta.



*Graf 2: Najpogostejša sladica v preteklosti*

Iz vseh teh podatkov lahko sklepamo, da naši učenci poznajo stare koroške tradicionalne jedi. Verjetno zaradi tega, ker živimo na podeželju, ker imajo večina še stike z starimi starši, ki pripravljajo tudi takšne obroke in uporabljajo tradicionalne sestavine.

Kot zadnje pa nas je zanimalo, če učenci poznajo jedi »to go«. Učenci se s takšnimi jedmi zelo malo srečujejo. Edino kar prav si poznajo je Mcdonalds in njihov »drive in« ter njihova ponudba, da si vzameš hrano s sabo. Druge oblike jim niso poznane.

### **3.4 MISLI PREDŠOLSKIH OTROK O NAREČNIH BESEDAH ZA NAŠO ČRJANSKO »KOŠTO«**

Radovednost nas je popeljala med najmlajše prebivalce, saj nas je zanimalo, kako otroci v našem vrtcu poznajo narečne besede za našo domačo »košto«.

#### **Vprašali smo jih:**

##### **1. Kaj je to »rpica«?**

Njihove izjave: »pica, ribica, kompir, sir, izgleda trikotno.«

##### **2. Kaj so to »štrankni«?**

Rekli so: »trak, fožol, fižol, ki je zelene barve, ko zraste je v obliki črva; štampli, dolgi, roza barve.«

### **3. Kaj so »mežerlni«?**

»Skledica taka kot torta; želod okrogle oblike in rjave barve; želve.«

### **4. Kaj je »paradajz«?**

To je »paradižnik, je okrogel in rdeč; sadje, je rdeče barve, zgora pa ima zelen špic; kr tk se ga je; tk ko jabko se ga je; je iz dveh barv; okrogle oblike, narežeš ga.«

### **5. Kako drugače rečemo »murkam«?**

»Kumarica; je zelena; podolgovata je; je kot raztegnjen krog; je okrogla in zelena.«

### **6. Kaj so »kloce«?**

»Drevo; spominja ja me na klobase; pečenica; čuje se neko, ki poka; lovci, ki streljajo.«

### **7. Kaj so »grumpi«?**

»Kurenti; so rjave barve; od kočija; neki od pujsa; mso; okroglo meso; kruh, krompir.«

### **8. Kaj so »nudlni«?**

»Dajo se pečit; sladica; špageti; ful tanki špageti; tanki špageti kot črv; so okrogli.«

## 4 TURISTIČNI PRODUKT – PITA, PITA »TO GO«

Učenci smo želeli živila, ki so skorajda dnevno krojila jedilnik naših prednikov, povezati s sedanostjo. Je plod sodelovanja učencev s študentko in domačimi pridelovalci, ki se ukvarjajo s pridelavo surovin, ki smo si jih zamislili v sladici. S tem bi krepili tudi lokalno okolje.

Na klasični piti, ki bi jo postregli na tradicionalni način je kita, ki tudi simbolično prikazuje prepletenost tradicije in sodobnosti. **Njena okrogla oblika pa se nanaša na kroženje oz. vračanje turistov v naš kraj, je simbol prvega krožišča v Sloveniji, predstavlja pa tudi Črno kot olimpijsko vas.** S tem bi Črno postavili na višjo kulinarično raven in krepili lokalno kulinariko.

V novi obliki pa smo želeli obiskovalcem približati in ponuditi **pito »TO GO«**, saj je ta način prehranjevanja sedaj zelo aktualen. Na njej je lipov list, ki simbolizira naš kraj oz. Najevsko lipo, ki je najstarejša v Sloveniji.

**Pito »TO GO«** smo si zamislili v stekleni trajnostni embalaži, saj smo Eko šola z mednarodnim certifikatom in stremimo k uporabi bolj trajnostne in okolju prijaznejše embalaže. Vemo pa tudi, da so potrošniki že vse bolj ozaveščeni in vse bolj usmerjeni k ponovni uporabi oz. uporabi v druge namene. Naš kozarček se torej lahko reciklira. Še bolj smiselno se nam je zdelo, da se ga lahko doma uporabi v nove namene in sicer shranjevanje, lahko ga imamo enostavno kot trajen spominek iz našega kraja.

Poleg je **lesena žlica z magnetkom**, ki se ravno tako lahko reciklira ali uporabi kar na domačem hladilniku kot magnet in ravno tako postane trajen spominek iz Črne.

### 5.1 RECEPT IN POSTOPEK

#### Pita »TO GO«

##### Sestavine:

- 400 g ajdove moke
- 180 g masla
- 180 g medu
- 2 jajca
- 250 g skute
- 150ml kisle smetane
- 250 g suhih hrušk
- 0,5 l jabolčnega mošta

##### Začimbe:

- klinčki,
- cimet po okusu

## PRIPRAVA

V eni posodi zmešamo ajdovo moko, pecilni prašek in maslo. Dodamo med, jajci, dve žlički kisle smetane. Vse sestavine dobro zgnetemo in pustimo pol ure v hladilniku.

Med tem časom pripravimo nadev. Suhe hruške skuhamo v moštu, dodamo začimbe, po potrebi oz. okusu še malo medu. Precedimo in zmešamo s paličnim mešalnikom.

V drugi posodi zmešamo skuto s kisló smetano, cimetom in medom.

Testo vzamemo iz hladilnika, približno petino ga razvaljamo in z modelčki za piškote oblikujemo v obliko listka. Okraske pečemo jih približno 10 min na 180°C. Ostalo testo porazdelimo po pekaču in ga pečemo v ogreti pečici približno 45 min pri 180°C.

Pečeno in ohlajeno testo grobo nadrobimo v kozarčke. Na to plast naneseemo hruškov nadev. Po vrhu sledi skuta, za piko na i pa sledi piškotin listek.

Klasično okroglo pito naredimo na podoben način. Približno tretjino testa prihranimo, ostalo porazdelimo po pekaču. Nanj naneseemo hruškov nadev, naslednja plast je skuta, ki smo ji primešali jajce. Iz ostalega testa oblikujemo kito, s katero okrasimo rob pite. Z modelčki za piškote pa si pomagamo pri oblikovanju listkov, ki jih porazdelimo po zgornjo plasti pite.



Slika 8: Utrinki naše delavnice (Foto: A. Kamnik)



Slika 9: Priprava nadeva (Foto: A. Kamnik)





Slika 10: Naš produkt pita »TO GO« v kozarčku  
(Foto: B. Komar)



Slika 11: Piškotek lipovega lista na vrhu pite »to go« v kozarčku  
(Foto: B. Komar)



Slika 12: Pita »TO GO« (Foto: B. Komar)

## 5.2 STROŠKI IN PRODAJNA CENA (FINANČNO VREDNOTENJE TURISTIČNEGA PRODUKTA)

Za izdelavo naše kulinarične ponudbe- pite v lončku smo predvideli naslednje okvirne stroške v kolikor bi dobili surovine od naših lokalnih ponudnikov:

Cena sestavin za 20 KOM.:

Sestavine	Cena
Ajdova moka ( 400g )	1,84 €
Pecilni prašek	0,20 €
Maslo ( 18 dag)	2,45 €
Med ( 18 dag)	2,28 €
2 jajca	0,60 €
Skuta ( 250 dag )	1,5 €
Kisla smetana (150 ml )	1,32 €
Suhe hruške ( 250 g )	2,50 €
0,5 l jabolčnega mošta	0,85 €
Začimbe: cimet, klinčki	0,20 €
Lonček 20 kom.	20 €
Žličke 20 kom.	1,45 €
<b>SKUPAJ STROŠKI</b>	<b>35,19 €</b>

Cena enega lončka **pite »TO GO«** bi bila 1,76 €. V to niso všteti stroški dela, energije, najemnine, DDV-ja,..

Končna cena naše pite v lončku bi lahko bila 2,90€, če bi želeli s tem še kaj zaslužiti.

## 5.3 OGLAŠEVANJE IN PROMOCIJA

Izdelek bi lahko prodajali v lokalni gostilni Rešer, ki ima že dolgotrajno tradicijo ali v novejši slaščičarni Senica v samem središču Črne. Zanimiv bi lahko bil tudi za druge ponudnike v kraju npr. TIC, kjer se obiskovalci prijavijo za spust po jeklenici ali v domačem hostlu.

**Celotno oglaševanje bo pod skupnim naslovom: Pita »TO GO«**

### 5.3.1 Koroški radio

Gospa Katja Gole, prebivalka Črne na Koroškem in sodelavka Koroškega radia, bo pripravila reportažo o letošnjem delovanju učencev na področju turizma.

### 5.3.2 Črjanske cajtnge

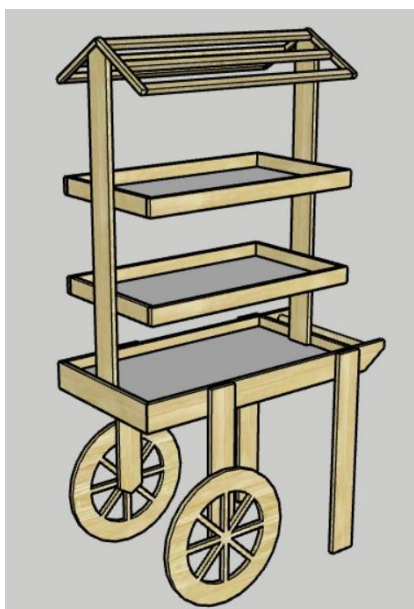
Z odgovorno urednico gospo Ireno Greiner smo se dogovorili, da bomo lahko predstavili naš projekt v lokalnem časopisu Črjanske cajtnge.

### 5.3.3 Splet

Na spletni strani šole bomo odprli zavihek z naslovom »Turizmu pomaga lastna glava«, kjer bomo objavili letošnjo turistično raziskovalno nalogo, vse prispevke, slike in kulinarčne dobrote.

## 6 NAČRT PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI

Na turistični tržnici bomo naš turistični proizvod predstavili s kratkim skečem v koroškem narečju, vezanem na kulinariko in naš produkt.



Slika 13: Model našega vozička

Sceno našega prireditvenega prostora smo si zamislili v obliki premikajoče promocijske mizice s kolesi, saj nas je krožna pot vodila pot od žita- mlina ....do mize. Poleg tega ima vrtenje kolesa za nas simboličen pomen....vrtenje in vračanje na isto mesto....tudi mi želimo, da bi se obiskovalci radi vračali v naš kraj, poleg tega je v vedno v gibanju, tako kot naš produkt....ki lahko gre z nami v roki na pot.... Posebej za to priložnost so nam pomagali uresničiti to drzno idejo učenci pri predmetu tehnika. Ponudbo bomo popestrili z našim produktom, recepti in promocijskim materialom, na mobilni stojnici, ki je plod lastnega dela.

Naš razstavni prostor, bo zasnovan v obliki krožišča, saj nas tekom celotne naloge in produkta spremljajo krogi. S tem bomo v bistvu predstavili dejanski center Črne na Koroškem. V osrednjem delu bo Plečnikov spomenik, znameniti Črjanski medved in.....? Pri vsaki točki bo kažipot z uganko, ki se nanaša na osnovne sestavine naše pite. Pot nas bo vodila naokoli, končni cilj pa bo mobilna mizica, kjer bo namesto klasične stojnice predstavljen naš produkt.

Predstavitev na samem festivalu smo si torej zamislili brez klasične stojnice. Naši predstavniki oz. tekmovalci bodo usklajeno oblečeni. Čisto spontano, glede na nalogo, smo si bili glede oblačil res enotni. Kaj pa drugega kot »birtuh« pa še pride pri peki v poštev?

V uvodu bodo učenci s skečem v narečju predstavili naš letošnji produkt. Le ta bo na prireditvenem prostoru na voljo za degustacijo. Poleg tega bomo za obiskovalce pripravili recepte in reklamne letake. Zanimanje za stojnico bi podkrepili s promotorko. Za vsakega gosta oz. udeleženca bo imela eko leseno čajno žličko z našim logotipom. Z njo se bodo pri stojnici lažje posladkali z našo pito. Da pa je po uporabi nebi zavrgli, smo nanjo pritrdili magnetek z namenom nadaljnje uporabe doma. Kot Eko šola stremimo k trajnostnem, eko pristopu ter varovanju narave.

Za še boljšo prepoznavnost tržnice bo poskrbela maskota Lipek, s katero se bodo lahko (pa ne samo najmlajši) obiskovalci tudi fotografirali.

## 7 ZAKLJUČEK

Na koncu naloge smo se poslužili posebnega orodja vrednotenja našega produkta. Razmišljali smo po De Bonovi metodi: Pozitivno, Negativno, Zanimivo (pnz), da bi se lažje odločili in sprejeli odločitev o dejansko izvedeni ponudbi. Prišli smo do naslednjih zaključkov in ugotovitev....tako, da...mi smo za »TO GO«

<b>Produkt: Pita »TO GO«</b>		
<b>POZITIVNO</b>	<b>NEGATIVNO</b>	<b>ZANIMIVO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Večja prepoznavnost kraja,</li> <li>• Več obiskovalcev.</li> <li>• Razcvet lokalnega gostinstva in povečan dohodek oz. dobiček za domačine.</li> <li>• V izvedbo dejavnost vključeni osnovnošolci, ki si pridobijo nove izkušnje</li> <li>• Medgeneracijsko sodelovanje izvajalcev</li> </ul>	- /	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Novost v kraju</li> <li>• Simbolizira naš kraj</li> <li>• Pridobiti izkušnje kot turistični vodnik po našem kraju.</li> </ul>

V turistično nalogo smo vložili veliko našega časa in truda. Usmerjali sta nas mentorici, ki sta razdelili naloge, nam pomagali pri citiranju, pogosto zahtevali izboljšave naših izdelkov in zapisanih besedil, ob koncu pa nalogo tudi pregledali in popravili napake. Med delom smo pridobili ogromno novih znanj, informacij o našem kraju in znamenitostih. Stopili smo v stik s številnimi društvi in posamezniki, od katerih smo izvedeli veliko uporabnih znaj. Veliko smo se pogovarjali in ustvarjali: zloženke, igre, izdelke in logotip. Naučili smo se, kako narediti program za prireditev v kraju, kako se izdelata reklamni video, vabilo na dogodek in program trženja. Ugotovili smo, da je za vsako novost potrebno veliko znanja, idej in dobre volje številnih sodelujočih. Pozitivno smo bile presenečene nad odzivi lokalnih društev in posameznikov, ki so bili pripravljeni sodelovati pri našem projektu.

Svoj namen smo dosegli, saj smo želeli oblikovati recept, v katerega bi vključili sestavine naših dedkov in babic v sodobni preobleki. Narejena je ideja za nov turistični produkt v domačem kraju. Županja je ponudila organizacijsko in finančno pomoč in s tem nagradila naš trud.



## 8 VIRI

- Mrdavšič J. *Med Peco in Pohorjem*. Zbornik, Ravne na Koroškem, 1986.
- Krajnc P. *Štajerska in Koroška, Kolesarki vodnik*. Ljubljana: Sidarta, 2002.
- Plesec J. *70 let smučanja v Črni na Koroškem*. Ljubljana, 2008.
- Vončina M. *Mežica skozi čas*. Ljubljana, 2011.
- Švab J. *Kralj Matjaž v gori Peci*. Slovenj Gradec, 2011.
- Pečovnik M. *Helena nekoč in danes*. Črna na Koroškem, 1998.
- Gradišnik J. *Okrogle in robate storije izpod Pece*. Ljubljana, 2010.
- Najevska lipa, pridobljeno na spletni strani: <https://www.visit-crna.si/objava/209064>.
- Občina Črna na Koroškem, pridobljeno na spletni strani: <http://www.crna.si/>
- TIC Črna na Koroškem.
- Slika 4: Kvočevi nudlni, pridobljeno na spletni strani: <https://www.turisticnekmjetije.si/gastronomija/recept/kvocevi-klocevi-nudlni>, (15.11.2024)
- Slika 5: Koroška skuta, pridobljeno na spletni strani: [https://www.turisticnekmjetije.si/gastronomija/jedi-od-gorenjske-do-prekmurja/regija/uzivajmo\\_koroska](https://www.turisticnekmjetije.si/gastronomija/jedi-od-gorenjske-do-prekmurja/regija/uzivajmo_koroska), (15.11.2024)
- Slika 6: Lipoldov mlin, pridobljeno na spletni strani: <https://www.pinterest.com/pin/568509152971724726> (18.11.2024)

## 9 PRILOGE

### 9.1 PRILOGA 1: SPLETNA ANKETA

#### PREHRANJEVANJE NA KOROŠKEM V PRETEKLOSTI IIN SEDAJ

Spol: M    Ž

Razred:

##### 1. Kakšne prehranjevalne navade imate doma:

- a) Jesti začnemo, ko so vsi pri mizi.
- b) Vsi jemo iz ene sklede.
- c) Po končanem obedu pospravi krožnik in pribor vsak za sabo.
- d) Po končanem obedu pospravi mizo mama.
- e) Zaželim si dober tek.
- f) Kdor poje, lahko gre od mize.
- g) Ne jemo vedno pri mizi v kuhinji.
- h) Pri kuhanju pomagam.
- i) Pred jedjo molimo.
- j) Mizo za obroke vedno pripravi mama.
- k) Pojesti je treba vse.
- l) Uporabljamo pribor (žlico, vilice in nož).
- m) Juho in glavno jed jemo v istem krožniku.
- n) Zaželim si "Bog žegnaj".
- o) Vedno kuha mama.
- p) Najprej hrano ponudimo gospodarju/očetu.
- q) Včasih kuha oče.
- r) Vsaj enkrat na mesec jemo zunaj doma ( restavracija, ..).
- s) Vsaj enkrat na mesec kupimo že pripravljen obrok »to go«.

##### 2. Katere od naštetih navad sodijo v čas naših prednikov ( babic, dedkov )

- a) Vsi jemo iz ene sklede.
- b) Po končanem obedu pospravi krožnik in pribor vsak za sabo.
- c) Po končanem obedu pospravi mizo mama.
- d) Zaželim si dober tek.
- e) Kdor poje, lahko gre od mize.
- f) Ne jemo vedno pri mizi v kuhinji.
- g) Pred jedjo molimo.
- h) Mizo za obroke vedno pripravi mama.
- i) Najprej hrano ponudimo gospodarju/očetu.
- j) Pojesti je treba vse.
- k) Uporabljamo žlico, vilice in nož.
- l) Juho in glavno jed jemo v istem krožniku.
- m) Zaželim si "Bog žegnaj"

3. Koliko obrokov na dan imaš:

- a) 2
- b) 3
- c) 4
- d) 5
- e) Drugo: \_\_\_\_\_

4. Kaj misliš, koliko obrokov so imeli naši predniki:

- a) 1
- b) 2
- c) 3
- d) 4
- e) Drugo: \_\_\_\_\_

5. Katere so bile najpogostejše jedi na jedilniku naših dedkov in babic?

- a) krompir
- b) žganci
- c) klobase
- d) žganci
- e) makaroni
- f) zelje
- g) drugo: \_\_\_\_\_

6. Kako pogosto so jedli meso?

- a) enkrat na teden
- b) vsak dan
- c) samo ob večjih praznikih
- d) drugo

7. Katero sladico so najpogosteje pripravljali v preteklosti?

- a) torto
- b) ocvirkovko
- c) potico
- d) palačinke

8. Kaj misliš kaj so mežerli?

- a) tipična koroška jed iz mesa
- b) stara koroška jed iz zelenjave
- c) jed iz jabolk in hrušk



9. Kaj so kvoce (kloce)?

- a) suhe hruške
- b) vrsta jabolk
- c) sladica iz skute

10. Napiši katero tipično koroško jed poznaš

---

11. Kaj so v preteklosti najpogosteje jedli in pili za zajtrk v otroštvu?

12. Kako pogosto imate na jedilniku žgance, kislo zelje, zos in flike?

- a) enkrat na teden
- b) enkrat na mesec
- c) večkrat na mesec
- d) nekajkrat na leto
- e) nikoli

**Na začetku smo si zastavili naslednje hipoteze:**

**Hipoteza 1:** Naši učenci slabo poznajo prehranjevalne navade preteklosti.

**Hipoteza 2:** Naši učenci dobro poznajo naše tradicionalne jedi

**Hipoteza 3:** Vsaj polovica učencev je že poskusila pripravljen obrok » to go«

## 9.2 PRILOGA 2: SKEČ ZA UČENCE

**NEŽKA:** Zdravo bica, dedi!

**BICA:** Ja boh daj Nežka, kam pa štk hilaš?

**NEŽKA:** Ja...grta grem....proti ferati...

**LOJZI:** Pa ž štk zmatrana zgledaš...ko b jo že prelezva.....

**NEŽKA:** Ja...sm že res leteva en krinc okovo Črne...

**BICA:** Ojoj, Nežka, da nevš čist shirava...a si kaj broškva ..

**NEŽKA:** No, za što res ni bvo cajta...zato sm pa pito » to go« s sobi vzeva...

**LOJZI:** Ka pa što pomeni....v naših cajtih nismo štk govorli...

**BICA:** No, tk je zdaj što....sploh ne zastopmo več ta mvadih... ..

**NEŽKA:** To je šta pita v lončko...ko jo vzameš s sbi na pot, če nimaš cajta dov sest...jo lpo po poti poješ...da še energijo ti da...

**BICA:** Marička, na Nežka...da se ti nebo zaletivo...

**LOJZI:** ...al pa svabo gratavo...

**NEŽKA:** Ne bo, ne bo....brez skrbi ..je tk sočna.....kr zdrkne dov ..

**LOJZI:** Zdaj si mi pa prav lušte naredva....a b mdva tud šva po što go...go...pito...

**NEŽKA:** Veta ka, bica, pa dedi...vdva mata pa cajt...se lahk v miro dov vsedeta, pa lah pojeta pito na talirjo ...

**BICA:** Što si se pa doro spomnava...dedi me ž dovgo ni kam vn povabu...

**LOJZI:** Maš prav, ja...zdaj mamu pa vržeh jt...pa kr vsi skop...ko prideš dol s ferate...