

TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

POTUJ Z JEZIKOM

# VSAKDANJI KRUH NAŠIH PREDNIKOV

»TRKAMO NA VRATA DEDIŠČINE«



Osnovna šola Vencija Perka Domžale

Raziskovalci: Učenci 5. C razreda (Konstantin Kostja Birk, Jure Salopek, Mark Šporar, Drejc Trojer, Tilen Zlatnar, Špela Kocjanc, Katarina Banko) in učenci 4. B razreda (Nadija Kahrmanović, Blaž Štifter, Tinkara Kosec, Nives Juhant, Elma Hajdarević, Lana Slapal, Timotej Kajbič)

Mentorice in učiteljice: Bojana Dorič, Jelka Lesar, Meta Gorjanc

Domžale, 25. 1. 2013

# Kazalo

1 UVOD .....	2
2 RAZISKOVALNI DEL .....	3
2.1 RAZISKOVALNI PROBLEM .....	3
2.2 NAMEN RAZISKAVE.....	3
2.3 METODE RAZISKOVANJA .....	4
2.4 POTEK RAZISKOVALNE DEJAVNOSTI Z ANALIZO .....	4
2.4.1 Intervjuji.....	4
2.4.2 Zbiranje in pregledovanje receptov naših babic in dedkov .....	5
2.4.3 Obisk domačega mlina in pekarne .....	7
2.4.4 Obisk doma starejših občanov.....	9
2.4.5 Peka kruha na šoli.....	10
2.4.6 Uprizoritev dramske igre, z naslovom Od kod si, kruhek .....	11
2.4.7 Ogled filma in pripovedovanje predsednika Turističnega društva Domžale .....	12
3 SKLEP .....	14
4 PRILOGE .....	15
5 VIRI IN LITERATURA .....	16

## 1 UVOD

» Ko lačna sem zares,  
mi ni za štruklje ali gres,  
takrat nočem piškotov,  
ne sadja, ne kompotov.  
Všeč mi ni ne sadna pita,  
od krompirja nisem sita.  
Ne diši mi juha,  
Vzela bi le kos kruha.«

( Pesem iz dramske igre Od kod si, kruhek?)

Kljub izobilju sodobne prehrane, ki nam jo danes nudijo restavracije in pod katero se šibijo police v trgovini, si dan težko predstavljamo brez kruha, ki so ga jedli že naši predniki. Seveda včasih ni šlo brez izkušenih rok babic in mamic, ki so večkrat tedensko zamesile mehko testo in v krušni peči spekle zlato zapečene hlebce. Danes je veliko lažje priti do kruha. Ponujajo nam ga trgovci, pekarnе, ekološke kmetije, še vedno pa se najdejo tudi pridne roke, ki kruh pečejo kar doma.

V preteklosti je bil torej kruh osnovno živilo v večini slovenskih krajev. Tudi v Domžalah in njenih sosednjih občinah se starejši ljudje spominjajo, da so redno pekli kruh in ga jedli ob vseh priložnostih, saj je bogat s hranljivimi snovmi in je tako zagotavljal sitost tudi več ur.

Učenci so ob pomoči mentoric pobrskali po preteklosti naših babic in dedkov in raziskovali, kakšen kruh in ob katerih priložnostih so ga jedli. Tudi sami so se preizkusili v peki kruha na starodaven način in ga v kombinaciji s šoblom (mesno jedjo) postavili na jedilnik za slamninarsko malico.

Raziskovanje je potekalo v domačem okolju, sodelovali smo z domom starejših občanov, starejšimi sorodniki, Turističnim društvom Domžale, s pekarno, ki ima v Domžalah že dolgoletno tradicijo in še bi lahko naštevali. Učenci so opravili kar nekaj intervjujev in prebrali ogromno člankov, brošur in knjig z recepti.

Poleg vsega so pripravili tudi kratko dramsko igro, Od kod si, kruhek?, ki nazorno prikazuje, kako iz drobne pšenice dobimo slastno žemljico.

## 2 RAZISKOVALNI DEL

### 2.1 RAZISKOVALNI PROBLEM

O preteklosti našega mesta Domžale, je kar nekaj napisanega in izdanega v raznih publikacijah. Nekatere knjižice, ki so na voljo turistom, ponujajo kažipot oziroma sprehod skozi prostor in čas. Predstavljajo pretežno stavbno dediščino, znamenja, park, izletniške ter druge zanimive turistične točke. Turisti lahko izvedo vse o slamnikih na Domžalskem z ogledom Slamnikarskega muzeja. Zelo malo ali skoraj nič pa ni napisanega o hrani. Kaj so jedli naši dedki in babice. V mestu Domžale in okolici je nekaj gostiln, ki turistom ponujajo »sodobne« jedi. Kaj pa če bi jim ponujali tudi jedi naših dedkov in babic. Kje kupujemo kruh? Ali še najdemo pekarnе, ki pečejo kruh iz moke iz doma pridelanih žit. Med nami je veliko dedkov in babic pravih »zakladov spominov na tiste lepe nekdanje dni, na domače jedi iz doma pridelanih živil«. Zakaj jih ne bi povprašali in jih povabili, da bi z nami delili svoje izkušnje in spomine iz preteklosti.

Kot naš raziskovalni problem smo izpostavili – vsakdanji kruh naših prednikov, ki bi ga turistom ponuditi kot del »slamnikarskega zajtrka in malice«. Zato smo želeli raziskati vse, kako se kruh pripravi, ob katerih priložnostih in kakšne posebne vrste kruha so pekli in seveda kaj so na kruh namazali ter kaj so jedli in pili zraven kruha.

### 2.2 NAMEN RAZISKAVE

Namen raziskave je, da otroci razmišljajo, se zabavajo in pri tem spoznavajo prehrano naših prednikov, še posebej osredotočeni na pripravo in peko kruha.

Cilji raziskave:

- Učenci spoznavajo del življenja naših babic in dedkov v preteklosti.
- Primerjajo načine prehranjevanja ljudi v preteklosti s sedanjim.
- Iščejo in zbirajo stare recepte in kuharske knjige, jih pregledujejo in se o njih pogovarjajo.
- S pomočjo svojih babic in oskrbovank v Domu starejših občanov Domžale pečejo kruh in ga poskušajo.
- Kruh in izdelke iz kruha predstavijo na šolskem sejmarjenju.
- Obiščejo mlin in domačo pekarno kruha.
- Pripravijo gledališko predstavo o kruhu.
- Predstavijo svoje delo – raziskovalno nalogo, gledališko igro in izdelke.

## 2.3 METODE RAZISKOVANJA

Raziskovali smo po naslednjih metodah:

- pogovori, poslušanje zgodb,
- intervjuji,
- pregled literature,
- igra vlog,
- raziskovanje z udeležbo (praktično delo),
- risanje, pisanje, branje,
- ogled filma (Pozdrav iz Domžal. Na rečnem bregu spletena prihodnost!).

## 2.4 POTEK RAZISKOVALNE DEJAVNOSTI Z ANALIZO

### 2.4.1 Intervjuji

Učenci so s pomočjo mentoric pripravili vprašanja. Sestavljali so jih glede na cilje, ki smo jih želeli doseči.

#### PRILOGA 1 (intervju)

Učenci so opravili 13 intervjujev, po večini so odgovarjali njihove babice, dedki in starejši sorodniki ter sosedje. Analizo intervjuja je opravila manjša skupina učencev ob pomoči mentorice.

#### ANALIZA INTERVJUJA:

1. Ob prvem vprašanju so se vsi intervjuvanci predstavili. Zaradi varstva osebnih podatkov, imen ne bomo izpostavili.
2. Intervjuvanci prihajajo iz Domžal, Mengša, Podkuma, Avstrije, Brestja v Goriških Brdih, Slovenskih Goric, Mostarja, Podbrezja na Gorenjskem. Povprečna starost vprašanih je okoli 70 – 80 let.
3. Odgovorili so, da so jedli črn, bel, koruzni in ajdov kruh. Največ jih je odgovorilo da črnega in koruznega, najmanj pa ajdovega. Jedli so tudi že bele kajzerice.
4. Kruh so po večini pekli doma, le dva sta odgovorila, da so ga kupovali v pekarni oziroma v trgovini.
5. Kruh so pekli starši, največ njihove mame, vsi so kdaj sodelovali pri pripravi.
6. Največkrat so odgovorili, da so kruh peki vsak teden. En odgovor se je glasil, da takrat, ko so imeli čas in moko, nekateri so ga pekli dvakrat na teden, samo pri eni družini so kruh pekli le ob večjih praznikih.  
Ker jih je bilo v večini družin veliko, so pekli tudi po sedem hlebcev. Kruh je bil shranjen v shrambi, imenovani »špajza«.

7. V testo so dali kvas, namočen v mlačno vodo, sol in presejano moko. Nekateri so dodajali malo olja (če so ga imeli) in žličko sladkorja. Testo so zamesili v posebni mizi, imenovani »mentrga« in ga pekli v krušni peči, bolj sodobni tudi v pečici. Testo so med vzhajanjem enkrat ali dvakrat premesili. Vmes so hlebčki vselej počivali na toplem. Hlebce so pred peko zarezali in včasih namazali z mlekom. Ob večjih praznikih tudi z jajcem. Kruh se je pekel dobro uro.
8. Uporabljali so predvsem domač kvas. Imenovali so ga »droži«, dodajali so tudi kis.
9. Ta kvas je bil kar delček starega testa, ki so ga hranili v »mentrgi«, namočili so ga v kisu in mlačni vodi, da so se naredile kvasovke.
10. »Kot že rečeno, testo smo zamesili v mentrgi. Tam je dve uri vzhajal, nato smo ga dali v peharje in jih pokrili s prtički iz blaga. Še nekaj časa so počivali, nato pa jih dali z loparji v peč. Krušno peč je bilo treba najprej zakuriti. Preden smo dali noter hlebce, smo žerjavico pometli na stran s posebnim omelom iz mahu ali bele omele. Preden so šli hlebci v peč, smo jih na vrhu zarezali z nožem in pomazali z belo kavo, da je imel kruh bolj rjavo skorjo.« (Markova babica)
11. Za praznike so naše babice kruh obogatile z jajci, večinoma je bil ta iz bele moke, dodali so mu več maščobe in še kakšen priboljšek. Ena izmed babic pripoveduje: »Za praznike smo imeli šarkelj. To je bil kruh iz bele moke, jajca, mleka, malo maščobe in sladkorja ter posut z rozinami. Kadar pa smo imeli pri hiši kosce, je mama spekla poseben kruh, imenovan »flika«. Ta kruh je bil bolj ploščat, na vrhu je bila z nožem zarezana mreža, na debelo pomazan z domačo smetano in posut s kumino. Ta kruh je bil zelo dober.«
12. Žal fotografij nihče ni imel, saj se v tistih časih niso še fotografirali.
13. Lahko smo si prepisali kar nekaj receptov in si ogledali stare knjige z recepti.
14. Večina je odgovorila, da ne.
15. Mame so naučile peči kruh svoje hčerke.
16. Ena babica se je strinjala, vendar smo se mi odločili za sodelovanje z oskrbovankami Doma starejših občanov. Je pa peko kruha demonstrirala svojemu vnuku.

#### 2.4.2 Zbiranje in pregledovanje receptov naših babic in dedkov

Učenci so zbrali kar nekaj receptov in jih zbrali v kuharski knjigi, ki bo predstavljena na tržnici. Recepte so jim posredovali babice, starejše sosede, oskrbovanke Doma starejših občanov, našli so jih v brošurah, starih kuharskih knjigah. Nekaj receptov bomo tudi zapisali:

##### **Polnozrnat kruh**

Sestavine: 1 kg polnozrnate moke, 10 dag kvasa, 20 g soli, mlačna voda, 1 žlica sladkorja.

Priprava: kvas zdrobimo, dodamo mlačno vodo, žlico sladkorja in moke. Kvas vzhaja približno 5 minut. Ko naraste ga damo v moko zmešano s soljo. Nato zgnetemo testo in ga pustimo vzhajati približno 30 minut. Postopek še enkrat ponovimo in damo v pečico, kjer ga pečemo eno uro.

## Kuhan kruh

(nenavaden recept iz stare kuharice Pavle Zakrajšek)

Potrebujemo hlebček kvašenega testa, ki ga zavitega v krpo kuhamo eno uro v slanem kropu. Kuhanega razrežemo na poljubne kose ali pa ga z vilicami zdrobimo in zabelimo z ocvirki ali drobtinicami. Odličen je kot priloga k mesu, zelenjavi ali solati.

## Pisani kruh s krompirjem

Sestavine: testo za domač kruh, 4 srednje veliki krompirji, žlička soli, 2 žlici kisle smetane.

Priprava: napravimo domač kruh in ga damo na toplo, da vzhaja. Krompir operemo in skuhamo. Še vročega olupimo in v loncu dobro pretlačimo, pridamo sol in smetano ter še enkrat premešamo. Vzhajano testo razvaljamo, enakomerno premažemo s krompirjevim nadevom in zvijejo. Položimo ga v dobro namazan model in na toplem še nekaj časa pustimo vzhajati. Potem ga postavimo v vročo pečico in ga pečemo 1 uro.

## Navaden domač kruh

Sestavine: 1 kg krušne moke, 3 dag kvasa, 1 dag soli, mlačna voda, 1 žlica sladkorja.

Priprava: moko postavimo na toplo, da se nekoliko segreje, kvas zdrobimo, dodamo mlačno vodo, žlico sladkorja in žlico moke. Kvas vzhaja približno 5 minut. Ko naraste ga damo v presejano moko zmešano s soljo in vodo. Nato zgnetemo testo in ga pustimo vzhajati približno dve uri. Testo še enkrat zgnetemo in damo v peharje. Peharje postavimo na toplo, kjer kruh vzhaja še pol ure. V segreti pečici ga pečemo 1 uro.

Delavnica peka kruha po receptih naših babic

15.11

SESTAVINE: 1 kg krušna moka 1 kg  
kvas 1 dag  
sol 20 g  
mlačna voda  
1 žlica sladkorja

PRIPRAVA: Zdrobimo kvas, dodamo mlačno vodo, žlico sladkorja in moko. Kvas smo dali vzhajati v približno 5 minutah je narastel, nato smo ga dali v moko zmešano s soljo. Nato smo začeli testo gneti, približno 30 minut nato smo ga pustili vzhajati.

Blaz Štitar

### 2.4.3 Obisk domačega mlina in pekarne



*Zrno do zrna pogača, kamen do kamna palača.  
(Ljudski pregovor)*



*Pridni najde dosti kruha, glad mori samo lenuha.  
(Ljudski pregovor)*





*Kdor zgodaj vstaja, temu kruha ostaja.  
(Ljudski pregovor)*

Učenci so obiskali tudi pekarno Kancilija, ki se nahaja v neposredni bližini naše šole. Pekarna je bila zgrajena leta 1916, torej ima že zelo dolgo tradicijo. Danes spečejo na dan kruh iz 70 kg moke, včasih je bila ta številka mnogo večja. Lepo nas je sprejela gospa Helena Kancilija in nam prijazno razkazala pekarno ter nam povedala veliko zanimivega, z veseljem pa nam je tudi odgovorila na vsa naša vprašanja. Zanimalo nas je nekaj splošnih informacij o pekarni, kakšno šolanje mora končati pek, kakšen kruh pečejo in koliko. Želeli smo izvedeti, kakšen je postopek peke kruha v pekarni in ali se sestavine kaj razlikujejo od domačega. Gospo smo povprašali tudi, kaj meni o odnosu do kruha nekoč in danes.

Učenki Tinkara in Nives sta povedali:

» V četrtek, 6. 12. 2012, smo raziskovalci zjutraj odšli v pekarno Kancilija. Tam nas je pričakala Helena Kancilija, po domače Lenči. Razkazala nam je stroj za mešanje testa, moka se prej preseje v stroju imenovanem sejalnik.

Povedala nam je sestavine za peko kruha, to so voda, kvas, sol, moka. Postopek priprave kruha: zamesiti testo, vzhajati, stehtati na 1 kg, oblikovati hlebce, z loparji vsaditi hlebce v peč, peči se morajo približno 40 minut. Peč zakurijo s kurilnim oljem.

Vsako jutro vstanejo ob drugi uri zjutraj. Ob peti uri so že pečene žemlje. Pečejo polčrni in polbeli kruh, polnozrnat kruh in drobno pecivo (žemlje, sirove štručke in bombice). V kruh ne dajo nobenih posebnih, škodljivih dodatkov.

Ostanke kruha zrežejo, posušijo in zmeljejo za drobtine.

Za poklic peka moraš narediti srednjo živilsko šolo in mojstrski izpit. Danes mladi ne cenijo dovolj kruha, ker imajo druge hrane preveč.«

Enotni smo bili, da se peka kruha v pekarni in doma ne razlikujeta preveč. Seveda je to majhna, družinska pekarna. Gotovo je v velikih pekarnah nekoliko drugače. Sestavine so povsem enake, kot so bile nekoč. Pri delu na peka preti kup nevarnosti. Lahko se opeče, ureže, previden mora biti, da mu kaj ne pade na tla in biti seveda ustrezno oblečen.

Izvedeli smo tudi, da so ljudje včasih veliko bolj cenili kruh iz domačih pekarn kot danes. To se kaže že v količini kruha, ki so ga v pekarni spekli nekoč in današnjih nekaj kilogramih. Mladi ne cenijo več domače priprave pekovskih izdelkov, veliko lažje je kupiti zapakirane izdelke v trgovini. Tudi kruh sam po sebi ni tako cenjen, kot je bil včasih, saj je nekako samoumevno živilo, bolj so pomembni dodatki, namazi in nadevi.

#### 2.4.4 Obisk doma starejših občanov



*Naj človek pol sveta obteče, najboljši kruh doma se peče.*

*(Ljudski pregovor)*

Sodelovanje z Domom starejših občanov Domžale je bila zelo zanimiva izkušnja tako za mlade raziskovalce, kot za mentorice.

Oskrbovanke doma so z velikim navdušenjem pristopile k projektu. Sodelovanje z učenci jih je veselilo, tako da smo se srečali kar nekajkrat, se pogovarjali, družili in pekli kruh ter druge kruhove izdelke. Obiskale so nas tudi na šoli in sodelovale na šolskem sejmarjenju v mesecu decembru.

Na prvem srečanju so se učenci in oskrbovanke dobro spoznali, mladi peki so povedali kaj vse že znajo.

Testo so že vnaprej pripravile gospe, učenci pa so ga oblikovali, valjali in gnetli ter izdelali vse od parkljev, kolačkov, kitk in ptičkov.

Med vzhajanjem testa so se skupaj zabavali s petjem slovenskih pesmi, izmišljali so si imena za njihovo pekarno in izdelovali vrečke, kamor bodo pospravili svoje pekovske izdelke. Vsi učenci so dobili tudi svoj predpasnik.

Učencem je bil obisk nadvse všeč, veliko novega so se naučili, predvsem pa so spoznali, da kruh ni le hlebec ali štruca pač pa lahko z malo domišljije spečejo prave umetnine, ki jih je skoraj škoda pojesti.

#### 2.4.5 Peka kruha na šoli

Ko so nas oskrbovanke Doma starejših občanov obiskale na šoli so v praktični učilnici skupaj zamesili in spekli več hlebcev kruha, ki so ga naslednji dan predstavili in prodajali staršem in drugim obiskovalcem na šolskem sejmarjenju. Tudi to je bila nepozabna izkušnja za obe strani udeleženih.



*Če kruhek pade ti na tla, poberi in poljubi ga.*

*(Ljudski pregovor)*



*Naslikanega kruha se ne more pojesti.  
(Ljudski pregovor)*

#### 2.4.6 Uprizoritev dramske igre, z naslovom Od kod si, kruhek

Omeniti je potrebno, da se je skupina učencev že skoraj od začetka šolskega leta pripravljala tudi na uprizoritev dramske igre, z naslovom Od kod si, kruhek. Igra na zabaven in hudomušen način predstavlja, kako se sodobna deklica poda na pot odkrivanja. Izve, da kruh pride v trgovino iz pekarnice, mlinar v mlinu zmelje moko iz pšenice, ki jo pridelajo pridne kmetove roke.

Predstava je poučna, še posebej za današnji čas in otroke, ki živijo v njem, saj marsikdo ne ve, od kod ves ta kruh na policah prodajalne.

»Za lenuha ni kruha«, pravi slovenski pregovor. In to še kako drži, so ugotovili učenci. Kmet mora najprej pridelati žito, mlinar se mora v hrupnem okolju spopadati z mlinskimi kamni, da



žito zmelje v moko. V pekarni morajo peki sredi noči začeti s peko kruha, da lahko potem zajtrkujemo sveže zapečene žemljice.

#### 2.4.7 Oglad filma in pripovedovanje predsednika Turističnega društva Domžale



Pred novim letom, ko smo vsi že obvladali peko kruha, smo se začeli zanimati še za tisto drugo stran te nepogrešljive hrane. Priloge torej.

Seveda smo vedeli, da je dobro povprašati strokovnjake, zato smo povabili gosta, predsednika Turističnega društva Domžale Igorja Kuzniča, da bi nam povedal kaj več o kulinarčni ponudbi v osrednji Sloveniji, kamor spada tudi naša občina.

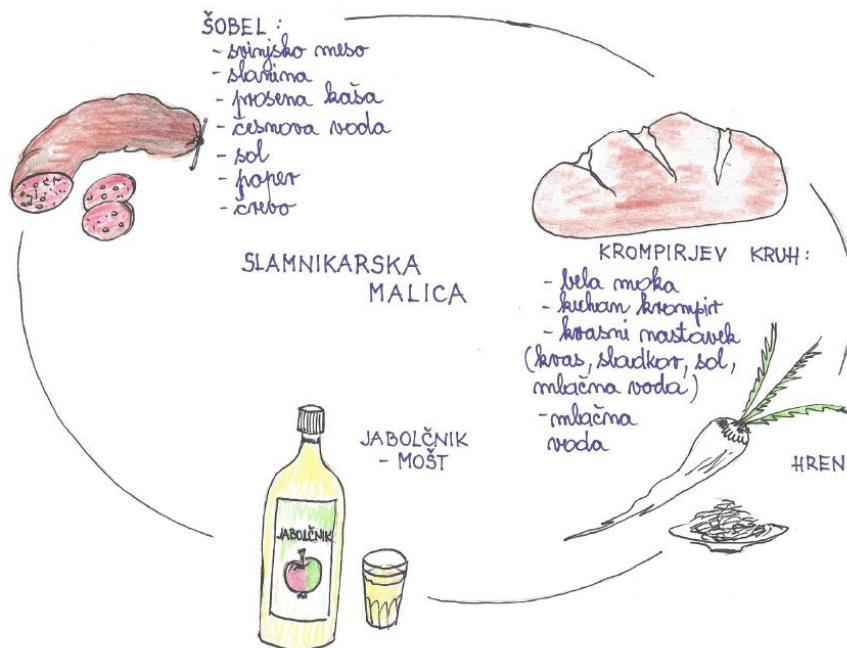
Strinjal se je, da je bil pogosto na jedilniku kruh, predvsem krompirjev, ajdov in ržen. Ob posebnih priložnostih so pekli orehovo potico, krofe (Trojane) in flancate.

Posebna značilnost Slovenije so tudi koline. Ob tem dogodku so se in se še danes ljudje oskrbijo z različnimi mesnimi izdelki, kot so krvavice, pečenice, jetrne in kožne klobase. Posebnost v okolici Domžalske občine je tudi jed, imenovana ŠOBEL.

Šobel je klobasa, narejena iz svinjskega mesa, slanine, prosene kaše, česnove vode, soli in popra, nadevana v svinjsko črevo. Poleg njega se je prilegel kos krompirjevega kruha in nariban hren, da pa je šlo lažje po grlu še kozarček jabolčnega mošta.

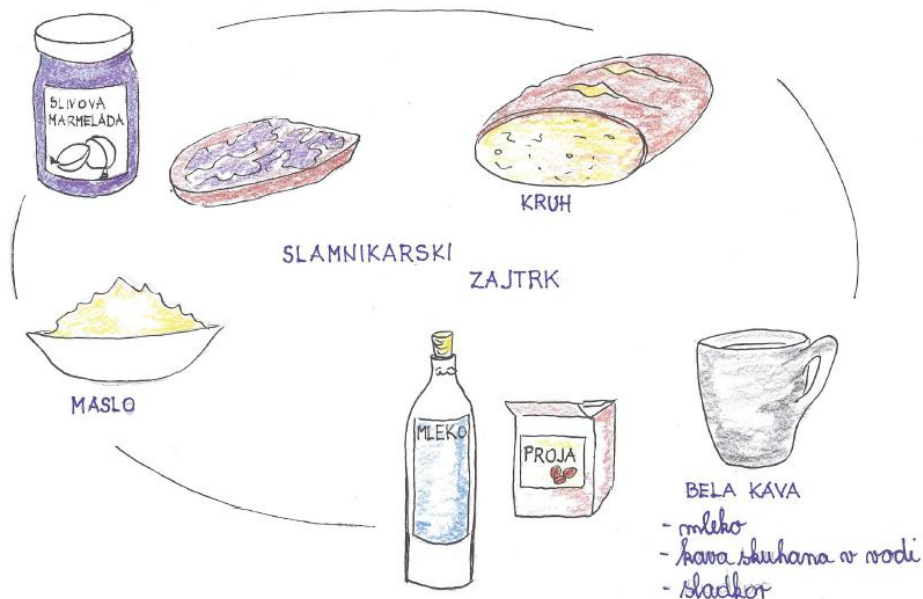
Pametne glave so z malo namigov in pomoči prišle na idejo »slamnikarske malice«, saj je bilo v naši okolici ogromno ljudi zaposlenih v slamnikarski industriji, kmetje pa so imeli drugačen opravke s slamo. Ker je bilo delo težko in natančno, so se pridni delavci morali okrepčati.

SLIKA: slamnikarska malica



Seveda se tudi zjutraj niso mogli lotiti dela lačni. In ker smo izvedeli, da je bilo tod naokrog tudi ne malo sadovnjakov, v katerih se je dalo nabrati mnogo sliv, jabolk in drugih sadežev, ki so odlični za marmelado... se nam je hitro utrnila še zamisel o slamnikarskem zajtrku. Kruh z maslom in domačo marmelado, zraven pa topla, sladka bela kava.

SLIKA: slamnikarski zajtrk



Na tržnici bomo torej propagirali slamnikarski zajtrk in malico, seveda z odličnim domačim kruhom, ki ga znamo speči povsem sami.

### 3 SKLEP

Ob opravljanju intervjujev smo se začeli spoznavati s hrano, predvsem kruhom v preteklosti. Kako so ga pekli, iz česa, kdaj in kolikokrat. Zanimiva tema nas je kar sama vlekla v raziskovanje, zato nismo dolgo oklevali in nadaljevali z obiskom pekarnice ter doma upokojevcev.

Naučili smo se speči kruh po receptu naših babic in tudi nekaj drugih pekovskih izdelkov. Videli smo, kako vzhaja kvas in kako testo ter na kaj moramo biti posebej pozorni.

Ko smo o kruhu vedeli že ogromno smo še naprej pridno zbirali recepte, za čim več vrst kruha in kruhovih izdelkov, da bo naša Kuharska knjiga polna najrazličnejših receptov.

Ideja o slamnikarskem zajtrku in malici se nam je zdela idealna za predstavitev na tržnici. Ljudem bomo ponudili domač krompirjev kruh, skupaj s šoblom, hrenom in marmelado. Zraven bomo z veseljem ponudili kozarček jabolčnika in povedali kako nastanejo ponujene jedi. Tudi z recepti ne bomo skoparili. V zabavo nas raziskovalcev, učencev in delavcev šole, oskrbovancev Doma upokojevcev Domžale in staršem bomo uprizorili dramsko igro, z naslovom Od kod si, kruhek.

## 4 PRILOGE

### Priloga 1



OSNOVNA ŠOLA VENCLJA PERKA

Ljubljanska 58 a, 1 2 3 0 D o m ž a l e

t e l : 0 1 / 7 2 9 - 8 3 - 0 0

f a k s : 0 1 / 7 2 9 - 8 3 - 2 0

e-naslov: [os.vdomzale@guest.arnes.si](mailto:os.vdomzale@guest.arnes.si)



### Projekt

TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

VSAKDANJI KRUH NAŠIH PREDNIKOV

### INTERVJU

Sem učenec-ka \_\_\_\_\_ OŠ Venclja Perka iz Domžal. Sodelujem v projektu z naslovom VSAKDANJI KRUH NAŠIH PREDNIKOV. Raziskujemo vse o kruhu in vas bi prosil- a, da mi odgovorite na naslednja vprašanja.

1. Prosim, če se predstavite tudi.
2. Iz kje prihajate?
3. Kakšen kruh ste jedli v mladosti?
4. Kje ste dobili ta kruh?
5. Ste kdaj pekli kruh skupaj s starši ali s kom drugim?
6. Kdaj ste pekli kruh in ob kakšnih priložnostih?
7. Nam lahko zaupate recept za pripravo in peko kruha?
8. Kakšen kvas ste uporabljali za vzhajanje testa?
9. Če ste ga delali sami, mi prosim opišite postopek priprave domačega kvasa?
10. Prosim, če opišete postopek izdelave kruha.
11. Ali ste imeli kakšen poseben recept za praznični kruh?
12. Imate kakšno fotografijo iz mladosti, ko ste postregli domače jedi, med njimi tudi kruh?
13. Ali lahko naredimo fotografije ali fotokopije starih receptov, naslovnice kuharskih knjig, ki ste nam jih pokazali? Ali si lahko sposodimo fotografije ?
14. Ali ste svoje pekovske izdelke predstavili v kakšnem društvu, na sejmu ali na drugih prireditvah? Opišite, kako je to potekalo.
15. Koga v vaši družini ste naučili ali še učite pripravljati kruh in druge krušne izdelke?
16. Ali ste pripravljeni tudi nam prikazati pripravo kruha? Ali nam lahko zaupate svojo telefonsko številko, da se dogovorimo za srečanje z vami ?

Hvala za sodelovanje.

Domžale; 8. 10. 2012



## 5 VIRI IN LITERATURA

- Več avtorjev, 1980. Dobro jutro, sonce, Berilo za 3. razred osnovne šole. Ljubljana, Državna založba Slovenije.
- Lapajne Dekleva, T., 2010. Hop v pravljico. Ljubljana, Društvo za razvoj gledališča v izobraževanju.
- Pogačar, V., 2008. Kaj so jedli naši dedje... Radomlje, Turistično društvo Radomlje.
- Žagar, P., 1960. Naša kuharica. Celje, Mohorjeva družba v Celju.
- Informativna brošura, 2000. Trkamo na vrata dediščine, izdala Komisija za turizem, zanjo Igor Kuzmič.

### VIRI

- Fotografije – osebni arhiv