

FESTIVAL NAŠE IN VAŠE MLADOSTI



Avtorice projektne naloge:

Katja Bajt, Eva in Nika Fabjan, Ela Keber, Pika Waldner

Mentorice:

Nada Kralj; učiteljica geografije, Maja Okorn; profesorica umetnosti in Vanja Umnik;
profesorica razrednega pouka

OSNOVNA ŠOLA ŠENČUR

Pipanova 43

4208 Šenčur

Telefon: 04 -25 -19 -250

Fax: 04 – 25 – 19 – 251

Spletna stran:

<https://www.os-sencur.si>

e-mail:

group1.oskrsen@guest.arnes.si



ZAHVALA

Za pomoč pri izdelavi naloge se zahvaljujemo še posebej zahvaljujemo gospe Dragici Markun ter vsem delavcem šole, ki so nam pomagali pri delu in nas podpirali.

POVZETEK RAZISKOVALNEGA PROJEKTA

V projektni nalogi predstavljamo festival, ki smo ga poimenovali Festival naše in vaše mladosti. Kot pove že naslov, smo v nalogi primerjali življenje naših dedkov in babic v primerjavi z današnjimi navadami nas mladih.

Zanimala nas je predvsem kulinarika; tradicionalna v primerjavi z današnjo. Na podoben način so primerjali še etnološke posebnosti z današnjim življenjem. Otroci so morali včasih veliko delati, v prostem času so se igrali v predvsem v naravi. Če je kdo od odraslih preveč postopal na okrog, so ga v vasi gledali po strani. Danes vemo, da je precej drugače. Zato smo v naš festival vključili tudi gibanje v naravi. Kot dodatek smo v festival vključili zabavne igre, ples, stara kmečka oblačila, ogled muzeja in maket in delavnice za otroke.

Na turistični stojnici bomo predstavili različne jedi, turistični plakat in prospekt, nekateri bomo oblečeni v stara kmečka oblačila, v nastopu bomo ob instrumentu zaplesali dva plesa in prikazali eno izmed zabavnih iger. Prikazali bomo tudi izdelavo punčk iz naravnih materialov. Vključili bomo tudi moderno tehnologijo.

Ključne besede: Festival naše in vaše mladosti, tradicionalna in sodobna kulinarika, zabavne igre, ples, kmečka oblačila, Hiša čez cesto, Serjanska učna pot, pohod, kolesarjenje, turistična stojnica in kulinarična delavnica

Vsebina

ZAHVALA.....	2
POVZETEK RAZISKOVALNEGA PROJEKTA	3
UVOD.....	5
TURISTIČNI KONCEPT	6
Festivalska tradicija v Šenčurju.....	7
CILJI IN NAMEN PROJEKTNE NALOGE.....	7
METODOLOGIJE DELA.....	8
RAZISKOVALNI DEL NALOGE.....	8
Intervju z gospo Dragico Markun	8
KULINARIKA	10
Stojnice z kulinariko.....	11
Zabavne igre:.....	17
Stojnica s keramičnimi izdelki:.....	19
Serjanska učna pot:	20
Kmečka in slavnostna oblačila.....	23
Program za otroke:.....	23
PLES	23
ČASOVNI POTEK DOGAJANJA NA FESTIVALU	25
STROŠKI PRIREDITVE.....	27
ZASLUŽEK.....	28
PROMOCIJA	28
OGLAS V MEDIJIH	28
ZAKLJUČNE MISLI.....	29
UPORABLJENA LITERATURA IN VIRI	30

Kazalo slik

Slika 1: punčke iz zbirke Dragice Markun.....	10
Slika 2: šolska kuhinja	12
Slika 3: pražen krompir	13
Slika 4: članice Turističnega podmladka pri cvrtju čipsa	13
Slika 5: keramični izdelki učencev	19
Slika 6: jezerce z opazovalnico za ptice	20
Slika 7: vodni zbiralnik	20
Slika 8: zemljevid Srjanske učne poti	21
Slika 9: poučna tabla ob začetku Srjanske učne poti.....	21
Slika 10: zemljevid kolesarske in peš poti po krajih šenčurske občine	22
Slika 11: folklorni ples.....	24

Slika 12: hip hop	24
Slika 13: zložanka	29

UVOD

Kaj...? To je že 34. Festival turizmu pomaga lastna glava.

Tako kot že mnoga prejšnja leta, se bomo z velikim veseljem festivala udeležile tudi letos. V projekt bomo vložile veliko truda, s katerim želimo izpolniti naša pričakovanja ter cilje.

Tema letošnjega projekta je FESTIVAL NAJ BO. Ideja nam je bila s prva zelo všeč, a (kaj) kmalu smo spoznale, da je to zelo obsežna tema, ki ponuja veliko zanimivih idej, in s tem tudi različnih mnenj o tem, kaj izbrati za temo festivala. Izbirale smo med številnimi zanimivimi tematikami. Kar nekaj dni smo posvetile zbiranju informacij, ki so nas na koncu prepričale in potrdile našo izbiro.

Veliko zanimivih informacij smo prejele predvsem od gospe Dragice Markun, ki zelo dobro pozna preteklost Šenčurja. Z njo smo se veliko pogovarjale ter prišle do novih spoznanj ter naših zmot. Veliko nam je povedala o življenju ljudi, hrani, običajih, starih igrah, načinu oblačenja... Z njeno pomočjo smo dobile navdih za naš festival. Prinesla nam je tudi DVD na katerem je imela natančno predstavljeno življenje nekoč. Pomagala nam je tudi z iskanjem prostora, kjer bi se naš festival odvijal. Predlagala je dvorišče pred Hišo čez cesto na Miljah 11, ki je njen muzej. Rekla je, da je prostor primeren za sončne in deževne dni, saj je pokrit. Prostor smo si šle pogledati ter takoj spoznale, da je idealen.

Beseda festival se je uveljavila že v preteklosti. Prvenstveno je to umetniška prireditev, vendar imajo festivali tudi zabavni pomen. Navadno se organizirajo vsako leto ob istem času, lahko pa so enkratni dogodki ob praznovanju ali proslavitvi spominskega dogodka.

Šenčur ne sodi med pomembnejše turistične kraje, zato se teme za festival ni bilo tako lahko izmisliti. Razmišljale smo, kaj naš kraj z okolico lahko ponudi obiskovalcem. Pomislile smo na lepo naravo. Naš kraj leži na ravnici, sredi polj, travnikov in gozdov, obkrožajo ga Kamniško Savinjske Alpe. Lahko bi izkoristile bogato kulturno dediščino, etnološke posebnosti iz življenja ljudi v preteklosti in kulinariko.

Odločile smo se, da bomo etnološko dediščino povezale s sodobnim časom. Osrednja tema bo kulinarika, festival pa bo združeval tradicijo, kulturo, zabavne igre, etnologijo, spoznavanje naravnih znamenitosti ter rekreacijo. Seveda pa bo namenjen tudi druženju med ljudmi in sklepanju novih prijateljstev.

Naša želja je pripraviti turistični festival, ki bo tradicionalen.

TURISTIČNI KONCEPT

Temeljni namen festivala je primerjati in povezati staro z novim. Osrednja tema bo kulinarika.

Predstavili bomo stare tradicionalne jedi, ki so bile ne tako daleč nazaj mizi vsak dan in opisali nedeljsko kosilo. Med drugim bodo obiskovalci okušali jedi, ki jih danes komaj še poznamo. Glede na to, da brez krompirja v Šenčurju ne gre, bomo organizirali kuharske delavnice za pripravo »tenstanega« krompirja, kot mu še danes pravijo domačini. Na eni izmed stojnic bomo pripravili delavnico za pripravo čipsa kot sodobnejšo obliko priprave krompirja.

Na različnih stojnicah bomo predstavili jedi, katerih sestavine so bile del tradicionalne prehrane, naše pa bodo pripravljene na bolj sodoben način.

Ko turisti obiščemo kakšen festival, radi kaj dobrega pojemo. Poleg ostale hrane bomo prodajali bobo in flancate, kot del naše tradicije.

V dodatno ponudbo festivala, ki se bo odvijal na velikem dvorišču nekdanje kmečke domačije, ki je spremenjena v muzej, bomo vključili še:

- Zabavne kmečke igre
- Predstavitve tradicionalnih kmečkih oblačil
- Ogled muzeja in maket
- Delavnico za izdelavo punčk iz naravnih materialov
- Delavnico za peko kruhkov
- Pohod po Srjanski učni poti
- Kolesarjenje ali pohod po krajih šenčurske občine

Festivalska tradicija v Šenčurju

V Šenčurju vsako leto organizirajo dva festivala: **Praznik krompirja in Godlarski festival.**

Namen festivala »Praznik krompirja« je promocija krompirja. Ker so kmetje v preteklosti pridelali največ krompirja v Sloveniji, tu pa je deloval tudi institut za krompir; so v Šenčurju postavili spomenik Mariji Tereziji. Spomenik je hkrati namenjen čaščenju krompirjevega gomolja; kot tudi Mariji Tereziji, ki je v času svoje vladavine v 18. stoletju uvedla obvezno sajenje krompirja; tudi na slovenskih tleh.

Prireditvev je organiziralo društvo za Ljubitelje praženega krompirja.

Ob otvoritvi kipa se je zbralo okrog 12 000 obiskovalcev. Poleg okušanja krompirja so pripravili še zabavni program, opremo za pridelovanje krompirja, tradicionalna oblačila in kuharsko delavnico za pripravo praženega krompirja. Sodelovala je tudi godba na pihala, organizirajo pa tudi povorke, ki se navezujejo na kulturno dediščino Šenčurja.

Godlarsko društvo vsako leto organizira »Godlarski festival«. Pripravijo pustno rajanje. Na vozovih se prestavijo različne pustne maske s parodijo na aktualne dogodke v Sloveniji. Na festival se člani pripravljajo že od novega leta naprej, ideje pa nastanejo že mnogo prej. Prireditvev je največja pustna povorka na Gorenjskem.

Člani društva so se poimenovali po tradicionalni šenčurski jedi; godli. To je juha, pripravljena v tekočini, v kateri so se kuhale krvavice. Juha se zavre, nato se doda riž, prosena ali ječmenova kaša. Med kuhanjem dodajo začimbe(majaron, meto, lovorov list, sol in česen). Zabelijo z ocvirki.

CILJI IN NAMEN PROJEKTNE NALOGE

Naš festival bo namenjen:

- Vsem, ki se želijo zabavati
- Razširiti svoja obzorja
- Preko običajev spoznavati etnološke posebnosti kraja in občine
- Prepoznavanje tradicionalne hrane in običajev povezanih s hrano
- Pripraviti sodobneje pripravljene jedi, katerih sestavine so del tradicionalne prehrane in jih predstaviti na kulinarčnih stojnicah
- Spoznavanje naravne dediščine s pohodom po Serjanski učni poti
- Stare igre približati mlajši generaciji in jih prilagoditi današnjem času
- Spoznavanje kmečkih in prazničnih oblačil ter orodij za delo
- Priprava kulinarčnih delavnic
- Predstavitev izdelkov iz keramike domače šole
- Si ogledati muzej v Hiši čez cesto
- Se naučiti zamesiti testo in speči kruhke
- Se naučiti zašiti punčko iz naravnih materialov
- Primerjati ljudske in sodobne plese

- Se naučiti plesati hip hop

Festival je namenjen vsem generacijam, zlasti pa družinam z otroki iz našega okolja, privabiti pa želimo tudi turiste iz drugih koncev Slovenije. Seveda bomo veseli tudi tujih turistov.

Prizorišče festivala:

- Dvorišče kmečke domačije na Miljah, številka 11
- Učna pot: Srjanski hrib
- Kolesarjenje in pohod: kraji Šenčurske občine
- Datum: 4. junij 2020

METODOLOGIJE DELA

Uporabljali smo ustne in pisne vire. Prebirali smo različne pisne vire, internet, uporabljali metode raziskovanja, intervju in terensko delo. Pripravili smo kulinarično delavnico. Obiskali smo Muzej Hiša čez cesto. Opravili smo intervju z gospo Dragico Markun, ki je velika poznavalka etnološke dediščine, prav tako pa ima veliko izkušenj z organizacijo prireditev. Tudi z njeno pomočjo smo dobili ideje za organizacijo festivala.

RAZISKOVALNI DEL NALOGE

Intervju z gospo Dragico Markun;

Gospa Markun vodi društvo Hiša čez cesto in upravlja muzej starih punčk, igrač, namiznih iger, lutk, otroških vozičkov, posteljic, gospodinjskih pripomočkov in kmečkega orodja. Člani društva skrbijo za ohranjanje kulturne dediščine, pripravljajo zabavne igre in skrbijo za medgeneracijsko sodelovanje.

Obiskale smo jo, si ogledale muzej in izvedele veliko zanimivega in koristnega, kar nam je pomagalo pri pripravi projektne naloge.

Zanimalo nas je, zakaj so vse njene prireditve v nedeljo.

Povedala nam je, da organizira prireditve, ki se navezujejo na življenje nekoč. Včasih pa je bila navada, da so se vsi pomembni prazniki in dogodki odvijali ob nedeljah.

Kako je bilo z modo nekoč in danes?

Včasih ni bilo toliko oblačil kot danes. Oblačila so sešile naše mame, ali pa smo jih dobili od sorodnikov, starejših bratov in sester. Današnja moda se seveda v veliki meri razlikuje od časa njene mladosti. Včasih so bila moderna krila, obleke, srajce in čipkaste tkanine ter nekaj malega nakita. Fantje so bili oblečeni le v srajce, hlače in majice so dobili le ob vstopu v šolo. Danes pa je izbira oblačil zelo velika in raznolika.

Kaj ste delali ob prostem času?

Staršem smo pomagali pri delu doma. Delali smo na polju, pospravljali, čistili, kuhali, nalagali drva v peč, ko pa pri hiši in na polju ni bilo dela, smo se najraje igrali kakšne gre, ki smo si jih izmislili kar sami. V igre smo vključevali pa smo predmete, ki so bili doma že neuporabni (škornji, vrvi, rutke, stari lonci). Čez dan so se veliko igrali na prostem, skakali iz drevesa na drevo, se skrivali po senikih, delali rove, se sankali, igrali med dvema ognjema.

Vprašali smo jo, zakaj začela zbirati punčke.

Povedala nam je, da je po poklicu vzgojiteljica. Pripravljala je otroško predstavo, za katero so potrebovali punčke iz cunj. Začela je poizvedovati, kakšne so bile, da bi jih sami izdelali. Spomnila se je svoje punčke iz mladosti in jo začela iskati. Ker je ni našla, je začela poizvedovati po starinarnicah in boljših trgih, da bi našla podobno punčko. Ker ji je ta punčka veliko pomenila, jih je začela zbirati. Na začetku jih je kupovala, vsako leto ji domači kupijo punčko za rojstni dan; ljudje ji punčke tudi podarijo, sicer pa jih išče po sejmih s starimi predmeti.

Koliko punčk ima v svoji zbirki?

Ima več kot 500 punčk, večina jih je starih od 70 do 80 let. Zanimivo je, da vsaka od njih odraža svoj značaj; ene so jezne, druge nagajive, prijazne, vesele, zaljubljene, užaljene ... Najstarejše punčke so bile lesene, ima punčke iz papirmašeja, ki so precej trpežne, celuloidne, kasneje so prišle tudi iz gume in plastike. Oblečene so v kvačkane, pletene ali posebej sešite oblekice.

V čem se je Šenčur najbolj spremenil?

Spremenila se je družbena sestava prebivalstva, včasih so bili domačini večinoma kmetje, danes je veliko podjetnikov, dobili smo poslovno cono, naraslo je število prebivalcev, kraj pa se je močno povečal.

Pripravljate tudi zabavne igre. Kje ste dobili navdih zanje?

Spomnila sem se iger iz mojega otroštva, upoštevala pa sem tudi vsakdanje življenje kmečkega prebivalstva na deželi.



Slika 1: punčke iz zbirke Dragice Markun

KULINARIKA

Skromna prehrana v preteklosti ; Šenčur

Vsakdanja hrana je temeljila na žgancih, soku(močnik), soržnem kruhu, krompirju, mleku, kašnatih jedeh, zelju in suhem sadjem. Makarone so začeli prodajati po prvi svetovni vojni. Bili so precej dragi in so jih kupovali le bogatejši kmetje. Pač pa so kuhali veliko cmokov, ki so jih jedli namesto krompirja pri solati. Široke rezance so kuhali le za praznike in ob težkem delu. Za rezance na juhi so na ocvrto mast vlili krop, malo peteršilja, soli in nato so zakuhali »nudeljne«. Prevladovale so jedi iz zelja, repe, krompirja in kaše. Stročnice, meso, mleko in mlečni izdelki so bili bolj poredko na mizi. Med jedmi iz moke so največ uživali soržni kruh iz zmesi bele in ržene moke. Če so moki dodali ajdovo, koruzno ali ječmenovo moko, so spekli kruh iz zmesne moke.

Običajno so zajtrkovali mleko, koruzni sok z mlekom, za kosilo pa so imeli kislo zelje, žgance, krompirjevec, zraven pa so prigrizovali kruh. Po južini so jedli zelene solate, ko pa teh ni bilo več, so jedli zeljnato solato in kumare. Ob košnji so imel za kosilo jajčni sok; stepena jajca, pomešana med močnik in štruklje potresene z rožičevo štupo. Ena od običajnih jedi je bil tudi ješprenj ali fižol skuhan s krljci in suhimi češpljami, zabeljen z zaseko. Sadja in zelenjave niso vlagali, sadje so samo sušili.

Pogosto so bili na mizi krompir, kislo zelje in repa. »Dejali so: tri krompirje, pa latvica mleka, si pa sit.« Prazniki in druge priložnosti spremembe v prehranjevalne navade. Pričakanje praznikov je bilo povezano s ta boljšimi jedmi. Te so bile potica, krofi, budl. Takrat so uživali tudi meso, ki je bilo na mizi tudi takrat, ko so zaklali prašiča ali ovco. Najpogosteje so uživali prekajeno svinjsko meso, kuhano v ješprenju. Med obema vojnama se je uveljavilo goveje meso za juho in kosilo. Sveže meso so jedli le za veliko noč, božič in »smenj«.

Ob nedeljah je bila na mizi goveja juha ter meso iz juhe, poleg pa so ponudili pražen krompir. Enako je veljalo za praznične dni. Jajca so bila veliko bolj dragocena kot danes. Vsaka gospodinja je dobro premislila, preden jih je porabila, doma so jih rabili samo za rezance, ali pa so jih ocvrli na masti. V testo za potico jih niso dajali, testo je bilo zameseno kot za dober bel kruh. Gospodinje so jajca raje prodajale in za zaslužen denar kupovale sol, sladkor, milo, petrolej. Kupovali so tudi olje, vendar bolj malo, ker je bilo drago. Namesto tega so solato in fižol belile s smetano.

Zelo tradicionalna šenčurska jed, ki jo pripravijo na različnih prireditvah je godla. V času kolin so tri dni zapored jedli godlo in krompir v oblicah. Zato so Šenčurjanom zbadljivo rekli godlarji. Kuhala se je v zimskem času, dokler so lahko na hladnem ohranili svinjsko kri. Gospodinje so kri od kolin obarile, močno osolile in shranile v steklen kozarec. Kuhale so jo iz prosene kaše in krvi ter pražene čebule na zaseki, odišavile pa so jo z majaronom in poprom. Kasneje so ji dodale ješprenj, nekatere gospodinje pa tudi riž. Če je med kuhanjem krvavic kakšna krvavica počila, so v to vodo zakuhali kašo ali štruklje iz bele moke.

Pili so mošt in hruševo vodo, iz sadja pa so kuhali tudi žganje. Kupovali so še kavo, vendar bolj malo, ker so morali zaradi kave kupovati še sladkor. Vsi so jedli iz ene sklede, samo otrokom so jed pripravili vsakemu posebej, da ni bila prevroča.

Danes

Pribor je izbran, krožniki in ostale posode za kuhanje so iz najboljših materialov, različnih oblik in barv. Hrana kot so; mleko, koruzni sok z mlekom, kislo zelje, žganci, krompirjavec ter godla in budl so le redko na mizah Šenčurjanov. Mlade družine naštete hrane običajno ne kuhajo in le redki jo še poznajo. Včasih so bili »nudeljni« bogastvo mize, danes pa so testenin zelo pogosto na jedilnikih. Mladi kuhajo hrano, ki se hitro in enostavno pripravi, saj so službe zahtevne in ljudje pogosto pridejo zelo pozno domov. Uporaba jajc, olja, kave je danes povsem običajna, včasih pa so ta jedila pomenila pravo bogastvo in prestiž. Pomanjkanje časa za dobro in zdravo prehranjevanje je problem celotnega prebivalstva in ne samo Šenčurjanov.

Stojnice z kulinariko:

Krompir

Šenčur je bil znan po tem, da so kmetje tu pridelali veliko krompirja (največ v Sloveniji). Danes je res velikih pridelovalcev le pet. Krompir skupaj z rižem, pšenico in koruzo sodi med najpomembnejša živila. Krompir so Indijanci gojili v Andih že pred 2500 leti, v Evropo pa so ga Španci prinesli v 16. stoletju, vendar se dolgo ni udomačil. Zato je Marija Terezija na Kranjsko poslala ukaz, da morajo kmetje gojiti krompir. Postal je ena najpomembnejših poljščin, saj njegova pridelava ni zahtevna. V času Marije Terezije so si krompir najverjetneje lahko privoščili le krompir v oblicah, pražen krompir pa je na jedilnike prišel precej kasneje.

Na eni izmed stojnic bo **delavnica**, kjer se bo pripravljala in okušala pražen krompir. Priprava te jedi zahteva svoj čas, zato je med kuhanem čas za druženje z ljudmi. Pripravljen pražen krompir bodo kuharji ponujali obiskovalcem. Jed bodo pripravljali domačini. Večina med nami pozna, oziroma razlikuje rumeni, beli in rdeči krompir, čeprav danes obstaja veliko sort. Prav tako je veliko načinov pridelave.

Tradicionalna priprava praženega krompirja:

Skrivnost je v dobri pripravi in dobrih sestavinah(slovenski krompir, slovenska čebula, domača mast in ocvirki). Vsaka pokrajina pri nas ima svoj izraz za pražen krompir(tenstan, dinstan, pražen). Turisti se bodo s krompirjem srečali na dveh stojnicah:

Ob eni iz med stojnic bo potekala kuharska delavnica, na kateri se bo pripravljala krompir. Na drugi stojnici bodo članice Turističnega podmladka pripravljale in prodajale čips. Zato smo v šoli pripravili kuharsko delavnico, kjer smo se seznanili s pripravo praženega krompirja in čipsa.

Neolupljen krompir temeljito očistimo in operemo. Postavimo ga v mrzlo vodo in zalijemo s toliko vode, da pokrijemo ves krompir v vodi. Vodo solimo in pokrito kuhamo 20 minut. Ko je krompir kuhan, ga odstavimo in odlijemo vodo. Pustimo, da se ohladi. Med tem olupimo čebulo in jo narežemo na tanke rezine. V ponvi segrejemo olje in jo na hitro popražimo. Čebula, ki ji lahko dodamo malo soli, da se hitreje razpusti; mora porumeneti in prijetno zadišati. Krompir narežemo na kolobarje in ga, sprva pri nizki temperaturi pražimo, proti koncu praženja pa temperaturo zvišamo. Krompir stalno mešamo in obračamo, da se enakomerno prepraži. Med praženjem dodamo malo soli in popra ter mešamo, da se začimbe enakomerno porazdelijo po krompirju. Ponev odstranimo. Sesekljamo peteršilj in ga potresemo po krompirju.

Čips

Potrebujemo dva velika krompirja, sol in rastlinsko olje za cvrtje. Krompir z lupilom olupimo in narežemo na tanke rezine. Temeljito ga zbršemo s krpo, med tem pa v ponvi segrejemo olje. Listič za lističem dajemo na olje in ga cvremo 10 minut. Ko je pečen, ga odcedimo ter solimo, po želji ga lahko potresemo s papriko. Čips lahko pripravimo tudi iz rdečega krompirja.



Slika 2: šolska kuhinja



Slika 3: pražen krompir



Slika 4: članice Turističnega podmladka pri cvrtju čipsa

Poleg delavnice v šolski kuhinji smo obiskali tudi Lectarski muzej v Radovljici. Ta se nahaja v več kot 500 let stari hiši, umeščeni v osrčje starega srednjeveškega trga. Ko smo razmišljali o tem, kaj zanimivega bi lahko ponudili na festivalu, ki ga bomo izvedli poleti in ker je osrednja tema dediščina, smo ta muzej obiskali. Oglledali smo si postopek izdelave lectovih src in ostalih okraskov. Sam postopek je precej zapleten in zamuden. V večini izdelave teh živo rdečih src smo se preizkusili tudi sami in si s tem pridobili praktične kuharske izkušnje.

Druge jedi:

Soržni kruh

Zamesimo ga iz 1 kg soržične moke, 20 dag pšenične moke in zamesimo testo.

Burkaša

Potrebujemo:

- $\frac{3}{4}$ kg kisle repe
- $\frac{1}{4}$ prosene kaše
- 7 dag ocvirkov ali zaseke
- Sol

Priprava:

Repo skuhamo v slani vodi. Ko je na pol kuhana, dodamo oprano kašo. Jed zabelimo z vročimi ocvirki ali zaseko.

Prosenka kaša z jabolki

Potrebujemo:

- 250 dag prosene kaše
- 1 l mleka
- 4 – 5 jabolk
- jajci
- Pest rozin ali suhih borovnic
- Cimet in vaniljev sladkor

Priprava:

Proseno kašo skuhamo in stresemo v lonec. Rahlo solimo, dolijemo mleko in počasi kuhamo, dokler se ne zmehča. Jabolka olupimo in naribamo. Dodamo jajca, vaniljev sladkor in rozine ali brusnice ter potresemo s cimetom. Dobro premešamo ter dodamo kuhano kašo. Še enkrat premešamo, da se sestavine enakomerno razporedijo. Maso damo v pekač na peki papir in enakomerno razmažemo na približno 3 – 4 cm na debelo. Ponudimo toplo ali hladno, okrasimo z rezinami svežih jabolk in brusnicami ali borovnicami.

Nekaj sodobnejših receptov

Predstavili bomo recepte, v katerih so tradicionalne sestavine, vendar so prilagojene sodobnemu času in okusu.

Krompirjevo – špinačna rulada

Za testo potrebujemo:

- 500 g krompirja
- 250 dag ostre moke
- rumenjaka
- Sol

Nadev:

- 1,5 kg špinače ali blitve
- Žlica masla, strok česna, sol, poper
- 5 dag naribanega sira, eno jajce

Priprava:

Krompir skuhamo, olupimo in pretlačimo. Dodamo moko in rumenjaka ter umesimo gladko testo. Zvaljamo ga na prst na debelo. Špinačo skuhamo in sesekljamo. Na maslu jo prepražimo skupaj s česnom, solimo in popoprano. Zmes namažemo na pripravljeno maso, tesno zvijemo, zvitek zavijemo v kuhinjsko krpo, ki jo povežemo z nitko. Rulado kuhamo v slanem kropu 30 minut.

Krompirjevo pecivo z mandlji

Potrebujemo:

- 400 g moke
- Vrečka suhega kvasa
- 1,5 mlačnega mleka
- 180 g sladkorja
- 250 g kuhanega krompirja
- 150 g margarine
- Lupinica ene neškropljene limone
- 250 g mandljevih lističev

Priprava:

Pečico segrejemo na 200 stopinj Celzija, pekač obložimo s peki papirjem. V skledo presejemo moko in na sredini naredimo jamico. Kvas pomešamo s petimi žlicami mleka in žličko sladkorja ter zlijemo v jamico rahlo primešamo malo moke, nato pokrijemo in pustimo vzhajati na toplem približno 30 minut. Krompir pretlačimo in vanj vmešamo margarino, preostalo mleko in sladkor, limonino lupino in ščepec soli. Dodamo vzhajanemu testu in vse skupaj pregnetemo, pustimo vzhajati še 45 minut. Testo razvaljamo in položimo na pripravljen pekač.

Prebodemo ga z vilicami, potresemo z narezanimi mandlji in pečemo 30 – 40 minut, da postano zlatorjavo. Pecivo vzamemo iz pečice, pustimo, da se ohladi, narežemo na kose in postrežemo.

Gratiniran krompir po mediteransko z olivami, paradižnikom in feferoni

Potrebujemo:

- 800 g krompirja
- 4 paradižniki
- 150 ml polnomastnega mleka
- 1 strok česna, muškati orešček
- 5 feferonov
- 100 g razkoščičenih oliv
- 200 g mozzarella
- 5 vejic timijana, sol, poper

Priprava:

Krompir in paradižnike operemo ter narežemo na en centimeter debele rezine. Mleko, sladko smetano in olupljen česen damo v lonec in zavremo. Začnimo s soljo, poprom in muškatnim oreščkom. Ko mešanica zavre, česen vzamemo iz lonca. Rezine krompirja in paradižnika damo v pekač in jih nadevamo po plasteh. Nato prelijemo z vročo mlečno mešanico in za pol ure postavimo v pečico na 200 stopinj Celzija. Med tem ko se jed peče, feferone in olive narežemo na kolobarčke ter osmukamo lističe timijanovih vejic. Mozzarella narežemo na kocke in jo po 30 minutah potresemo po vsebini pekača. Pečemo še 5 minut, da se mozzarella zapeče. Jed nato obložimo s kolobarčki oliv in feferonov ter pečemo še tri minute. Ko gratiniran krompir vzamemo iz pečice, ga posujemo z timijanovimi lističi.

Čebulni pire s slanino in lososom

Potrebujemo:

- 500 g lososovih filejev
- 800 g krompirja
- 50 g slanine
- žlici repičnega olja
- 100 g čebule
- žlice čajnega masla
- 200 ml trajnega polnomastnega mleka
- Muškati orešček
- 1 šopek drobnjaka, sol, poper

Priprava:

Lososove fileje odtalimo. Krompir operemo, olupimo in pokritega kuhamo v osoljeni vodi približno 20 minut. Zmehčanega odcedimo in pustimo, da se nekoliko ohladi. Čebulo in slanino narežemo na tanke kocke. Slanino popražimo in dodamo čebulo. Lososove fileje solimo in popopravimo. V vroči ponvi jih na žlici repičnega olja pri srednji temperaturi pečemo približno pet minut na vsaki strani. V loncu stopimo maslo, prilijemo mleko in segrejemo, solimo, popopravimo, začinimo z muškarnim oreščkom. Dodamo topel krompir, ki smo ga prej pretlačili, vmešamo popečeno slanino in dobro premešamo. Pečene lososove fileje in pire razporedimo na krožnike in okrasimo z drobnjakom.

Za praznike na mizi niso smeli manjkati krofi. Njihova priprava je zahtevna in terja veliko časa in potrpljenja z vzhajanjem testa, zato smo poiskali recept za hitre miške, ki so prav tako zelo okusne, pa še hitreje pripravljene.

Hitre miške

Potrebujemo:

- 2 lončka jogurta
- 4 jajca
- 4 jogurtove lončke moko
- Zavitek vaniljevega sladkorja
- Zavitek pecilnega praška
- 4 žlice sladkorja
- Ščepec soli
- Rum (po želji)
- Sladkor za posipanje
- Olje za cvrenje

Priprava:

V posodo za stepanje damo jogurt, jajca, moko, pecilni prašek, vaniljev sladkor, rum, sol in sladkor. Z roko stepamo 20 minut, z električnim stepalnikom pol manj. Testo naj počiva 10 minut. Med tem segrejemo olje za cvrenje, z žlico razrežemo testo v obliki mišk in ga ocvremo. Še tople miške posujemo s sladkorno moko.

Zabavne igre:

Na dvorišču Hiše čez cesto se bodo ves dan odvijale zabavne igre, ki jih bo pripravila in vodila Dragica Markun.

1. **Koza klanf:** tekmovalci se razdelijo v ekipe. Na klopici so v piramido zložene pločevinke. Tekmovalci jih zbijajo z žogo iz cunj. Vsak tekmovalec ima en met. Zmaga ekipa, ki zbijе največ pločevink.

Rekviziti: klop, pločevinke, žoge iz cunj

2. **Metanje škornja:** tekmovalci se razdelijo v ekipe. Pripravimo škorenj in čebr. Tekmovalci se postavijo pred črto. Vsak tekmovalec vzratno meče »škorn« v »čebr«. Zmaga ekipa, katere »škorn« največkrat pristane v čebru.

Rekviziti: »čebr«, škorenj

3. **Kotaljenje kolesa:** po dva tekmovalca kotalita kolo okrog ovire. Zmaga ekipa, ki pride prva do cilja.

Rekvizit: kolo od voza

4. **Pranje ob potoku:** tekmovalci se razdelijo v ekipe. Za pranje potrebujemo škaf, »mašino«, lavor in umazano perilo. Tekmovalci se dogovorijo, kdo bo opravil določen del tekme. Prvi si nadene na glavo svitek in škaf, v katerem je umazano perilo., drugi nese »mašino«. Odideta k potoku do lavorja. Tam perilo namočita v vodo, ga petkrat obdrgneta ob mašino, ovijeta in tečeta na cilj, kjer druga dva perilo obesita na vrvico za perilo.

Rekviziti: svitek, škaf, mašina, lavor, gate, vrvica, klinčki

5. **Žaganje hloda:** tekmovalci se razdelijo na ekipe. Hkrati na isti žagi žagata dva tekmovalca iz dveh ekip. Vsak na svoji strani prežagata del hloda. Enako delo opravi še druga dva tekmovalca. Zmagovalna ekipa prežaga hlod dvakrat.

Rekviziti: koza, žaga

6. **Zbijanje lonca:** ekipa določi tekmovalca. Ta si ogleda, kje lonček visi na vrvici. Zavežemo mu oči, damo v roko palico, nekdo iz ekip pa lonček večkrat zavrti. Tekmovalec mora lonček zbiti na tla. Sotekmovalci iz ekipe ga glasovno usmerjajo. Zmagovalec je tisti, ki prvi zbije lonček na tla.

Rekviziti: lončen lonček na palici, palica, preveza

7. **»Mjam« krompir:** tekmovalci se razdelijo na ekipe. Prvi tekmovalec v ekipi ima na kuhalnici kuhan krompir. Z njim teče okrog ovire in ga preda naslednjemu tekmovalcu. Če mu krompir med potjo pade na tla, ga pobere in ga da nazaj na kuhalnico in nadaljuje pot. Ko zadnji priteče na cilj, ga mora olupiti in pojesti. Zmaga tista ekipa, ki prva ostane brez krompirja.

Rekviziti: kuhalnica, kuhan krompir

8. **Sajenje in pobiranje krompirja:** ko gremo na njivo, se moramo obleči v kmečka oblačila. Ženske nosijo ruto, moški pa klobuk. Če je bil krompir debel, so ga narezali na polovice, zato da so ga prihranili. Krompir se je sadil tako, da se je polagal v razor. Razdalja med posameznimi krompirji je bila za en čevelj. Prva dva tekmovalca sadita krompir (eden drži cajno, drugi sadi). Na cilju cajno predasta drugima dvema tekmovalcema, ki ta krompir pobirata. Ravno tko eden drži cajno, drugi pobira. Zmaga ekipa, ki je prva na cilju.

9. **Malica:** ko je delo končano, sledi malica. Krompir, ki so ga prej pobrali, člani ekip stresejo v zabojčke. Delo poteka tako, da dva tekmovalca krompir streseta v zabojčke in tečeta do ovire, druga dva pa prineseta malico. Na tla pogneta prt in iz košare vzameta klobaso, kruh in jabolka. Za žejo so včasih pili «kofe», zato pripravita tudi kanglico te navadne kave. Kavo pijejo vsi štirje člani ekipe. Zmaga ekipa, ki prva spiže «kofe», vsi pa morajo skodelice obrniti, da se bo videlo, če je res prazna.

Stojnica s keramičnimi izdelki:

Na njej se bodo predstavili učenci naše šole, ki obiskujejo keramični krožek. Ta interesna dejavnost poteka v okviru projekta Spodbujanje ustvarjalnosti, podjetnosti in inovativnosti (javna agencija Spirit, v okviru Republike Slovenije).

Aktivnosti:

Izdelovanje dekorativne in uporabne keramike (posode, nakita), dekorativnih izdelkov, figuralne keramike), razstava keramičnih izdelkov ob koncu šolskega leta, sodelovanje z lokalnim lončarskim ateljejem, sodelovanje z lokalnim podjetji.

Navdih črpajo v starih načinih uporabne in dekorativne keramike ter s tem ohranjajo kulturno dediščino.



Slika 5: keramični izdelki učencev

Srjanska učna pot:

Za ljubitelje narave bomo organizirali pohod po učni poti Serjanski hrib, ki jo je pripravila učiteljica Milena Renko s sodelavci. Vsako leto jo obišče veliko ljudi, ki jih po njej pogosto vodijo učenci.

Učna pot se nahaja v Srednji vasi pri Šenčurju, zasnovana pa je na območju, kjer se prepletata naravna in kulturna dediščina, oblikovana kmetijska krajina, geološke zanimivosti in različna raba prostora. Nahaja se severno od naselja. Obsega območje vodnega zadrževalnika ob potoku Olševnica, podružni cerkvi svete Katarine in Radegunde ter geološki osamelec, vzpetino; hrib, ki jo domačini imenujejo Serjanski hrib.

Cerkvi sta ograjeni z zidom in postavljeni vzporedno ena poleg druge, vmes je zvonik. Cerkev Svete Katarine ima kasetiran strop, na katerem je na osrednji kaseti poslikana zavetnica cerkve. Cerkev svete Radegunde so najverjetneje postavile redovnice dominikanke iz Velesovega. V njej so ohranjene gotske freske z upodobitvijo Pasijona, Pohoda in svetih treh kraljev.

Turisti si bodo lahko ogledali različna drevesa, se seznanili z legendami v občini Šenčur, pomenom ohranjanja gozda ter gozdnih plodov.

Struga potoka je iz jezera speljana skozi parkovno zasnovo. Ob robu zadrževalnika je mogoče raziskovati predvsem različne eksotične vrste dreves. Na jezercu je opazovalnic za ptice.

Na poti se bodo pohodnikom odpirali pogledi na Kriško goro, Tolsti vrh, Storžič, Grintovec in Krvavec. Obiskovalcem so na poti na voljo informacijske table, sicer pa bo pot vodena.

Izhodišče bo na športnem dvorišču osnovne šole Šenčur, kjer bodo vodniki počakali pohodnike. Ob oglaševanju v medijih bomo turiste prosili, da se predhodno na določeno številko prijavijo na pohod.



Slika 6: jezerce z opazovalnico za ptice

Slika 7: vodni zbiralnik



Slika 8: zemljevid Srjanske učne poti



Slika 9: poučna tabla ob začetku Srjanske učne poti

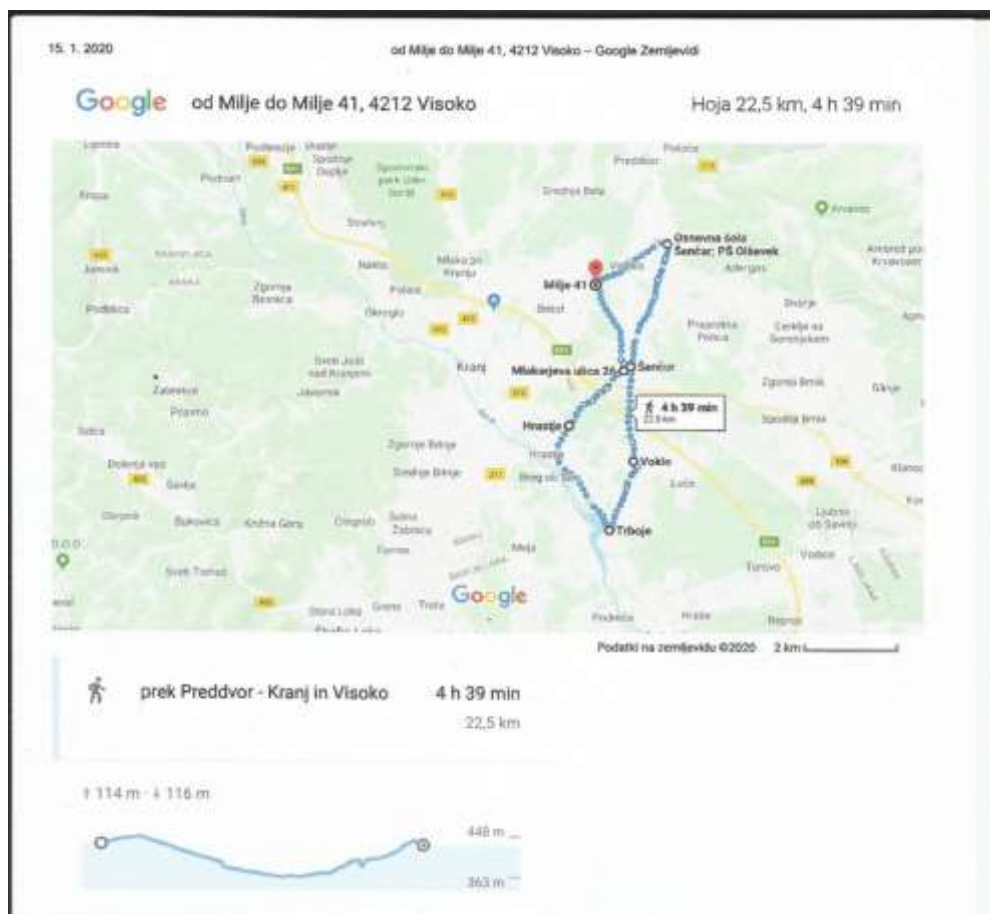
Kolesarjenje ali pešpot po krajih šenčurske občine

Občina Šenčur meri dobrih 40 km² in ima dobrih 8000 prebivalcev. V občini so številna naselja; Hotemaže, Luže, Milje, Olševke, Prebačevo, Srednja vas pri Šenčurju, Šenčur, Trboje, Visoko, Voglje, Voklo, Žerjavka. Te kraje bomo povezali v krožno kolesarsko pot ali pohod.

Za kolesarsko turo bodo udeleženci potrebovali dobro uro, za pohod pa približno pet ur. Obe poti bosta vodeni. Ker bo pohod bolj naporen, bomo na poti postavili točke, kjer bomo postregli s pijačo in prigrizki. Ker so številni delavci naše šole aktivni kolesarji, bodo oni poskrbeli za spremstvo na poti. Zaposlili jih bomo tudi za vodenje pohoda.

Število kolesarjev, ki se bodo udeležili vodenega kolesarjenja, bo omejeno. Omejili bomo festival oglaševali v medijih, bomo udeležence kolesarjenja, pa tudi pohoda prosili; da na priloženo telefonsko številko ali e-mail najavijo svojo udeležbo.

Tako za kolesarjenje kot pohod bo startnina pet EU, v katero bo všteto vodenje in prigrizek.



Slika 10: zemljevid kolesarske in peš poti po krajih šenčurske občine

Kmečka in slavnostna oblačila

Na dvorišču Hiše čez cesto bo gospa Dragica Markun predstavila kmečka in slavnostna oblačila. Odrasli in otroci bodo imeli možnost, da se vanje preoblečejo.

Omogočili jim bomo, da se fotografirajo, gospa Markun pa bo opisala oblačilno kulturo, ki je del naše kulturne dediščine.

Program za otroke:

- Zabavne igre
- Ogled muzeja(punčke, otroški vozički, posteljice – primerjava življenja nekoč in danes)
- Ogled maket, ki predstavljajo zgodovinska obdobja, makete železnic
- Oblačilna kultura
- Ogled kmečkega orodja(tudi za odrasle)
- Delavnica za izdelavo punčk iz naravnih materialov
- Delavnica: peka kruhkov
- Ples – sodobni in ljudski plesi
- Delavnica za otroke – učenje plesa hip – hop

PLES

Nekoč: ob bistrem potočku je mlin; ljudski ples

Danes: moderni ritmi spremljajo glasbo

Oba plesa bodo izvedle učenke Turističnega podmladka, ki trenirajo hip hop.

RAZLIKA MED SODOBNIM IN STAROMODNIM PLESOM

Ples je način izražanja čustev in razpoloženja. Ples nas spremlja že od vedno, ljudje so plesali že v prazgodovini. Arheologi so našli več kot 50. 000 stara prebivališča v katerih so slike ljudi, ki so plesali.

STAROMODNI PLES (FOLKLORA)

Folklor s svojimi dejavnostmi kot sta petje ljudskih pesmi ter ples ohranja Slovensko ljudsko izročilo.



Slika 11: folklorni ples

Pod hip hop ne spada le ples, hip hop je način življenja. Pod hip hop pa spada tudi ples imenovan breakdance.



Slika 12: hip hop

ČASOVNI POTEK DOGAJANJA NA FESTIVALU

Datum: 4.6. 2020

Naslov festivala: FESTIVAL NAŠE IN VAŠE MLADOSTI

Prostor: MILJE – HIŠA ČEZ CESTO

Čas trajanja: 9.00 - 19. 00

9.00: otvoritev festivala/pozdravni govori predsednice društva Šenčur gospe Damjane Kastelic, predstavnice Turističnega podmladka in g. župana Cirila Kozjeka

11.00 – 19.00: kuharska delavnica: priprava in degustacija praženega krompirja

9.15. – 18.30: stojnica z delavnico, kjer se pripravlja čips in ocvrte miške

10.00 – 11.30: kolesarjenje; odhod, navodila, sprejem

10.00 – 15.00: pohod, navodila, sprejem

10.00 – 12.00: učna pot Serjanski hrib; nagovor, navodila, zemljevid, vodenje

9.30 – 10.30: zabavne igre, ljudski in sodobni ples

9.30 – 10.30: izposoja in oblačenje starih kmečkih oblačil

11.00 – 12.00: ogled Muzeja punčk, otroških vozičkov in posteljic

12.00 – 13.00: izdelava punčk iz naravnih materialov

10.00 – 12.00: ogled maket

13.00 – 14.00: zabavne igre, ljudski in sodobni ples

15.00 – 16.00: izposoja in oblačenje starih kmečkih oblačil

17.00 – 18.00: ogled Muzeja punčk, otroških vozičkov in posteljic

17.30 – 18.30: ogled maket

19.00 - zaključek festivala

20.00: - zabava s plesom(narodno zabavni ansambel ali nastopi otrok)

Ko je bil načrt za festival pripravljen, smo se morale dogovoriti, kdo bo prevzel posamezne naloge.

ZADOLŽITVE	NALOGE	IZVAJALEC
Zasnova in izvedba naloge	Uvod, cilji, raziskovano delo, urejanje	Turistični podmladek
Fotografiranje	Urejanje fotografij	Eva in Nika Fabjan
Kulinarična delavnica v šoli	Priprava praženega krompirja in čipsa	Katja Bajt, Ela Keber, Pika Waldner, mentorica Vanja Umik
Anketiranje	Etnološka dediščina, Ogled Hiše čez cesto . Dragica Markun	Turistični podmladek
Priprava plakata in informativnega gradiva	Načrt in izdelava	Interesna dejavnost Podjetništvo, mentorica Maja Okorn
Promocija	Načrt, izbira promocije	Turistični podmladek
Organizacija kolesarjenja	Načrt poti, skrb za varnost, navodila, vodenje poti	Delavci šole
Organizacija pohoda	Načrt poti, navodila, vodenje, skrb za varnosti, okrepčilo	Delavci šole
Serjanska učna pot	Vodenje, navodila	Učenci šole, ki sicer vodijo druge učence po učni poti
Razstava keramičnih izdelkov	Izdelava praktičnih in dekorativnih keramičnih izdelkov	Učenci, ki obiskujejo interesno dejavnost Podjetništvo z mentorico Majo Okorn
Vodenje po muzeju Hiša čez cesto	Razstava punčk, otroških vozičkov posteljic	Dragica Markun
Zabavne igre	Organizacija in izvedba	Dragica Markun
Vodenje po sobi z maketami	Makete železnic, zgodovinskih obdobj	Blaž Markun
Kuharska delavnica na festivalu	Priprava praženega krompirja	Društvo ljubiteljev praženega krompirja, Katja Bajt, Ela Keber, Pika Waldner

Stojnice s kulinariko	Različne jedi, katerih osnova so tradicionalne jedi v sodobnejši obliki	Domačini, ki radi kuhajo in bi se radi s svojimi jedmi predstavili na festivalu
Organizacija festivala		Turistični podmladek, Turistično društvo, Društvo Hiša čez cesto
Organizacija večerne zabave po koncu festivala	Narodno zabavna prireditev	Po dogovoru
Ljudski in sodobni ples Plesna delavnica za otroke	Učenje in izvedba plesa	Turistični podmladek, mentorici Vanja Umnik, Dragica Markun
Delavnica za otroke	Izdelovanje punčk iz naravnih materialov	Dragica Markun Maja Okorn

STROŠKI PRIREDITVE

Glede na to, da bomo prireditev organizirale prvič, je težko preračunati, koliko denarja bomo potrebovale, ker ne vemo, koliko ljudi nas bo obiskalo. Glede na to, da bo prireditev potekala ves dan, in če bomo vložile veliko truda v oglaševanje v medijih; pričakujemo okrog 200 obiskovalcev. Mogoče se motimo, bomo videle.

Nekaj denarja nam je obljubilo Turistično društvo, zanj bomo zaprosile tudi na občini. Obiskali bomo tudi sponzorje.

Če ne bo dovolj denarja, bomo ansambel, ki ga nameravamo najeti, zamenjale z nastopi mladih, ki se želijo dokazati na glasbenem področju. Dela prostovoljcev nismo vračunale.

Obiskovalci bodo ob prihodu na festival denar zamenjali za kartončke v vrednosti eden ali dva EU, s katerimi bodo turisti kupovali na stojnicah. Predvidevamo, da bi vsak obiskovalec porabil okrog deset EU.

Strošek	Znesek
Izposoja gasilskih miz in dveh klopi	Miza in dve klopi/15 EU; 975 EU
Stojnice	1stojnica/20 EU – 10 stojnic/ 100 EU
Izposoja oblačil	200 EU
Rekviziti	150 EU
Glasba	1500 EU?
Varovanje in redarji	300 EU
Knjižica z recepti	50 EU
Papir, karton	50 EU

Izposoja starih kmečkih oblačil	300 EU
Moka, sol, kvas	30 EU
Skupno	Okvirno: 3300 EU

ZASLUŽEK

Hrana in pijača	1600 EU
Knjižica z recepti	80 EU
Izposoja starih kmečkih oblačil	200 EU
Sponzorji	2500 EU
Startnina za pohod in kolesarjenje	600 EU
Okvirno	Okvirno: 4980 EU

PROMOCIJA

Glasilo Jurij	Datum, prostor in predstavitev prireditve
Spletna stran OŠ Šenčur	Datum, prostor, kje se bo odvijala
Časopis Gorenjski Glas	Rubrika – prireditve; vabilo na prireditve, program, prostor, kjer e bo odvijala
TIC Kranj	Vabilo, prostor in program
Plakati na oglasnih deskah v krajih šenčurske občine	Vabilo, datum, prostor in program
You tube	Vabilo, datum in oglas

OGLAS V MEDIJIH

Če vas zanima kulinarika, kulturna dediščina, kolesarjenje in pohod po neokrnjeni naravi, pridite na Milje, kjer vas ob Hiši čez cesto čakajo stojnice s hrano, zabavne igre, razstava punčk in starih oblačil.

Po 19. uri vas čaka zabava s plesom.

Za več informacij smo dostopni na:

- e-mailu: kulturnivrtiljak@mail.si
- ali na telefonski številki: 040 28 57 00



Slika 13: zloženka

ZAKLJUČNE MISLI

Za cilj letošnjega festivala smo sestavili program, za katerega verjamemo, da bo postal tradicionalen. V Turističnem društvu Šenčur so nam pripravljene pomagati tako finančno, kot tudi organizacijsko. Festival bi organizirali skupaj z gospo Dragico Markun, ki vodi društvo Hiša čez cesto na Miljah, ki nam je svojimi izkušnjami veliko pomagala.

Prireditve se bo tam tudi odvijala. Do zdaj so se razne prireditve dogajale v središču Šenčurja, kjer pa je prometno precej pomembno prometno križišče. Glede na to, da bomo imeli tudi zabavne igre, kolesarjenje in pohod, potrebujemo primeren prostor. Pri Hiši čez cesto je prostor pokrit, tako da prireditve v primeru dežja ne bi odpadla. Lahko pa bi ga še dodatno zavarovali pred dežjem.

Zavedamo se, da nas čaka veliko dela. Poiskati bomo morali prostovoljce, ki bodo na stojnicah predstavili svoje jedi obiskovalcem, ki bodo njihove jedi lahko tudi kupili. Med domačini bomo poiskali ekipo, ki bo prevzela pripravo praženega krompirja. Mislimo, da to ne bo problem, saj take ekipe v kraju že imajo in to delo z veseljem opravljajo. Pripravljen pražen krompir bo mogoče tudi degustirati.

Mi bomo prevzeli peko čipsa in hitrih mišk, ki jih bomo na stojnici tudi prodajali. Pri pripravi testa nam bodo pomagale tudi naše mame in članice Turističnega društva.

Zabavne igre, predstavitev maket in prikaz starih kmečkih oblačil bosta prevzela zakonca Markun, ki imata s tem veliko izkušenj in pogosto sodelujeta na različnih prireditvah.

Veliko pozornosti bomo posvetili tudi tistim obiskovalcem, ki se radi rekreirajo v naravi in ob tem spoznavajo naravno in kulturno dediščino naše občine. Ker bo del poti potekal po gozdnih poteh, jih bomo opozorili na zaščito pred klopi.

Prireditve bomo prijavili na občini in obvestili gasilce. Za red bomo najeli redarje. Ko neko stvar organiziraš prvič, se vedno sprašuješ, ali bo prireditev uspela. Najpomembnejši pogoj za to, da bo festival dobro organiziran, to pa pomeni, da bomo vložili veliko truda in si delo razdelili. Zelo pomembna bo tudi medijska obveščенost, zato bomo morali premisliti, na kakšen način obvestiti medije. Za vse omenjene dejavnosti bomo potrebovali kar nekaj finančnih sredstev, za katere upamo, da jih bomo dobili od Turističnega društva Šenčur, šenčurske občine, obiskati pa bo treba tudi sponzorje, ki jim bomo predstavili svoj festival in jih prosili za donacijo.

Želimo si, da bo v prihodnje naš kraj ne bo poznan samo po Godlarskem in Festivalu praženega krompirja, ampak tudi po Festivalu naše in vaše mladosti.

UPORABLJENA LITERATURA IN VIRI:

- Šenčur in Šenčurjani v prvi polovici 20. stoletja
- Etnološko gradivo gradivo ameriškega antropologa Yoela M Halperna 1961/62
- Uredil Jože Hudales
- Ljubljana in Šenčur 2013
- Pod Jurijevem klobukom
- Zbornik občine Šenčur
- Urednik Martin Kadivec
- Občina Šenčur 2006
- Ohranimo tradicijo praznovanj v Šenčurju
- Alenka Pipan, profesorica sociologije in zgodovine - Alenka.pipan@mail.com

- [https:// citymagazine.si](https://citymagazine.si)
- <https://www.superhrana.si>
- [www: sencur.si](http://www.sencur.si)
- [govori se.metropolitan.si/zanimivosti/](http://govori.se.metropolitan.si/zanimivosti/)
- Hoferrecepti.si
- Zelenjavne jedi - recepti kuharjev amaterjev/priloga revije Naša žena
- Google Earth