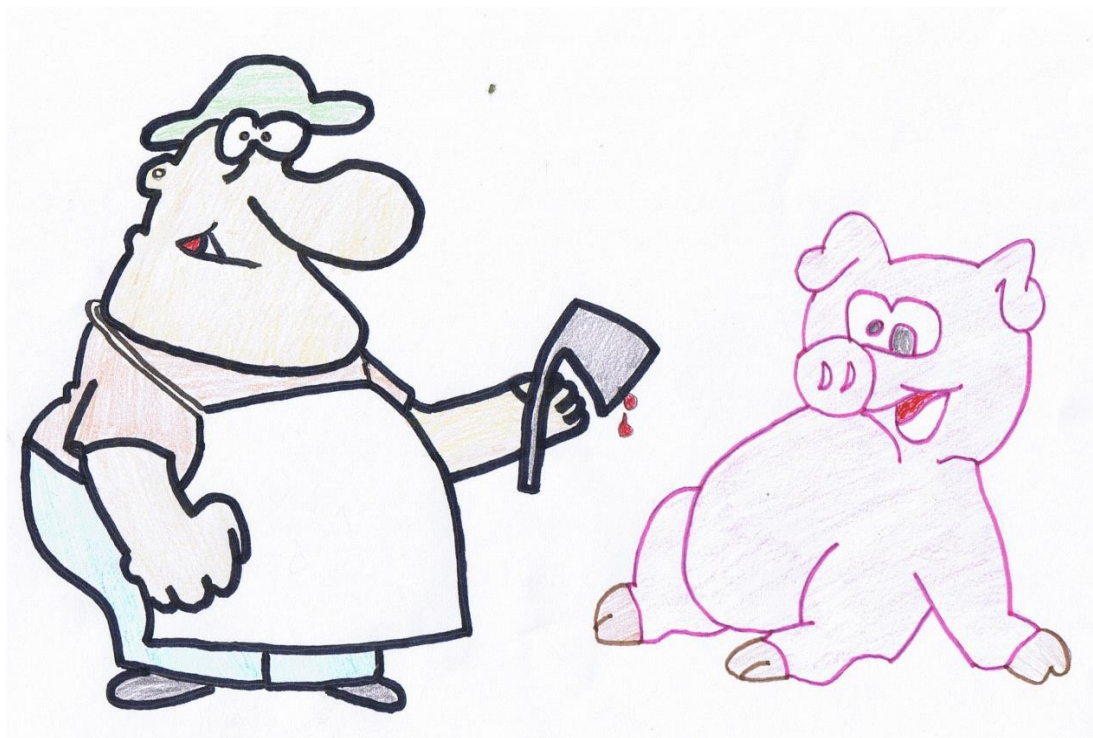


Osnovna šola dr. Antona Trstenjaka Negova
Negova 20
9245 Spodnji Ivanjci



TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA
Raziskovalna naloga
»GLIH SMO HTELI GA ZAKLATI«
Tradicionalne negovske koline



AVTORJI: Kaja Adanič, Samanta Juršnik, Katarina Klemenčič, Tjaša Kocbek, Tomaž Kovač, Niki Majerič, Samantha Orgolič, Mateja Satler, Žiga Šipek, Liza-Marie Valentan

MENTOR: Matej Kraner, prof. zgodovine in geografije

Negova, februar 2013

Osnovna šola dr. Antona Trstenjaka Negova, Negova 20, 9245 Spodnji Ivanjci

Tel: 02 560 10 04

E-mail: os.negova@guest.arnes.si

NASLOV RAZISKOVALNE NALOGE: »Glih smo hteli ga zaklati«

Avtorji:

- | | | |
|------------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| 1. Kaja Adanič, 8. r. | 5. Tomaž Kovač, 9. r. | 8. Mateja Satler, 8. r. |
| 2. Samanta Juršnik, 8. r. | 6. Niki Majerič, 8. r. | 9. Žiga Šipek, 8. r. |
| 3. Katarina Klemenčič, 8. r. | 7. Samantha Orgolič, 8. r. | 10. Liza-Marie Valentan 8. r. |
| 4. Tjaša Kocbek, 8. r. | | |

Mentor: Matej Kraner, prof. zgo. in geo.

POVZETEK NALOGE:

Šolski okoliš OŠ dr. Antona Trstenjaka Negova pokriva zelo raznoliko območje, kjer Slovenske gorice prehajajo v ravninsko Ščavniško dolino. Je kmetijsko območje, kjer se stikata Prlekija in Vzhodna Štajerska. V nalogi »Glih smo hteli ga zaklati« smo raziskali, kako so v preteklosti potekale koline na našem območju in jih primerjali s sedanjimi. Ugotovili smo, da se koline niso zelo spremenile, delo se le prej zaključí. Večina družin doma še vedno organizira koline. Zbrali smo tradicionalna poimenovanja za jedi z recepti in postopke povezane s kolinami. Ugotovili smo, da se na našem majhnem območju, v zvezi z jedmi, pojavljajo različni izrazi. Pripravili smo program za družabno-kulinarično prireditev, na kateri bodo prikazane tradicionalne koline. Na tej prireditvi se bodo stregle jedi, ki se na našem območju pripravljajo ob kolinah. Izdelali smo vabilo, spominek in zloženko s tradicionalnim poimenovanjem jedi in recepti zanje.

Za izdelavo naloge smo uporabili literaturo iz področja kulturne dediščine in kulinarike, ustne vire in metodo anketiranja. Nalogo smo opremili s slikovnim gradivom, grafikoni in tabelo.

Naloga je na razpolago v knjižnici OŠ dr. Antona Trstenjaka Negova in na spletni strani šole.

KLJUČNE BESEDE: koline, tradicionalne jedi, Negova, narečja.

KAZALA

1. UVOD	4
1.1 Predstavitev izbrane teme	4
1.2 Metodologija dela	5
2. TEORETIČNI DEL	6
2.1 Vsebina teoretičnega dela naloge	6
2.1.1 Svinja	6
2.1.2 Koline na območju Slovenskih goric v preteklosti	6
2.1.3 Uporaba prašiča	7
2.1.4 Predstavitev projekta lokalni skupnosti, osnovni šoli in predstavnikom turističnega društva	8
3. RAZISKOVALNI DEL NALOGE	10
3.1 Rezultati ankete	10
3.1.1 Koline, jedi na dan kolin in uporaba prašiča	10
3.1.2 Lokalni izrazi za jedi in postopke povezane s kolinami	12
3.2 Koline danes	13
3.3 Oblikovanje turističnega proizvoda	18
3.3.1 Priprava programa	18
3.3.2 Izdelava vabila, spominka in zloženske z recepti	20
3.4 Finančni načrt turističnega proizvoda	20
3.5 Trženje in promocija turističnega proizvoda	21
4. ZAKLJUČEK	22
5. VIRI IN LITERATURA	23
6. PRILOGE	24
Priloga 1: Vabilo na prireditev	24
Priloga 2: Zloženska z recepti (oblika je pripravljena za tisk)	25

KAZALO FOTOGRAFIJ:

Fotografija 1: Ohlajevanje krvi v snegu in sestavine za pripravo pečene krvi	14
Fotografija 2: Pečena kri	14
Fotografija 3: Odiranje svinje na »škamlu«.....	15
Fotografija 4: Pražena jetra s čebulo	15
Fotografija 5: Priprava ocvirkov	16
Fotografija 6: Izdelava klobas	16
Fotografija 7: Pečenka z rebrami in »hrtišova župa«.....	17
Fotografija 8: »Hrtiše« s hrenom in zeljem	17
Fotografija 9: Večerja	17
Fotografija 10: Negovski grad z dvoriščem (prizorišče kolin)	19
Fotografija 11: Izdelovanje spominka	19

KAZALO GRAFOV:

Graf 1: Ali imate doma koline?	10
Graf 2: Mesne jedi, ki se pripravljajo na dan kolin	10
Graf 3: Predjedi in priloge, ki se pripravljajo na dan kolin	11
Graf 4: Solate in sladice	11
Graf 5: Kaj vse pripravljate iz prašiča?	12

KAZALO TABEL:

Tabela 1: Izrazi povezani z jedmi, deli telesa in postopki pri kolinah	12
--	----

1. UVOD

Tema 27. festivala, Turizmu pomaga lastna glava, Potujmo z jezikom, nam je predstavljala velik izziv. Sprva nismo niti dobro razumeli, kaj naj bi v okviru letošnje naloge počeli. Po večkratnem prebiranju razpisa, so nam stvari postale bolj jasne. Naša jezikovno-kulinarična pot se je počasi pričela izrisovati. Šolski okoliš OŠ dr. Antona Trstenjaka Negova je zelo razgiban. Naše območje zajema več vasi, ki so si narečno precej različne. Večji del območja spada med vzhodnoštajerska narečja, del območja pa ima značilnosti prleškega narečja. Po premišljevanju o tem, katero značilno jed bi predstavili se nikakor nismo mogli zediniti. »Možganska nevihta« ni prinesla jedi, za katero bi lahko rekli: »Ta pa je samo naša!« Debata je nanese na jedi, katere so med učenci bolj priljubljene in katere manj. Hitro so se na seznamu pojavile jedi, za katere smo imeli učenci iz različnih naselij različna imena. Pa smo že bili bliže našemu naslovu. Največja raznolikost izrazov se je pokazala prav pri jedeh iz svinjskega mesa. Problem se je pojavil že pri samem imenovanju postopka zakola prašiča. Nekateri so trdili, da se temu reče »mesarija«, drugi pa koline. Ker prihajamo iz podeželskega okolja, smo s kolinami seznanjeni vsi. Skupaj smo se odločili, da bomo v letošnji nalogi predstavili jedi, ki se pripravljajo na dan kolin in ki so tudi drugače povezane s svinjskim mesom ter izraze, ki se ob vsem tem pojavljajo. Še sreča, da v naši skupini ni vegetarijancev. Idejo za naš naslov »Glih smo hteli ga zaklati« smo dobili v pesmi Marka Kočarja z naslovom »Svinska pesen«. Marko Kočar je znan prleški pesnik, komik in pisec besedil narodno zabavne glasbe. Marko Kočar je povezan z našo šolo, saj je v osemdesetih letih prejšnjega stoletja na njej poučeval, še sedaj pa se udeležuje šolskih prireditev.

1.1 Predstavitev izbrane teme

V okviru naše letošnje naloge bomo predstavili jedi, izraze in postopke povezane s kolinami (izraz koline v naši nalogi predstavlja postopek povezan s klanjem prašiča). Pripravili bomo program, ki bo zajemal sodelovanje na kolinah, s tradicionalno hrano, ki se na dan kolin pripravlja, s celodnevним družabnim dogajanjem.

Kaj hočemo z nalogo doseči:

- predstaviti kulinarično tradicijo ob kolinah;
- predstaviti lokalne, narečne izraze, ki se uporabljajo za jedi in postopke pri kolinah;
- pripraviti turistični produkt;
- prispevati k prepoznavnosti kraja.

Komu bo turistični produkt namenjen:

- tistim, ki bi radi doživeli ali podoživeli pristne koline;
- tistim, ki bi radi uživali ob tradicionalnih jedeh, ki se pripravljajo na dan kolin;
- tistim, ki bi radi spoznali bogato lokalno izrazoslovje za posamezne jedi in postopke med kolinami;
- tistim, ki so pozabili, od kod pride meso in mesni izdelki na police trgovin.

1.2 Metodologija dela

Pri izdelavi naloge smo uporabili različne metode dela:

- možganska nevihta s pomočjo katere smo dobili naslov in samo zamisel naloge;
- zbiranje strokovne literature v knjižnicah in na spletu;
- anketiranje;
- razgovor s starejšimi občani;
- razgovor z lokalnimi turističnimi kmetijami;
- sestanki in dogovarjanje s predstavniki TD Negova – Spodnji Ivanjci ter ravnateljico, gospo Slavico Trstenjak;
- zbiranje fotografij o kolinah.

Postavili smo naslednje delovne hipoteze:

- večina družin na območju šolskega okoliša Negova ima doma koline;
- na dan kolin se pripravljajo različne jedi;
- domačini za jedi in postopke pri kolinah uporabljajo narečne izraze, ki se po vaseh razlikujejo;
- mladi se za koline ne zanimajo zelo.

2. TEORETIČNI DEL

2.1 Vsebina teoretičnega dela naloge

V teoretičnem delu bomo predstavili pomen svinjereje, tradicionalne kmečke koline, običaje povezane z njimi in jedi, ki se pripravljajo na kolinah.

2.1.1 Svinja

Svinja je nekoč veljala za največjega prijatelja slovenskega kmeta. Meso te živali je usodno povezano z dobršnim delom slovenske kulinarične kulture, sooblikuje podobo šeg in navad in je tudi sicer deležno posebne pozornosti. Svinje so namreč bile in še so edine živali na kmetiji, za katere se je hrana posebej kuhala. Svinji so se pred zakolom zahvalili tako, da so jo nekaj dni hranili z boljšo krmo. (Bogataj, 1992, str. 114)

Svinja ni le domača žival s posebnim mestom v gospodarstvu, ampak tudi prastari človeški in kulturni simbol. V večini primerov simbolizira plodnost in blaginjo, na drugi strani pa požrešnost in jezo. Svinja predstavlja hvaležno žival, na račun katere se sproščajo najrazličnejše šale.

Svinja nastopa tudi v mnogih slovenskih pregovorih in rekih kot so na primer: »Kdor svinje redi in zelje sadi, ta se lakote ne boji«. Takšni reki nam pričajo o pomenu svinjereje med slovenskimi kmeti. Pogosto imata svinja in prašič v pregovorih in rekih negativni predznak, kot v tem primeru: »Ravno z njim kot svinja z mehom«.

Od druge polovice 19. stoletja je bila SV Slovenija območje, kjer je bila svinjereja najbolj razširjena, vendar so vse slovenske dežele presegale avstrijsko povprečje. Največ prašičev na kmetijo je bilo v tem času na območju Prlekije. Prašiči in prašičerejci imajo svojega zavetnika sv. Antona Puščavnika, ki goduje 17. januarja in je v cerkvah upodobljen s prašičem. (Bogataj, 1992, str. 114)

2.1.2 Koline na območju Slovenskih goric v preteklosti

Ni večjega domačega praznika na Slovenskem, kot so koline. Koline ne predstavljajo samo klanje živali in izdelovanja mesnih izdelkov, ampak pravi splet dogajanj, dramo in praznik. Ko se v pozni jeseni znižajo temperature in se konča delo na polju, se po navadi pričnejo koline. V preteklosti so se zanje velikokrat odločali, ko je pričelo zmanjkovati krme za svinje, ali pa se je bližal božični čas. Kmetje imajo še danes koline v času pred božičem, da je v družini za praznike na voljo sveže meso. Koline so v preteklosti pomenile delo za celotno družino. (Bogataj, 1992, str. 194)

Gospodarjeva naloga je bila, da je naprosil mesarja in pomagače, po navadi so bili to sorodniki ali sosedi. V gozdu je nabral smolo in narezal špile, ki jih je obelil in pustil, da se posušijo. Dan pred kolinami je pripravil pripomočke: stojalo, leseno posodo, škaf, kolofonijo, skleda, nože, čeber za meso, prte in pribor. Tudi gospodinja je pred kolinami imela veliko dela, spekla je kruh in potico ter skuhala ajdovo in proseno kašo ter riž za kašne klobase – kašnice.

Zgodaj zjutraj so se zbrali pomagači in mesar. Jutro so pričeli z žganjem in s čajem. Po okrepčilu so šli v hlev in zaklali svinjo. Ponekod so svinjo prignali na dvorišče in jo zaklali tam. Gospodinja je v skledo polovila kri, ki se je uporabila za krvavice in spekla za malico. Zaklano svinjo so dali na »škaml«, ki je bil namenjen odiranju svinje. Pri odiranju so pazili, da kože niso poškodovali, saj so za nepoškodovano iztržili višjo ceno.

Kot prvi kos mesa so iz svinje odstranili »zavca«, oziroma potrebušino. Nato je mesar prekrižal slanino in pričel razkosavati meso. Del pomagačev je nato pričelo z »žlemanjem«, oziroma pranjem črev. Drugi del pa je pričel s »haranjem« - odstranjevanjem dlake s pomočjo kropa in kolofonije. Sledila je priprava mesenih klobas, kašnic, krvavic, tlačenske in ostalih mesnih izdelkov. Naslednji dan se je pripravljalo meso za razsol. Meso je bilo v razsoli vsaj 10 dni, vmes se je večkrat prelagalo. Prav tako se je tu menjavala slanica. Po končani razsoli ali »pacanju« se je meso skuhalo ali popeklo. Po končani peki ali kuhanju se je zložilo v »kible« ali tunke in se prelilo z zaseko ali mastjo. Deli mesa in prekajenih klobas so se sušili na podstrešju v namenskih omarah, ki so bile zaščitene z mrežo.

2.1.3 Uporaba prašiča

Ljudje nekoč, kot tudi danes, so za prehrano uporabili vso svinjo. Nič ni šlo v nič.

Na kratko vam bomo predstavili vse dele prašiča in njihovo uporabo.

Glava: meso iz glave se uporablja za kislo juho, tlačenko, žolco, krvavice ali se jo prekajuje.

Vrat: iz vratu pripravljamo pečenko, paprikaš, za ražnjiče, nabodala. Zmleti se lahko uporabi za klobase in salame.

Pleče: uporabimo za pečenko, za juho, za mesne rulade. Zmleto pleče se lahko uporablja za klobase, salame in želodce.

Krače: se lahko sveže pečejo ali kuhajo in prekajujejo.

Hrbet: se deli na zarebrnični in prsni del, na ledvični del ali nizko zarebrnico in svinjsko ribico. Iz hrbta se pripravljajo različne zarebrnice, pečeni hrbet, mrežna pečenka, za juhe. Lahko se ga tudi prekajuje.

Rebra: se pripravljajo v omakah, lahko se prekajujejo, pečejo kot pečenka ali na ražnju.

Kuhana se postrežejo s hrenom ali zelenjavnim pirejem.

Svinjska ribica: iz nje se pripravljajo ražnjiči, fileji. Ribico lahko prepečemo v testu.

Potrebušina (»zavec«): se uporablja v jedeh z rižem ali zeljem. Lahko se zvije v rulade ali se prekajuje.

Stegno: je primerno za šunko, pršut, zrezke, rulade in zavitke.

Rep: iz njega se pripravlja žolca, kisl juha in enolončnice.

Parkeljci: se kuhajo v enolončnicah, žolcah, v kisli juhi. Lahko se jedo tudi opečeni.

DROBOVINA:

Možgani: iz njih se pripravljajo juhe, paštete, se ocvrejo, pražijo z jajcem, se uporabljajo za nadeve.

Jezik: sveže kuhani se postreže s hrenom, lahko se prekajuje.

Jetra: Pražena se lahko pripravijo z omako, se cvrejo, pečejo na žaru. Iz njih se lahko pripravijo paštete in jetrne klobase. Uporabljajo se lahko za različne nadeve.

Ledvice: iz njih se pripravi omaka ali se skuhamo v juhi.

Srce: se uporablja v raznih omakah, iz njega se pripravi golaž, doda se lahko jetrnim klobasam.

Pljuča: se lahko dodajo v enolončnice, v omake. Uporabijo se lahko za nadeve, pljučne klobase in krvavice.

Vranica: in nje se pripravljajo žličniki za juho. Cmočki in vranični riž. Doda se lahko h krvavicam.

Želodec: sveži želodci se pripravljajo v enolončnici. Lahko se napolni z raznimi nadevi.

Čreva: sveža se dodajo v omake ali enolončnice. Najpogosteje se uporabljajo za izdelavo različnih klobas.

Kri: uporablja se pri nadevu za krvavice. Za krvni pečenjak, krvno pogačo in godljo. (Novak, 1988, str. 8 in 9)

2.1.4 Predstavitev projekta lokalni skupnosti, osnovni šoli in predstavnikom turističnega društva

Turistično društvo Negova – Spodnji Ivanjci povezuje krajanje krajevne skupnosti Negova in Spodnji Ivanjci, kateri sta del občine Gornja Radgona. Društvo je registrirano od leta 1976, delovati pa je pričelo že na začetku sedemdesetih let 20. stoletja. Društvo šteje danes 160 članov. Društvo v kraju pripravlja več projektov, kot so:

- nedeljski pohodi za zdravo življenje;
- soorganizatorji Trstenjakovega pohoda;
- čistilne akcije;
- kresovanje;
- negovska noč;
- prangerijada;
- kostanjev piknik;
- izleti in ekskurzije.

S projektom smo seznanili predsednico turističnega društva gospo Alenko Šiško, ki je idejo z veseljem sprejela ter izrazila pripravljenost za sodelovanje.

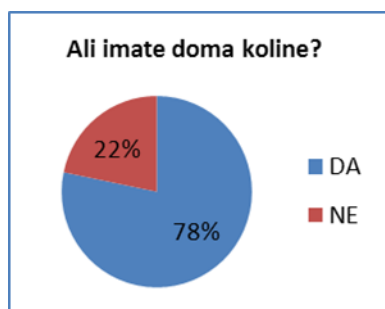
Naš projekt smo predstavili tudi ravnateljici gospe Slavici Trstenjak. Gospa ravnateljica nam je omogočila nabavo potrebnega materiala.

3. RAZISKOVALNI DEL NALOGE

3.1 Rezultati ankete

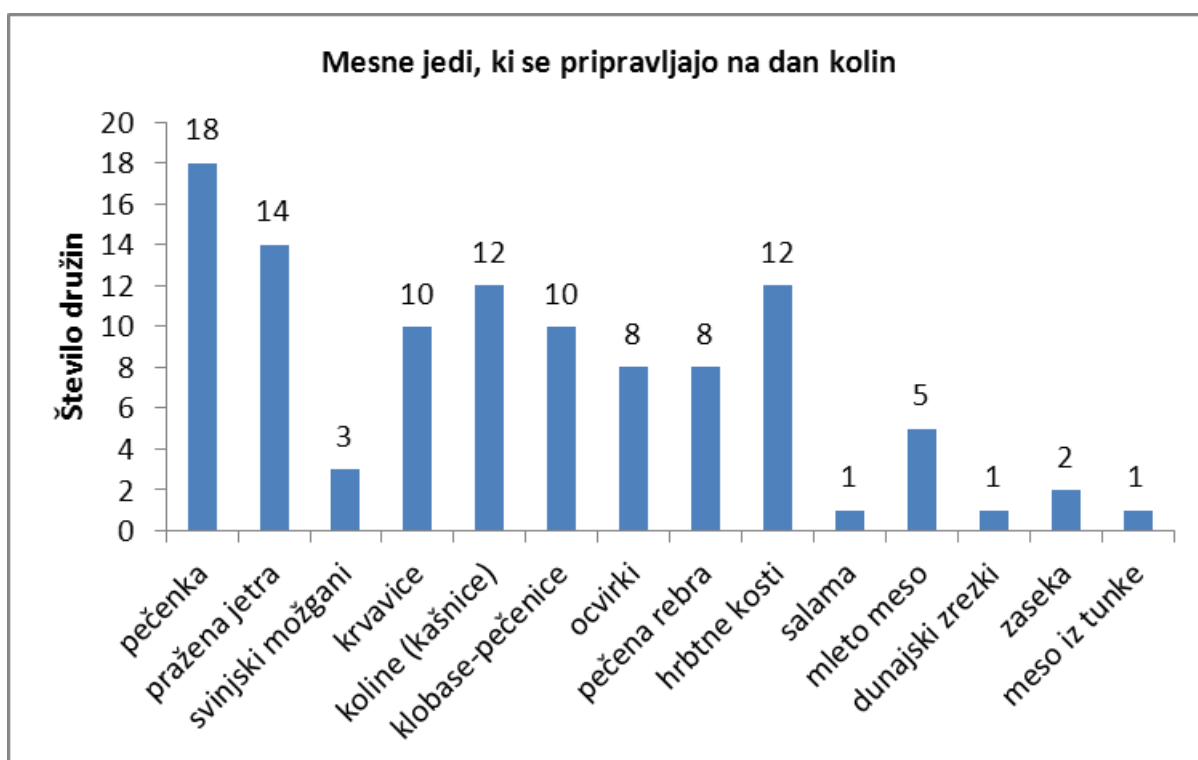
3.1.1 Koline, jedi na dan kolin in uporaba prašiča

Učenci smo pripravili anketo, s katero smo hoteli ugotoviti, ali še imajo družine po domovih koline. Zanimalo nas je tudi, katere jedi pripravljajo na dan kolin in katere izdelke vse naredijo iz svinjskega mesa. Iskali smo tudi domače izraze za jedi in postopke povezane s kolinami.

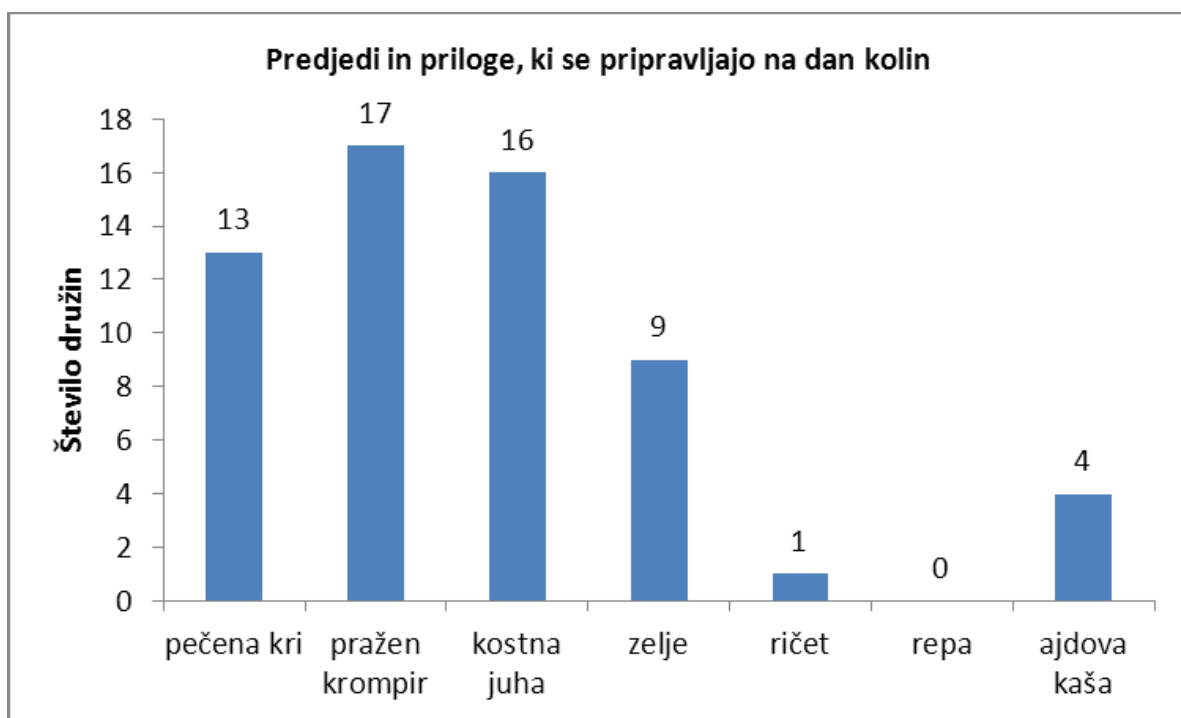


Anketo je reševalo 23 družin iz negovskega šolskega okoliša. Kar 18 družin ima doma koline, kar predstavlja 78 % anketiranih. Ugotovili smo, da vsi od teh niso kmetovalci in ne redijo svinj sami, ampak jih kupijo ali dobijo od staršev, sorodnikov in sosedov. Samo pet družin ne pripravlja kolin doma, ampak se z mesom oskrbujejo iz trgovin ali mesnic.

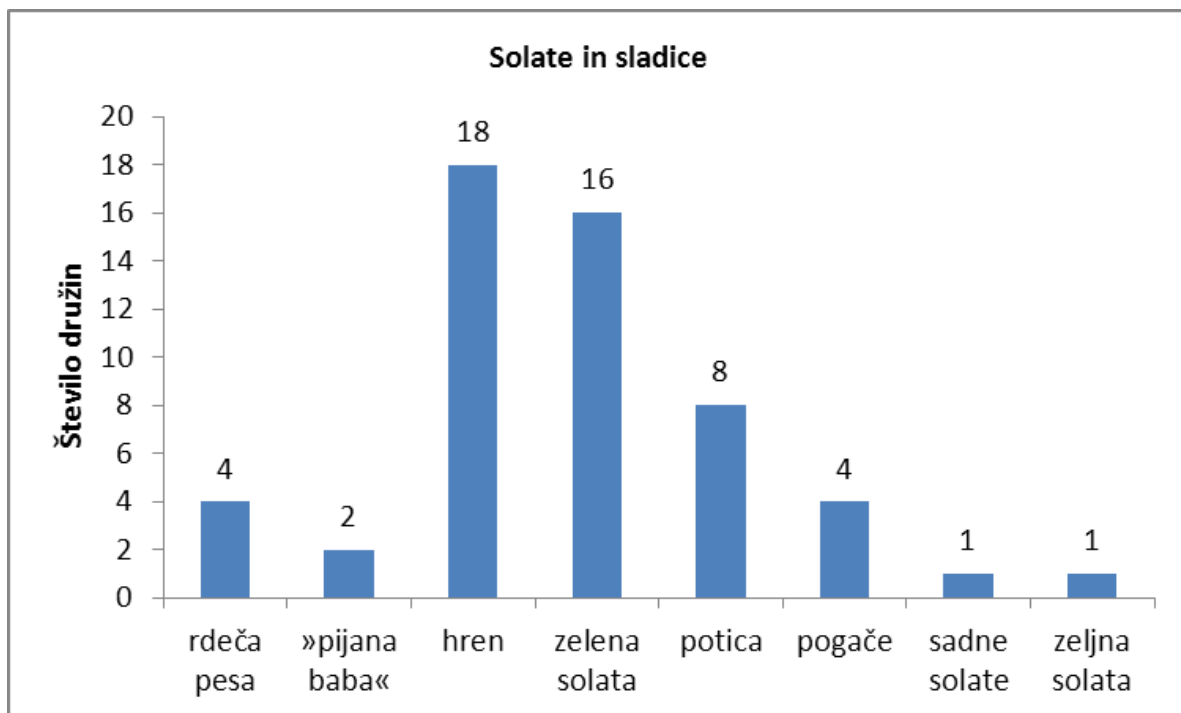
V nadaljevanju ankete nas je zanimalo, katere jedi pripravljajo na dan kolin. Jedi smo razvrstili v tri skupine, in sicer na mesne jedi, predjedi in priloge ter solate s sladicami.



Od mesnih jedi se na dan kolin največkrat pripravlja pečenka, pražena jetra, kašnice in hrbtne kosti.

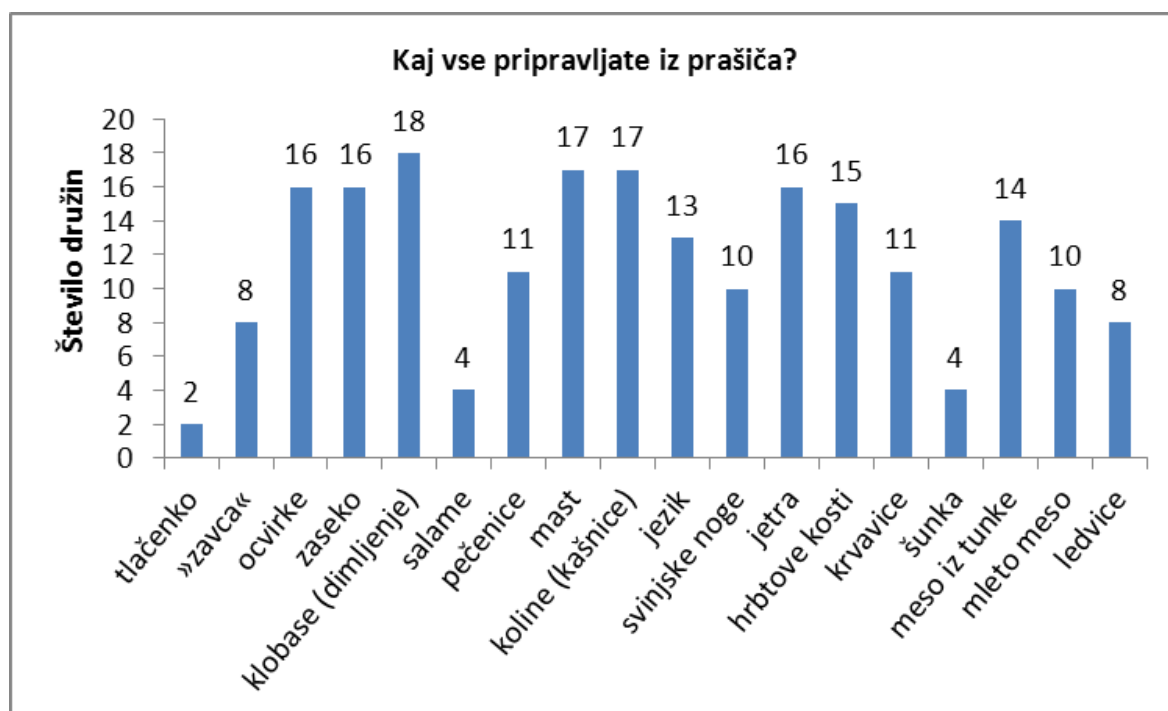


Med predjedmi in prilogami se najpogosteje pripravlja pražen krompir in kostna juha. Pogosto pripravljajo tudi pečeno kri. Pri brskanju literature smo ugotovili, da se na Slovenskem na dan kolin pripravlja repa, vendar na našem območju očitno temu ni tako.



Hren pripravlja vseh 18 družin. Zeleno solato (endivija, radič, kristalka, itd.) pa dve družini manj. Nekaj manj kot polovica družin na dan kolin postreže tudi potico. »Pijano babo«, sladico iz suhe žemlje in kuhanega vina pripravljajo pri dveh družinah.

Iz svinje si ljudje pripravijo raznovrstne jedi. Meso si v glavnem zamrznejo v zamrzovalniku, nekaj si ga shranijo tudi na druge načine, kot so: prekajevanje, sušenje, pečenje in kuhanje s shranjevanjem v tunki.



Po podatkih iz ankete se iz svinjskega mesa najpogosteje izdelujejo klobase, katere se potem prekadijo in posušijo, zamrznejo ali vložijo v tunko. Skoraj vsi iz svinje pridobijo mast, ter izdelajo kašnice. 14 družin od 18, pripravi meso za tunko.

3.1.2 Lokalni izrazi za jedi in postopke povezane s kolinami

Pomemben del naše naloge predstavlja iskanje lokalnih besed. Anketo smo izvedli tako, da smo pripravili nabor besed za jedi, za dele prašiča in postopke pri kolinah ter prosili anketirance, naj za dano besedo zapišejo domač izraz. Naj poudarimo, da so nekateri za posamezni izraz navedli več domačih imen.

Tabela 1: Izrazi povezani z jedmi, deli telesa in postopki pri kolinah

Slovnično pravilen izraz	Domač, lokalni izraz
	V oklepaju je zapisano število pojavljanj
ajdova kaša	hajdinska kaša (2), kaša (12)
česen	česnek (11), knoblih (10)
dimljenje	zelhaje (8), vojenje – meso se vodi (3)
golenje prašiča	haranje (12)

jetra	/
kašne klobase	koline (17), bele koline (10)
kostna juha	hrtišova žüpa (11), čuntova žüpa (3)
kri	krv (13), krf (3)
krvavice	črne koline (3)
ledvice	lümüpiči (9)
mast	žmauc (10), žmavc (4)
mesar	kolinšek (3)
koline	mesarjenje (13), kolinjenje (3), mesarija (5), koline (3)
meso iz tunke	tünknflajš (7), kiblflajš (5), meso iz tüje (14), meso iz kible (6)
mleto meso	faširano meso (9)
možgani	/
ocvirki	gamlni (3)
pečenica	/
pečenka	/
prašič	svija (7), prase (12), pujček (7), prašiček (4), gujdek (5)
potrebušina	zavec (15), zovec (3)
šunka	/
tlačenka	prešburšt (6), prešvuršt 4)
zaseka	zabo (17), zabl (16), zaba (10)
ledvice	lümüpiči (9)

Za nekatere besede anketiranci niso navedli domačih izrazov. Na podlagi te ankete lahko ugotovimo, da na relativno majhnem območju, ljudje uporabljajo zelo različne izraze. Veliko besed je prevzetih iz nemščine.

3. 2 Koline danes

S pomočjo metode intervjuja smo raziskali, kako potekajo koline na našem območju, v sedanosti. Podatke smo pridobili od družine Klemenčič in družine Kovač. Ugotovili smo, da koline potekajo zelo podobno na obeh kmetijah. Primerjava kolin iz sedanosti in kolin iz preteklosti, katere smo spoznali s pomočjo literature, nam je pokazala, da se koline niso zelo spremenile. Bistvena razlika je le v hitrosti. Vsa opravila danes potekajo hitreje in koline se

tudi prej zaključijo. Velika večina opravil povezanih s kolinami se konča v enem dnevu, v preteklosti so trajale dva ali celo več dni.

Koline so se pričele med 7.00 in 8.00, ko je k hiši prišel mesar. Po kratki pogostitvi je sledilo klanje živali. Svinjo so pri Kovačevih zaklali kar na dvorišču. Iz krvi je gospodinja pripravila prvo malico - pečeno kri.

Fotografija 1: Ohlajevanje krvi v snegu in sestavine za pripravo pečene krvi



Fotografija: Tomaž Kovač

Fotografija 2: Pečena kri



Fotografija: Tomaž Kovač

Sledilo je odiranje živali. Mesar je prvo odstranil maščobo, nato krače. Sledilo je odstranjevanje svinjske ribice. Nato se je odstranila drobovina in na koncu rebra in hrbtne kosti. Ko je mesar odstranil rebra, je dal gospodinja, ki jih je skupaj s pečenko pripravila za peko. Sledila je druga malica, tradicionalno so to pražena jetra. Pranje črev in želodca marsikje že opuščajo. Klobase pripravijo iz strojno opranih, kupljenih svinjskih črev. S tem se čas kolin bistveno skrajša. Pred izdelovanjem klobas je sledila tretja malica – sveža pečenka.

Fotografija 3: Odiranje svinje na »škamlu«



Fotografija: Katarina Klemenčič

Fotografija 4: Jetra s čebulo



Fotografija: Tomaž Kovač

Veliko časa vzame izdelava kašnic, klobas, salam, tlačenske in drugih mesnih izdelkov. Vendar se je s strojnim mletjem tudi ta čas bistveno skrajšal.

Fotografija 5: Priprava ocvirkov



Fotografija: Katarina Klemenčič

Fotografija 6: Izdelava klobas



Fotografija: Katarina Klemenčič

Dan po kolinah je sledilo prekajevanje oziroma dimljenje mesa in klobas ter priprava mesa za razsol.

Koline so se pri obeh družinah končale pozno popoldan. Večerja je predstavljala najizdatnejši obrok. Pri obeh družinah so postregli z juho iz hrbtnih kosti, pečenko, pečenimi rebrami in zeljem.

Fotografija 7: Pečenka z rebrami in »hrtišova žüpa«



Fotografija 8: »Hrtiše« s hrenom in zelje



Fotografija: Tomaž Kovač

Fotografija 9: Večerja (pečenka, zelje, ajdova kaša, hrbtni kosti)



Fotografija: Katarina Klemenčič

3.3 Oblikovanje turističnega proizvoda

Turistični proizvod, ki ga želimo predstaviti, so tradicionalne negovske koline. Skupaj s pomočjo TD Negova – Spodnji Ivanjci in lokalnih turističnih kmetij, bomo pripravili koline na dvorišču negovskega gradu. Na kolinah bodo ljudje spoznali potek kolin, seznanili se bodo s pripravo jedi, z lokalnimi izrazi za jedi in kot najpomembnejše, jedi bodo lahko poizkusili. Jedi bomo izbrali na podlagi ankete, saj želimo, da se pripravljajo tiste jedi, ki so za naše območje najbolj značilne. Dogodek bodo spremljali učenci OŠ dr. Antona Trstenjaka Negova s folklornimi in glasbenimi nastopi. Vsak udeleženec tega dogodka bo prejel spominskega prašička. Oblikovali bomo zloženko z recepti za najznačilnejše jedi, seveda z lokalnim besednjakom. Izdelali bomo vabilo, katerega bomo tri tedne pred prireditvijo izobesili po okoliških krajih.

3.3.1 Priprava programa

Prireditev »Glih smo hteli ga zaklati« - Tradicionalne negovske koline, bo potekala v soboto, 7. decembra 2013. Dogodek se bo pričel ob 8.00 na grajskem dvorišču. Program bo nadvse podoben tradicionalnim kolinam. Obiskovalci si bodo zjutraj lahko postregli s kuhanim vinom, čajem in pecivom. Preden bodo pripeljali prašiča, bodo sodelujoči na kolinah zaigrali skeč z naslovom »Glih smo hteli ga zaklati«. Vsebina skeča bo dramatizacija pesmi z naslovom »Svinska pesem«, ljudskega pesnika Marka Kočarja. Vsebina pesmi je naslednja:

Svinska pesem (Marko Kočar)

<i>Bija f štali je kosmoti masten hempasti prašič. glih smo hteli ga zaklati, pa nan vujša je hujdič.</i>	<i>Skoro meli bi prašiča pa se zagna je na vrt, fso šaloto doj je vniča, greda skopa tak kak krt.</i>	<i>Zdirka svija kak ferarri, strica pa zagrabi bes, s fičkom ša je na safari, stvor je vzeja zaj za res.</i>
<i>Te pa smo za jin leteli, dedek, atek, jaz pa stric, sproti fse smo doj sprekleli, ka se skoti iz prasic.</i>	<i>Rože vse je doj poklača, zdruzga nan je papriko, stric se je na jega vrga, pa smo meli rodeo.</i>	<i>Gnala sta se prek pšenice, spredi svija, stric za jo, tijan ta do kamenščice, ta pa naravnoč v vodo...</i>
<i>Najprej je po dvori leta, mi pa z noži vsi za jin, nesa se je tak kak raketa, kak bi bija na bencin.</i>	<i>Bila sta se kak norloka, nesi vida, što je što, te pa stric kak vrag zakvoka, vja ga prasec je v nogo.</i>	<i>Kak smo fička z vode vlekli, nemo guča rajši nič, strica v süho smo oblekli, naš je ftopleni prašič.</i>

Sledilo bo klanje živali, ki bo potekalo zaprto pred obiskovalci. Potem bodo prašiča prinesli na dvorišče in ga pričeli odirati. Gospodinje bodo pripravile pečeno kri, ki jo bodo ponudile

obiskovalcem. Sledilo bo razkosavanje prašiča, čiščenje črev, smoljenje nog in repa, priprava mesa za klobase in priprava kaše za kašnice. Gospodinje bodo pripravile pražena jetra, ki bodo predstavljale drugo malico. Za tretjo malico bodo postregle s pečenko in domačim kruhom. V tem času bo ekipa, ki bo vodila koline že izdelovala klobase, krvavice in kašnice. Sledil bo glavni obrok – kosilo.

Juha: - »Hrtišova žüpa Priloge: - ajdova kaša - pražen krompir - kislo zelje Solate: - hren - zelena solata - rdeča pesa	Mesne jedi: - pečenka - kašnice - »hrtiše« - rebra - »lumpiči v omaki« - pečenice Sladice: - »pijana baba« - potica
--	--

Jedi bodo na razpolago na mizi, obiskovalci si bodo jedi postregli sami (ruski bife).

Po kosilu bo potekal kulturni program v izvedbi folkloristov OŠ dr. Antona Trstenjaka Negova. Za glasbo bodo poskrbeli šolski harmonikarji. Popoldansko malico bodo sestavljali mesni izdelki, kot so: meso iz tunke ali »kibflajš«, tlačenka ali »prešvuršt«, zaseka s čebulo in česnom – »zabl z lukom in knoblihom«.

Fotografija 10: Negovski grad z dvoriščem (prizorišče kolin)



Fotografija: www.negova.si

3.3.2 Izdelava vabila, spominka in zloženke z recepti

Izdelali smo vabilo (**priloga 1**), ki bo vsebovalo vse ključne informacije o prireditvi. Vabilo je opremljeno z risbami, ki smo jih izdelali pri turističnem krožku. Ker si želimo, da bi se gostje naše prireditve še dolgo spominjali, bo vsak obiskovalec prejel prašička z deteljico. Prašiček bo opremljen z napisom Negova in datumom. Verjamemo, da bo prašiček obiskovalcem še dolgo prinašal srečo. Obiskovalcem bomo razdelili zloženke (**priloga 2**) z recepti jedi, ki bodo na kolinah postrežene. Za imena jedi se bodo uporabljali lokalni – narečni izrazi.

Fotografija 11: Izdelovanje spominka



Fotografija: Matej Kraner

3.4 Finančni načrt turističnega proizvoda

Stroške prireditve »Glih smo hteli ga zaklati« bo v večji meri krilo TD Negova-Spodnji Ivanjci. Člani društva bodo priskrbeli mesarja, pijačo, mize, klopi, jedilni pribor in podobno. Za prašiča bo poskrbela ena od turističnih kmetij. Za najem grajskega dvorišča se bomo dogovorili z upraviteljem gradu, z zavodom Kultprotur iz Gornje Radgone. V primeru zelo slabega vremena bo prireditev potekala v grajski pristavi.

Za trženje dogodka, izdelavo spominkov, vabil in zloženke z recepti bomo poskrbeli učenci turističnega krožka. Pri tem ne bodo nastali posebni stroški.

3.5 Trženje in promocija turističnega proizvoda

Naše koline bomo promovirali na različne načine. Predvsem bomo izkoristili brezplačne medije, ki ponujajo možnost oglaševanja. Dogodek bomo objavili na različnih Facebook profilih. Tri tedne pred prireditvijo bomo na oglasnih mestih izobesili plakate.

Mediji v katerih bomo tržili:

- www.panonija.net (spletni portal, ki omogoča brezplačne objave prireditev na širšem območju Pomurja);
- Facebook;
- Radio Slovenske gorice (omogoča brezplačne objave dogodkov na območju Slovenskih goric);
- Radio Maxi (omogoča brezplačne objave dogodkov na območju Pomurja);
- Prepih - lokalni časopis, ki pokriva območje upravne enote Gornja Radgona;
- Domače novice - lokalni časopis, ki pokriva območje upravne enote Lenart;
- Ovtarjeve novice - lokalni časopis Osrednjih Slovenskih goric.

4. ZAKLJUČEK

V naši nalogi smo s pomočjo literature in ustnih virov raziskali potek in pomen kolin v preteklosti. S pomočjo ustnih virov smo spoznali, kako potekajo koline danes. Ugotovili smo, da se koline bistveno niso spremenile, še vedno pomenijo poseben dogodek v družini, ki prinaša veselje, a hkrati tudi delo in skrbi. V raziskovalnem delu naloge smo s pomočjo ankete spoznali, katere jedi na dan kolin pripravljajo gospodinje. Dobili smo zelo pester nabor jedi in domačih izrazov zanje, ki so nam služili za pripravo programa negovskih kolin.

1. hipoteza: Večina družin na območju šolskega okoliša Negova ima doma koline.

Anketa je pokazala, da je temu res tako, saj kar 18 od 23 anketiranih družin doma organizira koline.

3. hipoteza: Na dan kolin se pripravljajo različne jedi.

Tudi to hipotezo smo potrdili, saj se na dan kolin na negovskih domovih pripravlja okoli 12 jedi.

4. hipoteza: Domačini za jedi in postopke pri kolinah uporabljajo narečne izraze, ki se po vaseh razlikujejo.

Ankete so hipotezo potrdile, saj se za enake jedi pojavljajo različni izrazi.

5. hipoteza: Mladi se za koline ne zanimajo zelo.

To hipotezo lahko ovržemo, prav nasprotno, mladi – osnovnošolski otroci, se za koline zelo zanimajo in se jih tudi veselijo. Tudi jedi, kot je pečena kri, se ne branijo. Nasprotno, veliko učencev je reklo, da je ta jed najboljši del kolin.

Pri pripravi letošnje naloge smo spoznali del bogate kulturne dediščine našega območja. Ugotovili smo, da je še vedno veliko ljudi povezanih s kmetovanjem. Četudi družina nima kmetije, organizira koline in ne kupuje mesa v mesnici. Popisali smo veliko domačih izrazov za jedi. Ti izrazi so med ljudmi še vedno živi in se vsakodnevno uporabljajo. Naš cilj je, da bi podoben dogodek, kot smo ga načrtovali, v Negovi v resnici organizirali, saj menimo, da bi bil zanimiv, tako za domačine kot goste od drugod.

5. VIRI IN LITERATURA

1. Bogataj, Janez. Sto srečanj z dediščino na Slovenskem. Ljubljana: Prešernova družba, 1992.
2. Fras, Marija. Jedi naših babic iz obrobja Slovenskih gor in Prlekije. Turistično društvo Klopotec Kapela. Kapelski Vrh, 1997.
3. Kočar, Marko. Želeni vrelec – prleške pesmi. Murska Sobota: samozaložba, 1998.
4. Novak – Markovič, Olga. Koline. Ljubljana: ČŽP Kmečki glas, 1988.
5. Puconja, Miran. K vrednotenju identitete panonske kmetije. Cven: samozaložba, 1995.
6. Rajh, Bernard. Gučati po antujoško. Maribor: Založba Marko Jesenšek, 2010.

Spletni viri:

www.negova.si

<http://www.kulinarika.net>

Ustni viri:

Družina Klemenčič

Družina Kovač

6. PRILOGE

Priloga 1: Vabilo na prireditev

Vabilo na prve negovske koline!

»Glih smo hteli ga zaklati«

Kdaj: 7. decembra 2013, s pričetkom ob 8.00



Kje: na dvorišču negovskega gradu

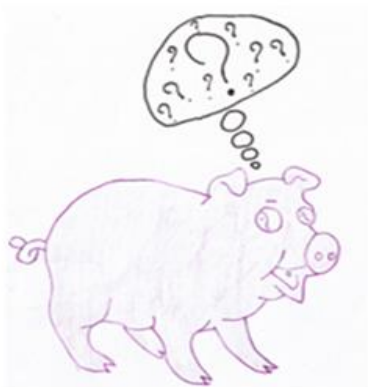
Zakaj: da prikažemo tradicionalne koline, da uživamo ob dobrih jedeh in smo v dobri družbi



Program:

- humoristična uprizoritev
- odiranje prašiča, priprava mesa, »haranje«, izdelovanje klobas, kašnic in krvavic.
- nastop folklorne skupine in harmonikarjev

Da trebuščki ne bodo prazni:



- | | |
|---------------------|-----------------|
| - pečena »krf« | - ajdova kaša |
| - »hrtišova žüpa« | - »pijana baba« |
| - pečenka | - »zabl pa lük« |
| - »hrtiš« s hrenom | - »kibflajš«... |
| - rebra | |
| - »lümpiči« v omaki | |

Priloga 2: Zloženska z recepti (oblika je pripravljena za tisk)**»Lümpiči v omak«****Sestavine:**

- 50 dag svinjskih ledvic
- nekaj mleka
- 2 dag olja
- 2 dag zmlete slanine
- 2 žlici moke
- 2,5 dl juhe
- nekaj kisa
- sol in poper po okusu
- ščepec majarona
- 3 žlice kisle smetane

Ledvice operemo in jim odrežemo maščobo ter žilice. Nato jih položimo za nekaj ur v mleko. Razrežemo jih na tenke rezine, nato segrejemo olje in vanj vložimo čebulo in ledvične rezine. Pražimo. Posujemo z moko in nadaljujemo praženje, dokler moka rahlo ne porjavi. Prilijemo nekaj juhe in posujemo s poprom in majaronom ter počkropimo s kisom. Pražimo še 8 - 10 minut. Nato dodamo kisló smetano in sol.

Postrežemo s krompirjem, polento ali solato.

»Pijana bab«**Sestavine:**

- 1 l belega ali rdečega vina
- 5 dcl vode
- 300 g sladkorja
- 2 cimetovi palčki
- 10 klinčkov
- 1 limona
- 3 velike žemlje

V posodo zlijemo vino, vodo, 300 g sladkorja, 2 cimetovi palčki, 10 klinčkov in limono narezano na rezine, premešamo ter pazimo, da odstavi-mo tik preden zavre. Vino ohladimo in ga preli-jemo čez žemlje. Žemlje morajo biti v vinu samo do polovice, da ne razpadejo.

DOBER TEK!

Osnovna šola dr. Antona Trstenjak
Negova
in TD Negova-Spodnji Ivanjci

»Glih smo hteli ga zaklati«
prve tradicionalne negovske koline

KNJIŽICA Z RECEPTI

DECEMBER, 2013

Pečena »krf«

Sestavine:

- 4 dag moke
- malo soli
- malo popra
- 2 dcl mleka
- 2 jajci
- 10 dag masti
- 5 dcl sveže svinjske krvi
- 5 dag nasekljanega česna

Mleko, jajca, malo soli, malo popra, moko in dobro razžvrkljano kri, premešamo, da dobimo gladko maso.

Najprej v kozici na masti prepražimo čebulo, da postane zlato rumena. V pekač damo nekaj žlic masti s popečeno čebulo, na to vlijem maso, do 1 cm debelo. V vnaprej ogreti pečici na 180 stopinj Celzija pečemo približno 10 minut. Vzamemo iz pečice in potresemo s sesekljanim česnom.

Postrežemo s kruhom.

Pražena jetra

Sestavine:

- 50 dag prašičjih jeter
- 30 dag čebule
- 8 dag svinjske masti
- sol
- majaron
- poper
- česen po okusu

Jetrca zrežemo na tanke rezine in čebulo na tanke lističe. Čebulo prepražimo na maščobi, dodamo jetrca, pražimo zeli na hitro, dodamo začimbe in še tople ponudimo z dobrim domačim kruhom. Po želji lahko dodamo jetrcem še mleto papriko ali kakšno drugo začimbo.



»Hrlišova žüpa«

Sestavine:

- 2 kg hrbtnih kosti
- 20 dag jušne zelenjave
- 1 čebula
- črn poper
- lovorov list
- 40 dag ribane kaše
- Hren
-

Hrbtne kosti presekamo in jih damo kuhat. Dodamo jušno zelenjavo, korenje, peteršilj, zeleno, koren, zelje in praženo čebulo; solimo. Kuhamo počasi, da je juha čista, nato pa odcedimo in zakuhamo z ribano kašo. Posebej ponudimo juho in posebej kosti. Kosti obiramo, poleg pripravimo še pražen krompir in jabolčni, smetanov ali kišli hren.



OŠ dr. Antona Trstenjaka NEGOVA

Negova 20

9245 Spodnji Ivanjci

»GLIH SMO HTELI GA ZAKLATI« – PREDSTAVITEV

Na predstavitvi bomo na čim bolj zanimiv in sproščen način predstavili našo projektno nalogo. Stojnico bomo opremili s prizori iz kolin in priprave jedi. Postregli bomo s pečeno krvjo, ki bo v resnici temen biskvit. Med obiskovalce bomo razdelili spominke in zloženske z recepti za jedi, ki se pripravljajo ob kolinah. Za sodelujoče bomo pripravili kratek kviz z nagrado za izžrebanca. Recitirali bomo »Svinsko pesen« Marka Kočarja, ki je bila navdih za naslov naše naloge.

Učenci turističnega krožka in mentor Matej Kraner