



TURISTIČNA NALOGA

OKUSNI ZAKLADI

MARONKOVA MARMELADA

Mentorica:
Dominika SLOKAR DE LORENZI

Avtorice:
Lara BUCIK
Neli JUG
Neja LEVPUŠČEK
Tjaša MEDVEŠČEK
Loris Sofia VIDIČ

KAZALO

1 UVOD.....	3
2 TEORETIČNI DEL	3
2.1 KANAL OB SOČI.....	3
2.2 PRAVI KOSTANJ.....	4
2.3 SESTAVINE IN ZDRAVILNI UČINKI PRAVEGA KOSTANJA	5
2.4. KOSTANJ V KULINARIKI	6
3 PODJETNIŠKI NAČRT	6
4 NAŠA EKIPA, ČASOVNICA IN FINANČNI NAČRT NAŠEGA PROJEKTA	7
5 OD IDEJE DO IZDELKA	8
5.1 MASKOTA MARONKO	8
5.2 INTERVJU Z ZAPOSLENO IZ ZAVODA ZA TURIZEM, KULTURO, MLADINO IN ŠPORT KANAL	9
5.3 ANKETNI VPRAŠALNIK ZA UČENCE	10
5.4 PREGLED TRGOVIN.....	12
5.5 PRIPRAVA DOMAČE MARONKOVE MARMELADE	13
5.6 MASKOTA MARONKO V NARAVNI VELIKOSTI	14
7 ZAKLJUČEK	14
8 VIRI	15
PRILOGA 1: RECEPTI JEDI IZ KOSTANJA	15
PRILOGA 2: ANKETNI VPRAŠALNIK ZA UČENCE.....	17
PRILOGA 3: POVZETEK	18
PRILOGA 4: TURISTIČNA STOJNICA.....	19
PRILOGA 5: IZJAVA	19

KAZALO SLIK

Slika 1: Geografska lega občine Kanal.....	3
Slika 2: Kanal ob Soči z mostom.....	4
Slika 3: Pravi kostanj.....	4
Slika 4: Plod kostanja	5
Slika 5: Mogočni kostanj.....	5
Slika 6: Ideje za maskoto Maronko	8
Slika 7: Učenke med ustvarjanjem maskote	9
Slika 8: Izbrana maskota ter njene različice	9
Slika 9: Učenke med analizo anketnih vprašalnikov	11
Slika 10: Kostanjev džem	12
Slika 11: Ideja naše maskote v naravni velikosti	14

1 UVOD

Naselje Kanal ob Soči je vstopna/ izstopna točka v Dolino Soče. Mediteransko podnebje ima vpliv, kar se kaže v milejših zimam, daljših poletjih ter rastlinstvu. Tudi reka Soča je v primerjavi z zgornjim tokom bolj lenobna in toplejša. Po podatkih občine Kanal ob Soči število turistov od leta 2019 narašča, 85 % turistov predstavljajo tuji gostje. Turisti so danes drugačni, kot so bili v preteklosti. Iščejo hkrati umirjene koticke, hkrati pa unikatne in drugačne dogodivščine. Pod te dogodivščine spada tudi kulinarika in doživetja preizkušanja različnih lokalnih specialitet.

Po poizvedovanjih doma ter pri lokalnih prebivalcih smo ugotovile, da je bil kostanj v naših krajih v preteklosti pogosteje uporabljen v kulinariki, kot je danes. Zato smo se odločile za raziskovanje le-tega. Preko raziskovanja smo pripravile naš glavni kulinarčni spominek Kanala ob Soči - Maronkovo marmelado. Zavedamo pa se, da lahko iz kostanja pripravimo še celo paleto sladkih in slanih jedi.

Ključne besede: kostanj, kostanjeve jedi, Kanal ob Soči.

2 TEORETIČNI DEL

2.1 KANAL OB SOČI

Kanal ob Soči je naselje s približno 1100 prebivalci v Srednji soški dolini in predstavlja središče občine Kanal ob Soči. Naselje se je najprej razširilo na levem bregu Soče, kasneje pa tudi na sosednji breg. Na obeh straneh kraja lahko opazimo, da se je širil po terasastem pobočju. Kot nam že samo ime kraja pove, se nahaja v dolini reke Soče.



Slika 1: Geografska lega občine Kanal

(Vir: https://sl.wikipedia.org/wiki/Ob%C4%8Dina_Kanal_ob_So%C4%8Di).

Zgodovinsko jedro mesteca Kanal predstavlja trg Kontrada, kjer se nahajajo Gotska hiša, galerija Rika Debenjaka in Fiščeva hiša. Poleg trga leži cerkev Marije Vnebovzete ter Neptunov vodnjak.

Kanal je najbolj znan po mostu, ki povezuje levi in desni breg reke Soče. Sprva je bil most lesen in je bil zgrajen leta 1580. Skozi zgodovino je bil večkrat podrt in obnovljen. Za postavitev mosta, ki stoji še danes, je zaslužen Valentin Stanič. Vsako leto v avgustu se na tem mestu odvija tradicionalna prireditev Skoki z mosta.



Slika 2: Kanal ob Soči z mostom

(Vir: https://sl.wikipedia.org/wiki/Ob%C4%8Dina_Kanal_ob_So%C4%8Di).

Poleg arhitekture naš kraj zaznamuje tudi legenda o Napoleonu, ki naj bi v Kanalu imel sorodnike. Med obiskom naj bi mu poginil konj, ki naj bi ga zakopal v bližini gradu, zato se tisto območje imenuje Na konjevem. Legenda pravi, da je poleg konja zakopal njegovo zlato podkev, ki so jo tudi iskali, a neuspešno.

(https://sl.wikipedia.org/wiki/Kanal,_Kanal_ob_So%C4%8Di; <https://www.tic-kanal.si/kanal-in-okolica/2015093008075755>; <https://www.mojaobcina.si/kanal-ob-soci/novice/pogled-na-veliki-most-cez-soco-je-bil-naravnost-impozanten-drobci-iz-zgodovine-kanalskega-mostu-in-drugih-prometnih-povezav-cez-reko-soco-na-obmocju-obcine-kanal-ob-soci-pred-prvo-svetovno-vojno.html>)

2.2 PRAVI KOSTANJ

Za skoraj celotno Slovenijo je značilen pravi ali domači kostanj (*Castanea sativa*), drevo iz družine bukovk. Pomemben je predvsem zaradi plodov, ki so nekoč imeli zelo velik pomen v prehrani. Najdemo ga do nadmorske višine 800 m, zraste pa do 35 m visoko in doseže premer do 3 m. Skorja je v mladosti srebrno siva, nato pa z leti razpoka (razpoke so globoke in spiralno potekajoče) in postane rjavosiva. Ima nazobčane liste, spodaj svetlejšje, ki dosežejo velikost do 30 cm. Kostanj cveti junija in v začetku julija ter dozori v oktobru. Letno (odraslo) drevo obrodi od 100 do 200 kg kostanjev (maronov). Najbolj mu ustrezajo globoka, rahla, zmerno vlažna, humozna in peščeno glinasta tla, saj potrebuje veliko kalija in uspeva na kislih tleh. Potrebuje veliko toplote. Les ima gostoto od 600 do 800 kg/m³ in je srednje trd in težak.



Slika 3: Pravi kostanj (Vir: <https://www.visit-sevnica.com/pravi-kostanj-castania-sativa.html>).

Uporablja se za izdelavo pohištva, sodov, za drogove, za gradnjo ladij in mostov ter v rezbarstvu, saj je trajen na suhem in v vodi. Neodporen je na menjavanje vlažnosti. Uporablja se tudi za izdelavo tanina.



Slika 4: Plod kostanja (Vir: Lara Bucik, 2024).

V Čolnici blizu markirane poti iz Gorenje vasi (v občini Kanal ob Soči) se nahaja 'mogočni kostanj', ki je do sedaj najdebelejši doslej znani kostanj na Severnem Primorskem. Na nekaterih območjih Kanalskega se nahajajo večja rastišča različnih vrst kostanjevih dreves.



Slika 5: Mogočni kostanj

(Vir: https://www.tic-kanal.si/naravna-dediscina/2009021712024218/mogocni_kostanj).

(https://www.tic-kanal.si/naravna-dediscina/2009021712024218/mogocni_kostanj; <https://www.gozd-les.com/slovenski-gozdovi/drevesa/pravi-kostanj>; https://sl.m.wikipedia.org/wiki/Pravi_kostanj)

2.3 SESTAVINE IN ZDRAVILNI UČINKI PRAVEGA KOSTANJA

Kostanj ne služi le kot živilo, ki ga lahko skuhamo ali spečemo, ima tudi zdravilne učinke. Leti so znani že iz ljudske medicine, uporaba je podobna tudi še danes. V preteklosti so ga večinoma uporabljali za krepitev telesa, proti driski in kožnim lisam.

Vsebuje vitamine, minerale in snovi, ki blagodejno vplivajo na naše telo in ima malo kalorij. Temu pripomorejo vitamin B6, vitamin C (100 g kostanja ga vsebuje kar 43 mg) in vitamin A, folna kislina, kalij in fosfor. Vse to pripomore k zdravilnosti kostanja. Je bogat vir mononenasičei maščobnih kislin, kosta sta oleinska in palmitinska kislina. Kostanj je še toliko bolj zdrav, ker vsebuje malo kalorij. Escin, ki ga lahko najdemo v kostanjevih semenih, blagodejno vpliva na naše kapilare. Tem zmanjša poškodbe, jim krepí stene in jih štíti pred edemi. Kljub njegovi zdravilnosti pa se učinki pokažejo šele po parih tednih.

Kostanj pa seveda ne deluje blagodejno le na kapilare, temveč blaži tudi druge težave; npr. kostanjev čaj blaži kronično drisko, krvavenje iz želodca in črevesja, grižo in druga obolenja. (<https://vizita.si/bilke/kostanj.html>; <https://ona.slovenskenovice.si/delo-in-dom/naredi-sama-slastna-kostanjeva-marmelada>)

2.4. KOSTANJ V KULINARIKI

Tako kot marsikje po Evropi je bil tudi na Slovenskem kostanj pred prihodom krompirja pomembna prehranska surovina, z uveljavljanjem krompirja pa se je začela njegova vloga manjšati. Na Kanalskem se je načrtno zasajanje in gojenje kostanjevih dreves kljub temu ohranilo vse do danes, s tem pa se je ohranila tudi njegova uporaba v vsakdanji prehrani. PO pregledu literature smo ugotovile, da je kostanjevih receptov res veliko (od sladkih do slanih jedi).

3 PODJETNIŠKI NAČRT

1 Prepoznale smo možnosti, ki so lahko priložnost za nekaj novega.

Že vrsto let (od leta 1969) se je v naši občini odvijala prireditev Praznik kostanja v kraju Lig, ki ga je organiziralo Turistično društvo Kolovrat Lig. Na njem so prikazovali tradicijo nabiranja in uporabe kostanja nekoč in danes. V sklopu programa se je vsako leto odvijala tudi kmečka tržnica, kjer so med drugim predstavljali ponudbo kostanja, peciva ter spominkov. Že nekaj let pa prireditev ni več organizirana. Po pogovorih doma smo ugotovile, da bi lahko ponovno spomnile kraj in krajane na kostanj. Prepoznale smo tržno nišo, s pomočjo katere bi ohranile kulturno ter naravno dediščino pomena kostanja v naših krajih.

2 Našle smo idejo za nekaj novega/obuditev nekaj starega.

Z veliko dobre volje in še več ozaveščenosti o ohranjanju kulturne in naravne dediščine smo našle ideje za okusni turistični spominek našega kraja.

3 Pripravile smo poslovni načrt ter ideje realizirale:

- določile smo rdečo nit naših dejavnosti,
- enakovredno smo si razdelile naloge v okviru naših aktivnosti,
- povezale smo se z gospo Kristino Janežič iz Zavoda za turizem, kulturo, mladino in šport Kanal,
- anketirale smo učence od 6. do 9. razreda naše šole,
- dorekle smo vrsto okusnega turističnega spominka našega kraja, ki smo ga izdelale v okviru interesne dejavnosti,
- glede na izdelek smo predvidele vrsto in količino materiala, ki smo ga potrebovale,
- načrtovale smo nakup materiala in pregledale različne trgovine, če je naš izdelek pogost ali redek na policah znanih trgovcev Slovenije,
- vse nakupe smo skrbno načrtovale, račune pa pridno shranjevale,

- ustvarjale (likovno in kuharsko) smo na izbrano tematiko,
- zbirale smo nekatere recepte, ki bi jih lahko izdelali iz naše osnovne surovine (**Priloga 1**), te bomo izdelale za turistično tržnico,
- izdelale smo načrt promocije in prodaje izdelkov,
- načrtno beležile izdatke ...

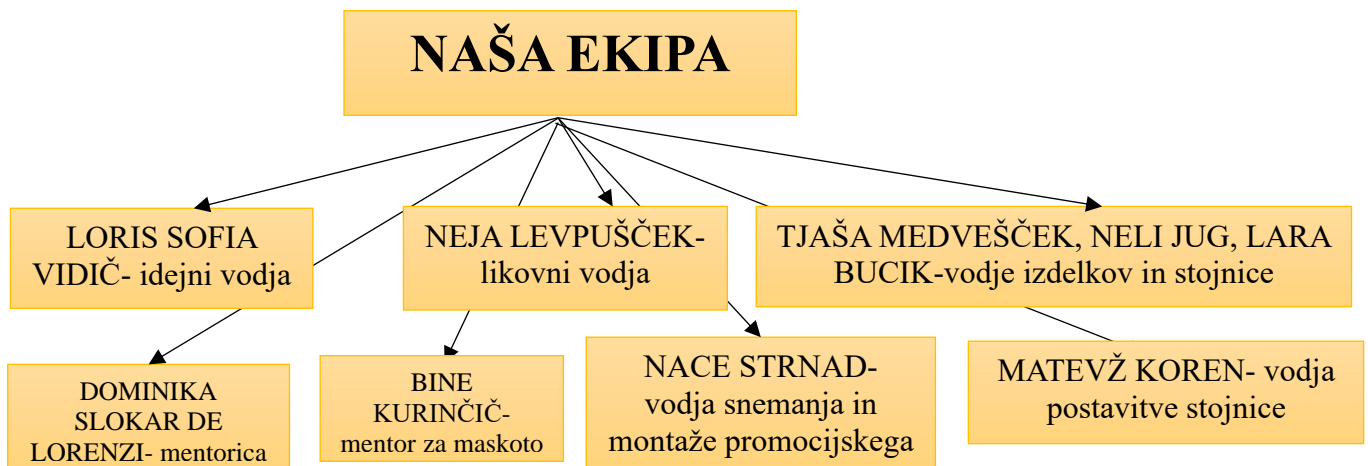
Glede na navedeno smo od konca meseca septembra pridno izdelovale izdelek, pisale in risale na temo, ki smo si jo izbrale. Naša rdeča nit in vodilo je bil kostanj ter možnost njegove uporabe v kulinarčne namene.

4 Izdelek/storitev smo predstavile širši javnosti.

Na spletni strani šole in družabnih omrežjih. Poslali smo ga tudi Zavodu za turizem, kulturo, mladino in šport Kanal.

4 NAŠA EKIPA, ČASOVNICA IN FINANČNI NAČRT NAŠEGA PROJEKTA

V mesecu **septembru** nam je mentorica predstavila projekt »Turizmu pomaga lastna glava«. In že od takrat zbiramo ideje, pišemo nalogo in načrtujemo postavitev turistične stojnice. Naloge smo si med seboj tudi razdelile. Loris Sofia je naš idejni vodja. Že ob sami seznanitvi s projektom je takoj »izstrelila« idejo. Pripravila je tudi skico maskote v naravni velikosti. Neja je likovni vodja. Poskrbela je za podobo Maronka, naše blagovne znamke. Tjaša, Neli in Lara smo poskrbele za zapis naloge, oblikovanje spominka ter drugih izdelkov in stojnice. Nace nam je pomagal pri snemanju in montiranju promocijskega spota. Matevž pa nam je pomagal pri postavitvi stojnice. Učitelj Bine Kurinčič nam je pomagal pri izdelavi maskote v naravni velikosti.



Od **septembra do novembra** smo prebirale različno literaturo, zbirale ideje in počasi oblikovale nalogo. Povezale smo se tudi z gospo Kristino Janežič iz Zavoda za turizem, kulturo, mladino in šport Kanal.

Za učence od 6. do 9. razreda smo oblikovale kratek anketni vprašalnik (**Priloga 2**), s katerim smo želele izvedeti, ali učenci vedo, po katerem sadežu je poznan Kanal in okolica, ali iz njega doma kdaj kaj skuhamo ...

Od **oktobra do januarja** smo vsi člani ekipe ustvarjali izdelke, me pa smo pisale tudi nalogo.

Ko bomo nalogo oddale, se bomo z ostalimi člani posvetile oblikovanju še večjega števila kulinarčnih izdelkov ter izgledu stojnice.

Da bo naša ideja zaživela, bosta potrebni tudi promocija in oglaševanje. Pripravili bomo promocijski spot, brošure, pasice in naše dejavnosti predstavljale tudi na družbenih omrežjih. Ohranile bomo tudi stik z Zavodom za turizem, kulturo, mladino in šport Kanal.

Naša ideja temelji na prostovoljnem delu, ki se mu vsi člani posvečamo ob koncu rednega pouka, pa tudi kakšen dan med počitnicami. Nekaj denarja smo porabili za nakup materiala, iz katerega smo izdelovali različne izdelke. Za promocijo bomo potrebovali tudi papir in tonerje za tiskanje.

5 OD IDEJE DO IZDELKA

5.1 MASKOTA MARONKO

Odločile smo se, da bomo našo maskoto poimenovali Maronko, tako se namreč v naših krajih reče pravemu kostanju. Na enem izmed srečanj smo vsaka zase narisale naše ideje za maskoto Markonka, potem pa smo se skupaj odločile za eno izmed idej.

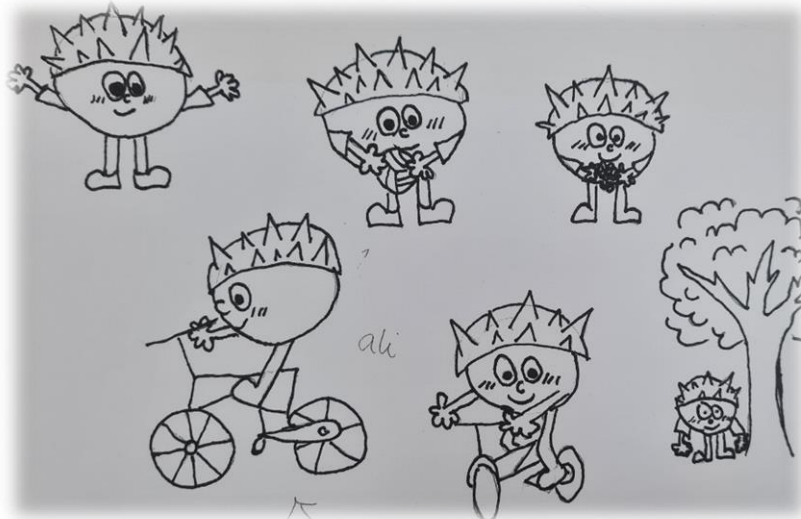


Slika 6: Ideje za maskoto Maronko (Vir: Dominika Slokar De Lorenzi, 2024).



Slika 7: Učenke med ustvarjanjem maskote (Vir: Dominika Slokar De Lorenzi, 2024).

Kasneje je izbrana avtorica narisala Maronka tudi z odbojkarsko žogo (po odbojki smo namreč v Kanalu zelo znani v celotni Sloveniji), z rožicami (ohranjanje naravnih lepot) in na kolesu (pomen gibanja).



Slika 8: Izbrana maskota ter njene različice (Avtorica Ideje: Neja Levpušček; Vir: Dominika Slokar De Lorenzi, 2024).

5.2 INTERVJU Z ZAPOSLENO IZ ZAVODA ZA TURIZEM, KULTURO, MLADINO IN ŠPORT KANAL

Povezale smo se z gospo Kristino Janežič iz Zavoda za turizem, kulturo, mladino in šport Kanal. Ta nam je prijazno odgovorila na naša vprašanja o kostanju, dogodkih in že izdelanih spominkih na temo kostanja. Naša vprašanja in njeni odgovori so zapisani spodaj.

Zavod za Turizem, Kulturo, Mladino in Šport



- Če bi v Kanal prišel nekdo, ki za ta kraj še ni slišal, kaj bi mu predstavili in zakaj? Obiskovalcu, ki bi prvič prišel v našo občino, bi na TIC-u Kanal najprej s pomočjo promocijskih materialov, ki jih imamo pri nas, na kratko predstavili našo občino in glavne znamenitosti v

njej. Še posebej pa bi izpostavili kraje oz. znamenitosti, ki so v naši občini res nekaj posebnega in vredne ogleda. Glavna znamenitost občine je zagotovo srednjeveški trg Kontrada z galerijo Rika Debenjaka, ki je v tekmovanju Moja dežela - lepa in gostoljubna leta 2019 v kategoriji trška jedra zasedel 1. mesto. Najbolj prepoznavna znamenitost pa je Kanalski most. Obiskovalca pa bi peljali še v park Pečno in mu predstavili zgodbo o skrivnostni kabrci ter na ogled zbirke liških mask, ki so edinstvene v Sloveniji.

- **Kostanj naj bi bil značilen za območje Kanala. Ali so bile v preteklosti kakšne aktivnosti na temo kostanja?**

Na nekaterih območjih Kanalskega se zaradi specifičnih naravnih značilnosti ter načrtnega poseganja v prostor nahajajo večja rastišča različnih vrst kostanjevih dreves. Na toplih pobočjih Kanalskega Kolovrata ter v vaseh ob reki Idriji uspeva predvsem maron, v višjih predelih v okolici Liga pa tako imenovani liški kostanj. Kostanja prebivalci ne uporabljajo zgolj za les, ampak tudi za prodajo, že od nekdaj pa ima pomembno vlogo tudi v lokalni kulinariki. Iz jesenskih sadežev tega drevesa so se domačini naučili pripravljati različne jedi, od minešter in juh, kostanjevih njokov, štrudlja in štrukljev, do palačink ter kostanja s panceto ali kislim mlekom. Pripravljajo in ponujajo pa ga tudi zgolj skuhanega ali pečenega.

Kostanj, pripravljen na različne načine, lahko danes v jesenskem času poskusite tudi v nekaterih bližnjih lokalih: v Okrepčevalnici Na skednju v Vrtačah ali v okrepčevalnici Britof. Pripravili vam bodo predvsem sladice, pa tudi kostanjevo mineštro, kostanj z rinko ali okusen kostanjev narastek.

- **Ali lahko v prihodnosti pričakujemo kaj v povezavi s tem drevesom/plodom? Katere?**

Zaenkrat pri nas na Zavodu nimamo nobenih načrtov na to tematiko.

- **Ali imate kakšen turistični produkt na temo kostanja? Če da, ali ga lahko opišete.**

Na TIC-u Kanal trenutno nimamo produkta na temo kostanja.

- **Ali ljudje, ki pridejo v Kanal, vedo, da je za našo okolico značilen kostanj?**

Večina tujih turistov, ki pridejo k nam, tega podatka ne pozna. Poznajo pa kostanj nekateri domači obiskovalci, največ pa obiskovalci iz Italije, ki živijo v bližini meje s Slovenijo. Pri italijanskih gostih je predvsem poznan praznik kostanja na Ligu.

- **Imate mogoče kakšne zanimive podatke o praznikih kostanja, ki bi nam jih lahko posredovali?**

Že od leta 1969 poteka tradicionalni praznik kostanja v Ligu, ki ga organizira Turistično društvo Kolovrat Lig. Praznik prikazuje tradicijo nabiranja in uporabe kostanja nekoč in danes. V sklopu programa se vsako leto odvija tudi kmečka tržnica, kjer med drugim predstavljajo ponudbo kostanja, peciva, marijateljkih kolačev ter spominkov. V sklopu prireditve se predstavijo različne gledališke skupine in glasbene skupine, ki poskrbijo za ples obiskovalcev Sidro. Poleg tega lahko prisotni preizkusijo svojo srečo in pridobijo denarne nagrade pri igranju tradicionalne tombole. Na prazniku lahko kostanj, pripravljen na različne načine, tudi degustirate in kupite.

Žal pa praznika kostanja od leta 2020 dalje ni več. Želja je, da bi ga letos ponovno obudili.

5.3 ANKETNI VPRAŠALNIK ZA UČENCE

Po intervjuju z gospo Kristino Janežič smo se odločile, da o »znanju« v povezavi s kostanjem povprašamo tudi učence od 6. do 9. razreda naše šole. Učenci so anketne vprašalnike reševali

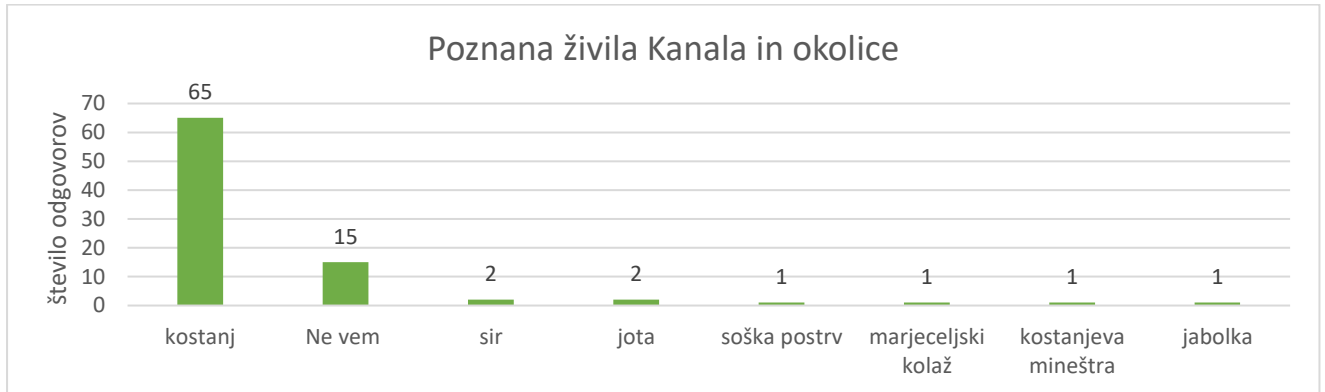
pri urah naravoslovnih predmetov. Anketni vprašalnik je reševalo 88 učencev in učenk. V nadaljevanju so predstavljeni njihovi odgovori v obliki grafov. Analizo vseh pa smo zapisale kar skupaj pod njimi.

Slika 9: Učenke med analizo anketnih vprašalnikov

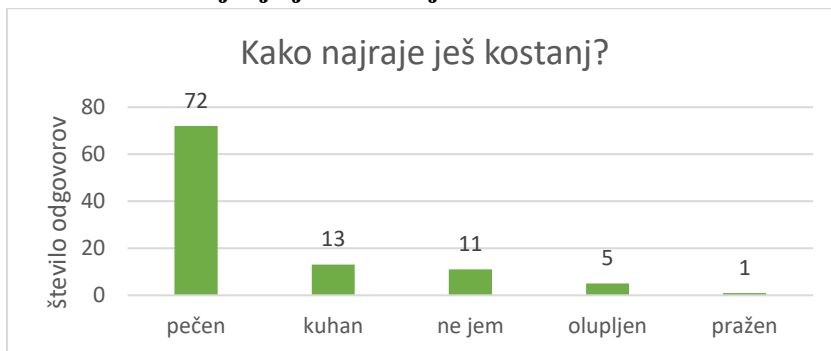


(Vir: Dominika Slokar De Lorenzi, 2024).

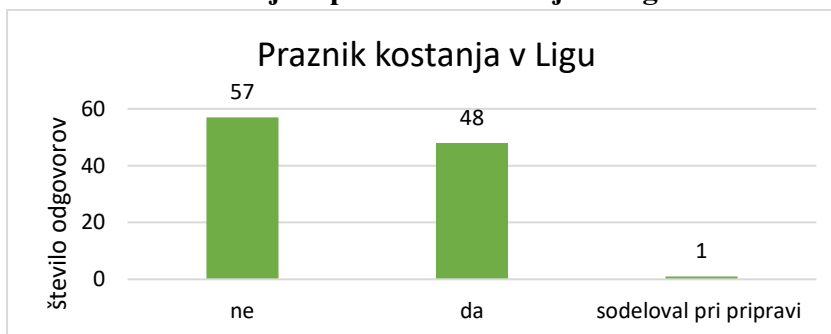
1. Po katerem živilu je poznan Kanal in njegova okolica?



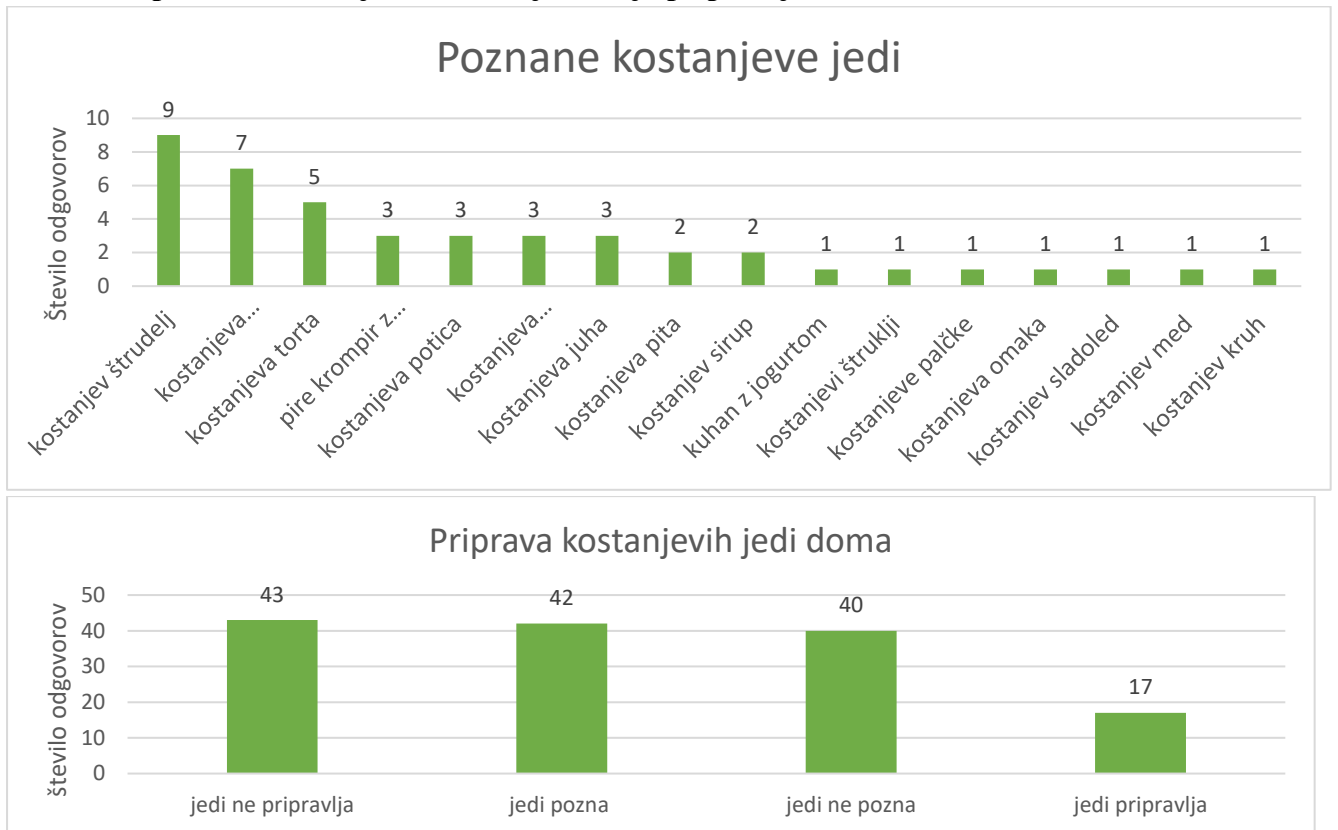
2. Kako najraje ješ kostanj?



3. Si že bil kdaj na prazniku kostanja v Ligu?



4. Ali poznaš kakšno jed iz kostanja? Ali jo pripravljate tudi doma?



Na podlagi analize anketnega vprašalnika za učence sklepamo, da:

- večina učencev kot prepoznavno živilo kanalskega območja pozna kostanj,
- najraje ga zaužijejo pečenega,
- je več kot polovica učencev že bila na Prazniku kostanja v Ligu (ko je ta še bil organiziran),
- učenci poznajo veliko različnih kostanjevih jedi, med njimi pa so največkrat omenili kostanjev štrudelj,
- zelo malo učencev doma (skupaj s starši/starimi starši) pripravlja kostanjeve jedi.

Na podlagi raziskovanja in vseh pridobljenih informacij smo se odločile, da bomo kot kulinarčni spominek našega kraja pripravile kostanjevo marmelado, ki smo jo kasneje poimenovali **Maronkova marmelada**.

5.4 PREGLED TRGOVIN

Po odločitvi za pripravo smo želele ugotoviti, ali je naš izdelek »običajen« v trgovinah. Zato smo obiskale: Tuš, Spar, Mercator, Eurospin, Lidl in Hofer in na policah iskale kostanjevo marmelado. Ugotovile smo, da razen v Mercatorju (kjer imajo kostanjev džem in stane 3,99 eur) izdelka nismo našle. Iz tega razloga smo še bolj prepričane, da je naš izdelek unikatni.



Slika 10: Kostanjev džem (Vir: Mercator.si).

5.5 PRIPRAVA DOMAČE MARONKOVE MARMELADE

V mesecu januarju smo uresničile idejo o pripravi domače maronkove marmelade. Recept ter celotna priprava z našimi fotografijami sta predstavljena spodaj.

Sestavine:

1,5 – 2 kg kostanja, 1,5 – 2 kg sladkor, 1 strok vanilije ali vrečka vanilij sladkorja, po želji 2-3 žlice ruma

Postopek:

1. Kostanj pripravite za kuhanje. Zarežite ga počez, pristavite v hladno vodo, zavrite in kuhajte približno 5 minut.
2. Kostanj prelijte z mrzlo vodo in ga olupite. Bodite pozorni, da olupite tudi notranji del lupine.



3. Olupljene kostanje spet pristavite v hladno vodo, zavrite in kuhajte 25 minut.
4. Kostanj odcedite in dobro pretlačite s tlačilko za krompir ali vilico. Nato ga stehtajte in mu primešajte enako količino sladkorja. Če je zmes pregosta, prilijte 1 deciliter vode.
5. V posodo dodajte razpolovljen strok vanilije ali vrečko vanilij sladkorja, zavrite, potem pa zelo počasi kuhajte še 30 minut. Med kuhanjem mešajte. Če se zmes še ni zgostila, kuhajte še nekaj minut.
6. Posodo odstavite in marmelado še enkrat pretlačite skozi gosto cedilo. Precejeni marmeladi po želji dodajte rum.
7. Marmelado nadevajte v vroče kozarčke, ki ste jih pred tem ogreli v pečici na 100 °C. Kozarce nepredušno zaprite, nato pa jih ovijte v odejo ter ohladite.

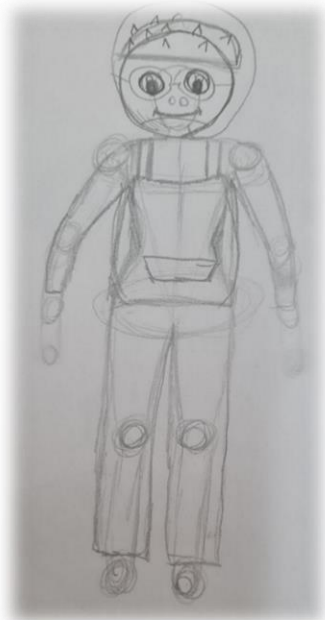


Hramba: Marmelado hranimo v hladnem in temnem prostoru.

Cena: 2 eur (ceno smo določile na podlagi uporabljenih sestavin (sladkor, vanilij sladkor) in cene lončka. Zraven pa smo prištele še 0,82 eur cene našega dela. Kostanj smo nabrale same.



5.6 MASKOTA MARONKO V NARAVNI VELIKOSTI



Že med praktično izdelavo maskote, kulinaričnega spominka, se nam je porodila ideja, da bi na turistični stojnici imeli tudi maskoto, ki bi nagovarjala obiskovalce ter promovirala našo stojnico. Tako smo dobile idejo, da bi iz pene in žic izdelali maskoto. Najprej smo malo pobrskale po internetu, a idej, ki bi nam bile všeč, nismo našle. Zato je Loris Sofija sama narisala podobo (Slika 11). Pri izdelavi nam je pomagal učitelj Bine Kurinčič ter eden izmed krajanov in stric našega snemalca, Miha.

Slika 11: Ideja naše maskote v naravni velikosti

(Avtorica ideje: Loris Sofija Vidič; Vir: Dominika Slokar De Lorenzi, 2024).

7 ZAKLJUČEK

Svet kulinarike kostanja nas je posrkal vase in nam razširil obzorja. Iz raziskovanja po različni literaturi smo pridobile ogromno znanja in idej za ustvarjanje v šolski in domači kuhinji. Menimo, da smo izdelale kulinarični izdelek, ki je odraz preteklosti in tudi sedanjosti. In hkrati je unikatno.

Kot ustvarjalni podjetniki si naša skupina močno želi, da se v okviru naše lokalne skupnosti čim tesneje povežemo z lokalnim prebivalstvom, turističnimi društvi, ostalimi ponudniki turističnih produktov in s skupnimi močmi ustvarimo našo zgodbo na področju obujanja kulinarike kostanja. Zavedamo se, da smo naredile prve korake, a zagotovo ne zadnjih. Naša znanja, izdelek in trajnostno naravnost bomo promovirale in poskusile tržiti tako v lokalnem kot širšem okolju.

Čeprav je Kanal ob Soči majhno naselje, v sebi kriva kulinarične zaklade. Zato je to potrebno izkoristiti in predstaviti obiskovalcem.

8 VIRI

- Soča Evergreen, strategija razvoja in trženja turizma doline Soča 2025+. <https://www.kobarid.si/DownloadFile?id=311675> (pridobljeno: januar 2024)
- https://sl.wikipedia.org/wiki/Kanal,_Kanal_ob_So%C4%8Di (pridobljeno: januar 2024)
- <https://www.tic-kanal.si/kanal-in-okolica/2015093008075755> (pridobljeno: januar 2024)
- <https://www.mojaobcina.si/kanal-ob-soci/novice/pogled-na-veliki-most-cez-soco-je-bil-naravnost-impozanten-drobci-iz-zgodovine-kanalskega-mostu-in-drugih-prometnih-povezav-cez-reko-soco-na-obmocju-obcine-kanal-ob-soci-pred-prvo-svetovno-vojno.html> (pridobljeno: januar 2024)
- https://www.tic-kanal.si/naravna-dediscina/2009021712024218/mogocni_kostanj (pridobljeno: januar 2024)
- <https://www.gozd-les.com/slovenski-gozdovi/drevesa/pravi-kostanj> (pridobljeno: januar 2024)
- https://sl.m.wikipedia.org/wiki/Pravi_kostanj (pridobljeno: januar 2024)
- <https://vizita.si/bilke/kostanj.html> (pridobljeno: januar 2024)
- <https://ona.slovenskenovice.si/delo-in-dom/naredi-sama-slastna-kostanjeva-marmelada> (pridobljeno: januar 2024)

PRILOGA 1: RECEPTI JEDI IZ KOSTANJA

Pregledale smo veliko različnih receptov in se za nekatere odločile, da jih bomo pripravile za turistično stojnico.

KOSTANJEVA TORTA

Testo: 5 rumenjakov, 5 beljakov, za težo 5 jajc sladkorja, za težo 10 jajc kuhanega in pretlačenega kostanja.

Postopek: Sladkor in pretlačen kostanj dobro zmešamo. V kotliču polagoma stepamo rumenjake, tako da vsakemu pridamo po dve žlici kostanjeve in sladkorne mase, na koncu pa še preostalo. Zmes mešamo še pol ure, pridamo sneg beljakov in spečemo v tortnem modlu.

KOSTANJEV KRUH

Sestavine: ½ kg bele moke, ½ kg koruzne moke, skodelica ajdove moke, ½ kg kuhanega kostanja, 3 žlice kvasa, sol po okusu, voda po potrebi, ščepec koromačevih cvetov.

Postopek: V skledi najprej pomešamo vse tri vrste moke, nato jim dodamo pretlačen kuhan kostanj, sol, koromačeve cvetove in že prej pripravljen kvas ter mlačno vodo, zamesimo in testo dobro zgnetemo. Pokrijemo in pustimo na toplem vsaj pol ure, nakar testo ponovno pregnetemo in zopet pustimo na toplem, da vzhaja. Spečemo ga kot navaden kruh.

TRUFLI ČOKOLADNI KOSTANJI

Sestavine za 14 čokoladnih kostanjev: 135 g kuhanega in olupljenega kostanja, 2,5 žlici medu, 2 ščepeca soli, 1/3 žličke cimeta, 40 g temne čokolade, 90 g mlečne čokolade.

Postopek: Kostanj kuhamo 15-20 minut ter ga olupimo. Olupljen kostanj stresemo v sekljalnik ter ga spremenimo v kostanjevo moko. V kozico damo 2,5 žlici medu, tretjino žličke cimeta in 2 ščepeca soli. Vse skupaj segrejemo na štedilniku. Ni treba, da mešanica zavre, naj se le segreje, toliko, da postane bolj tekoča. Če medu ne segrejemo nad telesno temperaturo, ohranjamo dobre snovi v njem. Medeno mešanico vlijemo h kostanjevi moki in ponovno vklopimo sekljalnik. Sestavine se bodo premešale in kar hitro bo nastala kepa, podobna testu ali plastelinu. Zvrnemo jo na pult in z žličko odtrgamo za oreh veliko kepico. S krožnimi gibi dlani oblikujemo kroglico, to pa s prsti spremenimo v obliko kostanja. Te zlagamo na krožnik. Nadaljujemo, dokler ne oblikujemo vseh truflov. Zdaj potrebujemo še čokolado, s katero bomo kostanje prelili in jih spremenili v trufle, podobne pravim kostanjem. Nad vodno paro stopimo 40 g temne in 60 g mlečne čokolade. Za to potrebujemo manjšo in večjo posodo. V večjo nalijemo toliko vode, da se ta ne dotika dna manjše posode, saj to postavimo nad večjo. Vse skupaj postavimo na štedilnik in čokolado damo v zgornjo posodo. Voda v spodnji ne sme zavreti, ampak mora biti samo vroča, da se čokolada lahko počasi stopi. Premešamo in pripravimo kostanje. Ko je čokolada stopljena, z njo prelijemo kostanje in jih postrežemo.

KOSTANJEVA BAJADERA

Sestavine za 8 oseb: 700 g kostanjevega pireja, 500 g sladkorja, 500 g mletih keksov Petit-Beurre, 250 g masla, 200 g čokolade, 2 žlički rumove arome.

Čokoladna glazura: 150 g čokolade, 70 %, 4 – 5 žlic olja.

Postopek: Pristavimo 1 dl hladne vode, 250 g sladkorja, 125 g masla in 100 g nalomljene čokolade. Med mešanjem stopimo, zavremo in odstavimo. Gladko primešamo polovico mletih keksov in 1 žličko rumove arome. Zmes nadenemo v pripravljen pekač in jo nekoliko ohladimo.

Po masi v pekaču enakomerno razdelimo kostanjev pire. Preostale sestavine pripravimo enako, kot je opisano zgoraj. Zmes nadenemo po kostanjevem pireju in jo dobro ohladimo. Čokoladna glazura: Čokolado drobno nalomimo in jo pristavimo z oljem. Med občasnim mešanjem jo počasi stopimo. Ohlajen kolač prelijemo s čokoladno glazuro. Ohladimo ga v hladilniku.

KOSTANJEVE PALAČINKE PO TOSKANSKO

Sestavine:

Testo: 400 g kostanjeve moke, 4,5 dl vode, ščepec soli

Nadev: 300 g skute iz sladkega mleka, 1–2 žlici rjavega trsnega sladkorja

Postopek: V posodi, na katero se prilega krožnik, zavremo za 4 prste vode za vodno kopel. V skledo stresemo kostanjevo moko in ščepec soli. Med nenehnim mešanjem v curku prilijemo vodo, da dobimo gladko testo.

Skuto gladko razmešamo s sladkorjem, če ga uporabimo.

Ponev pokapljamo ali namažemo z oljem in segrejemo. Na sredo ogrete ponve nalijemo testo, ki ga z nagibanjem ponve enakomerno razdelimo po ponvi. Palačinko spečemo pri srednji temperaturi na eni strani, potem pa jo obrnemo in spečemo še na drugi. Pečeno palačinko odložimo na krožnik nad soparo in enako spečemo še preostale palačinke. Vsako palačinko namažemo s skuto in zvijemo.

KOSTANJEV TIRAMISU

Sestavine: 24 piškotov za tiramisu, 500 g pretlačenega kuhanega kostanja, 200 g maskarponeja, 4 žlice sladkorja v prahu, 2 rumenjaka, 2 zavitka šlag pene

za pomakanje: 2 dl ruma, 1 žlica sladkorja, 1 žlica kakava, 1 dl vode

dekoracija: nekaj kuhanih kostanjev, šlag pena

Postopek:

Krema: V skledi stepemo maskarpone, sladkor, rumenjaka in šlag pjeno. Nazadnje vmešamo kostanjev pire. Če je krema pregosta, primešamo nekaj kapljic sladke smetane. Če je preredka, vmešamo še malo šlag pene.

Za pomakanje: Pristavimo vodo, sladkor in kakav. Prevremo, odstavimo in vmešamo rum. Tekočino prelijemo v globok krožnik in jo nekoliko ohladimo. Piškote enega za drugim na hitro pomakamo v rumovo mešanico. Zlagamo jih v višji pekač, 12 piškotov v eno plast. Piškote premažemo z 2/3 kreme, potem pa ponovimo še po eno plast piškotov in kreme. Zloženko prekrijemo s prozorno folijo, pekač pa položimo v hladilnik za 2 uri. Kostanje za dekoracijo pretlačimo in pripravimo šlag peeno po navodilu z zavitka. Ohlajeni kolač obrizgamo s šlag pjeno in s kostanjevim pirejem.

PRILOGA 2: ANKETNI VPRAŠALNIK ZA UČENCE

1. Po katerem živilu je poznan Kanal in njegova okolica?

2. Kako najraje ješ kostanj?

3. Si že bil kdaj na prazniku kostanja v Ligu?

4. Ali poznaš kakšno jed iz kostanja? Ali jo pripravljate tudi doma?

PRILOGA 3: POVZETEK

ŠOLA: **OSNOVNA ŠOLA KANAL**, Gradnikova cesta 25, 5213 Kanal
telefon: 05/ 398 16 00; e- mail: tajnistvo@os-kanal.si

NASLOV TURISTIČNE NALOGE: MARONKOVA MARMELADA

Avtorice naloge:

1. Lara BUCIK, 9.A
2. Neli JUG, 9.B
3. Neja LEVPUŠČEK, 7.A
4. Tjaša MEDVEŠČEK, 8.A
5. Loris Sofia VIDIČ, 9.B

Ostali učenci:

6. Nace STRNAD, 8.A
7. Matevž KOREN, 9.B

Mentorica:

Dominika Slokar De Lorenzi, prof. kemije, biologije, naravoslovja in gospodinjstva

Povzetek:

Naselje Kanal ob Soči je vstopna/ izstopna točka v Dolino Soče in ima mediteransko podnebje. To se kaže v milejših zimam, daljših poletjih ter rastlinstvu. Tudi reka Soča je v primerjavi z zgornjim tokom bolj lenobna in toplejša. Po podatkih občine Kanal ob Soči se število turistov od leta 2019 povečuje, 85 % turistov pa predstavljajo tuji gostje. Turisti so danes drugačni, kot so bili v preteklosti. Iščejo hkrati umirjene kotičke, hkrati pa unikatne in drugačne dogodivščine. Pod te dogodivščine spada tudi kulinarika in doživetja preizkušanja različnih lokalnih specialitet.

Po poizvedovanjih doma ter pri lokalnih prebivalcih smo ugotovile, da je bil kostanj v naših krajih v preteklosti pogosteje uporabljen v kulinariki, kot je danes. Zato smo se odločile za raziskovanje kulinarike kostanja. Ugotovile smo, da je ogromno receptov s kostanjem, a da jih ne poznamo in jih niti ne pripravljamo doma. Preko raziskovanja smo pripravile naš glavni kulinarčni spominek Kanala ob Soči - Maronkovo marmelado. Zavedamo pa se, da lahko iz kostanja pripravimo še celo paleto sladkih, ki jih bomo predstavile tudi na turistični tržnici.

Ključne besede: kostanj, kostanjeve jedi, Kanal ob Soči.

PRILOGA 4: TURISTIČNA STOJNICA

Naša stojnica bo prikazovala kostanj kot drevo ter njegovo kulinarično bogastvo. Na njej bomo predstavili glavni kulinarični spominek našega kraja- Maronkova marmelada ter druge izdelke. Obiskovalci bodo lahko naše kulinarične izdelke tudi poskusili. Za pripravo stojnice bomo uporabili naravne materiale, karton, papir, les, blago. Na računalniku bomo predvajali tudi naš promocijski spot. Sodelovali bomo vsi člani, 7 učencev in mentorica. Ob stojnici bo manjša mizica, kjer bomo s pobarvankami animirali mlajše obiskovalce. Pri predstavitvi bo sodeloval tudi Maronko.

PRILOGA 5: IZJAVA

Učenci ter starši so seznanjeni s potekom festivala ter soglašajo z javno objavo rezultatov z imeni in priimki in fotografijami sodelujočih.

Kanal, 4.3.2024

Dominika Slokar De Lorenzi (mentorica)