



Osnovna šola  
**ANTONA MARTINA SLOMŠKA**  
VRHNIKA

Pod Hruševco 33  
1360 Vrhnika  
tel.: 01/755 80 50, faks: 01/755 80 61, e-mail: os.ams-vrhnika@guest.arnes.si, www.osams.si



Ekošola

## 35. FESTIVAL TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

# *GOSTIJA* *PO* *VRHNIŠKO*



Mentorica:

Urša Govekar,  
prof. zgodovine in španščine

Avtorji:

Lučka Patačko Koderman, 9.b

Katarina Mele, 9.b

Tina Govekar, 9.b

Bor Mesec, 9.b

Vrhnika, marec 2021



## **Povzetek seminarske naloge s ključnimi besedami**

# **GOSTIJA PO VRHNIŠKO**

**Avtorji naloge:** Bor Mesec, Tina Govekar, Katarina Mele, Lučka Patačko Koderman

**Mentorica:** Urša Govekar, prof. zgodovine in španščine

### **Povzetek:**

Letošnje teme »Moj kraj, moj chef«, ki jo je razpisala Turistična zveza Slovenije za festival Turizmu pomaga lastna glava, smo se učenci turističnega krožka razveselili. Na Vrhniki je veliko ljudi, ki se ukvarjajo s pridelovanjem lokalne hrane, je veliko gostišč, ki so poznana po svojih specialitetah, veliko posameznikov, ki pridelujejo posebne kulture, ki so zeliščarji, ki izdelujejo svoje lastno pivo...

V svoji seminarski nalogi smo se po tehtnem premisleku odločili, da pripravimo poseben vrhniški meni, ki bo ponujen na zaključni prireditvi naše šole, ki že celo šolsko leto beleži dvajseto obletnico.

V meni smo želeli vključiti jedi, ki so narejene iz lokalnih sestavin, jedi, ki so tradicionalne in meni popestriti z nečim inovativnim. Tako so nastali ribji kanapeji kot hladna predjed, ribja obara kot glavna jed, za sladico pa tradicionalni vrhniški štruklji s kavo, ki je že iz Cankarjevih časov naš lokalni ponos.

Pri tokratni ideji smo prepričani, da bodo ideje uresničljive prav kmalu, saj se mesec maj bliža, sodelovanje z lokalnimi gurmani, gostinci in lastnikoma pražarne pa je bilo več kot spodbudno. Komaj že čakamo na prireditev in pogostitev!

**Ključne besede:** kanapeji, ribja obara, vrhniški štruklji, kava Escobar

Učenci turističnega krožka

## KAZALO

UVOD .....	4
VRHNIŠKO RIBOLOVSTVO .....	5
KANAPEJI.....	7
VRHNIŠKA RIBJA OBARA.....	8
VRHNIŠKI ŠTRUKLJI S SUHIMI SLIVAMI .....	11
VRHNIŠKA KAVA.....	12
<i>Bar Ribarnica</i> .....	15
<i>Kavni kotiček pri Karmen</i> .....	15
<i>Pivnica HumanFish</i> .....	15
<i>Kavarna Moderna</i> .....	15
<i>Kavarna Natura z Mlevnico kave</i> .....	15
<i>Kava bar Kogelnik</i> .....	15
<i>BrivBARnica</i> .....	15
<i>Kavarna Oaza</i> .....	15
TOZD.....	15
PREDSTAVITVENI NAČRT:.....	17
FINANČNI NAČRT: .....	18
ZAKLJUČEK.....	19
Viri in literatura: .....	22

## UVOD

Po razpisu festivala Moj kraj moj »chef« smo člani ekipe turističnega krožka dolgo razmišljali, kaj in koga bi postavili v ospredje. Odločili smo se, da izpostavimo nekaj nepoznanega, nekaj tradicionalnega in preverjenega ter novega in kakovostnega. Ta tri načela so samodejno ponudila odličen vrhniški meni - v nalogi namreč opišemo kanapeje kot predjed, glavno jed ribjo obaro ter za sladico vrhniške štruklje s kavo.

Vrhnika leži na robu Ljubljanskega barja, ki je dom različnim vrstam avtohtonih sladkovodnih rib – krap, mrena, postrv, rdečeperka, ploščič ... Zato lahko iz tega nastanejo odlične lokalne jedi. V našem primeru so to kanapeji in ribja obara.

Štruklji s suhimi slivami so nadgradnja projekta profesorice, ki je zaposlena na naši šoli, gospe Ranke Keser, ki je njihov recept našla v Cankarjevih delih.

Ker je kava na Vrhniku poseben simbol že zaradi Ivana Cankarja, smo v nalogo vključili tudi manjšo vrhniško pražarno Escobar.

Odločili smo se, da sodelujemo z ribičem Miletom Iličem kot predstavnikom ribiške družine Vrhnika in avtorjem obeh receptov ribjih jedi ter s Katjo Turk Escobar kot ustanoviteljico pražarne Escobar. Zgodbo o vrhniških štrukljih smo povzeli po pripovedih naše učiteljice Keser in preverili ponudbo po vrhniških gostiščih.

S svojim delom smo želeli ustvariti pravi vrhniški meni, ki bi bil ponujen na glavni prireditvi ob 20. obletnici naše šole.

Z njim smo želeli tudi podpreti in predstaviti manj znane ponudnike oziroma podjetje, ki je še v razvoju, saj se nam zdijo izdelki kvalitetni in vredni pozornosti.

Ali nam je uspelo?

## VRHNIŠKO RIBOLOVSTVO

Gospod Mile Lilić je strasten ribič že dolgo časa. Od leta 1974 je član Ribiške družine, ribaril je tudi že prej. Že dolga leta za svoje prijatelje kuha posebno jed - ribjo obaro, pripravi tudi dobre kanapeje.

Obe jedi pripravlja že okoli 30 let. V tem času je poskušal že drugačne recepte in si pridobil lastne izkušnje o pripravljanju rib.

Ribe seveda ulovi sam, na bajerjih pri Opekarni in Ribičevem bajerju. Zaupal nam je tudi skrivnost, ponavadi namreč lovi kar na koruzo, ki jo kupi v samopostrežni trgovini. Vsako leto kupi 30-dnevno dovolilnico in takrat ujame ribe, kot so krapi, ščuke, mreene, rdečeperke, postrvi..., to so glavne sestavine ribje obare.

Povedal nam je, da imamo na Vrhniki precej sreče z ribami, da jih je veliko v naših vodah in da ni nobena riba posebej ogrožena. Krape posuši in vlaga, tako da jih lahko shranjuje tudi čez zimo in v bistvu mu ravno zaradi tega rib skoraj nikoli ni potrebno kupiti. Krape mora pred sušenjem očistiti, saj drugače smrdijo po mulju. Očisti jih tako, da jim sname kožo. Pripravlja tudi rdečeoke in ostale vrste rib, ki jih prav tako speče ali posuši.

Obaro in kanapeje pripravlja za različne priložnosti, za svoje prijatelje, za ribičev dan in za argonavtske dneve, po navadi za več ljudi. Vložene krape podari tudi za rojstne dneve in posebne priložnosti, ki so jih seveda vsi veseli. Njegov recept je že doživel različne uspehe. Leta 2012 so prekajenega krapa prvič predstavili v gostilni Simon na Vrhniki, leta 2013 so učenke iz osnovne šole Antona Martina Slomška Vrhnika z njegovimi jedmi tekmoval na kuharskem natečaju »Kuhna pa to« in prišle v finale.

Vprašali smo ga, če ima mogoče kakšno anekdoto iz svojega ribiškega življenja. Povedal nam je, da je prav nedavno ulovil 110 centimetrsko ščuko in to na otroško ribiško palico na bajerju pri Opekarni.

Ribniki ob Ljubljani so nastali po opustitvi opekarniške dejavnosti ob zalitju glinokopov. Tu živijo številne vrste ptic in rib pa tudi redke školjke, raki in želve sklednice. Območje se je iz degradiranega industrijskega predela spremenilo v raznovrsten ekosistem, ki obiskovalcem ponuja prostor za sprostitev in odkrivanje narave. Za ribnike skrbi Ribiška družina Vrhnika. Dva ribnika na izhodišču sta namenjena naravni reprodukciji rib, ostali trije pa so namenjeni ribolovu. Ribiška družina upravlja še ribolov v Ljubljani od izvirov v Močilniku in Retovju do mostu v Podpeči, v ribniku pri ribiškem domu Sulec v Sinji Gorici, v Ribčevem ribniku v Bistri in ribniku Lokev v Logatcu.

### *Mile ujel kapitalno ščuko*

*Konec septembra se je na vrhniških bajerjih mudil tudi Mile (Milomir) Lilić z Vrhnike, sicer član vrhniške ribiške družine že od leta 1973. Ni se posebej pripravljaj za lov, uporabil je celo otroško palico (št. 8) in tanek laks. »Toda glej ga zlomka! Že kmalu po prvem metu je prišla riba, za katero se je izkazalo, da ni kar tako. »Bila je kar borba, a na koncu mi je uspelo potegniti na plano kapitalko: 9 kg težko ščuko, dolgo 110 cm,« je za Naš časopis pojasnil Mile, ki je še nekaj časa pritegoval zavidljive poglede ribiških tovarišev. Fantje so ribo izmerili, stehali in jo nato spustili nazaj v ribnik. »Nisem se odločil za nagačenje, naj še naprej uživa v življenju. Ocenjujem, glede na težo in velikost, da bi morala biti stara okoli 20 let.« Mile pravi, da to ni največja ščuka, ki je bila ujeta na bajerjih. »Bojda obstaja še ena daljša, a naj bi bila lažja. Tudi sam sem daljnega leta 1974 ujel ščuko podobne velikosti, a ni bila tako težka.«*

*Sicer pa je Mile, ki je letos med drugim ujel tudi dobrih sedem kilogramov težkega krapa, predan ribič: je mentor mlajšim ribičem, hkrati pa tudi gurman s področja ribiških specialitet. K sodelovanju so ga povabili v vrhniški Slomškovi šoli, kjer se učenci pripravljajo na »35. državni festival Turizmu pomaga lastna glava«, tokrat s poudarkom na lokalnih jedeh (Moj kraj – moj chef). Slomški bodo na tekmovanju med drugim sodelovali tudi z njegovima jedema: dimljenim krapom in vrhniško ribjo obaro. »Prijatelji si ob njih radi obliznejo prste, tako da sem prepričan, da bodo tudi osnovnošolci navdušili komisijo«, še pravi sogovornik.*

*Vir: Naš časopis, oktobrska številka, 2020*



Slika 1

## KANAPEJI

*»Kanapeji so enostavne in predvsem privlačne jedi, ki jih strokovno uvrščamo v večjo skupino »Finger food« ali prevedeno v »primi z dvema prstoma in nesi v usta naenkrat«. Včasih smo jim pravili kar obloženi kruhki, vendar so danes precej več kot le to.«*

Priprava:

Razkoščičeno dimljeno postrv zmešamo z mešalnikom in dobljeno maso razdelimo v tri posodice. V »beli« namaz dodamo kisko smetano, česen, peteršilj, sol in poper. V »rumeni« namaz dodamo trdo kuhano jajce, majonezo, gorčico in kapre. V »zeleni« namaz dodamo kapre, kisle kumarice, peteršilj, zeleno, koper, rožmarin. Popečemo kruh in izdobljemo okrogle modelčke ter namažemo.



Slika 2



Slika 3



## VRHNIŠKA RIBJA OBARA

Sestavine za 10 oseb:

- glava krapa (300 – 400 g), glava mrene (150 – 200 g), ploščič (150 g), rdečeperka (100 g), postrv (250 g), krapove ikre (50 g);
- 1 steblo pora, 100 g korenja, 100 g korena zelene, 100 g korena peteršilja, 100 g kolerabe, 1 rdeča in 1 zelena paprika, 250 g krompirja, 2 stroka česna;
- 2 dl paradižnikove mezge;
- 1 dl belega vina;
- Kotany mešanica začimb za ribe, list peteršilja, zelene, lovorjev list, rožmarin in koper



Slika 4



### Priprava:

Glavo krapa in mrene, plošček, postrv in rdečerepko kuhamo v slanem kropu 7 – 8 minut. Vso zelenjavo drobno nasekljamo in stresemo v vodo, v kateri smo kuhali ribe. Ribam odstranimo kožo in kosti, meso razdrobimo med prsti in dodamo zelenjavo. Posolimo, popopramo, dodamo vse začimbe. Vlijemo paradižnikovo mezgo in vino ter krapove ikre. Na koncu naribamo še en krompir, da se obara nekoliko zgosti. Kuhamo približno 30 minut. Postrežemo v skodelicah in okrasimo z vejico rožmarina in sivke.



Slika 5



Slika 6



Slika 7



Slika 8

## VRHNIŠKI ŠTRUKLJI S SUHIMI SLIVAMI

Štruklje s suhimi slivami je v svojih delih omenjal že Ivan Cankar. Sčasoma se je njihova tradicija nekako izgubila, sem in tja so štruklje s suhimi slivami še pripravljali v nekaterih gostilnah na Vrhniki. Nato so jih ravno učenci z učitelji naše šole Antona Martina Slomška spet obudili in posledično pripeljali na menije vrhniških gostiln. Danes se vrhniške štruklje pripravlja na nov, posodobljen način. Najdete jih na jedilnih listih Gostilne Kranjc, Gostilne Bajc, Gostilne Mesec, Gostilne Stara Kašča.

### RECEPT:

Za vlečeno testo:

1 jajce, mlačna voda, sol, pol kilograma moke

Za nadev:

Posebej skuhamo suhe slive in odstranimo peške ter jih razrežemo.

Vanje vmešamo veliko žlico spenjenega masla in smetano, najboljša je tista, ki jo posnamemo s kuhanega mleka. Če se nam zdi preveč gosta, lahko dodamo žlico slivove marmelade. Z nadevom namažemo valjano testo, zvijemo in ga v prtičku – krpi skuhamo v slani vodi. Kuhane štruklje razrežemo in zabelimo z drobtinami, prepraženimi na maslu.



Slika 9

## VRHNIŠKA KAVA

ESCOBAR pražarnica vrhunskih kav je doma na Vrhniki, ustanovitelja sta Katja Turk Escobar in Omar Escobar. Je prva mikro pražarna v Sloveniji, kjer so začeli pražiti kave iz t.i. segmenta specialnih kav (v tujini se uporablja izraz Specialty Coffees). Poleg stalnih hišnih mešanic Escobar, Skodelica kave in Kapučino, imajo v ponudbi tudi izbrane, visokokakovostne kave z različnih koncev sveta, ki jih dobavljajo glede na sezono dozorevanja.



Slika 10

Izbor kav iz njihove ponudbe, ki se nenehno spreminja in dopolnjuje, delajo na podlagi detajlov, ki so pomemben del celote. Najpomembnejša sta zagotovo aroma in okus, zato vedno znova okušajo in so radovedni. Poleg kav z geografskim poreklom, ki v sebi nosijo sledi zemlje, na kateri so zrasle, radi ponudijo tudi kavne mešanice, ki združujejo okuse različnih regij.

Ker kave uvažajo predvsem z manjših družinskih farm, predstavijo tudi kavne nasade, kjer so kave dozorele, in ljudi, ki kavo pridelujejo. Sodelujejo z ljudmi, ki jim lahko zaupajo in na ta način nadzorujejo kakovost njihovih surovin in se trudijo, da imajo njihove kave kar se da možno kratko verigo sledljivosti. Kot pri vseh kmetijskih pridelkih, sta tudi pri kavi pomembna sezonskost in svežina, ki vplivata na kakovost kave v skodelici.

Pri njih kavo dnevno pražijo v majhnih količinah in pod budnim očesom strokovnjaka, saj verjamejo, da je tak način praženja najboljši, da lahko iz kavnih zrn izvabijo prave arome in okus. Kavo pražijo skladno s povpraševanjem, zato je nikoli ne skladiščijo. Kava je vedno sveže pražena, z izbranim profilom oziroma stopnjo praženja, ki še bolj poudari unikatnost in naravne značilnosti kavnih zrn, ki prihajajo v njihovo pražarnico z vseh koncev sveta.

Katja Turk se je z možem Omarjem Escobarjem spoznala tako, da je po študiju odpotovala na delo v Združene države Amerike. Oba sta namreč delala na križarkah. Čez nekaj let dela na drugi strani Atlantika sta si želela ustvariti dom in družino in sta izbrala Slovenijo.

Za ta posel sta se odločila po zanimivi poti.

Ko se je Omar preselil v Slovenijo, mu nobena kava, ki mu jo je Katja zjutraj pripravila, ni bila všeč. Namesto odlične skodelice kave, je vsako jutro dobil glavobol.

Nato pa je stvari vzel v svoje roke in prvi kilogram nepražene kave je prišel z njima prav s potovanja po Hondurasu. Ko je Omar to kavo doma sprazžil na roke, tako kot jo je pražila njegova babica, so tudi Katjo prevzeli okusi in arome kakovostne sveže pražene kave.

Kmalu sta navdušila tudi svoje znance in prijatelje in tako sedaj že dobrih sedem let skrbijo za vse tiste, ki želimo piti kakovostno, 100 % sledljivo in zdravo kavo.

V poslu sta precej uspešna. Slovenci popijemo ogromno kave, vendar pogosto skodelica kave predstavlja le dozo kofeina. Na začetku so sprazžili po nekaj kilogramov kave na teden. Ampak veseli so, da se kultura pitja kave spreminja, vedno več je ljubiteljev dobre kave, ki so jim pomembni okus, poreklo in kakovost. Sedaj se je po sedmih letih intenzivnega izobraževanja in promocije o njihovih produktih povpraševanje dvignilo. Povprečno sprazžijo eno tono kave mesečno.

Kot že omenjeno, so stalne mešanice Escobar, Skodelica kave in Kapučino, ostale izbrane kave z različnih koncev sveta pa dobavljajo glede na sezono dozorevanja.

V ponudbi imajo tudi aromatizirane kave, to so kave, ki jim takoj po praženju, ko je kavno zrno najbolj dojemljivo za arome in okuse iz okolice, dodajo aromo cimeta, lešnika, vanilje, karamele, temne čokolade, marshmallow, tiramisu ... Oni jim pravijo tudi kave za posebne priložnosti.

Katja in Omar sta ideje dobila iz njunega način življenja. Kljub temu da se s kavo ukvarjata profesionalno, je kava tudi ena izmed njunih skupnih razvad. Kavni svet je zelo raznovrsten, vsak dan se lahko naučimo nekaj novega, zato se jima ideje rojevajo sproti. Spremljata tudi svetovne trende in želje slovenskih ljubiteljev vrhunskih kav.

Praženje je največja sprememba, ki jo kavno zrno doživi na poti od kavnega nasada do skodelice. V pražarni Escobar se zavedajo, da je kakovostno praženje »hrbtenica« njihovega delovanja.

Praženje poteka pod skrbnim nadzorom glavnega pražarja Omarja, ki je tudi solastnik in soustanovitelj pražarne Escobar. On je tisti, ki natančno ve, kako dobiti najboljše iz posameznega kavnega zrna - idealno razmerje med okusi in aromami - saj to počne dan za dnevno, leto za letom ...

Še preden kave po dolgi poti pridejo do pražarne, je v vsako zrno vloženo veliko dela, zato se njihov pražar zaveda pomembne naloge, da je kavo treba sprazžiti tako, da blesti in nato v skodelici pokaže svoj pravi jaz. Uravnoteženost arom in okusov čokolade, citrusov, mandljev, lešnikov ... Vsaka kava je posebna kava, zato je praženje v njihovi pražarni prilagojeno vsaki kavi posebej.

Potenciali okusov se pokažejo že pri prvem poku, ki se zgodi med praženjem. Potem pa je treba pazljivo počakati, da kava dobi še pravo mero teksture in sladkobe, ter nato kavo pravočasno izpustiti iz bobna aparata za praženje, da se ne praži predolgo in da ne pridejo na površje grenkobe ali nezaželeni okusi.



V njihovi pražarni dobre kave ne povezujejo le s kavo kot surovino, pač pa se zgodba o dobri kavi začne že na farmi, kjer kmetje dajejo več pozornosti vzgoji kakovostnih sort, izboljšujejo in optimizirajo spravilo in predelavo obranega pridelka. Pomembna je tudi svežina kave, pravilno praženje in dobra priprava. Torej na dobro kavo vpliva vse, kar se pravzaprav zgodi, preden kavo nalijemo v skodelico.



Slika 11

Surovine k njim prihajajo z vseh koncev sveta (Srednje in Južne Amerike, Afrike, Azije). Ker kave uvažajo predvsem z manjših družinskih farm, predstavijo tudi kavne nasade, kjer so kave dozorele in ljudi, ki kavo pridelujejo. Sodelujejo z ljudmi, ki jim lahko zaupajo in na ta način nadzorujejo kakovost njihovih surovin in se trudijo, da imajo njihove kave kar se da možno kratko verigo sledljivosti. Kot pri vseh kmetijskih pridelkih sta tudi pri kavi pomembna sezonskost in svežina, ki vplivata na kakovost kave v skodelici.



Slika 12



Najbolj ponosni so na prodajna mesta na Vrhniki in na to, da njihovo zgodbo in produkte podpira tudi Zavod Ivana Cankarja Vrhnika, saj je prva Skodelica kave na Vrhniki nastala izpod peresa znanega slovenskega pisatelja Ivana Cankarja. Stoletje kasneje so na Vrhniki zasnovali novo zgodbo o skodelici kave, preko katere promovirajo tudi kulturno dediščino kraja.

Prav tako so njihove kave na policah v družbi kakovostnih izdelkov v številnih manjših trgovinah po Sloveniji. Strežejo jo tudi v šestih kavarnah po Sloveniji:

#### Bar Ribarnica

- Adamič-Lundrovo nabrežje 5  
1000 Ljubljana

#### Kavni kotic pri Karmen

- Jelovškova ul. 1  
1360 Vrhnika

#### Pivnica HumanFish

- Tržaška cesta 27  
1360 Vrhnika

#### Kavarna Moderna

- Cankarjeva 15  
1000 Ljubljana

#### *Kavarna Natura z Mlevnico kave*

- Središka 10  
1000 Ljubljana

#### Kava bar Kogelnik

- Podkraj pri Mežici 18  
2392 Mežica

#### BrivBARnica

- Foersterjeva ulica 4  
8000 Novo Mesto

#### Kavarna Oaza

- Glavni trg 13  
3000 Celje

#### TOZD

- Gallusovo nabrežje 27  
1000 Ljubljana

Za svoje delo so dobili tudi pohvalo - njihova hišna mešanica »Skodelica« je med prvimi prejemniki certifikata kakovosti Odlično je, vrhniško je!, kar je dodatna potrditev, da so na pravi poti.

Certifikat »Odlično je, vrhniško je!« sta lani prvič podelila Občina Vrhnika in Zavod Ivana Cankarja Vrhnika v sodelovanju z Biotehniško fakulteto, ki je opravila analizo kakovosti.

Trenutno so njihovi načrti oziroma želje najbolj usmerjeni v realizacijo ideje, da bi poleg pražarne odprli tudi kavarno in degustacijsko sobo, torej prostor, kjer bi ljubiteljem vrhunskih kav lahko predstavili celotno zgodbo od zrna do skodelice (*from the bean to the cup*).

## PREDSTAVITVENI NAČRT:

Dogodek se bo izvedel 20. maja 2021. Tina Govekar 14 dni prej, torej 6. maja, pokliče v tiskarno Molek in naroči tisk za 1000 vabil, 50 menijev in 10 plakatov. Vabila razdelimo učencem naše šole za vsak razred posebej. Prosimo razrednike, da razdelijo učencem. Učenci jih odnesejo domov, ostala vabila razstavimo pred vhodom šole, da bodo na voljo tudi drugim obiskovalcem. Plakate po Vrhnikih razobesijo Žan Frank, Tom Sabadin in Bor Fefer; pazijo, da so na vidnih in temu namenjenih mestih. Obenem še delijo preostala vabila mimoidočim po Vrhnikih.

Dogodek se prične 20. maja ob 17. uri, zato priprave začnemo ob 15:00. Dežurni učenci od 6. do 9. razreda naše šole na šolskem dvorišču pripravijo mize s pogrinjki in meniji. Katarina Mele pokliče Gostilno Kranjc 15. 5. 2021 in naroči krožnike, vilice, prtičke ter štruklje. Gostilna Kranjc pripravi catering za štruklje pred vhodom v šolo. Uslužbenca gostilne Kranjc sta pozorna in delita štruklje po obari, približno ob 18:30.

Kanapeji in obara so pod vodstvom Bora Mesca v sodelovanju z Miletom Liličem. Kanapeji se pripravljajo v gospodinjski učilnici od 13:00 ure dalje, obara se kuha na šolskem dvorišču pri požarnem izhodu na plinskih gorilnikih, ki nam jih posodi ribiška družina. Vsa priprava se izvaja s pomočjo učencev gospodinjskega krožka. Vsi pripomočki razen gorilnikov so šolski.

Lučka Patačko Koderman kupi kavo do 17. maja 2021, v pražarnici Escobar in jo dostavi na kraj dogodka. Kavo kuhajo učenci gospodinjskega krožka v prostorih gospodinjske učilnice.

Obiskovalci si hrano, ki je razstavljena na mizah ob strani dogodka, vzamejo sami. Za ponujanje kanapejev je odgovorna Hana Gabrovšek, ki udeležence tudi prijazno nagovori k pokušini ostalih jedi. Obaro delita Bor Mesec in Bor Fefer, kavo in štruklje Katarina Mele, Tina Govekar in Lučka Patačko Koderman.

Pogostitev se pripravi zunaj po krajšem kulturnem programu zaradi nepredvidljivih situacij, ki so povezane s Corona virusom. Glede na to, kako se ukrepi spreminjajo, se držimo tistih, ki so v veljavi.

Vsa hrana je brezplačna. Pri glavnem vhodu naše šole je torta za 20. rojstni dan, ki je že celo šolsko leto razstavljena v avli naše šole. Poleg nje postavimo škatlo za prostovoljne prispevke.

## FINANČNI NAČRT:

### KANAPEJI:

- file postrvi = 9€, iz enega fileja dobimo 20 kanapejev
- bageta = 1€, iz 1 bagete dobimo 20 kanapejev
- skupaj za 100 ljudi: 65€

### RIBJA OBARA:

- glava krapa = 3€, glava mreine = 1,50€, ploščič = 1,20€, rdečeperka = 0,70€, postrv = 0,90€, krapove ikre = 4€
- por = 2,40€, korenje = 0,30€, koren zelene = 2€, koren peteršilja = 2,50€, koleraba = 0,50€, zelena in rdeča paprika = 4€, krompir = 0,10€, česen = 1€
- paradižnikova mezga = 0,50€
- belo vino = 0,50€
- Kotanyi mešanica začimb = 0,70€, ostale začimbe = 1€
- skupaj za 100 ljudi: 268€

### KAVA:

- 1 vrečka (250g) = 7,70€, iz ene vrečke dobimo 50 skodelic kave
- Skupaj za 100 ljudi: 15,40€

### ŠTRUKLJI + CATERING (Gostilna Kranjec):

- 4€ na osebo, skupaj za 100 ljudi: 400€  
Zajema:
- Lesene vilice = 0,06€
- Papirnati krožnik = 0,06€
- Papirnati prtiki = 0,07€
- Štruklji = ostalo

### PLAKATI, VABILA IN MENUJI:

- Skupaj 100€  
Zajema:
- 50 A4 menujev
- 10 A3 plakatov
- 1000 A6 vabil

Skupni znesek vseh stroškov: 848,40€

## ZAKLJUČEK

Namen učencev turističnega krožka je bil, da najdemo sinergijo nečesa tradicionalnega, tipično vrhniškega, združimo to s tipično lokalnim oziroma značilnim za Vrhniko z okolico ter dodamo nekaj novega, svežega.

Kot nekoč koliščarji, smo vzeli, kar narava na Vrhniki ponuja, torej tipične sladkovodne ribe, pripravili predjed in glavno jed – obaro, ki sta obenem zelo zdravi in pa tipično lokalni jedi.

Strnili smo tradicionalni recept vrhniških štrukljev, ki je že uporabljen in ponujen kot tipična sladica vrhniških gostincev, skupaj z vrhniško kavo, ki je vedno bolj uveljavljena noviteta in teži k vedno novemu napredku ter razvoju.

Celoten meni bomo prijazno in ponosno ponudili na zaključni prireditvi naše šole, ki ravno v tem letu praznuje dvajseto obletnico svojega obstoja. Za zaključek želimo pogostiti naše obiskovalce, ki bodo prišli na slovesno zaprtje »časovne kapsule« za zanamce, ki bodo kapsulo čez deset let ponovno odprli in ugotovili, kaj je bilo posebnega v tem obdobju.

Imeli smo kar precej težav zaradi Corona okoliščin, težje smo navezovali stike z lokalnimi društvi in posamezniki, učenci nismo imeli veliko stikov med seboj, saj je šolanje potekalo na daljavo. Tako sodelovanje je bilo težko in si ga v prihodnosti ne želimo več.

# GOSTIJA PO VRHNIŠKO

## MENU:

### PREDJED:

#### KANAPEJI

mali vrhniški kanapeji ponujajo odličen in poln okus treh različnih omak z dimljeno postrvjo

### GLAVNA JED:

#### RIBJA OBARA

vaše brbončice bodo okusile izjemno mešanico vrhniških sladkovodnih rib s pridihom domače tradicije

### SLADICA:

#### ŠTRUKLJI S SUHIMI SLIVAMI

narejeni po receptu, obujenem iz Cankarjevih zapisov, so domači vrhniški štruklji s suhimi slivami in nas presenečajo z mešanico sladkobe in grenkih Cankarjevih spominov

#### KAVA ESCOBAR

nadgradnja Cankarjeve »Skodelice kave« z novostmi modernih in kvalitetnih okusov



# VABILO

**Vabimo vas na prireditev ob 20.  
obletnici naše Osnovne šole  
Antona Martina Slomška  
Vrhnika, ki bo potekala 20. maja  
2021 ob 17:00. uri pred šolo.**

**Ob različnih kulturnih nastopih  
vas vabimo tudi na pokušino  
novega »vrhniškega menija«, ki  
so ga sestavili učenci  
turističnega krožka.**

Viri in literatura:

Rode J.: Vrhnika skozi stoletja. Založba Karantanija. Ljubljana:1997

Seminarska naloga Potujmo z jezikom – 27. festival Turizmu pomaga lastna glava 2013

Naš časopis, oktobrska številka, 2020

Zbornik ob 60 – letnici delovanja Ribiške družine Vrhnika (maj, 2015)

Zbornik ob 50 – letnici delovanja Ribiške družine Vrhnika (maj, 2005)

<https://okuspodobrem.si/kanapeji/>

<https://www.spar.si/online/welcome/>

<https://www.directopaladar.com/otras-bebidas/11-consejos-para-preparar-el-mejor-cafe-en-casa>

Viri slik:

Slika 1 *Naš časopis, oktobrska številka, 2020*

Slika 2 *Lasten vir*

Slika 3 *Lasten vir*

Slika 4 *Lasten vir*

Slika 5 *Lasten vir*

Slika 6 *Lasten vir*

Slika 7 *Lasten vir*

Slika 8 *Lasten vir*

Slika 9 *Lasten vir*

Slika 10

[https://www.google.com/search?q=escobar+kava&sxsrf=ALeKk00yqaGFEMFlj9wGIwc8iUeVFqjXPw:1614778825224&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwj2nJLyn5TvAhUDHewKHxt-B5cQ\\_AUoAXoECAsQAw&biw=1536&bih=722&dpr=1.25#imgrc=eLAlaFvkUOxX0](https://www.google.com/search?q=escobar+kava&sxsrf=ALeKk00yqaGFEMFlj9wGIwc8iUeVFqjXPw:1614778825224&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwj2nJLyn5TvAhUDHewKHxt-B5cQ_AUoAXoECAsQAw&biw=1536&bih=722&dpr=1.25#imgrc=eLAlaFvkUOxX0)

Slika 11

<https://www.google.com/search?q=escobar+kava&sxsrf=ALeKk00yqaGFEMFlj9wGIwc8iUeVFqjXPw:1614778825224&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwj2n>

[JLyn5TvAhUDHewKHxt-B5cQ\\_AUoAXoECAsQAw&biw=1536&bih=722&dpr=1.25#imgsrc=lptxyJPwpe7QTM](https://www.google.com/search?q=JLyn5TvAhUDHewKHxt-B5cQ_AUoAXoECAsQAw&biw=1536&bih=722&dpr=1.25#imgsrc=lptxyJPwpe7QTM)

Slika 12

<https://escobar.si/blog/clanek/poblize-spoznajte-honduras-in-kavni-specialty-trio-iz-hondurasa>