

## 38. DRŽAVNI FESTIVAL

### TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

**OKUSNI ZAKLADI: Lokalni kulinarčni spominki s trajnostnim pridihom.**

### DOBROTE IZ VURBERKA

MENTOR:

Mojca Križanec, prof. zgodovine in geografije; [mojca.krizanec@os-duplek.si](mailto:mojca.krizanec@os-duplek.si)

Sp. Duplek, marec 2024

## PODATKI O ŠOLI IN NALOGI

ŠOLA: OŠ DUPEK, Korenska cesta 31, 2241 Sp. Duplek

e-pošta: [info@os-duplek.si](mailto:info@os-duplek.si)

NASLOV RAZISKOVALNE NALOGE: Dobrote iz Vurberka

### AVTORJI:

Bratkovič Julija

Fajfar Tjaša

Kozić Lora

Lendero Piadora

Lešnik Neja

Lonec Zala

Staroverški Tija

Toplak Ana

MENTORICA: Mojca Križanec, prof. zgodovine in geografije; [mojca.krizanec@os-duplek.si](mailto:mojca.krizanec@os-duplek.si)

### ŠTEVILO STRANI:

### PRILOGE:

-kazalo slik, tabel, grafov,

-itinerarij

-anketni vprašalnik

-stojnica

-ponudba spominkov in jedi

-soglasja in izjave

-plakat, zloženka

V projektni nalogi smo spoznali lepote kraja Vurberk s poudarkom na kulinaričnih specialitetah. Imena vseh jedi so napisana v narečju, tako kot jih poznamo na Vurberku.

Pri nalogi smo se srečali s težavo, saj je zapisov o tem malo, zato smo morali ustno poizvedovati pri krajanih.

Ključne besede: kühna, žganci, žüpa, nudliči, kašnice, kulinarične specialitete.

## **ABSTRACT**

In the project task we were introduced to the sights of Vurberk with emphasis on culinary specialties. The names of all the dishes are written in the local dialect, as they are known in Vurberk.

The lack of written documents presented a problem for us during research for the project task. Therefore, we mostly discovered information in conversations with the local inhabitants.

KEY WORDS: kühna, žganci, žüpa, nudliči, kašnice, culinary specialties.

## ZAHVALE

Posebej se zahvaljujemo županu Občine Duplek Mitju Horvatu, ravnatelju Osnovne šole Duplek Tomažu Repenšku in učiteljici Marjetki Bezjak

## IZJAVA

Osnovna šola Dupleki izjavlja, da so učenci in starši seznanjeni, da pri izbirnem predmetu Turistična vzgoja sodelujejo pri projektu OKUSNI ZAKLADI: Lokalni kulinarčni spominki s trajnostnim pridihom ter soglašajo z javno objavo rezultatov z imeni in fotografijami sodelujočih.

Mentor: Mojca Križanec, prof. zgo-geo

Ravnatelj: Tomaž Repenšek

## **OKVIRNA VSEBINA**

Z letošnjo projektno nalogo smo se osredotočili na domačo kuhno na Vurberku, in sicer na hrano naših babic. Zbrali smo recepte, ki jih še vedno pripravljajo na Vurberku.

Za pomoč smo se obrnili na babice, Društvo kmečkih žena in Turistično društvo.

Našo nalogo smo razdelili na predjedi, glavno jed in sladico. Zraven smo napisali še seznam domačih sokov in vina.

Vse te dobrote so na voljo tudi ob prireditvah v kraju.

## KAZALO

### Vsebina

1. UVOD .....	8
2.PREDSTAVITEV KRAJA .....	9
3.RECEPTI NAŠIH BABIC .....	10
3.1 PREDJED.....	11
3.1.1 BUČNI NAMAZ.....	11
3.1.2 ZASEKA .....	11
3.1.3 MESO IZ KIBLE .....	11
3.1.4 DOMAČ KRUH Z RŽENO MOKO.....	11
3.2. GLAVNA JED .....	12
3.2.1.ŽELEZNA ŽUPA.....	12
3.2.2.GOVEJA ŽUPA .....	12
3.2.3 JUHA IZ SVINJSKIH KOŽIC.....	12
3.2.4 KISLA ŽUPA.....	13
3.2.5 ŽELODČKOVA JUHA.....	13
3.2.6 GOSTA ŠTAJERSKA JUHA .....	13
3.2.7 KORENČKOVA JUHA:.....	14
3.2.8 GOBOVA JUHA.....	14
3.2.9 AJDOVI ŽGANCI.....	14
3.2.10 KORUZNI ŽGANIKI .....	15
3.2.11 OŽENJENI ŽGANCI.....	15
3.2.12 BELI ŽGANCI .....	15
3.2. 13 PRAŽEN KROMPIR .....	15
3.2.14 KISLO ZELJE S PEČENICO ali KAŠNATO KLOBASO .....	15
3.2.15 KRVAVICE .....	15
3.2.16 PEČENA KRI.....	16

3.2. 17 PRAŽENA JETRCA.....	16
3.2.18 GOVEJI GOLAZŽ.....	16
3.8.19 FIŽOL IN DINSTANE JABKE .....	17
3.2.20 KVOČEVI NUDLNI.....	17
3.2.21 MLEČNI RIŽ .....	17
3.2.22 .....	18
3.2. 23 KISLO MLEKO .....	18
3.2.24 JABOČNI MOČNIK.....	18
3.3 SLADICA.....	19
3.3.1 POTICA.....	19
3.2.2. SADNI BISKVIT .....	19
3.3.3. SADNI KRUH .....	19
3.3.4 KRUŠNI OCVIRKOV KOLAČ (OCVIRKOVKA):.....	20
3.4. PIJAČE.....	20
4 . ZAKLJUČEK.....	21
5. VIRI IN LITERATURA.....	22

## 1. UVOD

Na OŠ Vurberk smo se odločili sodelovati na razpisu » Turizmu pomaga lastna glava« pod naslovom OKUSNI ZAKLADI: Lokalni kulinarični spominki s trajnostnim pridihom.

Turistične zveze Slovenije. Pri projektu sodelujejo učenci izbirnega predmeta Turistična vzgoja. Našo nalogo smo si zastavili kot kulinarično potovanje po gradu Vurberk.

Učenci so v fazi zbiranja podatkov naleteli na nekaj težav, vendar so jih s pomočjo sorodnikov, domačinov in sodelavcev uspešno premagali. Nalogo so sprejeli kot velik izziv za spoznavanje domačega okolja, srečevali so se z različnimi metodami dela (anketiranje, fotografiranje, intervjuvanje ...).

Nalogo bomo spomladi izvedli tudi na terenu. Naša želja je kraj še bolj oživeti in vanj pripeljati turiste, da spoznajo »naše« lepote.



## 2.PREDSTAVITEV KRAJA

Območje vurberškega gospostva je bilo že od 9. st. dalje del obsežne posesti Salzburške nadškofije, ki ga je v zameno za obljubo zvestobe podeljevala v fevd svojim vazalom. Grad Vurberk so v drugi polovici 12. st. zgradili gospodje Humberški s Koroške. Sledili so jim gospodje Ptujski, ki so bili ena najpomembnejših plemiških rodbin v poznem srednjem veku. Njihova vladavina se je končala leta 1438 s smrtjo zadnjega člana družine, Friderika IX. Tako je grad podedovala njegova sestra, Agnes, gospa Stutenberška, kateri nasledniki so ga lastniško obvladovali le nekaj let manj kot Ptujski, in sicer do leta 1616.

V dobršnem delu 17. in prvi polovici 18. st. so že bistveno zmanjšano vurberško gospostvo prevzeli Herbersteini, še najdlje Kristina Krescenca, hči leta 1677 ubitega Jurija Gunterja in najverjetnejša slik z orientalskimi motivi- turkerji. Z ustanoviteljem štajerske veje rodbine Atems in radodarnim baročnim mecenom Ignacem Marijo se je sicer poročila že leta 1715, a je formalnopravno gospostvo spustila iz rok šele s smrtjo leta 1737, ko ga je podedoval vnuk Ignac Marija II. Atemsi so bili lastniki številnih gradov, dvorcev in palač na Štajerskem ter nosilci pomembnih političnih funkcij in si od glavnih dogajanj nekoliko oddaljenem Vurberku niso uredili sedeža, ga baročno obnovili ali bistveno povečali obseg posesti, v njihovi last je grad ostal do leta 1885, ko je s prodajo prešel v neplemiške roke. Kupil ga je namreč znani dunajski veleposestnik in vinski trgovec Franz Heinrich Leibenfrost, ki ga je spremenil v vzorčni primer svojih vinogradnih posesti in ga kot takega tudi predstavljal.

Čeprav je veleposestvo Vurberk že od konca 16. st. po moči in ugledu postopoma slabelo, je šele v 20.st. privedlo do njegovega konca. Družina Herbestein je kljub vestnemu gospodarjenju na posestvu z izpraznitvijo »vsebine gradu«, kot so menili domačini, osiromašila kulturni potencial gradu. Sledilo je obdobje 1. svetovne vojne, ko je grad postal begunski zbirni center oziroma hiralnica, s čimer se je zmanjšala simbolika gradu kor rezidence veleposestva. Po odprtju Sanatorija društva ruskega Rdečega križa je grad postal center zdravilstva, učenosti in napredne misli. V zadnje obdobju obstoja pa je postal objekt, kjer so potekala izobraževanja za uradnike Štajerske domovinske zveze in tečajji za sprejem v NSDAP.

Čeprav je družina Herberstein na začetku 20.st. skušala vpliv in ekonomsko moč veleposestva povečati z določenimi zemljiškimi nakupi, ki je prva agrarna reforma v Kraljevini Jugoslaviji odvzela precej ozemlja. Naslednji udarec je veleposest doživela z napadom na grad Vurberk in posledičnim uničenjem rezidenčnega simbola. Zadnji udarec pa ji je zadala oblast po 2. svetovni vojni z zaplembo in agrarno reformo, s čimer je bilo uničenje veleposesti Vurberk kot zemljiškopravne identitete s stavbnim fondom popolno.

### 3.RECEPTI NAŠIH BABIC

Recepte naših babic oziroma domačo kuhno smo razdelili na tri dele in sicer: predjed, glavna jed in sladica. Nekatere jedi se lahko jedo kot predjedi, kot glavna jed ali kot sladica.

Naše babice so imele po navadi za zajtrk »tinstane žganike« (pogreti žganci in zabeljeni z ocvirki) in kislo mleko. Nekatere besede smo namenoma pustili v narečju.

Na vasi so ljudje poznali različne vrste juh (železna župa, župa iz svinjskih tačk, ...).

Glavna jed je bila pogosto jed na žlico od govejega golaža, do ajdovih žgancev z gobovo juho ter ne smemo pozabiti na »tinstani« pražen krompir.

Vse mlečne jedi bi lahko uvrstili ali med sladice ali med samostojno glavno jed. Vse te mlečne jedi so jedli pogosto za večerjo po težkem delu.

Sladice so peklo ob večjih praznikih ali ob nedeljah.

Naše naloga želi obuditi staro, domačo in zdravo hrano. Vse sestavine so pridelane doma.

## **3.1 PREDJED**

### **3.1.1 BUČNI NAMAZ**

1 skuta

Sol

Poper

mleta bučna semen

Vse sestavine skupaj zmešamo in ponudimo z domačim kruhom.

### **3.1.2 ZASEKA**

»Špeh« posolimo ter ga pustimo, da se soli 3-4 dni. Potem ga spečemo ter ohlajenega zmeljemo. Nato ga zamesimo in po potrebi dosolimo.

Doma pripravljeno zaseko ponudimo na domačem črnem kruhu.

### **3.1.3 MESO IZ KIBLE**

V času kolin meso nasolimo, dodamo česen, cel poper, celo kumino ter lovorov list in damo v »paco« - razsol. Po treh tednih meso umijemo, ga pozehamo (dimimo) ter obesimo, da se ohladi. Nato ga popečemo v pečici in damo v zaseko.

### **3.1.4 DOMAČ KRUH Z RŽENO MOKO**

Potrebujemo:

1 kg pšenične moke

0,5 kg ržene moke

1 kocko kvasa

Ca. 1 l vode

Domačo moko presejemo in v sredino moke naredimo jamico, v katero damo zdrobljen kvas in ca. 1 dcl vode. Iz tega naredimo kvasec, ko »kipne« naresto zamesimo kruh. Potem kruh

zvrnemo na pekač in damo peči že v naprej ogreto pečico na 200°C. Po 15 minutah znižamo temperaturo na 170°C in pečemo še 45 minut.

## **3.2. GLAVNA JED**

### **3.2.1.ŽELEZNA ŽUPA**

Železno župo kuhamo iz naslednjih sestavin: krompirja, česna, soli, peteršilja in domače zaseke. Postrežemo jo z domačim kruhom.

### **3.2.2.GOVEJA ŽUPA**

Za 4 osebe potrebuješ:

2l vode

½ kg govejega mesa

1 žlička soli

2 korenčka

1 čebula

Šopek peteršilja in zelene

V večji lonec nalijemo vodo, dodamo meso, korenček, zeleno, peteršilj in na kolobarje narezano popečeno čebulo ter žličko soli. Ko juha zavre zmanjšamo ogenj na minimum, da se počasi kuha 2 uri.

Na koncu lahko v juho dodamo še razne prikuhe, kot so na primer rezanci, palačinke, zlate kroglice, ribanci, vlivanci,...

### **3.2.3 JUHA IZ SVINJSKIH KOŽIC**

50dag očiščenih svežih kožic

40dag krompirja

1 žlica moke

1 čebula

Šop zelenega sesekljanega peteršilja

Kis

1 lovorov list

2 litra vode

Popper

Olupljen krompir razrežemo na majhne kocke. Posebej skuhamo kožice (kuhamo 1h ali več, odvisno od starosti živali). Kuhane kožice narežemo na trakce (juho ponekod uporabijo, ponekod jo zavržejo). Narezane kožice dodamo h kuhanemu krompirju. Napravimo prežganje, ga svetlo prepražimo s seseklano čebulo in peteršiljem, razkuhamo in zlijemo k juhi. Juho še nekoliko prevremo, jo pokusimo in po okusu popramo.

### **3.2.4 KISLA ŽUPA**

Potrebujemo sol, očiščene svinjske noge, krompir, korenček, lovor, česen, vino ali kislo smetano.

Najprej kuhamo očiščene in nasoljene noge. Po eni uri kuhanja dodamo česen, lovor, krompir narezan na kocke in korenček. Na koncu dodamo malce vina in podmet iz moke.

### **3.2.5 ŽELODČKOVA JUHA**

Svinjski želodčki –drobno narezani

Krompir-narezan na tanke kocke

Sol, poper, česen, lovorov list, kis

Ko so želodčki že skoraj kuhani dodamo še krompir. Ko je juha kuhana, jo zgostimo s podmetom (žlica moke, 1 dl vode in dobro zmešamo) ter vlijemo v juho. Juho dobro mešamo, da nima grudic. Na koncu še juho malo pokisamo z domačim kisom. Po želji lahko še dodamo domačo paradižnikovo mezgo.

### **3.2.6 GOSTA ŠTAJERSKA JUHA**

40dag fižole

40dag krompirja

6dag masti

žlica moke

1 čebula

2 stroka česna

2 litra vode

lovorov list

Sol

Popper

Prebran in opran fižol namočimo zvečer pred kuhanjem. Naslednji dan pristavimo fižol na ogenj, dodamo strt česen in lovorov list ter ga solimo. Ko je fižol že kuhan, stresemo k njemu olupljen in na majhne koščke narezan krompir.

Med tem, ko se juha kuha, napravimo svetlo prežganje iz masti, sesekljane čebule in moke, ga prilijemo k juhi. Juho nazadnje še nekoliko prevremo in skisamo. Izboljšamo jo s kislo smetano.

### **3.2.7 KORENČKOVA JUHA:**

4 srednje debele korenčke

1 večji olupljen krompir

4 stroke česna

1,5 litra vode

ščepec soli

žlica masla

Korenje in krompir zavremo in kuhamo 20 min, nato pa vse kremasto zmiksamo. Dodamo za večjo žlico surovega masla, še enkrat zavremo in zgostimo še z enim razžvrkljanim jajcem.

### **3.2.8 GOBOVA JUHA**

Sestavine: jurčki, krompir, korenček, kisla smetana.

Jurčke očistimo, krompir in korenček narežemo na kocke ter damo kuhat. Dodamo še peteršilj. Ko je juha skoraj kuhana, dodamo kislo smetano.

### **3.2.9 AJDOVI ŽGANCI**

20 dag ajdove moke

½ l vode

Ščepec soli

1 žlica svinjske masti

100 g ocvirkov

Zavremo vodo, ko začne vreti vsujemo zraven še moko in sol, mešamo 10 min.

### **3.2.10 KORUZNI ŽGANIKI**

Potrebujemo koruzni zдроб, sol in vodo. Ko voda zavre damo vanjo koruzni zдроб in sol. Mešamo pet minut. Nato jo pustimo počivati na toplem, da se žganiki strdijo. Nato jih z žlico narežemo in zabelimo z ocvirki.

### **3.2.11 OŽENJENI ŽGANCI**

Krompir skuhamo, odlijemo in vodo shranimo. Kuhan krompir zmečkamo, dodamo krompirjevko (vodo, kjer se je kuhal krompir) in pomešamo z moko, solimo in kuhamo na malem ognju in mešamo okoli 15 minut. Na koncu zabelimo z domačimi ocvirki.

### **3.2.12 BELI ŽGANCI**

Vodo solimo in dodamo malo maščobe (olje ali mast), da se bolje premeša. Nato zavremo in zakuhamo pšenični zдроб in pridno mešano, da ni grudic v žgancih. Zabelimo jih po želji z ocvirki ali zaseko. Ponudimo jih z belo kavo.

### **3.2.13 PRAŽEN KROMPIR**

Cel krompir skuhamo, ga odcedimo in olupimo. Narežemo ga na rezine. Pripravljeno imamo stopljeno zaseko in na rezine narezano čebulo. Oboje popražimo do zlate barve. Dodamo krompir in »dinstamo«.

Ponudimo ob pečenki.

### **3.2.14 KISLO ZELJE S PEČENICO ali KAŠNATO KLOBASO**

Domače kislo zelje damo kuhat. Dodamo lovorov list in malo soli. Kuhamo 1 uro. Na koncu dodamo potep iz moke. Temu dodamo domače pečenice ali kašnate klobase.

### **3.2.15 KRVAVICE**

1 kg riža skuhamo

1 kg ajdove kaše namakamo v vroči vodi ali juhi, v kateri se je kuhala svinjska glava

0,75 kg čebule prepražimo na svinjski masti, da zlato porumeni

0,25 l krvi precedimo

Dodamo sol, poper, majaron in pimet. Po želji še dodamo kuhano svinjsko glavo-glavino, ki jo dobro skuhamo in na drobno narežemo.

Vse sestavine in začimbe razen krvi damo v večjo posodo in zmešamo, ko smo zadovoljni z okusom dodamo še kri in še enkrat dobro premešamo.

### **3.2.16 PEČENA KRI**

0,5 l precejene svinjske krvi

3 jajca

Kozarec mleka

Veliko žlico moke

Sol,

Poper

Vegeta

Majaron

Lovorov list

Iz jajc, mleka in moke naredimo maso kot za palačinke.

Masi dodamo kri in začimbe. Vse lepo premešamo in maso na tanko vlijemo v namazan in pomokan pekač. Pečemo pri 180°C približno 20 minut.

### **3.2. 17 PRAŽENA JETRCA**

0,5 kg svinjskih jetrc

Debela glava čebule

Poper, lovorov list, sol, česen

Jetrci na tanko narežemo. Čebulo drobno sesekljam in zlato rumeno popražimo nato dodamo jetrci, popopravimo in dodamo lovorov list ter na hitro popražimo. Na koncu solimo in dodamo malo na drobno sesekljanega česna.

### **3.2.18 GOVEJI GOLAŽ**



Potrebujemo na kose narezano govejo meso. Na masti popražimo čebulo, da zlato porjavi. Dodamo na kose narezano govejo meso in dušimo. Dodamo sol, spisirani paradižnik in papriko, lovor in počasi dušimo. Na koncu dodamo potep iz moke.

### **3.8.19 FIŽOL IN DINSTANE JABKE**

Jabke olupimo in jih narežemo na kose. Damo jih v ponev, kjer jih dušimo in dodamo sladkor. Ko postanejo mehka oziroma razgrejo, jih postrežemo s kuhanim vročim fižolom.

### **3.2.20 KVOČEVI NUDLNI**

500g moke

2 celi jajci

malo soli

3 žlice olja

2dl tople vode (približno)

Napravimo testo kot za rezance (malo mehkejše) in spočitega razvaljamo na debelino kot za rezance. V razdalji treh prstov v vrsti polagamo pripravljen nadev. Vrsto pokrijemo s testom in s prstom pritismo testo med vsakim kupčkom. Testo pritismo tako, da se zlepi in istočasno iztisnemo zrak. S kolescem izrežemo nudlne – žepke. Nato začnemo polagati drugo vrsto nadeva.

Nadev:

400g suhih hrušk (kvoc)

1 jajce

sladkor po okusu

kisla smetana (pribl. 2dcl) – (mali jogurtov kozarček)

drobtine

### **3.2.21 MLEČNI RIŽ**

2l mleka

1 pest riža

Žlička sladkorja

Ščepec soli

Kakav (po želji)

Zavremo mleko, operemo riž v topli vodi in ga vsujemo v vrelo mleko in mešamo 5min. Če je pregost dodamo mleko. Pazimo, da se ne zažge.

### **3.2.22 MLEČNI NUDLIČI:**

0,5 mleka

1 jajce

Ščepec soli

20 dag moke

Mleko zavre. V 20dag moke ubiješ jajce. Oboje mešaš z vilico, potem pa še z roko, da narediš nudliče. Vsuješ jih v vrelo mleko, dodaš sol. Mešaš 2 min.

Če želite dodajte še kakav ali sladkor.

### **3.2. 23 KISLO MLEKO**

Sveže mleko nalijemo v keramično posodo in pustimo stati na toplem 2-3 dni, da se skisa.

### **3.2.24 JABOČNI MOČNIK**

Jabolka damo kuhat kot za kompot in jih razkuhamo. Nato pripravimo podmet iz mleka in moke, da zgostimo. Malo solimo in sladkamo po želji. Močnik ponudimo z zabeljenim fižolom.

### 3.3 SLADICA

#### 3.3.1 POTICA

**Testo:**

V posodo damo pol kg moke, pol kocke kvasa namočene z mlekom, dva rumenjaka, malo belega olja, malo ruma in vaniljev sladkor ter mleko in zamesimo gladko testo.

**Orehov nadev:** Zavremo malo mleka, dodamo 30 dag zmletih orehov , pol kg moke, malo masla, med, cimet, rum in malo čokolade v prahu ter zmešamo.

Ko je testo vzhajano, ga razvaljamo in namažemo z orehovim nadevom ter zavijemo in damo v pekač, kjer jo pustimo vzhajati kako uro, nato pa damo peč.

#### 3.2.2. SADNI BISKVIT

4 jajca

20 dag sladkorja

28 dag ostre moke

1 pecilni prašek

Malo cimeta

5 dag čokolade v prahu

Limonina lupina

2,5l mleka

#### 3.3.3. SADNI KRUH

1 kg krušne moke (0,6 kg ržene in 0,4 kg bele moke)

5 dag kvasa (ena kocka in še malo)

1,5 žlice soli

1dl olja (uporabimo olivno olje)

7dl tople vode

1.Korak

V moko nadrobimo kvas. Na nasprotno stran dodamo sol in olje. Prilijemo toplo vodo in zamesimo testo (v začetku mešamo z ročnim mešalnikom, nato z roko). Testo mora biti mehko (je lepljivo, 'pacasto'), testo naj vzhaja, dokler se ne podvoji. Medtem, ko vzhaja si pripravimo suho sadje in oreščke.

## 2.Korak

Grobo narežemo orehe, suhe fige, jabolčne krljje, suhe marelice, lešnike in rozine. Ne smejo pa manjkati suhe slive, saj le te dajo kruhu pravi okus (okus in vonj po domačem).

## 3.Korak

Količino in vrsto sadja in oreščkov dodamo po svojem okusu (prbl. 20-25 dag vsake vrste, le jabolk malo manj). Sadja pred uporabo ne namakamo in ne kuhamo. Pripravljene dodatke vmesimo v vzhajano testo. Ob peki suha snov popije vlago. Pripravljeno testo sedaj razdelimo na dva ali več hlebčkov ali pa naredimo res velik hlebec in ga pustimo vzhajati v peharju (da lažje stresemo na pekač). Med tem časom ogrejemo pečico na 200°C. Volumen hlebčka v peharju ali posodi se naj podvoji. Hlebček stresemo na ogret pekač, ko damo v pečico pa temperaturo znižamo na 180°C. pečemo 1 uro (če je hlebec velik je čas pečenja seveda daljši). Koliko bo zapečen se odločite sami. Jaz ga rada malo 'pozabim', ker je najboljši če je hrustljivo zapečen.

### **3.3.4 KRUŠNI OCVIRKOV KOLAČ (OCVIRKOVKA):**

1kg vzhajanega krušnega testa

Ocvirki

Približno 1kg vzhajanega testa razvaljamo na debelost 1cm. Testo položimo na pekač in z vilicami po vrhu kolača napravimo okrasne kvadrate. Potresemo ga z ocvirki in damo v peč. Pečemo ga kratek čas.

### **3.4. PIJAČE**

Popotnika v kraju bi osvežili z domačimi sokovi in sicer: regradovim, jabolčnim in žajblovim sokom.

Dodatno bi mu ponudili domače žganje, sladko domačo pijačo ter vrhunska vina.

## 4. ZAKLJUČEK

V naši projektni nalogi smo predstavili kraj Vurberk z vsemi njegovimi lepotami. Posebej smo se osredotočili na kulinarične dobrote kraja, ki so na voljo turistom.

V nalogi smo opisali:

- 4 predjedi
- 24 glavnih jedi
- 4 sladice.

Dobrote kraja pridejo do izraza na različnih prireditvah, ki se dogajajo v kraju.

Menimo, da bi se turisti v kraju dobro počutili, turizem pa je tudi vizija kraja v prihodnosti. Posebej velik pomen je na domači hrani, hrani naših babic in dedkov.

## **5. VIRI IN LITERATURA**

Aleš Jambrek, Dejan Zadavec, Wrmberch, Wurmberg, Vurberk-nemirna zgodovina gradu in gospostva od nastanka do bomb(astič)nega uničenja, Katalog k razstavi ob 780. letnici najstarejše omembe Vurberka.

## **6. PREDSTAVITEV**

Na turistični tržnico bomo predstavljali kraj Vurberk z njegovimi kulinaričnimi dobrotami. Predstavitev bo potekala s pomočjo zloženk, predstavitev gradu in legend Vurberka ter seveda z kulinaričnimi dobrotami.