

**38. DRŽAVNI FESTIVAL TURIZMU POMAGA  
LASTNA GLAVA - OKUSNI ZAKLADI**

**ŠALOVČKI  
100% OKUSI  
LOŠKE DOLINE**



**PRIDI IN TUDI TI POSKUSI!**

**STARI TRG PRI LOŽU, 2023/24**

Cesta Notranjskega odreda 32  
1386 **Stari trg pri Ložu**  
tel: 01 707 12 50, fax: 01 707 12 60  
[os.h-janeza-hribarja@quest.arnes.si](mailto:os.h-janeza-hribarja@quest.arnes.si)

## **NASLOV NALOGE: SALOVČKI – 100% OKUSI LOŠKE DOLINE**

Avtorji :

1. Manca Šemrov
2. Alekseja Šumrada Mlakar
3. Žana Liza Mohar
4. Vita Ožbolt
5. Mak Demirović Rus
6. Leeann Baš
7. Vili Sterle
8. Eva Šuštaršič Komidar
9. Lina Lekše Podobnik

**Mentorici:** Simona Levec, prof. geografije in zgodovine  
Hejdi Baraga, prof. biologije in gospodinjstva

Povzetek

Na 38. državnem festivalu "Turizmu pomaga lastna glava - Okusni zakladi" bomo v ročno pleteni košarici predstavili piškote - salovčke. Gre za krhke piškote, poimenovane po tradicionalni pripravi iz svinjskega sala. Odločitev za predstavitev salovčkov na festivalu temelji na skrbnem pregledu knjige "Okusi Loške doline", kjer smo iskali najbolj tipično jed našega območja. Idejo smo predstavili Turističnemu informacijskemu centru (TIC) ter obiskovalcem pohoda. Dodatno smo izvedli anketo preko družbenega omrežja Facebook, kjer so salovčki prejeli največjo podporo. S sodelovanjem na festivalu želimo poudariti bogato kulturno dediščino naše regije ter mlajši generaciji predstaviti tradicionalne dobrote na sodoben in privlačen način.

**Ključne besede:** Loška dolina, kulturna dediščina, piškoti, salovčki

# KAZALO

|  |    |
|--|----|
| <b>1 UVOD</b> .....                                      | 4  |
| 1.1 IZBIRA TEME .....                                    | 4  |
| <b>2 OBLIKOVANJE KULINARIČNEGA SPOMINKA</b> .....        | 5  |
| 2.1 NAČRT DELA .....                                     | 5  |
| 2.2 OBLIKOVANJE PREDLOGOV .....                          | 5  |
| 2.3 ANKETA .....   | 7  |
| 2.4 PEKA SALOVČKOV .....                                 | 8  |
| 2.4.1 SESTAVINE IN RECEPT .....                          | 8  |
| 2.4.2 DRUŠTVO ŽENA IN DEKLET NA PODEŽELJU OSTRNICE ..... | 9  |
| 2.5 TRŽENJE .....  | 12 |
| <b>3 ZAKLJUČEK</b> .....                                 | 13 |
| <b>4 SEZNAM LITERATURE</b> .....                         | 14 |
| <b>5 SEZNAM SLIK</b> .....                               | 14 |
| <b>6 SEZNAM TABEL</b> .....                              | 14 |

# 1 UVOD

## 1.1 IZBIRA TEME

Osnovna šola heroja Janeza Hribarja se nahaja v južnem delu Slovenije, v osrčju Notranjske. Osrednji del občine obsega Loško polje, obdano s hribovjem, ki ga porašča gozd. V preteklosti so bile zime dolge in mrzle, poletja sveža in kratka. Naravne razmere so oblikovale življenje ljudi. Prebivalci so bili odvisni od kratke rastne sezone, ko so pridelali hrano, ki je zadostovala za zimo. Prevladujoče poljščine so bile krompir, pšenica, zelje, repa, koleraba, fižol, manj zahtevno sadje. Zaradi tega so še toliko bolj skrbno pazili na vsak pridelek. V preteklosti je večina kmetij imela kakšno kravo, vzgojili so pujsa in kakšno kokoš.

Na uvodni uri smo iskali tradicionalne jedi iz naše okolice. Iskali smo najbolj značilne pridelke in jedi. Pomagali smo si s knjigo Okusi Loške doline, ki jo je izdalo Društvo žena in deklet na podeželju Ostrnice.

Gotovo je najbolj prepoznavna jed kavra, enolončnica iz kolerabe, ki je še vedno na jedilnikih in jo učenci dobro poznamo. Večkrat jo pripravijo v šoli za kosilo. Dobro poznamo tudi škundre, suho sadje, ki ga radi jemo suhega ali v kompotu, tretja jed pa so salovčki, krhki piškoti iz sala.

Sledilo je razmišljanje, kako omenjene jedi predstaviti kot kulinaričen spominek. Oblikovali smo tri predloge, ki smo jih predstavili zaposlenim v Javnem zavodu Snežnik, pod okriljem katerega deluje TIC-Lož, Društvu žena in deklet na podeželju Ostrnice, obiskovalcem pohoda po Loški dolini in objavili na šolski Facebook strani.

Obiskovalci pohoda in šolske spletne strani so s pomočjo ankete glasovali, kateri izdelek najbolje predstavlja Loško dolino. Med predlogi so največ glasov prejeli salovčki. Na podlagi rezultatov smo se odločili, da kot kulinarični spominek predstavimo salovčke.

## 2 OBLIKOVANJE KULINARIČNEGA SPOMINKA

### 2.1 NAČRT DELA

| Kdo?                   | Kaj?  |
|------------------------|---|
| Žana Liza              | Oblikovanje, urejanje naloge, povzetek, zaključek.<br>(Kako nam je šlo? Kaj smo ugotovili? Realizacija?)                                    |
| Mak                    | Uvod<br>(Predstaviš, zakaj smo se odločili za izbrano idejo.)<br>Recept   |
| Tina in Vita           | Ideja za stojnico (skica)<br>Ideja za animacijo obiskovalcev.   |
| Vili, Leeann, Alekseja | Ideja za promocijski spot, snemanje, montaža.   |
| Eva                    | Oblikovanje naslovnice, letaka (recept, glavne značilnosti)<br>Sodelovanje z Ostrnicami (peka).   |
| Alekseja, Manca        | Poiščita lokalne pridelovalce in cene.<br>Trženje - cena sestavin, košarice<br>Etiketa za embalažo.<br>Poročilo o božično-novoletnem sejmu. |
| Lina                   | Predstavi anketo. (pohod + FB)  |

### 2.2 OBLIKOVANJE PREDLOGOV

Izdelali smo tri predloge za kulinarčni spominček. Prvi je ročno pletena košarica s salovčki, drugi je emajliran lonček s škundri in tretji je zelenjavni trio.

#### a. Salovčki

Slika 1: Salovčki



Foto: S. Levec

Salovčki so krhki piškoti, ki se kar topijo v ustih. Ime so dobili po svinjskem salu, ki mu najprej odstranimo mreno, nato pa ga drobno zmeljemo. Ob skromnem življenju v preteklosti so domačini ob kolinah porabili čisto vse. Tako so iz manj cenjenega sala gospodinje spekle okusne piškote. (Vir: Okusi Loške doline, 2021)

Salovčke smo zavili v ročno pleteno košarico, delo Franceta in Bernarde Kandare. Košarica je izdelana iz leskovih šib. Želeli smo, da embalaža odraža našo kulturno dediščino.



Slika 2: Pletene košare



Vir: <https://klaranahtigal.kmeckiglas.com/preplet-tradicije-in-turizma/> (21. 2. 2024)

## b) Škundri

Slika 3: Škundri (Foto: S. Levec)



V manjšem emajliranem lončku so zaviti posušeni jabolčni krhliji - škundri, kakor v dolini imenujemo posušena jabolka. Jeseni, ko so jablane radodarne z jabolki, iz njih pripravimo škundre. Jabolka pred sušenjem speremo in posušimo ter obrežemo, če so črviva. Jabolka narežemo na krhlije, jih razporedimo po pladnjih in jih posušimo. Iz škundrov skuhamo tudi kompot - škundrovo vodo, ki je v preteklosti posebej prijala ob kmečkih opravilih, v poletni

vročini. Koscem in grabljicam so škundrovo vodo ponudili v emajliranih lončkih, zato smo se odločili, da uporabimo lonček kot embalažo.

### c) Zelenjavni trio

Slika 4: Zelenjavni trio



V Loški dolini pridelujemo na vrtovih različno zelenjavo. Najbolj značilna je kavra – koleraba, iz katere pripravljamo najznačilnejšo jed kavro. Kavro kot jed "na žlico" ne moremo ponuditi kot spominek, zato smo jo narezali na lističe in posušili. Dodali smo še posušeno rdečo peso in korenje. Tako smo sestavili kulinarčni spominek z imenom Zelenjavni trio. Vsebuje posušeno zelenjavo, ki jo tradicionalno pridelujemo na naših njivah za samooskrbo. Skupna značilnost zelenjave je, da jo lahko skladiščimo čez zimo in jo lahko uživamo tudi v zimskih mesecih, ko ni druge sveže zelenjave.

Foto: S. Levec

### 2.3 ANKETA

Sodelovali smo na 12. Pohodu po Loški dolini, ki je bil izveden v nedeljo, 22. 10. 2023. S sošolko LeeAnn sva pohodnike pričakali v Koča vasi. Obiskovalcem sva predstavili 3 zanimive predloge za kulinarčni spominek Loške doline. Obiskovalci so dobili glasovnico, kjer so obkrožili spominek, ki jih je najbolj prepričal.

Slika 5: Predstavitev kulinarčnih spominkov obiskovalcem pohoda po Loški dolini



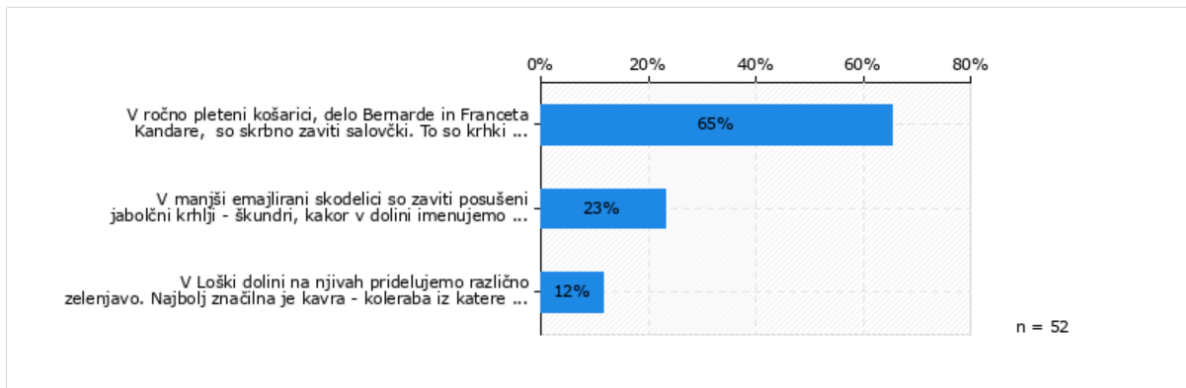
Foto: A. Ravšelj

Glasovnico je izpolnilo 85 obiskovalcev. Zmagali so salovčki s 44 glasovi, škundri so dobili 21 glasov in zelenjavni trio 20 glasov.

Nato smo anketo izvedli še preko šolske Facebook strani. Glasovalo je 52 obiskovalcev spletne strani. Tudi tukaj so zmagali salovčki s 65% glasov, škundri so prejeli 23% glasov in zelenjavni trio 12% glasov.

### Slika 6: Rezultati ankete

Pripravili smo tri različne kulinarčne spominke. Kateri kulinarčni spominek po vašem mnenju najbolj predstavlja kulinarčno tradicijo Loške doline? (n = 52)



Pohodniki in Facebook glasovalci so bili zelo navdušeni nad kulinarčnimi predlogi in so vse lepo pohvalili. Povedali so, da je bila odločitev, kateri je najboljši in najbolj primeren za predstavitev Loške doline, kar težka.

Predloge smo predstavili tudi zaposlenim v Javnem zavodu Snežnik. Tudi njih so najbolj prepričali salovčki. Glede na rezultate smo se odločili, da kot kulinarčni spominek na turistični tržnici predstavimo salovčke v pleteni košarici.

## 2.4 PEKA SALOVČKOV

### 2.4.1 SESTAVINE IN RECEPT

Moko in jajca smo kupili na kmetiji Mlakar. Kmetija Mlakar se nahaja v Iga vasi, njena glavna panoga je živinoreja. Na kmetiji prodajajo moko, jajca, mleko in mlečne izdelke. Salo smo dobili brezplačno od kmeta, ki je imel kolone. Bil je zadovoljen, ker nam ga je oddal, saj ga drugače zavrže. Kot polnilo smo uporabili marmelado, ki so jo skuhal učenci izbirnega predmeta. Nobena kmetija v bližnji okolice ne izdeluje marmelad za prodajo. Veliko mamic in babic še vedno rada skuha marmelado, da porabi višek sadja. Vino, sladkor in sol smo kupili v trgovini.



Recept:  
**SALOVČKI**

*Sestavine:*

1 kg moke  
4 rumenjaki  
4 dl belega vina  
3 žlice sladkorja  
sol  
50 dag sala  
marmelada  
sladkor v prahu

*Priprava*

*Iz 65 dag moke, vina, rumenjakov, sladkorja in soli zgnemo gladko testo. Počiva naj eno uro. Medtem dobro zgnemo skupaj salo in 25 dag moke ter oblikujemo tri kroglice.*

*Ostalo moko uporabimo za posipanje delovne površine. Testo stresemo na pomokano desko, ga razvaljamo v pravokotnik in namažemo s kepico sala. Najprej ga prepognemo na tretjine, nate pa z nasprotnih strani zapognemo proti sredini.*

*Počiva eno uro. Postopek ponovimo z ostalima kepicama sala. Vsakokrat pustimo počivati po eno uro.*

*Testo razvaljamo in narežemo na kvadratke 7 cm krat 7 cm. Na sredino damo jabolčno marmelado. Nato kvadratke prepognemo na rutico.*

*Trikotnike zložimo na pekač. 15 minut pečemo pri 190 °C, nato še 40 minut na 150 °C. Ohlajene salovčke potresemo s sladkorjem v prahu. (Vir: Okusi Loške doline, 2021)*

#### 2.4.2 DRUŠTVO ŽENA IN DEKLET NA PODEŽELJU OSTRNICE

Slika 7: Društvo žena in deklet na podeželju Ostrnice



Foto: S. Levec

K sodelovanju smo povabili Društvo žena in deklet na podeželju Ostrnice. Društvo povezuje dekleta in žene, njihovo glavno poslanstvo je ohranjanje kulinarčne dediščine Loške doline. Leta 2021 so izdale knjigo Okusi Loške doline. S knjigo so pripomogle k ohranjanju kulinarčne dediščine Loške doline za naslednje rodove.

Obiskali sta nas predstavnici društva ga. Zlatka Turk in ga. Eva Sterle. Predstavili smo jima naše predloge za kulinarčni spominek. Z zanimanjem sta si jih ogledali, skupaj smo predebatirali prednosti in slabosti posameznih predlogov.

V nadaljevanju smo se lotili peke salovčkov. Predstavnici društva sta nam nazorno prikazali postopek in zaupali drobne skrivnosti peke. Peko smo skrbno posneli, da smo material lahko uporabili za izdelavo promocijskega spota.

Predstavnici sta bili zelo veseli, da smo poiskali domače proizvajalce. Povedali sta nam, da je zelo pomembna kakovost sestavin, da so piškoti potem res dobri. Več pozornosti smo namenili salu. Učenci ga več ne poznamo, sprva se nam je zdelo zoprno in bi rajši uporabili maslo. Povedali sta nam, da so v preteklosti gospodinje zelo skrbno ravnale z vsemi deli, ki so jih dobili od pujsa. Kri so porabili za krvavice, pljuča za klobase imenovane pljučnice, parklje za »žovco«, rep in jezik so porabili za enolončnico, čreva za klobase, iz sala so spekle piškote. Tako se od pujsa ni nič vrglo stran.

Slika 8: Očiščeno in zmleto salo



Foto: S. Levec

Izdelava salovčkov je dolgotrajni postopek, saj od mešanja do pečenih salovčkov potrebujemo kar 5 ur. Zaradi dolgotrajnega postopka jih pečejo le še redke gospodinje. Potrebno je kar nekaj natančnosti in spretnosti, da so piškoti takšni, kot morajo biti - trikotne oblike in hrustljavi.

Slika 9: Izdelava piškotov



Foto: S. Levec

Slika 10: Sedaj znamo že sami



Foto: S. Levec

Ob peki je dišalo po celi šoli, s piškoti smo razveselili tudi čistilke in mojstra, ki je popravljaval vodovod. Rekel je, da tako dobrih ni jedel, že od kar jih je pekla mama, ko je bil majhen. Ob okušanju piškotov ni nobenega več motilo, da je v njih salo.

Slika 11: Preizkušanje



Foto: S. Levec

Ohlajene salovčke smo zapakirali v pleteno košarico, zavili v celofan vrečko in dodali etiketo.

Slika 12: Končni izdelek



Foto: S. Levec



## 2.5 TRŽENJE

Zbrali smo cene sestavin in jih preračunali na 100 g piškotov, ki smo jih zapakirali v košarico.

Tabela 1: Cena sestavin

|                           |                  | Cena na 100 g izdelka | Dobavitelj           |
|---------------------------|------------------|-----------------------|----------------------|
| 1 kg moke                 | 1,5 €            | 0,15 €                | Kmetija Mlakar       |
| 10 jajc                   | 3 €              | 1,2 €                 | Kmetija Mlakar       |
| 1 l belega vina           | 3,99 €           | 1,5 €                 | trgovina             |
| 1 kg sladkorja            | 1,39 €           | 0,08 €                | trgovina             |
| 1 kg soli                 | 0,72 €           | 0,01 €                | trgovina             |
| 50 dag sala               | brezplačno/1,5 € | 1,50 €                | Kmetija Benčina      |
| 250 g sladkorja v prahu   | 0,79 €           | 0,05 €                | trgovina             |
| marmelada 2 dl            | 3,15 €           | 3,15 €                | Lokalni pridelovalci |
| celofan vrečka 50 kom     | 4,49 €           | 0,08 €                | trgovina             |
| rafija - trak             | 2,49 € na kom    | 0,01 €                | trgovina             |
| etiketa                   | 0,10 €           | 0,10 €                | trgovina             |
| <b>Skupaj:</b>            |                  | <b>7,83 €</b>         |                      |
| pletena košarica          | 15 €             | 15 €                  | Kmetija Kandare      |
| <b>Skupaj s košarico:</b> |                  | <b>22,83 €</b>        |                      |

Cena izdelka z vsemi sestavinami in materialom znaša 22,83 €. Izdelku smo določili ceno 25 €.

Slika 13: Božično-novoletna tržnica



Končni izdelek, kulinarčni spominek, smo v soboto, 16. 12. 2023, predstavili na božično-novoletni tržnici v Starem trgu. Gostovali smo na stojnici Javnega zavoda Snežnik. Celotni produkt je bil za domačine všečen, vendar predrag. Zato smo salovčke ponudili še v preprosti embalaži, celofan vrečki. Vrečke s 100 g salovčkov smo ponudili za 10 € in jih zelo hitro zamenjali za prostovoljni prispevek.

Foto: S. Levec

### 3 ZAKLJUČEK

Domačine in obiskovalce Loške doline so kot primer kulinaričnega spominka tradicionalno najbolj prepričali salovčki. Pri mnogih obiskovalcih se je ob salovčkih zbudil spomin na mladost, ko so jih doma pekle babice.

Naš produkt je sestavljen iz lokalno pridelane hrane in embalaže, ki povezuje pletarsko tradicijo in naravne materiale. Poiskali smo kmetijo, kjer pridelujejo pšenico za moko in gojijo kokoši za jajca. Poiskali smo tudi kmeta, ki predeluje svinjsko meso doma vzgojenih pujsov v salame. Z veseljem nam je odstopil salo, ki je osrednja sestavina piškotov. Turistični spominek je prijeten za oko, vključuje domače proizvajalce, je uporaben in predstavlja kulturno dediščino Loške doline.

Spominek je primeren za trženje. Izdelek smo ponudili na božično-novoletnem sejmu v Starem trgu. Za salovčke so domačini pokazali veliko zanimanje. Domačini se zaradi cene niso odločali za celoten spominek s košarico, ker se jim je zdel predrag. Medtem ko so piškote v enostavni embalaži, hitro razgrabili v zameno za prostovoljni prispevek.

Pri oblikovanju produkta smo skušali povezati lokalne kmete, Društvo žena in deklet na podeželju Ostrnice in Javni zavod Snežnik. To nam je uspelo v tolikšni meri, da ravno potekajo pogovori med Javnim zavodom Snežnik in društvom Ostrnice, kako bi lahko našo idejo postavili na police Turistično-informacijskega centra. Pomisleki so glede roka uporabe piškotov in haccp standardov.

Večina učencev ni niti vedela, kaj je salo. Mentorica nam je razložila, da je to del maščobe pri pujsu. Pri ustvarjanju izdelka smo tudi rušili stereotip med učenci, da je svinjsko salo nekaj slabega, nezdravega, »gnusnega«. Spoznali smo, da je uporaba sala z več vidikov bolj smotrna, racionalna in trajnostna kot trenutno bolj popularna uporaba palmovega olja.



#### 4 SEZNAM LITERATURE

- Kulinarična dediščina Loške doline v knjigi. Dostop:

<https://barbararemec.kmeckiglas.com/kulinaricna-dediscina-loske-doline-v-knjigi/> (21. 2. 2024)

- Okusi Loške doline: Kulinarična dediščina. 2021. 1. izdaja. Stari trg pri Ložu: Društvo žena in deklet na podeželju Ostrnice

- Preplet tradicije in turizma. Dostop: <https://klaranahtigal.kmeckiglas.com/preplet-tradicije-in-turizma/> (21. 2. 2024)

<https://video.arnes.si/watch/c0vg4528gwlg>

#### 5 SEZNAM SLIK

|  |    |
|--|----|
| Slika 1: Salovčki .....  | 5  |
| Slika 2: Pletene košare .....  | 6  |
| Slika 3: Škundri .....   | 6  |
| Slika 4: Zelenjavni trio .....   | 7  |
| Slika 5: Predstavitev kulinaričnih spominkov obiskovalcem pohoda po Loški dolini ..... | 7  |
| Slika 6: Rezultati ankete .....  | 8  |
| Slika 7: Društvo žena in deklet na podeželju Ostrnice .....                            | 9  |
| Slika 8: Očiščeno in zmleto salo .....   | 10 |
| Slika 9: Izdelava piškotov .....   | 10 |
| Slika 10: Sedaj znamo že sami .....  | 10 |
| Slika 11: Preizkušanje .....   | 11 |
| Slika 12: Končni izdelek .....   | 11 |
| Slika 13: Božično-novoletna tržnica .....  | 13 |

#### 6 SEZNAM TABEL

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Tabela 1: Cena sestavin ..... | 12 |
|-------------------------------|----|

## Priloga 1

### Načrt predstavitve

Na tržnici bomo uporabili klasično stojnico, na kateri si bodo udeleženci lahko pogledali in preizkusili naš proizvod. Za udeležence bomo pripravili igro, v kateri bodo iskali sestavine za naše piškote.



## Priloga 2



### **Osnovna šola heroja Janeza Hribarja**

Cesta Notranjskega odreda 32

1386 **Stari trg pri Ložu**

tel: 01 707 12 50, fax: 01 707 12 60

[os.h-janeza-hribarja@guest.arnes.si](mailto:os.h-janeza-hribarja@guest.arnes.si)

Stari trg pri Ložu, 29. februar 2024

### **Izjava**

Izjavljamo, da so naši učenci, ki sodelujejo na 38. državnem festivalu Turizmu pomaga lastna glava, ter njihovi starši, seznanjeni s potekom festivala ter da soglašajo z javno objavo rezultatov z imeni in fotografijami sodelujočih.

Mentorica: Simona Levec