



Osnovna šola Toneta Tomšiča Knežak

Šapkov njok krožnik

Turistična naloga



Učenci: Vita Černač, Karlina Šajn, Ema Hrovatin, Teja Škrlj, Nika Šajn,
Samo Slavec, Žan Rebec, Tobija Penko, Ažbe Pezdir, Jakob Česnik

Mentorici: Tanja Blažek, Alenka Biščak

Knežak, marec 2021



ZAHVALA

Zahvaljujemo se lokalnim pridelovalcem, gostincem in starejšim krajanom, ki so nam pomagali pri uresničevanju naše ideje Šapkovega njok krožnika.

Prav tako gre zahvala Turistični zvezi Slovenije, ki nas, mlade, spodbuja k takim projektom, ravnateljici, ker nas je skupaj z mentoricama spodbudila k raziskovanju lokalne kulinarike ter vsem našim učiteljem, ki so nam pomagali.



POVZETEK

»Mama, kaj bo danes za kosilo«, je pogosto vprašanje nas mladih, ko se vrnemo iz šole. »Njoki, njoki, njoki, njoki,«..... je velikokrat njen odgovor. Med korono smo se večkrat spraševali, kako bi jih obogatili in na drugačen način pripravili to, nam tako ljubo jed. V grlu smo imeli velik njok, saj so bile glave prazne. A po našem skupnem razmišljanju smo prišli do Šapkovih njokov z lokalnimi dodatki, vezanimi na letni čas. To pa je bila sreča.

Če je bila letina krompirja obilna, v družini ni bilo lakote - ne pri ljudeh, ne pri živalih, so pripovedovali naši starejši krajani. Včasih so bile na našem področju vse njive obdelane in v glavnini se je sadil krompir. Ljudje so ga lahko prodali ali pa zamenjali za druga živila. Po pripovedovanju starejših so iz Brkinov pripeljali jabolka in jih pri nas zamenjali za krompir. Glede na to, da so bile včasih družine številčne, je dobra letina pomenila preživetje.

Pa smo spet pri krompirju – sreči. Danes pomeni imeti krompir - imeti srečo, da ti je nekaj uspelo. In mi smo veseli, da nam je kljub koroni uspelo predstaviti štiri Šapkove krožnike.

Zavedamo se, da imamo srečo, saj so nam starejši ljudje zapustili bogato dediščino dobrih jedi, ki jo mi sedaj obujamo. Kulinarično doto bomo nadgradili in jo oblikovali za današnji čas, ko jedo predvsem oči.

KLJUČNE BESEDE: medvedek Šapko, njok, krompir



KAZALO

ZAHVALA	Str. 2
POVZETEK	Str. 3
1. UVOD	Str. 5
2. VIZIJA NAŠEGA TURISTIČNEGA PRODUKTA	Str. 6
3. CILJ	Str. 6
4. ISKANJE IDEJE	Str. 7
5. TURISTIČNI PRODUKT	Str. 8
5.1. Šapkovi njoki.....	Str. 7
RECEPTI.....	Str. 8
5.2. Šapkov krožnik.....	Str. 15
6. TRŽENJE	Str. 15
6.1. Proizvajalci sestavin šapkovih njokov.....	Str. 16
6.2. Ponudniki Šapkovih njokov	Str. 16
6.3. Tisk.....	Str. 17
POGODBA.....	Str. 18
7. OGLAŠEVANJE	Str. 19
8. ZAKLJUČEK	Str. 20
9. VIRI	Str. 20



1. UVOD

Kar nekaj znamenitosti na našem »beumu kamnu« smo že predstavili v okviru dosedanjih projektov Turizmu pomaga lastna glava. V letu 2019 se je v okviru tega projekta rodil medvedek Šapko, ki nam je predstavil še neodkrite, zamaknjene ali celo neobljudene koticke Zgornje Pivke.

Šapko je postal glavni junak pravljice, ki smo jo izdali v obliki leporella. Ker se nam je zdelo škoda, da bi na Šapka pozabili, smo se odločili naš predlanski projekt nadgraditi. Tako smo Šapku naredili predpasnik, kuharsko kapo in ga postavili pred štedilnik.

Na našem področju je doma krompir. Tudi Šapko ga ima zelo rad, v najrazličnejših oblikah. Najljubši pa so mu njoki. Le-te zna Šapko pripraviti na najrazličnejše načine, odvisno od letnega časa in priložnosti.

V sodelovanju z lokalnimi proizvajalci in gostinskimi ponudniki smo oblikovali 4 Šapkove 'njok' krožnike, ki jih bodo naši 'pogodbeniki' ponujali gostom pod našim imenom.



2. VIZIJA NAŠEGA TURISTIČNEGA PRODUKTA



S Šapkovim njokom do otroškega nasmeha.

S prodajo Šapkovih njokov bi polnili vrečo šolskega sklada, s katerim bi omogočali nadstandardne pripomočke in aktivnosti za otroke, hkrati pa povezovali tradicijo s sodobnostjo ter ohranjali stare jedi na sodoben način.



3. CILJ

- Šapkov njok krožnik bodo ponujali naši lokalni gostinski ponudniki v svojih vsakodnevnikih menijih, vezanih na letni čas.
- Ob vsakem prodanem Šapkovem krožniku bo naš pogodbeni gostinec v šolski sklad namenil 1 EUR.



4. ISKANJE IDEJE

Glede na razmere, v katerih smo se to leto znašli zaradi epidemije, smo v skupino, ki sodeluje v tem projektu, vključili razred devetošolcev. Tako smo lahko zagotovili, da se učenci med razredi ne mešajo, hkrati pa smo vključili starejše učence, ki so bolj veščji dela z računalnikom in dela na daljavo.

Ko smo se pogovarjali, kaj je najbolj značilna domača jed oziroma katera je najpogostejša poljščina v naših krajih je bil enoglasen odgovor – krompir. Ker pa se nam je zdel precej enostavno živilo, smo iskali različne možnosti njegove uporabe.

Tako smo prišli na idejo, da medveda Šapka, ki smo ga ustvarili v turistični nalogi iz leta 2019, še nadgradimo in mu nadenemo predpasnik, posadimo kuharsko kapo in pošljemo v kuhinjo h krompirju.



5. TURISTIČNI PRODUKT

5.1. ŠAPKOVI NJOKI

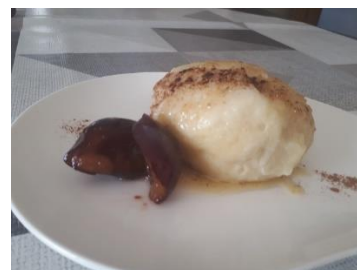
»In kaj bi iz krompirja novega, drugačnega naredili?« smo se spraševali. Najprej smo se šli raziskovalce. Skupaj smo poiskali vse lokalne pridelovalce prehranskih izdelkov na našem koncu. Seveda nam je pri tem pomagal Šapko. Tako smo ugotovili, da imamo na voljo:



- domač krompir
- domačo moko
- domača jajca iz ekološke reje
- domače mesne izdelke
- domač nasad malin

In kaj je iz tega nastalo? Odlično testo za njoke! Zamesili smo ga po receptu, ki ga najdete na naslednji strani.

Pogovarjali pa smo se tudi, s čim jih najraje jemo? Ker je bilo okusov več, smo se odločili, da jih izberemo in ponudimo več krožnikov. Tako smo oblikovali Šapkov meni, prilagojen letnemu času. V jeseni bomo ponujali njoke s svežimi »čjšpami«, pozimi njoke z ocvirki, spomladi njoke s »panceto« in regratom in poleti njoke z malinami/gozdnimi sadeži.



RECEPT

Šapkovci njoki



Za testo potrebujemo:
1 kg kuhanega krompirja
2 domači jajci

500 g moke (pol ostre, pol navadne)
sol

Kuhan krompir olupimo, stremo, potresemo z moko, na sredini naredimo jamico ter dodamo jajci in sol. Vse skupaj zgnetemo v testo, ki ne sme biti pretrdo. Testo oblikujemo v njoke in jih kuhamo v slanem kropu. Kuhani so, ko priplavajo na vrh.





DODATKI K NJOKOM

Šapkovi njoki s čjšpami

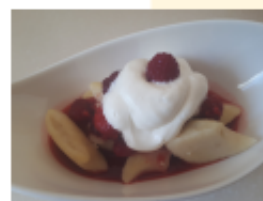
Testo zrežemo na manjše koščke. Le-te sploščimo, na sredino dodamo svežo 'čjšpo', žličko sladkorja s cimetom in jih med rokami zvaljamo v okrogel njok. Kuhamo jih v slanem kropu toliko časa, dokler ne priplavajo na vrh. Prelijemo jih z domačimi drobtinami pocvrtimi na maslu.



Šapkovi njoki z malinami

Testo razvaljamo v kače, ki jih poševno režemo v manjše njokce. Skuhamo jih v slanem kropu.

Maline damo v lonec, jih posujemo z žlico sladkorja, dodamo tri žlice vode in na hitro prevremo. Omako prelijemo po njokih, okrasimo s stepeno sladko smetano.



Šapkovi njoki z ocvirki

Testo razvaljamo v kače, ki jih poševno režemo v manjše njokce. Skuhamo jih v slanem kropu.

Ocvirke na hitro pocvremo v ponvi in jih prelijemo po njokih.



Šapkovi njoki s slanino in regratom

Testo razvaljamo v kače, ki jih poševno režemo v manjše njokce. Skuhamo jih v slanem kropu.

Slanino narežemo na tanke rezine in jih popečemo. Popečene prelijemo z žlico balzamičnega kisa, dodamo očiščen regrat in prelijemo po njokih.



JESEN

Šapkov njok krožnik

Njoki s "čjšpami"



Preplet odličnega krompirjevega testa s sočno brkinsko čjšpo.

V jesenski ponudbi po receptu skupine učencev, ki je sodelovala v projektu 'Moj kraj moj chef 2021'!

Od vsakega prodanega krožnika bomo 1 EUR namenili v šolski sklad Osnovne šole Toneta Tomšiča Knežak.



POLETJE

Šapkov njok krožnik

Njoki z
malinami



Nemogoče je mogoče! Odlični njoki s toplim prelivom iz malin, obogateni s sladko smetano.

V poletni ponudbi po receptu skupine učencev, ki je sodelovala v projektu 'Moj kraj moj chef 2021'!

Od vsakega prodanega krožnika bomo 1 EUR namenili v šolski sklad Osnovne šole Toneta Tomšiča Knežak.

ZIMA

Šapkov njok krožnik

Njoki z ocvirki



Ko nas zima pogreje! Odlični njoki s slastnimi domačimi ocvirki!

V zimski ponudbi po receptu skupine učencev, ki je sodelovala v projektu 'Moj kraj moj chef 2021'!

Od vsakega prodanega krožnika bomo 1 EUR namenili v šolski sklad Osnovne šole Toneta Tomšiča Knežak.

POMLAD

Šapkov njok krožnik

Njoki z regratom in "panceto"



Ko zadiši po pomladi! Odlični njoki s popečeno "panceto", balzamičnim kisom in svežim regratom.

V spomladanski ponudbi po receptu skupine učencev, ki je sodelovala v projektu 'Moj kraj moj chef 2021'!

Od vsakega prodanega krožnika bomo 1 EUR namenili v šolski sklad Osnovne šole Toneta Tomšiča Knežak.

slastno

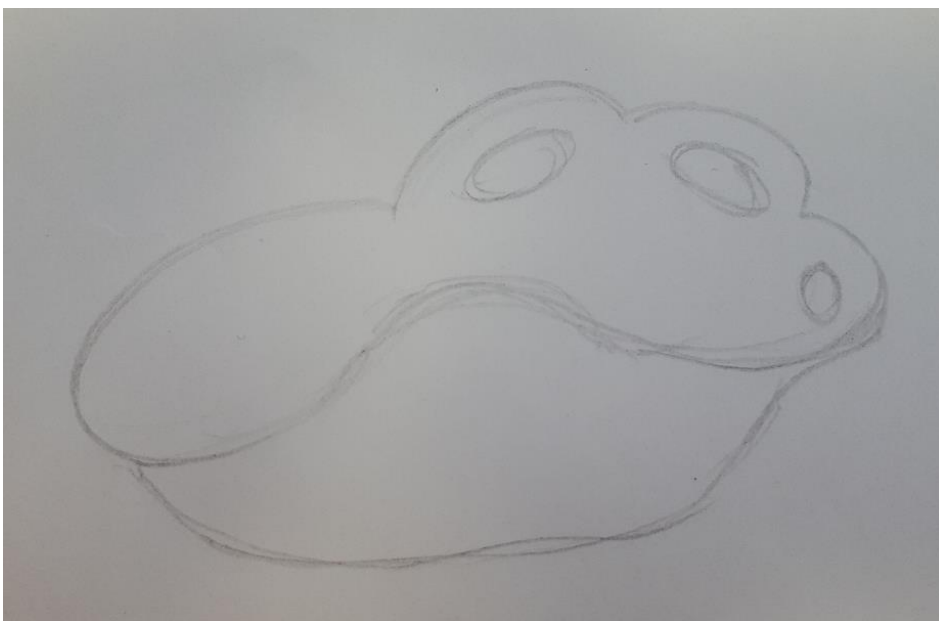
5.2. ŠAPKOV KROŽNIK

Ker je pomembno kako in na čem je hrana servirana smo si zamislili tudi keramični krožnik v obliki medvedove šape. Predvidevali smo, da ga bomo po naši skici oblikovali v lončarni Čarobnica, vendar nas zaradi zahtevanih ukrepov ta naloga še čaka.

Narisali smo skico našega izvirnega krožnika:



Otroški krožnik s Šapkom



Skodelica v obliki šapke

6. MREŽENJE IN TRŽENJE

6.1. PROIZVAJALCI SESTAVIN ŠAPKOVIH NJOKOV

Šapko se je sprehodil po 'beumu kamnu' in potrkal na vrata naslednjih dobaviteljev lokalnih proizvajalcev, ki bi z nami sodelovali in nam pomagali uresničiti idejo Šapkovih njokov:

- **Moka**
Mlinarstvo MLIN NEMEC, Nemeč Bogdan s.p.
<https://uzivajlokalno.si/ponudba/mlin-nemec/>
- **Slanina, ocvirki**
Mesarstvo Kaluža, Kaluža Stanko s.p.
- **Krompir**
Mežnarija, Branko Dekleva
<http://www.sadjarji.eu/ponudnik/meznarija/>
- **“Čjšpe”**
Sadjarska kmetija Šuštarjevi
<http://www.sadjarji.eu/ponudnik/sadjarska-kmetija-sustarjevi/>
- **Gozdni sadeži, jagode, maline in jajca**
Gregor Slavec - nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji
<https://www.zadomace.si/ponudniki/kmetija-slavec/>

IN

- **Servirni krožnik:**
 - Lončarna Čarobnica
<https://www.facebook.com/loncarna.carobnica>
 - VDC Koper, enota Ilirska Bistrica
<http://vdckoper.si/>

6.2. PONUDNIKI ŠAPKOVIH NJOKOV

Šapkove njoke bi postregli v lokalnih restavracijah:

- GOSTIŠČE MAŠUN, MITJA BOLČINA S.P. - Mašun
<http://www.masun.si/>



- Turistična kmetija Pri Požarju - Bač
<http://www.tk-pozar.si/>
- Gostilna Skok - Bač
<http://www.gostilna-skok.com/>
- Okrepčevalnica in pizzerija Zala, Andraž Zgonc s.p. - Knežak
<https://dobregostilne.si/pizzeria-zala-knezak>
- Gostilna pri Matetu – Ilirska Bistrica
<https://gostilna-primatetu.si/>
- Gostilna Škorpion – Ilirska Bistrica
<http://www.skorpion.si>
- Gostilna in pizzerija Tomex – Ilirska Bistrica
<https://www.malcajt.com/notranjsko-kraska/ilirska-bistrica/gostilna-in-pizzeria-triglav.html>
- Gostilna KA-RA - Pivka
<https://www.gostilna-kara.si/>
- Pizzeria Herman – Pivka
<https://pizzeria-herman.com/en/pizza-place-herman/>
- Gostilna Sušelj Marta Sušelj s.p. – Pivka
<https://www.mojagostilna.com/gostilna-suselj>
- Gostilna pri Marti, Janja Grželj s.p. – Pivka
<https://www.mojagostilna.com/okrepcevalnica-marta>
- Park vojaške zgodovine Pivka – Kantina Pivka
<https://www.parkvojaskezgodovine.si/en/>
<https://www.parkvojaskezgodovine.si/kantina-pivka/>
- Grad Prestranek – Prestranek
<https://www.gradprestranek.si/>

6.3. TISK

Pri pripravi in tisku reklam, listkov za na mize, plakatov, vabil, pogodb, bo Šapku pomagal še:

- DSI avdio, Simon Doles s.p.





POGODBA

med učenci Osnovne šole
Toneta Tomšiča Knežak
in

Zastopnik gostišča s to pogodbo potrjujem, da bomo od vsakega prodanega krožnika namenili 1 EUR v šolski sklad Osnovne šole Toneta Tomšiča Knežak.

Prav tako se obvezujem, da bomo Šapkov njoke pripravljali po dogovorjenem receptu.

Kraj in datum:

Podpis:

Šapkov njok krožnik

7. OGLAŠEVANJE

Da se bo za Šapkov njok krožnik razvedelo po naši okolici, ga bomo oglaševali na:

- oglasnih plakatih pred lokali,
- spletnih straneh:
 - naše šole (www.os-knezak.si),
 - občine Ilirska Bistrica (www.ilirska-bistrica.si),
 - občine Pivka (<https://www.pivka.si/>)
 - KD Tuščak Bač (www.kd-tuscak.si),
 - Krajevna skupnost Knežak (www.knezak.si),
 - Krajevna skupnost Bač
 - Krajevna skupnost Šembije
 - Gostišč, ki bodo ponujala naše njoke
- na facebooku ...,

Z lokalnimi dobavitelji in gostinskimi ponudniki bomo podpisali neformalno pogodbo, s katero se bodo zavezali, da se Šapkove njoke pripravlja po našem predlaganem receptu in od vsakega prodanega krožnika namenili 1 evro za šolski sklad OŠ Knežak.

Vsak konec meseca bi lokalni ponudniki izkupiček, namenjen šolskemu skladu, nakazali na TRR SI56 0123 8603 0653 021.



8. ZAKLJUČEK

Z našim Šapkom – kuharskim chefom, smo zelo zadovoljni, saj smo nadaljevali delo skupine iz leta 2019 in ga še nadgradili. Izhajajoč iz že obstoječega lika smo tako ustvarili produkt, ki je sicer preprost, a okusen, domač, lokalen, na kratko – »njokast«. Z našo domiselnostjo in vzpodbudo mentoric, smo spoznali, da lahko tradicionalno jed na privlačen način predstavimo skozi mlade oči.

9. VIRI

- Ustni viri (stari starši, starši, mentorji, starejši krajan, lokalni pridelovalci)
- Splet
- Foto arhiv šole

Vabljeni na
»beu kamn«
na odlične NJOKE!

