

OŠ dr. Janeza Mencingerja
Savska 10
4264 Bohinjska Bistrica

BOHINJSKI ŽGANCI

turistična naloga



Avtorice: *Manca Arh, 9.a*
Eva Mišmaš, 9.a
Mateja Urh, 9.a

Mentorici: *Urška Repinc*
Pavlina Zorman

Bohinjska Bistrica, januar 2008

PODATKI O NALOGI IN TURISTIČNI TRŽNICI

ŠOLA: O.Š.dr. Janeza Mencingerja Bohinjska Bistrica
Savska 10
4264 Bohinjska Bistrica

Tel.: 045770000

NASLOV: **Bohinjski žganci**

AVTORICE : Iza Lucija Korošec , 9.b
Eva Mišmaš, 9.a
Mateja Urh, 9.a

SODELUJOČI NA TURISTIČNI TRŽNICI: Manca Arh
Katja Cesar
Maja Gorišek
Žiga Grm
Iza Lucija Korošec
Eva Mišmaš
Mateja Urh

MENTORICI: Urška Repinc, univ. dipl. bibliotekar
Pavlina Zorman, predm. uč. biologije in gospodinjstva

STROKOVNA SODELOVKA: Jana Vilman Proje

Bohinjska Bistrica, januar 2008

KAZALO

ZAHVALA.....	4
POVZETEK.....	4
ABSTRACT	4
UVOD	5
PRAVI BOHINJSKI ŽGANCI	6
METODE NAŠEGA DELA	7
KORUZA TRDINKA	7
OPRAVILA S KORUZO.....	9
SAJENJE.....	9
SPRAVLJANJE KORUZE	9
»MAJENJE« KORUZE	10
ROFKANJE IN SUŠENJE KORUZE	11
KORUZA V MLINU	12
ŠKODLJIVCI KORUZE.....	13
KORUZNI ŽGANCI, RECEPT	14
UPORABA KORUZNEGA PERJA, SLAME.....	14
KORUZA ZA NAŠO ŠOLO.....	15
KORUZNI ŽGANCI NA NAŠIH JEDILNIKI (ANKETA).....	16
ŽGANCI NA TURISTIČNIH PRIREDITVAH	17

ZAHVALA

Iskreno se zahvaljujemo vsem, ki so nam pomagali, da je lahko nastala naša naloga. Hvala predvsem g. Jani Vilman, ki nam je pomagala pri oblikovanju idej za turistične spominke in izgled tržnice in da je bila pripravljena izdelke tudi oblikovati in izdelati in nas Ob naših srečanjih nas je marsičesa novega naučila.

Hvala tudi našim sogovornicam, ki »so z žganci gor rasle«: Tončki Mišmaš in Minki Sodja; lastniku mlina v Stari Fužini Antonu Zupancu –Urbančevemu, gostilničarki Tončki Mihovčevi, ki nam je tudi obljubila žgance za turistično tržnico.

Ob nastajanju tega projekta smo jih srečale še več, ki so nam s svojimi spomini in z zamislimi pripomogli pri oblikovanju naloge in uresničitvi ideje naše turistične tržnice.

POVZETEK

Bohinjski žganci, tradicionalna bohinjska jed, so narejeni iz bohinjske koruze trdinke. Tako koruzo smo lani nasadili in pridelali na njivi za našo šolo. V nalogi ugotavljamo, koliko so taki žganci še prisotni na naših jedilnikih. Kot zdrava, ekološko pridelana hrana, značilna za Bohinj, so zanimivi tudi za turiste. Toda, ali jih v Bohinju lahko naročijo, če si jih zaželi? Jim znamo to jed nevsiljivo predstaviti? Prav bi bilo, da bi jih bilo več v gostinski ponudbi. Zato pa bi bilo v Bohinju potrebno več njiv s koruzo trdinko, da bi imeli več moke za žgance. Druge dele koruze, predvsem perje, so naši predniki uporabljali za izdelavo različnih uporabnih izdelkov: pernice, cekarji, copati... Danes bi jih – modernizirane – lahko ponudili kot turistične spominke.

Prikazovanje opravil povezanih s pridelovanjem koruze prav tako lahko popestri turistično ponudbo Bohinja.

MANJKA KONKRETNA REŠITEV

Ključne besede: bohinjski žganci, koruza trdinka, Bohinj, turistični spominki

ABSTRACT

Bohinjski žganci, traditional Bohinj food, are made from special Bohinj maize, called trdinka. We planted and cropped this type of maize on the field behind our school.

In this assignment we tried to find out how much this food is still present on our menu.

As healthy, ecological acceptable, traditional Bohinj food, it is interesting for Bohinj visitors. But can tourists order »žganci« anywhere in Bohinj, if they wish? Can we prudently offer them to our visitors?

It would be good, if »žganci« were more present in tourist offer.

For that purpose we would need more fields with Bohinj maize to get more flour necessary for »žganci«.

Other parts of maize, mainly plumage, our forefathers used for workmanship of different products.

Today we could use them – modernized – as souvenirs.

Representation of traditional events connected to yield of the maize can also improve tourist offer.

Key words: bohinjski žganci, maze trdinka, Bohinj, souvenirs

*Žgančke mu bom skuhova,
z ocvirki zabeliva,
ko bo ocvirke dol pobrav,
še mlekca bom doliva...
(Iz slovenske narodne)*

UVOD

Naša naloga je rezultat več dejavnikov in morda naključij, oziroma dejavnosti, ki so bile konec prejšnjega leta in začetek tega organizirane na naši šoli. Za našo šolo smo spomladi posadili njivo s koruzo. Nekaterim se je to zdelo čudno. Dejali so, da bi morda več imeli od krompirja.



Slika 1 : Njiva s koruzo trdinko za našo šolo

Na prvi pogled je morda to res nenavadno, ampak ta koruza ni katerakoli koruza, temveč prava bohinjska koruza trdinka, iz katere se naredijo pravi domači bohinjski žganci. S takimi žganci so se v času naših dedkov in babic prehranjevali tako v dolini kot tudi planšarji v planinah. Predvsem v Zgornji bohinjski dolini je bilo njiv s koruzo trdinko veliko, saj so bili žganci iz te moke osnovna vsakodnevna hrana.

Tudi danes še marsikdo rad take žgance uvrsti na svoj jedilnik, vendar le občasno, saj je take moke le še malo. Kar seveda pomeni, da je tudi njiv s tako koruzo malo.

Nekateri obiskovalci Bohinja te dobre bohinjske žgance poznajo in si jih tudi želijo ob obisku Bohinja privoščiti. Kje v Bohinju jih sploh lahko naročijo? Jih morda lahko dobijo le ob posebnih priložnostih?

S tem projektom želimo prispevati k temu, da bi bolj sistematično sadili bohinjsko koruzo in s tem izboljšali ponudbo izvernih domačih jedi.

Tako bomo v nalogi opisale vse dogodke, ki so se odvijali na njivi: od sajenja, pletve do pobiranja in ličkanja koruze.

Opisale bomo, kako so ta opravila in dogodki potekali včasih. Poskusile bomo ugotoviti, zakaj je njiv s tako koruzo zdaj tako malo.

V nadaljevanju pa bomo ugotavljale, kje žgance iz take koruze še pripravljajo, kje jih je mogoče naročiti in ali so morda možnosti, da bi se ponudba te jedi izboljšala.

Ugotavljale bomo tudi, ali se iz posameznih delov koruze da narediti še kaj, kar bi služilo kot turistični spominek. Iz zrn lahko nastanejo umetniški predmeti; npr. nakit in slike. Posušeni koruzni laski ali svila so v čaju ali zmleti v prah najbolj zdravilen del koruze. Odvajajo vodo iz telesa, lajšajo boleznī sečil, revmatizem in pomagajo pri hujšanju.

Povedale bomo, kako je uspel pridelek na njivi za našo šolo.

Predvsem pa bomo poskusile ugotoviti, kje bi bilo najprimerneje ponuditi to jed turistom in drugim obiskovalcem in kaj bi jim ob tem lahko še ponudili.

PRAVI BOHINJSKI ŽGANCI

Žganci so bili včasih glavna bohinja hrana, najpogosteje s sladkim¹ mlekom. Na pomembnost te jedi kaže rek, ki se je ohranil iz tistih časov, napisan v narečju: *Žganc na waže, kamôr pokaže.*² (Cvetek, 1987, str.133). Mi danes ta stavek že težko razumemo, pomeni pa, da se na človeku že od daleč vidi, če je zaužil dovolj oziroma pravo mero te hrane.

Pravi bohinja žganci so narejeni iz koruze trdinke bohinja – to je avtohtone vrste koruze, ki uspeva predvsem v Zgornji bohinja dolini. Storži koruze se od drugih vrst razlikujejo predvsem po barvi, ki je temnejša, rdečkasta, bakrena, pisana. Prav tako se po barvi razlikuje tudi moka, narejena iz te koruze.

Iz pripovedovanja vemo, da je včasih v Bohinju bilo veliko njiv s tako koruzo. Ker taka vrsta koruze ne obrodi bogato, so jo zamenjale bolj donosne vrste koruz oziroma druge poljščine.

Eden od razlogov je tudi ta, da so se zelo spremenile navade prehranjevanja. Morda tudi pri nekaterih ni bil cenjen malo bolj grob sestav moke pridobljene iz take koruze.

Kolikor vemo take koruze niso nikoli gnojili z umetnimi gnojili. Tudi zdaj mislimo, da jo gojijo samo taki pridelovalci, ki cenijo kvaliteto prehrane, pridobljeno brez umetnih dodatkov. V današnjem času pa je lahko taka hrana del zelo cenjene turistične ponudbe.

Saj vemo, da mnogo ljudi povprašuje po izvornih domačih jedeh pridobljenih na ekološko prijazen način. Zapiše o tem, kako turisti v Bohinju iščejo bohinja žgance in kako jih nekateri potem priporočajo tudi drugim, smo našle na internetu.

V septembru je bil v Bohinju spet tradicionalni kravji bal. To je ena od prireditiv, na katerih bohinja žgance lahko naročimo. Vendar jih je na omenjeni prireditvi že zgodaj zmanjkalo. Po pripovedovanju je bilo tako tudi v preteklih letih. Verjetno je eden od razlogov ta, da je do ustrezne moke danes težko priti.

Me mislimo, da bi bilo dobro za nas Bohinjce kot tudi za turiste in ostale obiskovalce Bohinja dobrodošlo, da se taka koruza v Bohinju ohrani, prideluje v večji meri in da tudi najde svoj prostor v turistični gostinski ponudbi.

Iz koruze so naše babice znale izdelovati razne praktične izdelke. Nekatero od nas smo videle praktične cekarje spletene iz koruznega perja in nato lepo okrašene z naravnimi barvili.

Poskusile bomo najti ženske, ki to še znajo napraviti.

¹Sladkim, neskisanim

² Žganci ne lažejo, kamor pokažejo.

Predpostavljamo, da so zanimivosti običajev povezanih s pridelovanjem koruze, zanimive tudi za turiste in lahko na nek način postanejo vpletene v turistično ponudbo. Turistični spominki osnovani na podlagi neke zanimive tradicije kraja so, če so privlačno oblikovani, lahko zelo zanimiva turistična ponudba.

METODE NAŠEGA DELA

- Iskale smo ustrezno literaturo o koruzi trdinki.
- Našle smo nekaj ljudi, ki so se včasih ukvarjali s pridelovanjem te koruze in opravile z njimi intervju, na podlagi katerega smo potem lahko opisale opravila v zvezi s pridelovanjem koruze ter s tem povezane običaje.
- Anketirale smo učence naše šole, da bi izvedele, koliko so žganci še prisotni v naši prehrani. Zdi se nam prav, da hrano, ki jo ponujamo turistom dobro pozamo tudi sami – domačini.
- Opazovale in opisale bomo dogodke na njivi za našo šolo: sajenje, pletva, pobiranje, ličkanje koruze...
- Na osnovi vsega zbranega bomo pripravile zamisel, kako bi ponudile prave bohinjske žgance na prijeten način. V zvezi s tem smo obiskale domačo gostilno, ki stoji v bližini mlina, ki melje tako moko.
- Poskusile smo se domisliti še kakšnega zanimivega izdelka iz koruze, ki bi ga lahko ponujali turistom za spomin na prijeten obrok hrane v Bohinju; po drugi strani pa je tak izdelek lahko reklama za to jed.
- Ugotavljale smo, kako bi žgance in spremljevalne izdelke lahko tržili in o tem seznanile »subjekte« v našem kraju, ki bi po našem mnenju imeli interes za oživitev ponudbe bohinjskih žgancev obiskovalcem Bohinja in seveda tudi domačinom.

KORUZA TRDINKA

Koruzo so tako kot druge kulturne rastline pred Evropejci poznali ameriški staroselci, jo pridelovali in se z njo hranili. Koruza je bila sveta rastlina Majev in mehiških Indijancev, poznana Inkom in Aztekom, torej ljudstvom, ki slovijo po visoki civilizacijski stopnji že v predkolumbovski dobi. Z odbiranjem in setvijo semen najboljših rastlin koruze ter naravnim križanjem s samoraslimi sorodniki se je razvijala kulturna rastlina, prednica današnje koruze. Po Kolumbovem odkritju Amerike l. 1492 je bila koruza med prvimi rastlinami, ki so jo sprejeli na evropsko celino, od koder se je iz Španije razširila proti severu in vzhodu. V 17. stoletju so jo verjetno Turki zanesli v naše kraje, zato ni presenetljivo, da se je koruze držalo ime turščica³. Da se je koruza hitreje širila, so bili kmetje v fevdalnem obdobju oproščeni plačila desetine. Kmetje so skrbno obdelovali koruzna polja in se veselili toplih jesenskih dni, ki so pomenili več žgancev, v nekaterih drugih krajih pa več polente. (Kocjan, A., 1999)

V šestdesetih letih prejšnjega stoletja se je koruza dobro udomačila. V glavnem so sejali domače sorte, zvrsti trdinka, med katere spada tudi Bohinjka.

³ V Bohinju rečemo turšca



Slika 2 : Značilne barve bohinjske koruze

Ostale znane zvrsti so še Koroška in Dolenjska hitrica, Štajerski dvanajsterec, Ječmenka, Beltinska in Meltiška trdinka, činkvantin na Primorskem. Pridelek zrnja pri teh zvrsteh je 1 do 1,5 t/ha. Kasnejši prodor ameriških, nemških in nizozemskih hibridov, ki imajo večji donos, je eden od razlogov za manjšo uporabo domačih semen.

Sorte trdinke so pri nas razširjene v goratem in gričevnatem svetu

Seme domačih sort je shranjeno na Biotehniški fakulteti, kjer tudi skrbijo za njegovo vzdrževanje in obnavljanje.

Za primerjavo lahko zapišemo, da je poprečen pridelek koruze v zadnjih letih okoli 7 t/ha. Nekatera zrnja pa dajo tudi od 8 – 10 t/ha.

Glede na to dejstvo smo lahko veseli, da se še najdejo pridelovalci, ki sadijo domačo sorto koruze (Bohinjko), ker cenijo tudi kvaliteto, ki se je ohranila pred kvaliteto, ki jo ponujajo moderni hibridi.

Raziskava prof. Ludvika Rozmana je pokazala, da je bilo v letih od 1986 – 1989 v Bohinju 16 pridelovalcev domače koruze. Do danes pa se je število teh pridelovalcev razpolovilo ali še zmanjšalo.

Koruzna trdinka se od ostalih zvrsti razlikuje po obliki storža, zrna in kemični sestavi. Nekaj ostalih zvrsti: zobanka, poltrdinka, pokovka, sladkorka, škrobnata, voščenska in plevnata koruza. Plevnata koruza je gospodarsko nepomembna, v zrnih zobanke je večinoma škrob; kakovostnejše z večjo vsebnostjo beljakovin so trdinke, med njimi bohinjka.

Dokazano je, da obstoja večja odpornost trdink proti nizkim temperaturam v primerjavi z zobankami.

Koruzna je simbol moči, obilja in miru. Še nekaj besednih zvez, v katerih se pojavlja koruza: Pravimo, naj ne vrže puške v koruzo, kdor želi biti vztrajen in pogumen. Življenje na koruzi pa lahko pomeni isto kot živeti v zunajzakonski zvezi. To pa zato, ker sta ležala na blazini napolnjeni s koruznim perjem.

OPRAVILA S KORUZO

SAJENJE

Koruzo se običajno sadi v sredini maja. Če je bilo lepo vreme, so jo sadili med godom sv. Marka in godom sv. Florjana – to je med 25.4. in 4.5, oziroma po sv. Juriju. Na primerno pripravljene njivi zarišejo rise – ponavadi vzdolžno po njivi – s posebnimi grabljami. To so grablje, ki imajo na eni strani gostejše zobe; s temi začrtajo rise za koruzo, na drugi strani so zobje redkejši, ta del služi za sajenje krompirja. Da koruza lepo uspeva, jo je v času rasti potrebno dvakrat opleti.

Koruzo ima šopast koreninski sistem. Steblo je sestavljeno iz členkov in medčlenkov, znotraj izpolnjeno s strženom.

Ko je koruza zrasla do pol metra, je bilo treba obtrgati zarastke (»otroke«) in jo razredčiti, če so po pomoti posejali več semen skupaj. Koruza je visoka od 0,5 do 4 m; trdinka je med nižjimi. Suličaste liste ima široke in veliko daljše kot druga žita.

Koruzo je enodomna rastlina. Cvetovi so združeni v socvetja, moški v metlico, ženski v storž. Na rastlini se oblikujejo en do trije storži. Storž je sestavljen iz gobaste notranjosti in zrn, ki so razporejeni v vrste.

Ob godu sv. Marjete mora imeti koruza cvet; če ga ima, pomeni, da bo lepo dozorela. Storži koruze trdinke so lahko dvobarvni.. Na storžih se je pojavljala bolezen, ki so jo imenovali«črna noga»; snet.



Slika 3 : »Koruzna snet« - bolezen koruze

Take storže so sežgali, da se bolezen ni širila.

Zrnje koruze je lahko temno rdeče, rjavordeče, pisano (sivo, oker), rumeno ali oranžno.

SPRAVLJANJE KORUZE

Koruzo običajno pobirajo v sredini oktobra.

Koruzo so poželi in jo zložili na kupe. Ko je bila vsa požeta in zložena, so šli od kupa do kupa in odtrgali storže (pri nas so jim rekli čijci), ki so jih z jerbasi znosili na voz. Ta je bil

pregrnjen s platnenimi rjuhami, ki so sicer služile za nošnjo sena. Ob strani voza so najprej postavili pokonci večje storže, v sredino pa nametali vse ostale.

Doma so storže zložili na skedenj ali kak drug prostor, kjer so se zvečer zbrali k majenju.

Med 1. svetovno vojno so v Bohinju že avgusta nabrali toliko zrelih storžev, da so jih posušili in zmleli v moko.

Ker je zdaj njiv s koruzo zelo malo, so le-ta toliko bolj izpostavljena ptičem. Predvsem vrani jo zelo radi zobajo. Zato na poljih poznamo strašila; nekaj jih lahko vidimo še danes. Včasih so ptiče pobijali tudi lovci. Danes nekateri na koruzne storže natikajo plastične steklenice, da jih obvarujejo pred škodljivci. Poleg ptic veliko škode na koruznih poljih naredi jazbec.

»MAJENJE« KORUZE

Ličkanje⁴ koruze sodi v vrsto kmečkih del, pri katerih si sosedje in drugi vaščani med seboj pomagajo.



Slika 4 : Kmečke žene so tudi pomagale majiti koruzo

Včasih so revnejši ljudje, ki niso imeli svojih njiv, hodili majit v zameno za koruzo.

V navadi je tudi bilo, da so otroci, ki so se odselili v druge kraje, hodili domov majiti koruzo.

Pri koruzi pa ni bilo cenjeno samo zrnje, ampak so pridelovalci koristno porabili tudi vse perje. Z njim so polnili posteljne vzglavnike, predvsem za dojenčke. Danes bi lahko rekli, da iz njih izdelujejo bio ležišča. Iz perja so izdelovali tudi lepe cekarje, ki so jih nato še lepo okrasili z naravnimi barvili. Danes to spretnost obvlada le še malokdo. Iz perja so znali spletati tudi uporabne copate in predpražnike. V ostalih primerih so posušeno perje porabili za krmljenje krav. Perje so primešali senu.

Koruzo so majili na hlevu ali v hiši. Ker so majili enkrat pri enem in nato pri drugem; je to trajalo en teden ali tudi več – odvisno od velikosti vasi. Tisti, ki so majili, so posedli okoli velikega kupa koruznih storžev. Sedeli so na priložnostno narejenih klopeh, stolčkih, pručkah. Vsi se tega opravila spominjajo kot zelo prijetnega družabnega dogodka. Majiti koruzo pomeni, da so storžem koruze odtrgali perje, pustili so dva ali tri. Če sta bila dovolj močna, je bilo dovolj dva.. To perje, ki je ostalo na storžih, je bilo potrebno, da so lahko spletali lepe kite koruze. Kite iz perja so običajno spletali posebej za to delo izurjeni moški. Ločili so slabo perje od lepega. Lepo je bilo za izdelavo različnih izdelkov in polnjenje pernic, slabše pa je pojedla živina.

⁴ V Bohinju rečemo majenje

Kite koruz so se potem sušile na balkonih hiš, na kozolcih ali drugih gospodarskih poslopih. Bile so lep okras marsikateri domačiji. Še danes je pogled na kite koruz, ki se sušijo, razveseljiv.



Slika 5: Sušenje koruze v zunanji učilnici za našo šolo

Kup koruze, ki so jo majili, je velikokrat tako velik, da se na začetku niso videli tisti, ki so sedeli eden nasproti drugemu. Drugače je bilo potem, ko se je kup zmanjšal.

Med delom so si pripovedovali zgodbe, peli ljudske pesmi, pripovedovali so tudi vice in se obmetavali s perjem. Najbolj izkušena in spretna kmetica je storže spletala v kite. Tiste storže, ki niso bili dovolj lepi ali niso imeli trdnega perja, so metali na poseben kup. Rekli so jim odletavci. Porabili so jih za krmo živine.

Po končanem opravilu so imeli dobro malico. Velikokrat je bila to zeljnata solata zabeljena z zaseko. Zaseki so lahko dodali tenko narezano šunko. Velikokrat so gospodinje postregle tudi s flancati⁵ ali potico ali miškami⁶. Pili so čaj ali jabolčnik (mošt).

Med predvsem pa po majenju so ponavadi tudi zaplesali, saj se je med majevci ponavadi našel kdo, ki je znal igrati na harmoniko sicer so pa koga povabili.

ROFKANJE IN SUŠENJE KORUZE

Kasneje v jeseni je prišlo na vrsto rofkanje koruze. To pomeni odstraniti koruzno zrnje od storža.. Po Sloveniji so to opravljali na različne načine. V Bohinju v ta namen uporabljajo posebno orodje, ki mu pravimo rofkovec.

⁵ ocvrto pecivo iz razvaljanega testa, navadno pravokotne oblike

⁶ ocvrto pecivo iz kvašenega testa



Slika 6: *Rofkovec*

To se je delalo v hiši ponavadi ob kmečki peči. Na tla so pognili noševno rjuho⁷, nanjo prinesli koruzne storže. Rofkali so predvsem starejši – stari starši, stari strici in tete in otroci. Tudi to opravilo živi v očeh naših pripovedovalk kot zelo prijetno. Otrokom so starši s posebnim šilom odstranili vsako drugo vrsto zrnja, da so tudi oni lahko rofkali. Nabrano zrnje koruze so potem prereševali in dali sušiti na kmečko peč. Tam se je počasi sušilo. Nekateri so sušili koruzo tudi pod pečjo, če je bila peč narejena tako, da je tudi tam imela prostor. Za ta namen so izdelali posebne predale na kolesih, v katerih se je koruza sušila. Tako osušeno zrnje je bilo potem primerno za mletje. Še prej so koruzo zreševali, da so odstranili pleve. Sušenje koruznega zrnja naj bi bilo zaključeno najkasneje do božiča, ko je bilo treba hišo lepo urediti za praznike.

Koruzo so spravili v skrinjo, v kateri so hranili tudi rž, pšenico in ječmen.. Največji delež v skrinji je predstavljala koruza.

Slabo koruzo so dajali prašičem.

KORUZA V MLINU

Koruzo je potrebno, da je pripravljena za kuho žgancev, prej še zmleti. Mlin v Stari Fužini je eden redkih, ki še deluje. Bil je še Čučkov mlin v Spodnji dolini, pa ga je zadnje neurje odneslo. Ta mlin stoji ob Planšarskem muzeju v Stari Fužini; želja muzeja je, da se mlin ohrani, ker bi bil zanimiv za obiskovalce in turiste.

Lastnik mlina, kjer je tudi zadnja žaga venecialka na vodni pogon, je Anton Zupanc iz Stare Fužine. Delo v mlinu in na žagi je v tej družini že dolgoletna tradicija.

Tako nam Anton opiše, da je najboljša moka z belega kamna. Le-ta je še ohranjen, vendar ne dela.

⁷ Posebne kvalitetne rjuhe, narejene predvsem za prenašanje sena



Slika 7 : Mlinski kamen

Pove, da so včasih največ mleli koruzo trdinko. Saj so bili žganci ob zelju in ocvirkih glavna jed. Leta 1939 jih je pri njih jedel tudi Tito.

Po pripovedovanju Antona Zupanca ima trdinka okroglo črno-rdečkasto zrnje. Meni, da najbolje uspeva na poljih od Stare Fužine do Srednje vasi. V Spodnji dolini že drugače uspeva; na Koprivniku sploh ni uspevala. Po Studorom in v Stari Fužini je bila bolj rdeča in temnejša kot tista v Jereki.

Za seme je najboljša tista trdinka, če je okoli storža dvanajst vrst zrnja, s štirinajstimi je bila pa še boljša.

Poznavalci koruze in žgancev pravijo, da je trdinka odlična. Žganci iz nje so sladki. Na vprašanje, zakaj jih danes v Bohinju skoraj ni več, pravi, da imajo pač podobno usodo kot bohinjsko mleko, katerega zbrana količina v mlekarni tudi ni primerljiva s tisto izpred let. Tisti redki, ki še pridelujejo trdinko, tudi obupujejo, ker skoraj vso pojedjo ptiči, predvsem vrane in šoje. Včasih je bilo koruznih polj toliko, da se tisto, kar so pojedli ptiči, ni veliko poznalo. Zdaj pa so redke njive s trdinko tako izpostavljene, da je ta problem res velik.

Tisti ljubitelji žgancev, ki še pridelujejo trdinko, se znajdejo po svoje. Nekateri na storže natikajo plastične steklenice, da jih ptiči ne bi dosegli. S tem pa je veliko dela. Vendar pa, tako pripoveduje pridelovalka iz Srednje vasi, le tako lahko obvaruje pridelek. Veliko škode na koruznih poljih napravi tudi jazbec.

ŠKODLJIVCI KORUZE

Za zaščito pred škodljivci so včasih izdelovali strašila in na palice pritrjevali kovinske predmete, ki so ropotali, ko je pihal veter. Danes pridejo za zaščito prav tudi raztegljive nogavice (najlonke), gosto tkane vrečke in pločevinke, ki jih nataknejo na storže.

Koruzo so v mlin nesli v posebnih usnjenih vrečah, ki so služile le za nošnjo koruze v mlin in moke nazaj domov. Kasneje so služile še za hranjenje moke. Mlinar si je od moke, ki jo je zmlél, vzel merico. Ta je bila od mlina do mlina različna; nekje večja, nekje manjša. Najbolj običajno plačilo za mletje je v tem mlinu še vedno desetina pridelka tako kot je bilo v času Marije Terezije.

Od časov ko je bil ta mlin še sodoben in je bilo dela v njem res veliko, se je mnogo spremenilo. Mlin in žaga sta postala del kulturne dediščine.

Ta pa je mnogokrat in tudi v tem primeru, zanimiva za turiste.

Vsi v družini Zupanc si želijo, da bi se tradicija mlina in žage nadaljevala; za kaj takega pa je potreben interes širše skupnosti. Tako je Občina Bohinj pričela postopek za razglasitev hiše z žago in mlinom za kulturni spomenik lokalnega pomena. In bo na ta način »zgodovina šla naprej« kot pravi Anton in kot bi radi mi vsi.

KORUZNI ŽGANCI, RECEPT

Vse gospodinje, ki znajo skuhati žgance, pripovedujejo, da jih kuhajo vedno v isti posodi. To je železna ali lončena posoda; v planinah pa na ognjišču in tudi po hišah, dokler so ognjišča še imeli.

V posodo nalijejo vodo, jo osolijo. Ko voda zavre, dajo vanjo koruzno moko v obliki kepe. Na vrhu z žlico oblikujejo križ. Potem skoraj vso vodo odlijejo. Samo praksa kuhanja da pravi občutek, koliko vode je potrebno odliti, da je ravno prav. Nato je treba na manjšem ognju žgance mešati in popekati.

Recept izgleda zelo preprost; pa vendar so žganci včasih ali drugod boljši.

Kepo moke, ki so jo dale v vrelo vodo, so gospodinje trikrat prekrižale in na sredini prebodle do dna z vilicami, ki so bile lesene ali železne. Žgance so mešali z vevnico. To je lesena, polkrožna žlica, ki je služila predvsem za mero moke in mešanje. Z njo so tudi prekrižale kepo moke. Prekrižati se ne sme takoj, ampak šele čez nekaj časa, da se moka ne razsuje.

Mešati se mora začeti od zgoraj in postopno naprej.

Voda, v kateri se kuhajo žganci, se imenuje odlijač. V odlijač so revni ljudje dali skuto in to jedli z žganci, če niso imeli mleka.

Otrokom je mati iz žgancev naredila svaljek, ki so ga imenovali »žgančk«.

Žgance so jedli s sladkim ali kislim mlekom; kisló repo ali kislim zeljem; ocvrtim jajcem - taki žganci so bili posebna poslastica za može, ki so težko in trdo delali.

V Bohinju koruzne moke niso presejali, ampak so jo pustili z otrobi. Ti so ponavadi plavali na mleku, zato veliko otrok žgancev ni maralo.

Iz koruzne moke so pekli tudi koruzni kruh. Bogati so moko bohinjske koruze mešali z rženo ali pšenično moko.

Iz moke pa niso kuhali le žgancev, ampak tudi močnik oziroma podmet⁸. Jedli so tudi podmet s skuto, ki se je vsem zdel odličén.

Žgance so včasih jedli vsak dan. Za prve žgance so čijce pobrali in nesli koruzo v mlin že med gospodnicama.

UPORABA KORUZNEGA PERJA, SLAME

Včasih so koruzno perje uporabljali za copate in cekarje. Med vojno so jih ženske pletle za partizanske bolnišnice. Znotraj so copate obložile z blagom. Iz perja so izdelovali tudi vzglavnike in ležišča, predvsem za otroke. Ležišče je bilo iz platna, napolnjeno s perjem. Na zgornji strani vreče, ki je služila za ležišče, je bila odprtina v velikosti dlani, ki je služila za

⁸ gostljata jed iz moke in vode

rahljananje ležišča. Skozi to odprtino so dali roko in premešali oziroma premaknili koruzno perje.

Koruzno slamo so uporabljali za zaščito mladega sadnega drevja. Koruzno slamo so ovili okoli drevesa in tako drevje zaščitili pred zajci in srnadjo.



Slika 7: Lepo obarvan cekar iz koruznega perja

KORUZA ZA NAŠO ŠOLO

Konec maja smo posadili koruzo za našo njivo. Seme smo dobili od pridelovalca koruze iz vasi Studor. Sodelovali so učenci višjih razredov pri naravoslovnih predmetih. Ko je prišel primeren čas – to je bilo v juniju, smo koruzo okopali in opleli. V času druge pletve, v juliju, učencev ni bilo več na šoli, koruzo so opleli učitelji in učiteljice naše šole. Koruza ni bila veliko plevelna, tudi zato ne ker ni bila nič gnojena.

Koruzo smo pobrali z njive na lep jesenski dan 1. oktobra. Pri tem opravilu so sodelovali učenci osmih razredov na t.i. tehniškem dnevu. Isti dan smo koruzo pred našo zunanjo učilnico tudi omajili. Medse smo povabili kmečke ženske iz vasi Studor, ki so tega opravila vajene že iz svojih mladih let. Ko smo tako sedeli okrog kupa koruze, so nam najprej povedale, kako se moramo lotiti dela, potem pa pripovedovale, kako so včasih majili ob jesenskih večerih.

Pridelek koruze je lepo uspel. Res koruze ni bilo veliko; kar je je bilo, je pa bila lepa. Njive namreč nismo popolnoma nič gnojili; naslednje leto nameravamo gnojiti samo s hlevskim gnojem.

Koruzo se je sušila v zunanji učilnici, ki je lepo zračna, a pokrita.

Zdaj je že čas za rofkanje koruze. Potem bomo nesli koruzo zmlet v mlin.

Moko bomo porabili za en obrok žgancev pri eni šolski malici. Saj je tudi želja šole, da se s to tradicionalno jedjo seznanijo učenci in učitelji naše šole. Tudi me se strinjamo, da hrano, ki jo ponujamo turistom, domačini dobro poznamo.

Iz te moke bomo s pomočjo gostilničrke Mihovčove Tončke pripravili tudi žgance za turistično tržnico.

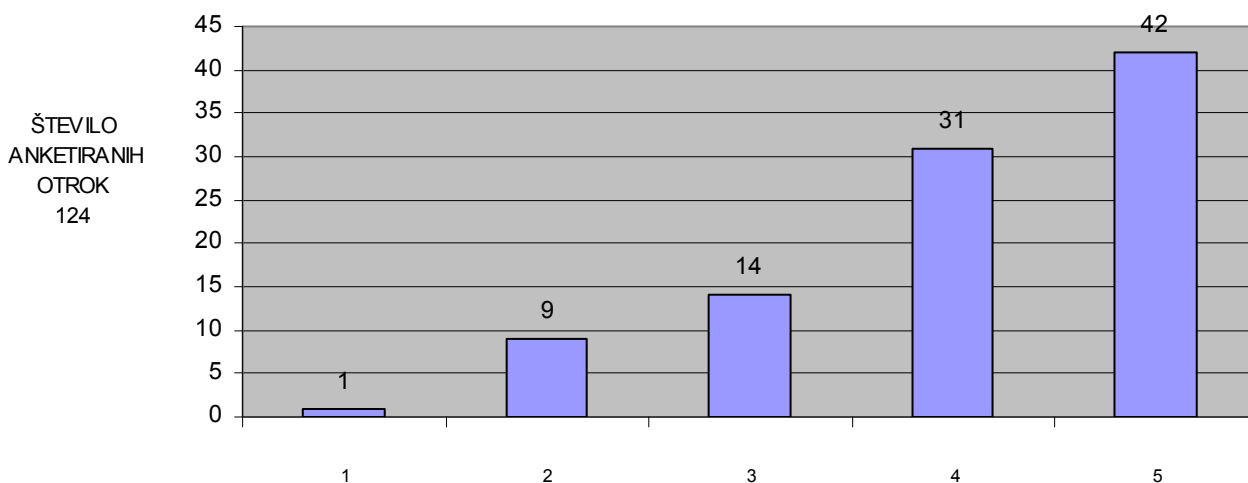
KORUZNI ŽGANCI NA NAŠIH JEDILNIKIH (ANKETA)

Da bi ugotovili, koliko sploh še poznamo to jed in ali se kdaj znajde na naših jedilnikih, smo med učenci šole izvedli anketo.

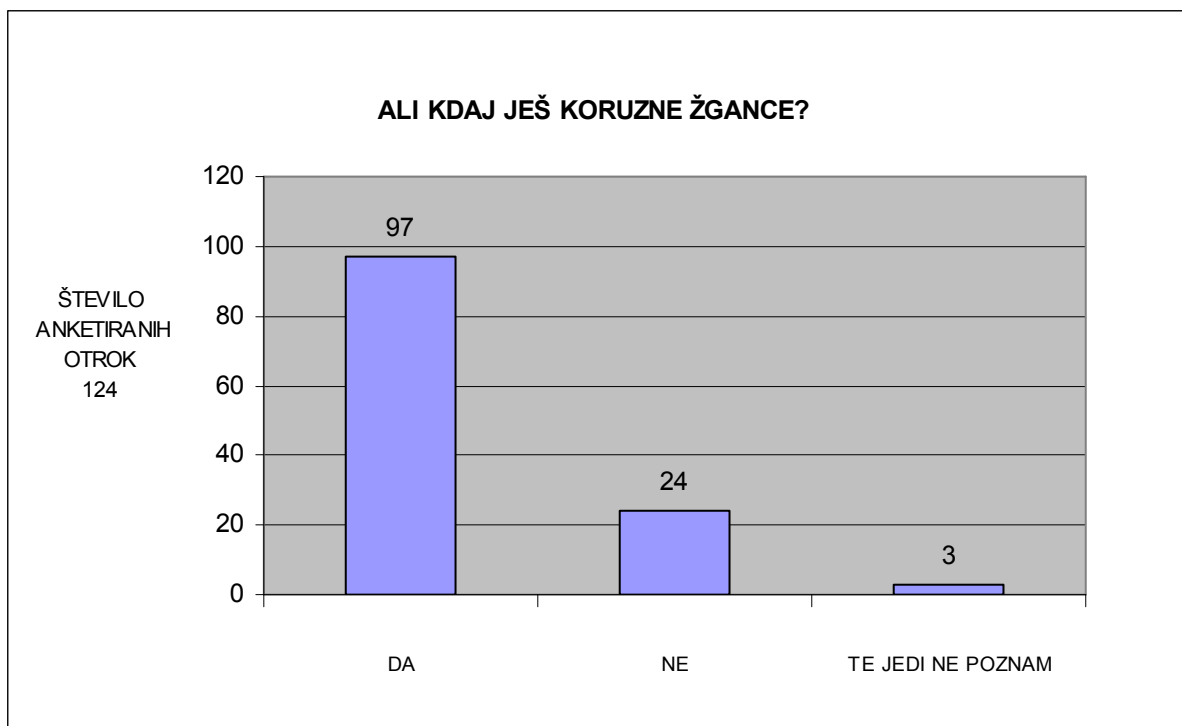
Z njeno pomočjo smo želele ugotoviti, če učenci to jed sploh poznajo in uživajo; kako pogosto jo uživajo in če jim je všeč njen okus. Povprašale smo tudi, če so si žgance morda kdaj privoščili na kateri izmed turističnih prireditev.

Ugotovile smo, da ima približno tri četrtine učencev bolj ali manj pogosto na svojih jedilnikih žgance. Od tega je več kot pol učencev ocenilo to jed z najvišjima ocenama (4 ali 5), le eden pa z najslabšo (1).

ALI SE TI ZDIJO DOBRI, OCENI JIH OD 1-5



OCENJEVANJE ŽGANCEV GLEDE NA KVALITETO



ŽGANCİ NA TURISTIČNIH PRIREDITVAH

Ženske, ki kuhajo in pečejo žgance na prireditvah, so že precej v letih. To so ženske, ki so »z žganci zrasle gor«. Veseli smo lahko, da so sploh še pripravljene sodelovati. Več kot toliko pa od njih res ne moremo pričakovati. Mladih interesentk ali interesentov pa ni. Če se najdejo taki, ki bi bili pripravljene sodelovati, je pa spet problem, kako jih plačati na zakonito pravi način.

Na zadnjem Kravjem balu je žgancev zmanjkalo popoldne ob šestih, kar je v primerjavi s prejšnjimi leti dobro. Želja turističnih delavcev je, da bi žganci v turistični ponudbi bili še bolj prisotni. Torej glavni problem zaenkrat ni pomanjkanje same moke, ampak to, da jo je mogoče kupiti le »na črno«.

Če bi se dalo koruzo oziroma koruzno moko registrirati brez zapletenih birokratskih in finančnih zahtev, bi jo verjetno tudi kdo že »uradno« prodajal.

Prav bi bilo, da bi kdo tako dejavnost (pridelavo koruze za prodajo moke) spodbujal oziroma pomagal zainteresiranim s praviimi informacijami, subvencijami...

Hoteli, restavracije in gostilne domačih bohinjjskih žgancev ne ponujajo; so nekatere svetle izjeme. To je Planšar v Stari Fužini; lokal je odprt poleti in ga nameravajo zapreti, pri Mihovcu v Stari Fužini in na Rupi v Srednji vasi ter pri Erlahu pa lahko dobiš žgance po naročilu. Poleti pa postrežejo z žganci tudi na nekaterih še aktivnih bohinjjskih planinah. Verjetno tam tudi najbolj teknejo.

NAŠI ZAKLJUČKI

Organizatorji takih prireditev so enotnega mnenja, da so domači žganci premalo prisotni v gostinski ponudbi našega kraja. Vzrokov za tako stanje je več in so take narave, da jih je težko odpraviti. Torej razlog ni samo ta, da je koruzne moke premalo.

Sicer pa organizatorji prireditev poskrbijo, da so žganci prisotni vsaj na večjih turističnih prireditvah. V letu 2007 so jih imeli v ponudbi na dveh prireditvah in sicer na Srečanju objezerskih krajev in na Kravjem balu.

Srečanje objezerskih krajev je vsakoletno srečanje turističnih društev, ki tako spoznavajo kraje po Sloveniji. To je bila primerna priložnost za ponudbo domačih žgancev in tudi domače bohinjske zaseke.

Na Kravjem balu so žganci že tradicionalna ponudba in jih obiskovalci pričakujejo, zato se jih vedno proda veliko; vse kar so jih kmečke ženske pripravljene skuhati. Več kot toliko pa jih je težko zagotoviti. Mnogi obiskovalci pa si na tej prireditvi žgancev res želijo.

Zakaj pa je težko doseči, da bi bilo ponudbe žgancev več?

Prvi problem je, da se prave domače moke ne da kupiti z računom. Nihče pa »ne krši rad Opažamo, da obstoja velika pripravljenost, da bi žganci dobili ustrezno mesto v turistični ponudbi. Tako je tudi vodja turističnih prireditev pri Turističnem društvu pokazal interes za to. Pripravljen je npr. sodelovati pri izdelavi katalogov, v katerih bi imeli svoje mesto ponudniki žgancev oziroma tablic, ki bi označevale gostilne s tako ponudbo.

MUZEJ...

V času nastajanja naše naloge smo ugotovili, da tudi Muzej v Bohinju na svoj način skrbi, da tradicija pridelovanja naše koruze in izdelovanja žgancev ne bi zamrla.

Tako v mesecu oktobru organizirajo prikaz majenja koruze v Oplenovi hiši pod Studorom, ki ga lahko obišejo turisti in domačini. Oplenova hiša je ohranjena stara hiša (zdaj muzej), ki ima še črno kuhinjo in je pod spomeniškim varstvom. Tja pridejo majit predvsem starejše kmetice izpod Studorja in tudi iz drugih vasi Zgornje bohinjske doline – prav te gospe, ki so prišle pomagat majit tudi k nam za šolo na že prej opisani tehniški dan.

Ob pripovedovanju mlinarja Toneta Zupanca

Mlin, v Stari Fužini, ki smo ga že prej omenjali, stoji prav ob gostilni Mihovc, v kateri lahko žgance naročimo, če svojo željo prej najavimo. Tone je pripovedoval, da si je skupina nemških turistov želela ogledati, kako melje koruzo v mlinu. Iz tako zmlete moke pa jim je potem gostilničarka Mihovčeva Tončka skuhalo žgance. Tako z ogledom mlina kot z žganci so bili omenjeni turisti zelo zadovoljni.

Menimo, da bi bilo prav, če bi se taki dogodki odvijali bolj organizirano. S primernim oglaševanjem in več sodelovanja zainteresiranih bi prav gotovo privabili veliko obiskovalcev. Zanimivo je, da v bližini omenjenega mlina in gostilne Mihovc stoji tudi Planšarski muzej.

Za turiste in druge obiskovalce bi bila primerna tudi trgovinica, v kateri bi si obiskovalci lahko kaj kupili v spomin na prijetni dogodek: morda nekaj moke, morda spominček narejen iz zrnja ali perja koruze ali pa posoda iz kakršne so zaužili žgance, morda pa samo nekaj zrn koruze v značilnih barvah bohinjske trdinke – primerno zavutih.

Če bi res prišlo do takega sodelovanja, smo prepričani, da bi se tudi našel kdo, ki bi se bolj »resno« ukvarjal s pridelovanjem koruze, saj bi vedel, kam jo bo lahko prodal.

Morda bi poleg omenjene bila primerna tudi kaka druga lokacija; npr ob Bohinjskem jezeru; vendar se nam zdi zelo primerna ta v Stari Fužini; prav zaradi bližine mlina in gostile in tudi zato, ker je omenjena gostilna stara in domača – prav primerna tudi za tako tradicionalno jed kot so žganci.

Seveda pa je odvisno tudi od drugih morda zainteresiranih ponudnikov. Morda bi kdo, ki se ukvarja s kmečkim turizmom v svojo ponudbo vključil tudi žgance – ali še bolje: kar na kmetiji, ki bi pridelovala koruzo, bi lahko ponujali tudi žgance.

Prav gotovo je marsikdo že pomislil na kaj takega, pa so ga od idej odvrnile mnoge administrativne ovire; najbolj očitna je npr. že prej omenjena, s katero se srečujejo tudi organizatorji turističnih prireditev, da je zaenkrat mogoče kupiti moko le »na črno«.

NAŠA VIZIJA TURISTIČNE PONUDBE ŽGANCEV IN SPREMLJEVALNIH IZDELKOV

Vemo, da obstajajo načrti za t.i. oživitev vaškega jedra v Stari Fužini, ki naj bi bilo realizirano po l. 2010. V samem jedru so tudi : gostilna Mihovc, mlin Antona Zupanca, in Planšarski muzej. Naša predstava je, da bi si turisti lahko ogledali mlin, ki melje moko, v gostilni bi si privoščili žgance. V trgovinici, ki bi bila del muzeja ali mlina pa kupili spominek in bohinjsko moko... Skupine turistov bi lahko vodili na organizirane obiske teh treh stvari; posamezni obiskovalci pa bi si seveda lahko poljubno izbrali vse našteto ali samo tisti del, ki njih zanima. Vendar pa naj ne bi čakali do leta 2010. Žgance lahko gostilna Mihovc pripravlja že prej. Mlin tudi melje že zdaj, vendar pred predvideno obnovo ni primeren za množične ogledе. Za nakup izdelkov bi lahko našli prostor v sosednem muzeju.

Če bi to zaživel, bi se gotovo našel tudi pridelovalec koruze, ki bi jo bolj sistematično prideloval tudi za prodajo.

Društvo za ohranjanje podeželja, s katerim smo v času nastajanja naloge navezali stik, je pripravljeno pri tem pomagati.

Ugotovile smo, da si vsi, s katerimi smo navezale stik želijo, da bohinjski žganci dobijo pravo mesto v bohinjski turistični ponudbo, mesto, ki jim gre.

Vendar smo mnenja, da manjka usklajenega delovanja in povezave med posamezniki oz. organizacijami, ki bi morale sodelovati, da bi prišlo do uspešne uresničitve ideje.

Torej, če bi nekdo namensko gojil koruzo, bi bilo dovolj moke, gostilna bi žgance laže uvrstila v svoj jedilnik.

Želimo si, da bi svoj kamenček v mozaiku te dejavnosti prispevala tudi naša naloga in naša tržnica z žganci in spremljevalnimi spominki.

NAŠE IDEJE ZA IZGLED NA TURISTIČNI TRŽNICI –tega ni treba najbrž

Na koncu naj opišemo, kako si predstavljamo izgled ponudbe žgancev na turistični tržnici, spremljevalnega oglasnega gradiva, ki bi vabil na obisk omenjenih dogodkov in predmetov (spominkov), ki bi jih obiskovalci ob tem lahko kupili.

BLAGOVNA ZNAMKA »BOHINJSKI ŽGANCI«

Bohinjski žganci niso polenta in še manj različica instant koruznih žgancev. Po okusu jim niso podobni niti žganci in navadne koruzne moke.

Žganci so bili včasih glavna bohinjska hrana, najpogosteje s »ta sladkim« mlekom in kot je opisal že Valvasor napisal, so bili prebivalci Bohinja zdravi in krepki ljudje, preprostih običajev, nepokvarjeni ter pokončne, grobe toda poštene čudi.

Bohinjci pa imamo v povezavi z žganci tudi svoj pregovor ali rek: *Žga:nc na wa:že, ka:mr pokaže* (žganci ne lažejo kamor pokažejo), kar se navezuje na simboliko koruze, ki pomeni moč, obilje in mir.

Stari ljudje pa so verjeli tudi v vražo o beli koruzi: Če so na njivi (teh pa je bilo včasih veliko) našli belo koruzo med ostalimi (podobno kot pri ljudeh in živalih albinizem), je to pomenilo nevesto. Dekle, ki ga je našlo, bo tisto leto postalo nevesta.

Bohinjski žganci so avtohtona bohinjska jed, skuhani iz grobo mletih celih zrn koruze trdinke, ki raste na njivah od Stare Fužine do Studorja. Že sama koruza je nekaj posebnega. Njena zrna so temno rdeče do rumeno obarvana, najbolje pa uspeva brez umetnih gnojil. Kuhanje žgancev je poseben obred. Kuhajo se v kotličku nad ognjem, v današnjem času pa v vedno istem črnem loncu. Še vedno se v kepo moke naredi križ, »tako, po ta starem« ter jih meša z vevnco. Najboljši so, če jih cela družina z lesenimi žlicami je iz ene sklede.

Bohinjski žganci so med Slovenci poznani, vendar si jih ne morejo privoščiti, saj jih na menijih bohinjskih gostiln ni. Možno jih je dobiti le po naročilu, njihova kvaliteta in izvor koruzne moke pa je vprašljiv. Edina možnost za pokušino pravih bohinjskih žgancev je na tradicionalni prireditvi Kravji bal.

Z našo nalogo in novo blagovno znamko »Bohinjski žganci« bi radi avtohtono bohinjsko jed približali Slovencem in ponesli njen sloves ter bogastvo domačega okusa po celem svetu. Skušali bomo ustvariti blagovno znamko z dediščinsko razsežnostjo in jo s pomočjo različnih organizacij in posameznikov promovirali kot turistično znamenitost Bohinja.

Celostna podoba blagovne znamke bo temeljila na tradiciji in avtentičnosti.

Pod blagovno znamko »Bohinjski žganci« bi radi ponudili celostno ponudbo žgancev, od zrnja do mize, ter zraven ponudili še sodobne in uporabne spremljevalne izdelke (promocijske izdelke in turistične spominke).

Oblikovali bomo celostno grafično podobo blagovne znamke in izdelkov.

Osnova celotne podobe bo logotip, nadgrajen z likovnim motivom, ki se bosta pojavljala na vseh izdelkih in vizualno zaključila celotno zgodbo blagovne znamke.

Spremljevalni izdelki oziroma turistični spominke bodo sodobno oblikovani uporabni izdelki. Poleg same ponudbe in postrežbe žgancev na domačen način v posebej za to opremljenem ambientu, bi radi ponudili tudi izdelke, ki jih lahko obiskovalci, gostje, kupijo za spomin. V kolekcijo izdelkov pod blagovno znamko »Bohinjski žganci«, bomo vključili kulinarčne izdelke povezane z žganci: koruzno zrnje, koruzno moko, koruzne laske. Poleg bomo ponudili še izdelke, ki jih potrebujemo pri kuhi in postrežbi žgancev: sklede, skodelice, lesene žlice, prte, prtčke, podstavke, vzglavnike in cekarje iz koruznega ličja.

Blagovna znamka z izdelki in ponudbo bo nadgradnja projekta obnove vaškega jedra Stare Fužine, kjer stojijo planšarski muzej, gostilna in mlin. S tem bo vaško jedro pridobilo namembnost in kvalitetno celovito ponudbo, ki bo povezala posamezne objekte in dejavnosti.

Celoten prodajni program bo na voljo v posebni vitrini v enem izmed objektov (trgovini s spominki, muzeju, gostilni ali mlinu) oziroma na stojnici v bližini gostilne in mlina. Bistvenega pomena je, da kolekcije ne razdvajamo, saj je tržno zanimiva le kot celota.

Obiskovalci bodo lahko kupili koruzo v zrnju, jo odnesli v mlin, kjer jo bo mlinar zmlél in nato jim bodo iz prinešene moke v gostilni skuhal žgance. Med pripravo si bodo

lahko izmenjali zgodbe s kuharico ali si ogledali muzej ali pa poklepetali v prijetnem ambientu dekoriranem na temo žgancev in domačnosti. Nato si bodo za spomin lahko kupili še izdelek in prodajnega asortimana spominkov.

Z blagovno znamko in trženjem bi radi ustvarili turistično zanimivost. Ne le s samo ponudbo žgancev in izdelkov, ki jih gostje lahko kupijo, temveč s celotno izkušnjo. Obiskovalcem bi radi ponudili zgodbo naše blagovne znamke. Želimo, da bi žgance doživeli, ne le okusili.

OBLIKOVANJE PODOBE BLAGOVNE ZNAMKE

Celostna grafična podoba podjetja ali blagovne znamke je skupek oblikovnih pravil in določil, ki zagotavljajo enotno vizualno pojavljanje na različnih aplikacijah in medijih. Upoštevanje, uresničevanje in negovanje kvalitetno oblikovane celostne grafične podobe, blagovni znamki zagotavlja prepoznavnost, hkrati pa izžareva dejavnosti, vrednote in vizije.

V sklopu oblikovanja celostne grafične podobe smo se osredotočili na oblikovanje logotipa oziroma zaščitnega znaka, likovnega motiva, embalaže z informacijo o izdelku in letaka.

Celostna podoba blagovne znamke bo temeljila na likovnem motivu, ki bo oblikovan na temo bohinijske koruze. Sam motiv bo enostaven in bo vzbudil takojšnjo asociacijo na avtohtono koruzo, kulinariko, dodatno pa tudi na dediščino, etnologijo in tradicijo. Vizualna podoba bo sodobna, všečna, a hkrati pristna in domača.

Grafično podobo bo zaključeval skrbno oblikovan zaščitni znak – logotip, s sloganom ki opozarja na avtohtono bohinijsko jed in je povezan z življenjem bohinjcev.

Embalaža izdelkov bo likovno zaključena z motivom in logotipom, narejena iz naravnih materialov. Končna podoba in dodana vrednost izdelkov bo združena na pripetem listku z informacijami o izdelku.

Celotno zgodbo in informacije o koruzi, jedeh in spremljevalni ponudbi bomo združili v letaku oziroma informativni zloženki.

Logotip

Logotip je prepoznavni znak in je del celostne podobe. Logotip je osnovni prepoznavni element katerega vsakdo opazi. Predstavlja prvi in najpogostejši stik z javnostjo, na osnovi katerega se nezavedno ustvarja mnenje - imidž.

Vizualno mora biti usklajen z zgodbo celotne blagovne znamke.

Pri oblikovanju logotipa smo se osredotočili na temeljna sporočila, ki jih želimo podati: da logotip predstavlja avtohtono bohinijsko sorto koruze »bohinijsko turšco«, katera je povezana z življenjem Bohinjcev in domačo kulinariko.

Likovni motiv

Likovni motiv se bo pojavil na vseh spremljevalnih izdelkih in promocijskem materialu. Služil bo kot osnova vizualne podobe izdelkov in bo podpora logotipu pri likovni podobi celotne kolekcije.

Oblikovan je na temo bohinske koruze, njenih značilnosti, posebnosti, pridelave in uporabe. Sam motiv je enostaven in vzbudi takojšnjo asociacijo na koruzo, kulinariko, dodatno pa tudi na dediščino, etnologijo in tradicijo. Vizualna podoba je sodobna, všečna, a hkrati pristna in domača.

Embalaža in informacije o izdelku

Oblikovanje embalaže za turistične spominke zahteva resen pristop. Vizualna podoba mora biti jasna, preprosta in vabljiva. Spominjati mora na zgodbo in promovirati izdelek, katerega predstavlja. Forma mora združevati zaščitno funkcijo, darilno embalažo in informativno sporočilo.

Embalaža mora biti funkcionalna. Omogočeno mora biti večkratno odpiranje, zagotovljena konstantna oblika, vpogled v vsebino, odporna na udarce in pogosto otipavanje.

Vizualna podoba embalaže mora biti domača, všečna, iz naravnih materialov in povezana z vsebino.

Celostna podoba embalaže vsebuje tudi spremno besedilo. Običajno so to informativni lističi manjših dimenzij, ki pripomorejo k dovršenemu izgledu izdelka in vsebujejo pomembne informacije o samem izdelku ter zgodbo predmetov, ki se navezuje na izhodiščno temo. Dodani so tudi pridobljeni certifikati in znaki kakovosti.

Poznavanje zgodbe o nastanku izdelka je pomemben faktor pri odločitvi za nakup, saj s to informacijo izdelek pridobi dodano vrednost. Izdelek ni več le všečen predmet, temveč postane darilo, o katerem povemo zgodbo.

Samo besedilo mora biti kratko, jedrnato in vsebinsko bogato, napisano v domačem jeziku in prevedeno v vsaj en svetovni tuj jezik.

Letak (informativna zloženka)

Letak oziroma informativna zloženka je predvsem sredstvo za oglaševanje, promocijo in vir informacij o določenih izdelkih, ponudbi, zanimivosti.

Ima zelo pomembno nalogo, saj predstavlja prvo informacijo o našem izdelku

Sama podoba mora biti vizualno zanimiva in podkrepljena s tekstom, ki pritegne, da v prejemniku vzbudi radovednost in željo videti, kupiti ali okusiti predstavljeno.

Letak skuša informirati o krajevni kulinariki in z njo o turistični zanimivosti in možnosti celotnega doživetja zgodbe povezane z jedjo in postrežbo.

Na njem so celotne informacije povezane z bohinskimi žganci. Predstavljena je celotna ponudba od možnosti nakupa zrnja do mletja v mlinu, ogleda muzeja in kuhe žgancev ter opisa ambienta v katerem jih postrežejo. Omenjeni so tudi izdelki, ki so naprodaj v okviru kolekcije turističnih spominkov.

Letak je zložen na poseben način, ko se dokončno razpre, pa v njem najdete značilna obarvana koruzna zrna.

OBLIKOVANJE KOLEKCIJE TURISTIČNIH SPOMINKOV

Spominkarstvo se je razvilo iz tradicije obdarovanja, ki je izhajala iz vsakdanjega življenja, šeg in navad, sama spominkarska dejavnost pa je bila tesno povezana s sejmi in romanji v svete kraje.

Spominčki so bili predvsem religiozni predmeti, podobice, amuleti, izdelki iz medu, lectarski srčki s posvetilom, ovratne rute. Sprva so jih romarji prinašali domov kot odpustke domačim, ki se poti niso udeležili, kasneje pa kot spomin na tuje kraje, ki so jih obiskali.

Dobre kvalitetne spominke zaznamujejo pristnost, izvornost in prepoznavnost. Namen spominka je spominjati tuje turiste na doživetja in kraje, predstaviti kulturo, način življenja, stanje, bogastvo in napredek neke dežele, domačine pa osvestiti o kulturni dediščini in lastnostih domačih krajev. Turistične spominke lahko razdelimo na izdelke s področja domače in umetnostne obrti (rokodelski izdelki), ki so kot taki nosilci rokodelske dediščine naroda, na posnetke, kopije zgodovinskih predmetov, likovna dela, izdelke sodobnega in industrijskega oblikovanja, ter na kulinarične izdelke.

S pojmom spominka je močno povezan koncept avtentičnosti. Avtentičnost kot tisti, ki izvira od avtorja; pristen, izviren, pravi in verodostojen (SSKJ).

Turisti se vse bolj izogibajo nakupu izdelkov za spomin brez uporabne vrednosti. Vse bolj cenijo avtentičnost, lokalne korenine, z občutkom za skupnost in preprostost. Iščejo stvari, katere bi sami ali njihovi najdražji uporabljali in ob njih povedali zgodbo.

Turisti menijo, da je spominek edinstven, če ni produkt masovne proizvodnje, če je povezan z neko zgodbo in če ga ni možno kupiti nikjer drugje. Avtentičnost opredeljuje tudi način izdelave ali obdelave, predvsem ročno delo, ter kulturna in zgodovinska skladnost, pri čemer mora biti dizajn povezan z zgodovino dotičnega kraja.

Obenem morajo biti izdelki primerni za serijsko proizvodnjo, cenovno dostopni in tržno zanimivi. Pomemben poudarek je na funkcionalnosti in likovni kompoziciji.

Spremljevalni izdelki oziroma turistični spominke bodo sodobno oblikovani uporabni izdelki. Poleg same ponudbe in postrežbe žgancev na domačen način v posebej za to opremljenem ambientu, bi radi ponudili tudi izdelke, ki jih lahko obiskovalci, gostje, kupijo za spomin. V kolekcijo izdelkov pod blagovno znamko »Bohinjski žganci«, bomo vključili kulinarične izdelke povezane z žganci: koruzno zrnje, koruzno moko, koruzne laske, s poudarkom na domačih produktih pridobljenih na ekološko prijazen način.

Poleg bomo ponudili še izdelke, ki jih potrebujemo pri kuhi in postrežbi žgancev: sklede, skodelice, lesene žlice, prte, prtčke, podstavke, vzglavnike in cekarje iz koruznega ličja.

Že naše babice so iz koruze znale izdelovati razne praktične izdelke. Poznani so praktični cekarji spleteni iz koruznega perja in nato lepo okrašeni z naravnimi barvili.

Iz zrn lahko nastanejo umetniški predmeti; npr. nakit in slike. Posušeni koruzni laski ali svila so v čaju ali zmleti v prah najbolj zdravilen del koruze. Odvajajo vodo iz telesa, lajšajo boleznine sečil, revmatizem in pomagajo pri hujšanju.

Kulinarični (spominki) izdelki

Kot kulinarične izdelke/spominke smo se odločili ponuditi koruzo v zrnju, koruzno moko in čaj iz koruznih laskov. Poudarek je na ekološko pridelani koruzi, vrhunski kvaliteti ter zdravi prehrani.

Namenjeni niso le turistom, ampak tudi domačinom. Izdelki bodo pakirani v papirnate vrečke in vstavljeni v darilno platneno embalažo, ki bo zavezana s trakom, na katerem bo visel informativni listič z informacijami o izdelku.

Koruza v zrnju bo namenjena obiskovalcem, ki bi radi doživeli mletje koruze v mlinu in kulinaričnim sladokuscem, ki bi ekološko pridelano koruzo radi zmleli v moko tik pred uporabo.

Koruzna moka, grobo mleta iz celih koruznih zrn bo na voljo vsem turistom, domačinom in sladokuscem. V primerni embalaži je primerna za darilo ali lastno uporabo.

Posušeni koruzni laski ali svila so v čaju ali zmleti v prah najbolj zdravilen del koruze. Odvajajo vodo iz telesa, lajšajo boleznine sečil, revmatizem in pomagajo pri hujšanju. Ravno tako bodo pakirani v primerni embalaži z informativnim lističem.

V prihodnosti bi bilo smotrno razmisliti tudi o ponudbi kulinaričnih prilog k žgancem s poudarkom na domačih bohinjskih proizvodih. Poleg bi lahko ponudili ekološko pridelano mleko, kislo mleko repo in zelje.

Spremljevalni izdelki

Spremljevalni izdelki so namenjeni obiskovalcem, ki si po zaključku celotne zgodbe in pokušine žgancev želijo kupiti izdelek za spomin na doživetje ali za svoje najdražje.

Kot spominke bomo ponudili sodobno oblikovane izdelke povezane s postrežbo žgancev ter izdelke iz odpadnih delov koruze.

Sklede, skledice, lesene žlice, prti, prtički, predpasnik gostilničarke, podstavki iz ličja, vzglavniki z ličjem zaključujejo celotno podobo lepo pogrnjene mize. Gostom bomo omogočili, da si tudi za domov lahko kupijo enako skodelico iz katere so jedli v gostilni. Izdelke odlikuje sodoben, všečen preprost design z likovnim motivom, ki se na različne načine pojavi na celotni kolekciji izdelkov.

Slede in skledice za žgance niso običajne, ampak imajo zavihan rob, ob katerega se obriše žlico, ko zajemamo iz skupne skledice. Okrašene so z likovnim motivom, ki se pojavlja na vseh izdelkih.

Žganci so še boljši, če jih jemo z leseno žlico. Ta mora biti globlja in ne kuhalnica. Okrašena je z vžganim motivom.

Prti, prtički, prevleke za vzglavnike in sedežne blazine so iz platna, potiskane z likovnim motivom.

PRODAJNI PROSTOR IN POSTREŽBA ŽGANCEV

Primeren prodajni prostor izdelkov pod blagovno znamko »Bohinjski žganci« je vaško jedro v Stari Fužini, kjer stojijo Planšarski muzej, Gostilna Mihovc in mlin Antona Zupanca.

Naša predstava je, da bi si turisti lahko ogledali mlin, ki melje moko, ter planšarski muzej, v gostilni bi si privoščili žgance.

V okviru muzeja ali mlina je predvidena tudi trgovina s spominki. Opremljena bi morala biti kot domačna, stara prodajalna kjer bi se obiskovalci počutili prijetno in bi imeli občutek, da so del tradicije in preteklega časa. Naravno, prijetno, majhno s starimi skrinjami, s kombinacijo temnega lesa in kamna, poudarjeno z malimi lučkami in prijetno rumeno svetlobo.

Vendar pa je izvedba obnove vaškega jedra planirana za leto 2010, zato je potrebno že danes umestiti prodajni kotiček z izdelki v ambient. Najbolj primeren bi bil v veži gostilne Mihovc. Izdelki bi bili razstavljeni v posebni omari – stojnici ali stari skrinji. Bistvo je, da je celotna kolekcija predstavljena skupaj. Posamezno bi lahko npr. v prostorih TD prodajali le kulinarčne izdelke, ki so že poznani in iskani.

V gostilni Mihovc bi žgance postregli v posebej za to opremljenem ambientu, da bi se gostje počutili kot v domači, stari bohinjski kuhinji s pridihom sedanjosti. Žgance bi postregli v skledah in s pogrinjki ter prtom iz kolekcije, z lesenimi žlicami.

PREDSTAVITEV NA TRŽNICI V OKVIRU RAZISKOVALNE NALOGE OD ZRNA DO MIZE

V okviru turistične naloge bodo bohinjski žganci in spremljevalni izdelki predstavljeni na tržnici.

Stojnice so tipske in za vse enake, zato smo se odločili, da jo je potrebno vizualno preoblikovati in s samo podobo stojnice pritegniti obiskovalce.

Stojnica bo obložena s kuliso, ki bo predstavljala tipičen del bohinjske hiše z gankom, na katerem se sušijo kite koruze. Služila bo kot vir informacij z letaki in razstavni prostor za turistične spominke ter predstavitev primerno serviranih žgancev.

Pred stojnico bo postavljena okrogla visoka miza, dekorirana s posebnim prtom iz koruznega ličja. Okoli nje bo glavno dogajanje in degustacija žgancev.

Degustatorke in avtorice naloge, ki bodo prisotne na stojnici bodo oblečene primerno izgledu stojnice. Oblečene bodo sodobno, v promocijske majice z likovnim motivom na temo koruznih žgancev ali pa si bodo oprtale predpasnik iz kolekcije. Kot zanimivost in posebni poudarki bodo nakit ali modni dodatki narejeni iz koruze ali ličja.

Na našo stojnico bodo vabili letali z nagradno igro in opisom prireditev na stojnici.

ZAKLJUČEK

Značilnosti in zanimivosti v Bohinju je veliko. Slovenci povezujemo z Bohinjem sir, jezero, gore, smučanje na Voglu in Kobli, kraj kjer ima dež ta mlade ter kravji bal.

Vendar pa turiste privlačijo lokalni običaji, prebivalstvo in kulinarika. Znano je, da se na tradicionalni prireditvi »Kravji bal v Bohinju«,

VIRI - USTNI VIRI

- Mišmaš Antonija
- Sodja Jure
- Sodja Minka
- Zupanc Anton

LITERATURA

- CVETEK, M. Bohinjsko ljudsko pripovedništvo. V Bohinjski zbornik. Radovljica: Skupščina Občine Radovljica, 1987. str. 129-138.
- FELC, V. Avsenik ne zaigra tako kot voda. V Bohinjske novice, letn.2007, št.10.
- KOCJAN Ačko, D. Koruza. V Naša žena, letn.1999, št.1
- MAKAROVIC, M. Kmečko gospodarstvo na Slovenskem. Lj.: Mladinska knjiga, 1978. Str. 68-69.
- ROZMAN, L. et al. Ocena dveh različnih skupin slovenskih populacij koruze s pomočjo morfoloških lastnosti in *Hbr* (MITE) markerjev. V Acta agriculturae Slovenica, letn. 2007, št.89. str. 233-243.