

**GRM NOVO MESTO – CENTER BIOTEHNIKE IN TURIZMA  
SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM**



**17. MEDNARODNI FESTIVAL VEČ ZNANJA ZA VEČ TURIZMA**

*„1. festival štrukljev v Novem mestu“*



**Mentorici:**  
**Alenka Lipej Kastrevec**  
**Anica Oblak Janko**

**Avtorice:**  
**Maja Ambrožič**  
**Anamarija Pavlič**  
**Petra Jurečič**  
**Sanja Štupar**

**Januar 2020**

## ZAHVALA

Zahvaljujemo se vsem, ki so z nami sodelovali in s tem sooblikovali ta projekt:

- 73 mladim, ki so izpolnili spletno anketo,
- 12 gostincem, ki so odgovarjali na anketo,
- sodnicam na tekmovanju, ge. Tereziji Jerin in ge. Elizabeti Verščaj,
- predsednici Društva podeželskih žena ge. Jelki Krivec, ki je sodelovala v intervjuju,
- vodstvu šole, Gostišča na trgu in zavoda,
- zaposlenim v Gostišču na trgu, Hiši kulinarike in turizma,
- učiteljem kuharstva in strežbe, strokovne teorije, informatike, umetnosti,
- učiteljici slovenščine, ge. Urška Mehle, ki je popravila slovnične napake,
- učiteljici angleščine, ge. Irena Gorše, ki je popravila napake v angleškem besedilu,
- predvsem pa mentoricama, ge. Alenki Lipej Kastrevec in ge. Anici Oblak Janko.

## POVZETEK

**1. festival štrukljev v Novem mestu** bo potekal od petka, 31. januarja, do nedelje, 2. februarja 2020. Organizatorji prireditve smo dijakinje Maja Ambrožič, Petra Jurečič, Anamarija Pavlič in Sanja Štupar z mentoricama Alenko Lipej Kastavec ter Anico Oblak Janko, vsi iz Srednje šole za gostinstvo in turizem (Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma).

**Zakaj festival štrukljev?** Ciljev je več. Eden pomembnejših je, da vzpodbudimo lokalno prebivalstvo, predvsem mlade, da bodo pripravljali štruklje in s tem ohranjali del kulinarčne dediščine. Štruklji so tradicionalna slovenska jed. V preteklosti je bila to »krepka jed«, ki je bila na mizah ob različnih priložnostih, predvsem za praznike in ob »likofih«. Danes, ko v večini ne delamo več toliko fizično in potrebujemo manj kalorične obroke, to upoštevamo pri izbiri sestavin za štruklje. Če izberemo ustreznega, lokalno pridelana živila, so sodobni štruklji zdrav in polnovreden obrok. Povezali bomo tradicijo s sodobnim.

### **Kaj in kje se bo dogajalo?**

V času festivala bodo potekale različne dejavnosti: ponudba različnih štrukljev v restavraciji in slaščičarni, brezplačne zloženske recepte, postavitev poučnih panojev, predavanje o štrukljih nekoč in danes, delavnica, v kateri se bodo udeleženci naučili pripraviti štruklje, ocenjevanje štrukljev in tekmovanje ter razstava štrukljev. 1. festival smo zastavili po načelu »manj je več«, torej ne bo velikega »showa«. Česar pa se bomo lotili, bomo naredili, kot se reče v šoli, »za petico«.

Vse se bo dogajalo znotraj našega zavoda Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, in sicer večinoma v gostinskem obratu Gostišče na trgu, Hiša kulinarike in turizma, ki je v samem starem mestnem jedru, del pa v prostorih Srednje šole za gostinstvo in turizem.

### **Kaj pa 2. festival štrukljev v Novem mestu 2021?**

Po zaključku festivala bomo naredili evalvacijo, to bo kritičen razmislek o dobrih in slabih izkušnjah ter prva usmeritev za 2. festival. Mogoče bo projekt zrasel v veliki festival, ki bo vsako leto Novo mesto vsaj za nekaj dni spremenil v prestolnico štrukljev.

## ABSTRACT

**The first festival of štruklji** will be held in Novo mesto from Friday, January 31 to Sunday, February 2 2020. The event organizers are students: Maja Ambrožič, Anamarija Pavlič, Petra Jurečič, Sanja Štupar with mentors Alenka Lipej Kastavec and Anica Oblak Janko, all from The centre of biotechnics and tourism Novo mesto, Secondary school for tourism and hospitality Novo mesto.

### **Why the festival of štruklji?**

There are many goals of the festival. One of the most important ones is to encourage the local inhabitants, especially the young ones to prepare štruklji and in this way preserve them as a part of culinary heritage. Štruklji are a traditional Slovene dish. As a strong dish, it was usually served on special occasions such as holidays and »likof«. Since not much of physical work is done nowadays and we do not need high calorie meals, we should consider the choice of ingredients. By choosing suitable, locally produced ingredients, contemporary štruklji can be a healthy and wholesome meal. In this way we can join tradition and modern time.

### **What will go on and where will it take place?**

At the time of the festival there will be several activities: the offer of different štruklji in restaurants and confectionaries, free brochures with recipes to go, educational posters, lectures on štruklji in the past and today, workshops on how to prepare štruklji, evaluation of štruklji, the competition and exhibition. The festival is based on the principle »less is more«, without any great show. However, the things presented will be dealt with in the best possible way to make it excellent. Everything will be held in Grm the centre of biotechnics and tourism, mostly in The house of culinary arts and the rest in The secondary school for tourism and hospitality.

### **What about the 2nd festival of štruklji in Novo mesto in 2021?**

Post festival evaluation, based on critical analysis of its good and bad experiences will serve as a guideline for the second festival. Consequently the project may grow into a bigger festival which may turn Novo mesto into the capital of štruklji.

# Kazalo vsebine

<b>1. PREDSTAVITEV IZBRANEGA TURISTIČNEGA PRODUKTA.....</b>	<b>1</b>
1.1 PREDSTAVITEV IDEJE .....	1
1.2 ZAKAJ ŠTRUKLJI? .....	1
1.3 CILJI FESTIVALA.....	2
<b>2. RAZISKAVA IN ANALIZA TRGA.....</b>	<b>2</b>
2.1 RAZISKAVA TRGA .....	2
2.2 SWOT ANALIZA .....	3
<b>3. POTEK FESTIVALA .....</b>	<b>4</b>
3.1 KJE IN KDAJ BO POTEKAL FESTIVAL .....	4
3.2 DOGAJANJE V DNEVIH FESTIVALA.....	4
3.2.1 PONUDBA ŠTRUKLJEV V RESTAVRACIJI IN SLAŠČIČARNI.....	4
3.2.2 ZLOŽENKE Z RECEPTI .....	5
3.2.3 RAZSTAVNI PANOJI .....	5
3.2.4 PREDAVANJE IN DELAVNICA .....	6
3.2.5 TEKMOVANJE V PRIPRAVI ŠTRUKLJEV .....	6
3.2.6 RAZSTAVA ŠTRUKLJEV.....	7
3.3 IZVAJALCI FESTIVALA .....	7
<b>4. KOMUNICIRANJE S TRGOM.....</b>	<b>7</b>
<b>5. EVALVACIJA, ANALIZA DOGODKA .....</b>	<b>8</b>
<b>6. KAJ PA 2. FESTIVAL ŠTRUKLJEV V NOVEM MESTU 2021?.....</b>	<b>8</b>
<b>7. ZAKLJUČEK .....</b>	<b>8</b>
<b>8. VIRI IN LITERATURA .....</b>	<b>9</b>
<b>9. PRILOGE.....</b>	<b>10</b>

# 1. Predstavitev izbranega turističnega produkta

## 1.1 Predstavitev ideje

Letošnja tema 17. mednarodnega festivala Več znanja za več turizma je »festival naj bo«. Ekipa Srednje šole za gostinstvo in turizem (Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma) je pri izbiri teme festivala za naš domači kraj izhajala iz naslednjih dejstev:

- smo gostinsko-turistična šola, zato naj bo tematika gastronomsko-turistična,
- smo Dolenjci, Slovenci in Evropejci, naše poslanstvo je ohranjati dolenjsko, slovensko in evropsko dediščino,
- smo šola in naša naloga je izobraževati.

Zato smo sklenili, da bomo organizirali 1. festival štrukljev v Novem mestu. Ker je festival ponavljajoča prireditev, je pomemben dobro izbran čas dogajanja. V nadaljevanju naloge je navedeno, kaj je vplivalo na izbiro termina in trajanja festivala. Odločili smo se, da bo začetek festivala zadnji petek v mesecu januarju, to bo v letu 2020 31. januar. »Dogajalo se bo« cel vikend. Ker smo mladi, neizkušeni in prvič organiziramo prireditev ter ker je tudi novomeško mestno jedro trenutno »mlado« (zaradi prenove je bilo dolgo zaprto) in slabo obiskano, smo se odločili, da letošnji festival pazljivo zastavimo. Torej, ne bo velikega showa. Festival bo v celoti potekal znotraj prostorov našega zavoda Grma Novo mesto – centra biotehnike in turizma, in sicer del v šolskih prostorih, del pa v prostorih gostinskega obrata, ki je v sklopu našega centra. Ostali bomo skromni, naredili manjši festival, a vendar vse te majhne delčke festivala poskušali izvesti kot pravi strokovnjaki. Želimo, da bi se vsak, ki bo jedel dobrote s festivala, sodeloval v tekmovanju, poslušal predavanje, se učil v delavnici, si ogledal razstavo ali pa samo kot mimoidoči pokukal v atrij, spominjal tega 1. festivala s prijetnim nasmeškom na ustih.

## 1.2 Zakaj štruklji?

Štruklji so tradicionalna slovenska jed. V različnih izvedbah so poznani v vseh slovenskih pokrajinah in gastronomskih regijah. Pripravljajo jih na različne načine: kuhane, pečene, celo ocvrte. Različno je tudi testo, iz katerega so narejeni: vlečeno, kvašeno, krompirjevo, ajdovo, listnato. Včasih so v štruklje dali nadev, pripravljen iz sestavin, ki so bile vedno pri roki – to so bile drobtine, skuta, smetana, jajca, fižol, sezonsko domače sadje. Vsaka regija ima drugačen način priprave, drugačen nadev in drugačno vrsto testa. Na Dolenjskem jih poznamo približno 30 vrst. O štrukljih na Dolenjskem beremo tudi v literarni zapuščini Janeza Trdine. Zapisal je, da so na Dolenjskem pšenični štruklji najboljše jed ob likofih in praznikih. Danes štruklji niso pogosto na krožnikih v dolenjskih gospodinjstvih in gostinskih obratih. Redke so mlade družine, ki štruklje pripravljajo doma. Da je tako, je vzrokov več. Mladi se priprave niso naučili od svojih staršev, nekateri nimajo časa, številni menijo, da so štruklji preveč kaloričen obrok za današnje dni, ko ne delamo več veliko fizično. Vendar pa je prav, da ohranimo to nesnovno kulturno dediščino in poučimo mlade, kako se pripravijo okusni štruklji. Povežimo tradicijo s sodobnostjo, saj imamo danes na voljo različna živila in lahko zagotovimo, da so štruklji zdrav, polnovreden, hranljiv obrok.

### 1.3 Cilji festivala

- ✓ Prebivalce spomnimo (ali pa poučimo), da imamo Dolenjci bogato dediščino tudi na področju štrukljev.
- ✓ Mlade družine poučimo o pripravi štrukljev, saj so danes, ko imamo na razpolago širok izbor živil, zdrav, polnovreden obrok.
- ✓ Povečamo zanimanje za štruklje, da bi jih ljudje pripravljali doma in naročali v gostinskih obratih.
- ✓ Izletnike, turiste seznanimo s štruklji kot delom bogate kulinarčne dediščine.
- ✓ Za gostinski obrat Hišo kulinarike in turizma Gostišče na trgu bo to dobrodošla popestritev, saj je sicer konec januarja manj gostov.
- ✓ Povežemo tradicijo s sodobnim.
- ✓ Pokažemo znanje in veščine dijakov Srednje šole za gostinstvo in turizem.
- ✓ Popestrimo dogajanje v starem mestnem jedru Novega mesta.

## 2. Raziskava in analiza trga

### 2.1 Raziskava trga

#### Cilji raziskave trga so:

- izvedeti, koliko se še pripravljajo in jedo štruklji v dolenjskih družinah,
- izvedeti, kako gostinski obrati na JV Slovenije vključujejo štruklje v svojo ponudbo in koliko je zanimanja pri gostih,
- proučiti dogodke in dogajanje v zvezi s štruklji na Dolenjskem, v Sloveniji in na Hrvaškem.

#### Metode:

- Anketiranje javnosti preko spleta

Anketo je izpolnilo 73 oseb v starosti od 18 do 29 let. Rezultati so pokazali, da je 84 % anketirancev že jedlo štruklje, 35 % jih je štruklje jedlo doma, 23 % pa jih zna narediti vsaj eno vrsto štrukljev. Ko smo spraševali o tem, kakšne vrste štrukljev poznajo, smo dobili skromne odgovore, in sicer poznajo večinoma sirove, skutine in orehove štruklji.

- Spraševanje lastnikov gostinskih obratov na JV Slovenije o ponudbi štrukljev in zanimanju gostov

Obiskali smo 12 lastnikov gostinskih lokalov, ki imajo v svoji ponudbi širok izbor jedi. 10 jih ima v ponudbi tudi štruklje. Spraševali smo jih o vrstah štrukljev, ki jih nudijo. Ponudba je različna. Vsi imajo bodisi skutne ali sirove ter ajdove. Obstajajo pa tudi posebnosti, npr. štruklji s proseno kašo, porom in tudi s slivami, borovnicami. Nekateri imajo tudi sezonske različice, npr. kostanjeve, z rdečim zeljem, domačimi mlinci in pehtranove. Vprašani gostinci ocenjujejo zanimanje za nakup pri gostih kot srednje (7 vprašanih) oz. zanimanje narašča (3 vprašani).

- Intervju z gospo Jelko Krivec, članico in vodjo Društva podeželskih žena Mirna Peč

Gospa si je z veseljem vzela čas za intervju, saj je navdušena nad tem, da smo se mladi odločili in izbrali za temo festivala štruklje. Društvo podeželskih žena enkrat letno organizira državno ocenjevanje in razstavo štrukljev iz vlečenega in drugega testa. Tekmovanje poteka dva dni. Prvi dan tekmovalci prinesejo štruklje, ki jih ocenjuje komisija. Drugi dan so razstava štrukljev tekmovalcev, kulturni program in razglasitev komisije. Na tekmovanju lahko sodelujejo člani različnih društev, posamezne gospodinje, šole, gostinski obrati. Leta 2018 je ob otvoritvi in odprtju Pavčkove in Slakove razstave potekala prireditve »Štruklji – nekoč in danes«.

- Na spletnih straneh objavljene prireditve v zvezi s štruklji v Sloveniji in na Hrvaškem

V Sloveniji je do leta 2012 vsako leto v Kobaridu potekala prireditev »Štruklijada«. Leta 2013 se je prireditev preoblikovala in se sedaj imenuje »Festival okusov in umetnosti«. Glavna kulinarčna ponudba so ostali kobariški štruklji, ki jim domačini rečejo krapci.

Velika prireditev, pravi kulinarčni show je »Štruklijada« v krapinsko-zagorski županiji, ki privabi več tisoč obiskovalcev. Na prireditvi, ki je kulinarčno tekmovalno-razstavnega značaja, se predstavijo najboljši zagorski gostinci. Glavni cilj festivala, ki je bil leta 2019 že 11., je promocija zagorskih štrukljev. Trud organizatorjev in vseh udeleženi je viden v prepoznavnosti zagorskih štrukljev, ki so aprila 2019 dobili certifikat zaščitene oznake zemljepisnega porekla.

- Štrukljarnica Moji štruklji Slovenije

Nahaja se v centru Ljubljane pod Plečnikovimi arkadami. Gostom nudijo preko 20 tradicionalnih in modernih štrukljev. Pripravljajo jih dnevno sveže, kuhane in pečene iz različnih vrst testa in z različnimi polnili.

## 2.2 SWOT analiza

Prednosti	Slabosti
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1. festival ne bo »veliki show«, ampak bo naš cilj predvsem kvaliteta, ki v gostinstvu zagotavlja zadovoljnega gosta.</li> <li>• Vse več je ljudi, ki se na trgu, prenasičenim s tujimi produkti, vračajo k tradiciji.</li> <li>• V svoji ponudbi bomo povezali tradicijo s sodobnimi smernicami zdrave prehrane.</li> <li>• Slogan našega zavoda je »od njive do mize«, zato bomo skladno z njim našim gostom zagotavljali zdravo lokalno pridelano in predelano hrano.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mestno jedro nima veliko obiskovalcev.</li> <li>• Hiša kulinarike in turizma ima manjše do srednje veliko površino, namenjeno gostom, zato bi ob velikem povpraševanju morali presežne goste zavračati.</li> <li>• Naši dijaki so večinoma »vozači« in se težko vključijo v dogajanje med vikendom.</li> </ul>
Priložnosti	Nevarnosti
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Večja prepoznavnost zavoda Grm, SŠGT in Hiše kulinarike in turizma.</li> <li>• Večja prodaja v gostinskem lokalu Hiše kulinarike in turizma in s tem boljši ekonomski rezultati.</li> <li>• Širitev projekta v prihodnjih letih, vključitev mestne občine ter drugih gostincev.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Majhno zanimanje.</li> <li>• Bolezen ali kakšen drug razlog, da kateri od predvidenih sodelujočih ne bi sodeloval.</li> </ul>

## 3. Potek festivala

### 3.1 Kje in kdaj bo potekal festival

1. festival štrukljev v Novem mestu se bo odvijal na dveh lokacijah, ki delujeta v sklopu našega zavoda Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma. Del festivala, namenjen širši javnosti, bo v prostorih Gostišča na trgu, Hiše kulinarike in turizma, Glavni trg 30, tekmovanje pa bo potekalo v prostorih Srednje šole za gostinstvo in turizem, Ulica talcev 3. (Priloga 1: Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma).

Festival se bo vsako leto začel zadnji petek v januarju in bo potekal do nedelje. Letos so to dnevi od 31. januarja do 2. februarja. Pri določanju časa festivala smo upoštevali dejstvo, da štruklji, zgodovinsko gledano, niso vezani na samo en praznik. Dolenjci so jih pripravljali ob različnih priložnostih, tiste bolj preproste tudi vsak dan. Zakaj konec januarja? Ker je to čas, ko po novoletnem trušču vse do pustnega obdobja ni praznikov in z njimi povezanih prireditev ter druženj.

### 3.2 Dogajanje v dnevih festivala

V času festivala bodo potekale različne dejavnosti: pestra ponudba različnih štrukljev v restavraciji in slaščičarni, brezplačne zloženke z recepti za domov, poučni razstavni panoji, predavanje o štrukljih nekoč in danes, delavnice, na katerih se bodo udeleženci naučili pripraviti štruklje, ocenjevanje štrukljev in tekmovanje, namenjeno predvsem mladim, ter razstava štrukljev mladih ustvarjalcev.

#### 3.2.1 Ponudba štrukljev v restavraciji in slaščičarni

V restavraciji Gostišče na trgu, Hiša kulinarike in turizma, od ponedeljka do petka nudijo tri vrste malic in kosilo. Cene so 4,50 €, 5 €, 5,50 € in kosilo 8 €. Prva malica je brezmesna. Ob sobotah nudijo en obrok za 5 € in kosilo za 8 €. Nedeljsko kosilo stane 12 €.

Sestavili smo menije za vse tri dni. Za goste, ki ne jedo hrane, ki vsebuje gluten, bodo pripravili brezglutenske sirove štruklje. Pri sestavi menijev smo sodelovali z zaposlenimi v restavraciji, saj oni vedo, kaj lahko pripravijo, kakšne so potrebe, želje gostov in poznajo cene živil ter ekonomsko upravičenost posameznega menija preverijo s kalkulacijo. Za goste bomo izdelali zloženke z recepturami za vse štruklje, ki so v menijih. (Priloga 3: Recepti)

Sledi tabela z meniji za čas festivala. V tabeli niso navedeni alergeni za posamezne jedi in cene menijev. Oboje bodo zapisali zaposleni, ki so za to odgovorni.

Obroki/datum	Malica 1	Malica 2	Malica 3	Kosilo
Petek, 31. 1. 2020	<i>štruklji v juhi</i> sladica	telečji ragu <i>gluhi štruklji</i> solata sladica	svirjski zrezek v gobovi omaki <i>sirovi štruklji</i> solata sladica	bučkina juha telečji medaljon v naravni omaki <i>krompirjevi štruklji z zelenjavo</i> solata sladica
Sobota, 1. 2. 2020	<i>dolenjski fižolov štrukelj</i> solata iz solatnega bara			goveja juha z zdrobovimi žličniki divjačinski steak po lovsko <i>ajdov štrukelj s skutinim nadevom</i> solata sladica
Nedelja, 2. 2. 2020	goveja ali zelenjavna juha telečja nadevana prsa <i>dolenjski štrukelj</i> sortirana zelenjava solata iz solatnega bara sladica			

V **slaščičarni** bodo v dneh festivala poleg svoje stalne ponudbe sladice obiskovalcem nudili: jabolčne, borovničeve, kokosove in ajdove štruklje z orehi. Gostje bodo lahko s sabo odnesli tudi zloženko z recepti vseh štirih vrst štrukljev. Recepti so v prilogi.

### 3.2.2 Zloženske z recepti

Pod sloganom »Recepti za tiste dni, ko ne boste k nam prišli« bodo v Gostišču na trgu, Hiši kulinarike in turizma, med festivalom gostom na voljo zloženske z recepti štrukljev, ki bodo takrat v ponudbi.

### 3.2.3 Razstavni panoji

V atriju Gostišča na trgu, Hiše kulinarike in turizma, bodo vse dni festivala stali panoji z zanimivo in poučno vsebino o štrukljih. Obiskovalci in tudi samo mimoidoči bodo lahko pogledali in prebrali veliko zanimivosti o štrukljih: o vrstah testa (vlečeno, ajdovo, krompirjevo, kvašeno listnato), o načinih priprave (kuhani, pečeni), o različnih polnilih, ki jih med seboj kombiniramo (sir, skuta, jajca, slanina, orehi, različno sadje, zelenjava ...). Izvedeli bodo, ob katerih priložnostih in kakšne štruklje so v preteklosti pripravljali na Dolenjskem in tudi širše v Sloveniji ter se spomnili, da so štruklji tradicionalna slovenska jed in dobili vsaj namig, da jih v dneh festivala ali pa kdaj kasneje poskusijo. V današnjem času, ko se premalo gibamo in jemo veliko industrijsko predelane hrane, so štruklji iz izbranih zdravih živil zdrav, polnovreden in hranljiv obrok.

Za tuje turiste bomo pripravili pano tudi v angleškem jeziku.

Razstavne panoje pripravimo dijaki tekmovalne ekipe. Za strokovno pomoč bomo zaprosili učiteljici Anico Pajer in Anico Oblak Janko. Da ne bo slovničnih napak, bomo za lektoriranje prosili učiteljico slovenščine Urška Mehle. Za pregled in popravke angleške različice plakata bomo zaprosili učiteljico angleščine Ireno Gorše. Da bodo panoji lično izdelani bo, kot vedno pri tovrstnih izzivih, dobrodošla usmeritev učiteljice umetnosti Jožice Medle.

### 3.2.4 Predavanje in delavnica

Predavanje z naslovom »Štruklji – vsakdanja in praznična jed« bo potekalo v petek, 31. 1. 2020, ob 15. uri v banketni dvorani Gostišča na trgu, Hiše kulinarike in turizma. Predavala bo Elizabeta Verščaj, upokojena učiteljica Srednje šole za gostinstvo in turizem Novo mesto, članica DPŽD Bela Cerkev, ocenjevalka v strokovnih komisijah, izvajalka številnih delavnic o vsakdanjih in prazničnih jedeh (tudi štrukljev) in nasploh poznavalka dolenjske kulinarike. Predstavila bo zgodovino štrukljev, njihovo pripravo nekoč in danes, vključevanje v jedilnike in praktične nasvete, ki bodo uporabni za poznavalce in tudi za laike na tem področju. Predavanje je namenjeno širši populaciji, tako mladim družinam, ki želijo v svoje jedilnike vključiti štruklje, kot tudi tistim, ki štruklje poznajo in se želijo še česa naučiti. Predavanje se bo zaključilo ob 16. uri.

Sledil bo 15-minutni odmor. Dijaki, pomočniki v delavnici, bodo postregli z vodo, domačim sokom in kavo.

Sledila bo delavnica »Priprava štrukljev«, ki jo bo vodila učiteljica Anica Oblak Janko s pomočjo dijakov. Udeleženci se bodo lahko vključili v vse faze dela: pripravo testa, pripravo nadeva za štruklje, valjanje, vlečenje testa, nadevanje, zavijanje, kuhanje ali pečenje štrukljev ter seveda serviranje in degustacijo. Delavnica se bo zaključila predvidoma ob 18.30.

Za tehnično podporo (elektronsko projiciranje) poskrbi vzdrževalec učne opreme Roman Tratar. Za ureditev prostora so zadolženi štiri dijaki 4. b. Za sestavine in pripomočke, potrebne za pripravo štrukljev, poskrbi Anica Oblak Janko.

### 3.2.5 Tekmovanje v pripravi štrukljev

Tekmovanje v pripravi štrukljev bo v soboto, 1. 2. 2020, v prostorih Srednje šole za gostinstvo in turizem, Ulica talcev 3. Udeleži se ga lahko vsak, ki želi dobiti strokovno oceno za svoj izdelek, predvsem pa je namenjeno mladim. Dijaki naše šole imajo možnost, da v učilnici kuharstva pripravijo štruklje po svojem receptu.

- Časovni okvir:
  - priprava štrukljev v učilnici kuharstva: od 7.30–9.30 (učiteljica kuharstva)
  - zbiranje vzorcev (prevzem vzorca, pregled prijavnice, urejanje in šifriranje vzorcev) v učilnici spodaj desno: od 8.00–10.00 (zadolženi 3 dijaki)
  - ocenjevanje šifriranih vzorcev: od 9.00–12.00 (2 dijaka zadolžena za pomoč pri prenašanju in segrevanju šifriranih vzorcev)
  - urejanje vnesenih podatkov ocenjevalne komisije v računalniku: od 12.00–13.00 (učiteljica informatike)
  - izdelava priznanja: od 13.00–15.00 (učiteljica informatike in 1 dijak)
  - objava rezultatov tekmovanja ob 15.00 na spletni strani šole (učiteljica informatike)

- Strokovna komisija za ocenjevanje štrukljev

Anica Pajer, učiteljica strokovnih predmetov na naši šoli, Elizabeta Verščaj in Rezka Jerin, upokojeni učiteljici praktičnega pouka na naši šoli.

- Prostor za ocenjevanje

Miza, pregrnjena z belim prtom, in stoli za ocenjevalno komisijo. Na mizi ima vsak član ocenjevanje komisije svoj krožnik za vzorec, vilice, s katerimi prereže štrukelj, in prtičke. Pripravljena mora biti posoda za organske odpadke, v katero komisija odlaga že ocenjene vzorce.

- Vrste štrukljev in način ocenjevanja

Najprej se ocenjujejo slani štruklji, in sicer najprej kuhani (kategorija A) in nato pečeni (kategorija B). Sledijo sladki štruklji, in sicer najprej kuhani (kategorija C) in pečeni (kategorija D). Ob sprejemu štruklje kategorizirajo in jih tudi razvrstijo, tako da potem ni težav pri ocenjevanju.

Dva ali trije dijaki so za pomoč pri prinašanju vzorcev. Dijak prinese vzorec in komisiji prebere njegovo šifro. Drug dijak prebere sestavine vzorca. Od celotnega vzorca dobi vsak član komisije 1 cm. En dijak odreže dvakrat po 5 cm štruklja in ga položi na lončen krožnik, prekrije s folijo in doda šifro. Tako bo vzorec pripravljen za razstavo.

(Priloga 4: Razpis tekmovanj in prijavnica)

(Priloga 5: Pravilnik o ocenjevanju štrukljev)

(Priloga 6: Ocenjevalni list)

### 3.2.6 Razstava štrukljev

Zadnji dan festivala, v nedeljo 2. 2. 2020, bo v Gostišču na trgu, Hiši kulinarike in turizma, v prostoru pred banketno dvorano razstava vseh štrukljev, ki so bili ocenjeni na sobotnem tekmovanju. Razstavo bodo postavili trije dijaki 4. b oddelka v sodelovanju z mentorico Anico Oblak Janko. Razstava bo na ogled do 18. ure. Dijaki, zadolženi za postavitev razstave, jo tudi pospravijo in poskrbijo, da bo prostor v prvotnem stanju.

### 3.3 Izvajalci festivala

Sodelujoči v projektu bodo predvsem zaposleni na našem zavodu Grmu Novo mesto – centru biotehnike in turizma: obe mentorici, Alenka Lipej Kastrevec in Anica Oblak Janko, učitelji kuharstva in strežbe, učiteljica strokovne teorije Anica Pajer, učiteljica slovenščine Urška Mehle, učiteljica angleščine Irena Gorše, učiteljica informatike Teja Franko, učiteljica umetnosti Jožica Medle, zaposleni v Gostišču na trgu, Hiši kulinarike in turizma, in vodja obrata Franc Potočar, vzdrževalec učne opreme Roman Tratar in seveda ravnatelj šole Jože Avsec in direktor zavoda Tone Hrovat, ki bosta dala privoljenje za izvedbo festivala.

Sodelujoči dijaki: vse štiri avtorice te projektne naloge in nekaj dijakov 4. b.

Zunanji sodelavci: ocenjevalki v komisiji Terezija Jerin in Elizabeta Verščaj, ki bo tudi predavateljica.

## 4. Komuniciranje s trgov

Kako bo javnost izvedela za naš festival? **Na začetku naloge, v predstavitvi ideje, smo navedli razloge, zakaj 1. festival štrukljev v Novem mestu ne bo veliki kulinarčni show. V skladu s tem ne bomo delali veliko reklame.**

- Objava bo na spletni strani šole.
- Objava bo na facebook strani šole.
- Objava bo na facebook strani Gostišča na trgu, Hiše kulinarike in turizma.
- Hiša kulinarike ima obsežen imenik naslovnikov, ki jim pošilja tedensko ponudbo.
- Nekaj dni pred začetkom festivala bomo s panojem v atriju obvestili o prihajajočih dogodkih.

## 5. Evalvacija, analiza dogodka

Po zaključku festivala, v ponedeljek, 3. 2. 2020, se bomo sestale avtorice projekta in naši mentorici. Kritično bomo šle skozi celoten potek. Zapisale bomo vse prednosti in pomanjkljivosti. Namen tega bo, da se naučimo učiti se iz dobrih in slabih izkušenj.

Za vodjo obrata Gostišče na trgu, Hiša kulinarike in turizma, bomo sestavile dopis, v katerem se bomo zahvalile za sodelovanje in zaprosile, da našo zahvalo prenese vsem zaposlenim v obratu. Predlagale pa bomo tudi, da kritično ovrednoti festival, pove, kaj je bilo dobrega in kaj slabega, kakšen je kratkoročni finančni rezultat in po njegovi presoji dolgoročen ekonomski vpliv na naš gostinski obrat.

Za vse zunanje sodelujoče bomo pripravile dopise, v katerih se bomo zahvalile za sodelovanje.

## 6. Kaj pa 2. festival štrukljev v Novem mestu 2021?

V prihodnjih letih bi bila lahko to prireditev po vzoru velikih festivalov, na katerih je vključenih več ponudnikov in projekt podpira lokalna uprava. Potem bo mogoče 2. festival štrukljev leta 2021 zajel celotno mestno jedro s postavljenimi stojnicami ali pa bodo v času festivala številni gostinci v Novem mestu in okolici delovali v smislu prireditve.

Seveda pa bodo evalvacija, analiza festivala, nadaljnje zanimanje gostov za ponudbo štrukljev in seveda celotno dogajanje v gostinskem obratu in Novem mestu nakazali smernice razvoja 2. in naslednjih festivalov.

## 7. Zaključek

Projektne naloge smo se lotile tako, da smo najprej izbrale temo festivala. Težav pri tem nismo imele, saj smo idejo ene, da naredimo 1. festival štrukljev, vse takoj sprejele. Vse namreč cenimo našo dediščino, znamo pripraviti nekaj vrst štrukljev in jih tudi rade pojemo. Naloga ni bila lahek zalogaj, zahtevala je skupinsko delo, potrpežljivost in vztrajnost. Ni šlo vedno vse »gladko«, bile so tudi težave in nesoglasja. Med delom pa smo se tekmovalke med sabo bolj spoznale in nastala so nova prijateljstva. Znanje in veščine, ki smo jih pridobile, bodo dobrodošli pri našem nadaljnjem izobraževanju in na poklicni poti v turizmu in gostinstvu.

Naj živi festival štrukljev v Novem mestu! Naj se pripravljajo in jedo štruklji!

## 8. Viri in literatura

<https://www.moji-struklji.si/>

<http://dobrojutro.rtv slo.si/svetujemo/struklji-naredijo-iz-vsakdanjika-praznik-nasveti-marije-merljak>

<https://www.dnevnik.si/104283331>

<https://www.visitdolenjska.eu/3-drzavno-tekmovanje-v-ocenjevanju-strukljev.html> Peč

<https://www.radolca.si/sl/koledar-prireditev>

<https://www.primorske.si/primorska/srednja-primorska/pivske-jedi-privabile-in-zdruzile-domacine>

<https://www.e-utrip.si/praznik-sadja-na-gradezu-struklji-obletnica-susilnice/>

<http://dobrojutro.rtv slo.si/svetujemo/struklji-naredijo-iz-vsakdanjika-praznik-nasveti-marije-merljak>

<https://www.seruga.si/it/uncategorized/dolenjski-struklji/>

## **9. PRILOGE**

- Priloga 1: Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma
- Priloga 2: Štruklji – naša tradicionalna jed
- Priloga 3: Recepti štrukljev
- Priloga 4: Razpis tekmovanj in prijavnica
- Priloga 5: Pravilnik o ocenjevanju štrukljev
- Priloga 6: Ocenjevalni list

## **Priloga 1: Grm Novo mesto center biotehnike in turizma**

Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma je šola s 130-letno tradicijo. Je pravni naslednik Kmetijske šole Grm Novo mesto, ki je bila ustanovljena leta 1886. Leta 2007 se je Kmetijski šoli Grm Novo mesto priključila Srednja šola za gostinstvo in turizem in tako je nastal Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma.

V okviru centra deluje pet organizacijskih enot, od tega tri šole:

- Kmetijska šola Grm in biotehniška gimnazija,
- Srednja šola za gostinstvo in turizem,
- Višja strokovna šola,
- Dijaški in študentski dom,
- Medpodjetniški izobraževalni center z razvojnim raziskovalnim inštitutom.

Izobražujemo mladino in odrasle v prehranski verigi od njive do mize s poudarkom na varovanju narave in okolja ter turistični ponudbi.

Vir: <https://www.grm-nm.si/>

## Priloga 2: Štruklji – naša tradicionalna jed

Štruklji so tradicionalna slovenska jed, ena izmed pomembnih znamenitosti. V različnih izvedbah so poznani v vseh slovenskih pokrajinah in gastronomskih regijah. Pripravljajo jih iz kvašenega, listnatega, rezančnega in krompirjevega testa. Lahko vsebujejo sladko ali slano polnilo. Na jedilniku so lahko kot samostojna jed, priloga ali sladica. Spadajo med močnate jedi.

Skorajda po vsej Sloveniji jih pripravljajo in jedo že kar precej stoletij. Nekoč so bili predvsem praznična jed, pripravljali so jih ob nekaterih pomembnih praznikih, predvsem ob cerkvenih proščenjih in večjih kmečkih delih, kot so košnja, mlačev in trgatev. Prvi recept za štruklje je bil zapisan že leta 1589, ko je kuhar na nadvojvodskem gradu v Grazu opisal prve slovenske pehtranove štruklje. Slovenci smo štruklje zagotovo poznali že nekaj stoletij pred tem. Verjetno so se iz samostanov razširili na podeželje in nato še v mesta. Iz jedilnika Žičke kartuzije iz 1737 izvemo, da so bratje jedli štruklje predvsem februarja in v poznih jesenskih mesecih skoraj vsako soboto za kosilo in tudi za večje praznike. Pripravljali so jih kuhane in pečene. Tudi Valentin Vodnik ima v svojih Kuharskih bukvah iz 1799 recept za rakove in mandljeve štruklje. Poznal pa jih je verjetno več, saj je zapisal: »Testo naredi kot za druge štruklje.«. Njegova recepta sta za pečene štruklje, čeprav so v tem času štruklje največkrat kuhali. Pšenične štruklje so jedli ob vseh svetih in za božič, kot leta 1781 poroča Hermann v svojih popotovanjih po Koroški, Štajerski in Kranjski. Anton Slomšek omenja štruklje bulanke, pripravljali pa so jih na Štajerskem. V Slovenski kuharici Magdalene Pleiweis iz 1890 najdemo 30 receptov za štruklje. S. Felicita Kalinšek je v Slovenski kuharici objavila 63 receptov za štruklje (1959). V njeni veliki kuharici, ki jo je 1999 priredila sestra Vendelina, je 80 receptov za štruklje. Omeniti moramo še kuharsko knjigo Slovenske narodne jedi Andreje Grum iz 1978, v kateri je objavljenih 40 receptov. Janez Štrukelj pa je v svoji knjigi Štruklji za vsak okus iz 2000 objavil 128 receptov za štruklje. O razširjenosti štrukljev govorijo tudi knjige, ki so jih pred stoletji prepisovali gospodinje iz vseh koncev Slovenije. Pomembni viri o pripravi štrukljev so tudi kuharski tečaji in šole, ki so med prvo in drugo svetovno vojno vzgajale naše gospodinje in kuharice.

V Sloveniji je za posamezne vrste štrukljev več narečnih poimenovanj, vendar je najpogostejša uporaba besede štrukelj, ki je povzeta iz avstrijske nemščine (Struckel) in podobne nemške besede Strudel (zavitek, prvotno vrtinec), ki pomeni jed zavite, polžaste oz. vrtinčaste oblike

Vir: <https://sl.wikipedia.org/wiki/%C5%A0truklji>

Vir: -knjiga Boris Kuhar-štruklji-1, stran

## Priloga 3: Recepti

### SKUTINI ŠTRUKLJI V JUHI

Količine za 10 oseb:

#### Testo:

- 500 g ostre moke
- 400 ml vode
- žlica olja

#### Nadev:

- 500g skute
- 180 ml kisle smetane
- žlička soli

#### Juha:

- 2,5 l vode
- 400 ml kisle smetane
- 2 žlici olja
- žlica soli
- nasekljan peteršilj

#### Postopek:

Iz sestavin za testo zgnetemo prožno testo. Gnetemo približno 5 minut. V pokriti posodi ga pustimo počivati 30 minut ali še dlje. Delovno površino pomokamo in testo razvaljamo po dolžini in širini. V skodeli zmešamo nadev iz skute in kisle smetane, ga razdelimo na dva enaka dela in ga namažemo po testu na levi in desni strani. Na sredini pustimo prazno. Testo zvijemo kot zvitke oz. štruklje, z leve in desne strani enako. Testo po sredini prerežemo in ga dokončno zvijemo. S prsti malo priščipnemo, da se testo lepo zapre. S pomočjo majhnega krožnika ga razrežemo na blazinice. Krožnik ves čas pomakamo v moko. Med tem pristavimo na ogenj lonec z vodo, ki smo ji dodali sol, olje in kisló smetano. Ko juha zavre, vanjo vložimo štruklje in po vrhu posujemo peteršilj. Ogenj zmanjšamo na rahlo vrenje.

Štruklje kuhamo približno 10 minut. Med samim kuhanjem bo nekaj nadeva ušlo v juho, vendar naj vas to ne ujezi, saj bo zaradi tega juha še boljša. Ko so štruklje kuhane, priplavajo na vrh. Ogenj izklopimo in pustimo, da počivajo vsaj 30 minut. Nato postrežemo.

Vir: <https://obliznirste.si/slastna-kosila/kuhani-struklji-v-juhi/> (16. 12. 2019)

## SKUTINI ŠTRUKLJI

Količine za 10 oseb:

### Testo:

- 25 dag moke
- 1 jajce
- 2 dag olja
- sol
- mlačna voda

### Nadev:

- 75 dag skute
- 8 dag masla ali margarine
- 1 dl kisle smetane
- 3 jajca
- 4 dag drobtin za zabelo

### Postopek:

Pripravimo vlečeno testo, ki ga razvlečemo, obrežemo debelejše robove in 1/3 premažemo z nadevom, preostalo tretjino pa narahlo pokapamo z maščobo. Zvijemo in štrukelj narahlo zavijemo v prtič, potresen z drobtinami, ali v prozorno folijo. Prtič povežemo z vrvico in v slanem kropu skuhamo. Kuhan štrukelj položimo na desko, kjer naj malo počaka, nato ga odvijemo, zrežemo na kose in zadebelimo s prepraženimi drobtinami.

Za nadev penasto umešamo maslo, dodamo rumenjake, pretlačeno skuto, smetano in trd sneg iz beljakov. Po potrebi nadev solimo. Vse skupaj narahlo premešamo.

Vir : Zalar, J. et.al: Osnove v gostinstvu, tehnologija pripravljanja jedi, recepti, št. 53, DZS, Ljubljana 2014

## KROMPIRJEVI ŠTRUKLJI Z ZELENJAVO

Količine za 10 oseb:

### Testo:

- 1,5 kg krompirja
- 30 dag ostre moke
- 12 dag masla
- 3 jajca
- sol

### Nadev:

- 20 dag korenja
- 20 dag cvetače
- 1 por
- 20 dag bučke

### Postopek:

Krompir skuhamo z lupino, ga olupimo, pretlačimo, dodamo maslo in ohladimo. Nato dodamo sol, jajca in moko, na hitro zgnetemo in pustimo počivati. Za nadev zelenjavo narežemo na manjše koščke, jo podušimo na olju in jo začinimo. Ko se omežča, pustimo, da se malo ohladi. V tem času razvaljamo testo. Ko je nadev ohlajen, ga enakomerno porazdelimo po testu. Testo zvijemo, narežemo in zavijemo v folijo. Kuhamo ga v osoljenem kropu 30 minut. Ko je kuhan, ga položimo na desko in ga zrežemo.

Vir: Zalar, J. et.al: Osnove v gostinstvu, tehnologija pripravljanja jedi, recepti, št. 165, DZS, Ljubljana 2014

## GLUHI ŠTRUKLJI

Količine za 5 oseb:

### Kvasni nastavek:

- 1,5 dl mlačnega mleka
- 1 žlička sladkorja
- 20 g kvasa

### Testo:

- 500 g moko
- ščepec soli
- 40 g masla
- 1 jajce
- 2–3 dl mleka

### Preliv:

- 40 g masla
- 1 žlica drobtin

### Postopek:

V lonček nalijemo mlačno mleko, vanj stresemo žličko sladkorja, premešamo in nadrobimo kvas. Pustimo 6–8 minut, da kvas lepo naraste. V drugi skledici zmešamo jajce in zmehčano maslo. V večjo skledo stresemo moko in dodamo ščepec soli. V moko naredimo jamico in vanjo nalijemo vzhajen kvas. Dobro zmešamo. Dodamo zmes jajca in masla ter toplega mleka in ponovno grobo zmešamo, kar z žlico. Nato testo zgnetemo. Ko je testo za gluhe štruklje pregneteno, dodamo še 20 g moko in na pomokanem pultu vgnemo štručko testa. Testo postavimo na list peki papirja. Papir malce spodvijemo pod testo, vendar ne tesno. Testu moramo pustiti dovolj prostora za vzhajanje. Na dno posode nalijemo vodo, zaviti hlebček testa pa položimo na rešetko. Pokrijemo s pokrovom in pustimo, da vzhaja še dobre pol ure. Ko je testo vzhajano, štruklje skuhamo v kropu. Večjo kozico napolnimo z vodo, rahlo solimo in segrejemo do vrelišča. Ko voda vre, znižamo temperaturo in štrukelj, zaviti v čisto kuhinjsko krpo, položimo vanjo. Čas kuhanja je približno 35 minut. Ko so kuhani, počakamo, da se ohladijo in jih narežemo. V manjši kozici stopimo maslo in vsujemo žlico drobtin ter pražimo 2 minuti. Prelijemo čez gluhe štruklje in postrežemo – lahko kot prilogo ali kot samostojno jed s solato.

Vir: [lastni vir](#)

## DOLENJSKI FIŽOLOVI ŠTRUKLJI

Količine za 5 oseb:

### Testo:

- 250 g moke
- 1 jajce
- 20 g olja
- sol

### Nadev:

- 600 g izluščenega mladega fižola
- 100 g kisle smetane
- 2 jajci
- sol
- črni poper
- peteršilj
- drobtine

### Postopek:

V loncu pristavimo vodo za kuhanje fižola; posolimo. Fižol stresemo v krop in skuhamo do mehkega. Med kuhanjem fižola pripravimo vlečeno testo. V skledo presejemo moko. Na sredi naredimo jamico, v katero ubijemo jajce, dodamo 1,5 decilitra mlačne vode in malo soli. Vse sestavine na hitro umešamo, potem pa ugnemo prožno testo, ki se ločuje od rok in posode. Oblikujemo ga v hlebček, premažemo z oljem in pustimo počivati 30 minut.

Kuhan fižol odcedimo, pretlačimo in ohladimo do mlačnega. Peteršilj drobno sesekljamo in stresemo k mlačnemu fižolu. Dodamo mu še kisló smetano, jajca, sol in mlet črni poper ter premešamo, da dobimo lepo mazav nadev. Po potrebi ga zgostimo z drobtinami.

Spočito testo na pomokani površini najprej tanko razvaljamo, potem pa ga na pomokanem prtu z dlanmi razvlečemo. Debelejše okrajke porežemo, testo pa enakomerno namažemo s fižolovim nadevom. Testo s pomočjo prta tesno zvijemo, štrukelj pa tesno ovijemo v gazo ali plastično folijo. V slanem kropu štruklje na majhnem ognju kuhamo 20–30 minut.

Vir: <https://www.visitdolenjska.eu/fizolovi-struklji.html> (16. 12. 2019)

## AJDOVI ŠTRUKLJI S SKUTINIM NADEVOM

Količine za 10 oseb:

Testo:

- 500 g ajdove moke
- 3 dl vode,
- 2 ščepeca soli

Nadev:

- 500 g skute
- 2 žlici kisle smetane
- jajce

\*rjavi sladkor ali med in maslene drobtinice

### Postopek:

Moko stresemo v posodo. Vodo za testo solimo in zavremo. S kropom prelijemo moko in pri tem krepko mešamo, da dobimo gosto mokasto kepo. Počakamo 5 minut, da se malo ohladi, da nas ne bo opeklo med delom. Medtem za nadev gladko zmešamo skuto, kisko smetano in jajce. Malce ohlajeno testo rahlo pregnetemo, hlebček razdelimo na 2 dela, posujemo z ostro pšenično moko in vsakega razvaljamo v kvadrat. Vsak kvadrat testa enakomerno namažemo s polovico nadeva, pri čemer pustimo za dober prst širok rob nenamazan. Začnemo zvijati od povsem namazanega dela proti robu, kjer rahlo stisnemo, da spojimo. Vsak zavitek zavijemo v kuhinjsko krpo ali prtič in konce zavežemo z nitko. V dovolj velik lonec nalijemo vodo, solimo in zavremo. V krop previdno položimo zavitek v prtiču, spet zavremo in nad šibkim ognjem kuhamo 20 minut. Kuhane štruklje vzamemo iz vode, odstranimo prtič in narežemo na rezine. Postrežemo z maslenimi drobtinami in posladkamo. Ponudimo z jabolčnim kompotom po zelenjavni enolončnici z jajčnimi vlivanci.

Vir: <https://www.delo.si/prosti-cas/kulinarika/sredin-namig-za-kosilo-ajdovi-struklji-s-skutnim-nadevom.html> (16. 12. 2019)

## DOLENJSKI ŠTRUKLJI

Količine za 10 oseb:

### Testo:

- 50 dag pšenične moke
- 1 jajce
- mlačne vode

### Nadev:

- 25 dag naribanega starega kruha
- 10 dag ocvirkove masti
- 5 jajc
- 2 dl pregrete smetane
- sesekljan peteršilj
- sol

### Postopek:

Iz moke, jajca in mlačne vode zgnetemo voljno testo. Oblikujemo ga v hlebček in pustimo pol ure, da počiva. Nato ga razvaljamo na debelino pol cm. Za nadev prepražimo na maslu kruhove drobtine. Ko zarumenijo, dodamo jajca, smetano in sol. S tem nadevom namažemo razvaljano testo, ga posujemo s peteršiljem in zavijemo v štrukelj, ki ga razrežemo na štruklje, dolge 20 do 25 cm, in kuhamo 20 minut v slanem kropu. Voda mora zelo počasi vreti. Ko so štruklji kuhani, jih zabelimo z ocvirki.

Vir: <https://www.web-kulinarika.si/recept/dolenjski-struklji/> (16. 12. 2019)

## JABOLČNI ŠTRUKELJ

Količine za 10 oseb:

### Testo:

- 35 dag mehke moke
- 0,5 dl mlačne vode
- sol
- 2 dag olja
- 5 dag masla ali margarine
- 1 jajce

### Nadev:

- 75 dag jabolk
- 3 dag rozin
- 2 dag maščobe
- 3 dag drobtin
- cimet
- 8 dag sladkorja

### Postopek:

Testo: Moko presejemo, v sredini napravimo jamico, vanjo vlijemo olje in solimo. Prilijemo še mlačno vodo, vse razmešamo, nato pognetemo in gnetemo 10–15 minut. Iz testa naredimo hlebček, ga položimo na pomokano desko, pomažemo z oljem in pustimo pokritega stati 30 minut. V sredino pomokanega prta položimo hlebček, potresemo z moko, nekoliko razvaljamo in pomažemo z maščobo. Nato ga tanko razvlečemo. Testu porežemo debele robove. Razvlečeno testo naj se suši 8–10 minut. Tretjino testene ploskve potresemo s prepraženimi drobtinami, naribanimi jabolki, orehi ali rozinami, pomešanimi s sladkorjem in cimetom. Preostalo testeno ploskev pokapamo z raztopljenjo maščobo. Testeno ploskev lahko namesto z raztopljenjo maščobo pokapamo z raztepeno kislom smetano, v katero smo vtepli jajce. Testo ob robovih zavihnemo nazaj in pokapamo z maščobo. S pomočjo prta testo zvijemo. Štrukelj zavijemo v folijo in ga kuhamo 30 minut. Kuhanega narežemo in potresemo z mešanico sladkorja in cimeta.

Nadev: Oprana jabolka tanko olupimo (lahko so tudi neolupljena) in jih naribamo na lističe. Rozine preberemo, operemo in dobro osušimo. Orehe sesekljam. Na maščobi prepražimo drobtine.

Vir: projektna naloga Štruklji, 2007

## BOROVNIČEVI ŠTRUKLJI

Količine za 10 oseb:

### Testo:

- 500 g moke
- 1 jajce
- 1 žlica olja
- ščepec soli

### Nadev:

- 100 g masla
- 1l borovnic
- 50 g sladkorja
- 50 g drobtin
- 1 žlica cimeta
- 100 ml sladke smetane
- 1 jajce

### Za posip:

- sladkor v prahu
- žlička cimeta

### Postopek:

Zamesimo vlečeno testo in ga damo počivati. Nato ga razvaljamo, premažemo z raztopljenim maslom in razvlečemo. Polovico testa potresemo z drobtinami in borovnicami, nato še s sladkorjem in cimetom. Drugo polovico testa premažemo s smetano. Namazano testo zvijemo v štrukelj in ga položimo v namaščen pekač. Štrukelj premažemo z razžvrkljanim jajcem in pečemo 45 minut pri 220 °C ali kuhamo v slanem kropu 35 minut. Termično obdelan štrukelj razrežemo na rezine in jih potresemo s sladkorjem v prahu, pomešanim s cimetom.

Vir: [https://issuu.com/emka/docs/struklji\\_za\\_internet](https://issuu.com/emka/docs/struklji_za_internet) (16. 12.2019)

## KOKOSOVI ŠTRUKLJI

Količine za 10 oseb:

### Testo:

- 400 g moke
- 270 ml toplega mleka
- 20 ml olja
- 10 ml jabolčnega kisa
- jajce
- 2 ščepca soli

### Nadev:

- 250 g kokosove moke
- 300 ml sladke smetane
- 2 jajci
- 100 g sladkorja
- vanilijev sladkor
- naribana lupina limone
- rum po okusu

### Ostalo:

- 100 ml olja
- 100 g stopljenega masla
- drobtine

### Postopek:

V skledo presejemo moko, v sredino naredimo luknjico. Sol razporedimo ob robu posode, ostale sestavine pa vlijemo v luknjico (jajce prej razžvrkljamo). Najprej mešamo s kuhalnico, pozneje gnetemo z rokami. Testo mora biti voljno, mehko in se ne sme oprijemati rok ali delovne površine. Po potrebi dodajamo moko. Ko je testo pripravljeno, ga oblikujemo v hlebček in položimo v čisto, toplo posodo, v katero smo nalili olje. Celoten hlebček premažemo z oljem, pokrijemo s folijo in pustimo počivati na toplem najmanj pol ure. Vmes pripravimo nadev. Jajci stepemo s sladkorjem in vmešamo ostale sestavine. Če je masa preredka, dodamo še kokosovo moko, v nasprotnem primeru pa še smetano. Masa mora biti kompaktna in lepo mazljiva. Na pult razgrnemo čisto rjuho ali prt, posujemo z moko in nanj položimo testo. Najprej ga lahko malo povaljamo, potem ga ročno raztegnemo/razvlečemo. Po razvlečenem testu pokapamo stopljeno maslo in posujemo drobtine. Namažemo z nadevom. S pomočjo prta štrukelj tesno zvijemo. Razdelimo ga na tri ali štiri dele (odvisno od velikosti posode, v kateri bomo štruklje kuhali). Vzamemo folijo za živila, jo namastimo in posujemo z malo drobtinami, potem pa posamezen štrukelj zavijemo (kot bonbon). Zavremo večjo količino slane vode in v krop položimo štruklje. Pokrijemo in kuhamo na zmernem ognju okoli pol ure. Ko so štruklji kuhani, jih vzamemo iz vode in odvijemo. Malo počakamo, preden jih narežemo na koleščka.

Vir : <https://www.kulinarika.net/recepti/sladice/ostalo/kokosovi-struklji/20898/> (16. 12. 2019)

## AJDOVI ŠTRUKLJI Z OREHI

Količine za 10 oseb:

### Testo:

- 200 g ajdove moke
- 300 g bele pšenične moke
- ½ čajne žličke soli
- 3 jušne žlice olja
- 0,3 dl mleka
- 2 dl tople vode
- 1 jajce

### Nadev:

- 200 g mletih orehov
- 50 g krušnih drobtin
- 100g rjavega sladkorja
- 60 g masla
- 0,6 dl mleka
- 1 dl sladke smetane

### Postopek:

Iz vseh sestavin zamesimo voljno gladko testo, ga oblikujemo v hlebček, naoljimo z 1 jušno žlico olja, pokrijemo in pustimo počivati vsaj 3 ure. Lahko ga pustimo tudi čez noč v hladilniku. Potem testo preložimo na pomokan prt in ga raztegnemo v velik pravokotnik debeline približno 2 mm. Odvečne robove odrežemo. Premažemo ga z raztopljenim maslom, nato enakomerno potresemo z orehi, sladkorjem in krušnimi drobtinami. Čez suhe sestavine pokapamo mleko in sladko smetano. S prtom si pomagamo, da testo zavijemo v štrukelj, nato ga zavijemo v čisto kuhinjsko krpo, ki smo jo potresli s krušnimi drobtinami, in oba konca zavežemo. Kuhamo v osoljenem kropu 30–35 minut.

Vir: <https://odprtakuhinja.delo.si/recepti/zares-dobri-ajdovi-struklji-z-orehi/> (16. 12. 2019)

## BREZGLUTENSKI SKUTINI ŠTRUKLJI

Količine za 5 oseb

### Testo:

- 35 dag brezglutenske moke
- malo olja
- 1 jajce
- sol
- voda po potrebi

### Nadev:

- 500 g skute
- 3 jajca
- sol in kislá smetana po potrebi

### Postopek:

Moko stresemo v skledo in ji dodamo malo soli in olja. Po potrebi prilijemo vodo in zamesimo vlečeno testo. Prestavimo ga na delovno površino in ga z rokami temeljito umesimo. Ko postane testo lepo gladko in vezano, ga oblikujemo v hlebček. Tanko ga razvaljamo.

Nadev:

Skuto stresemo v multipraktik in ji dodamo sol in jajca. Temeljito premešamo. Če je nadev pregost, ga rahlo razredčimo s kisló smetano. Nadev razporedimo po razvaljanem testu, obrežemo debelejše robove in štrukelj kar se da tesno zvijemo. Štrukelj prestavimo na prozorno folijo in ga dobro zavijemo. Ob straneh ga dobro zavežemo. Kuhamo v vodi ali sopari vsaj 35 minut. Kuhano jed odvijemo iz folije in narežemo na poljubne rezine. Prelijemo z drobtinami, ki smo jih prepražili na maslu.

Vir: [lastni vir](#)

## Priloga 4: Razpis tekmovanja in prijavnica



# RAZPISUJETA 1. REGIJSKO TEKMOVANJE V OCENJEVANJU ŠTRUKLJEV

## KDAJ IN KAKO SE PRIJAVIMO?

Prijave sprejemamo do vključno petka, 31. 1. 2020, do 15. ure na elektronski naslov:  
[tekmovanje.struklji@gmail.com](mailto:tekmovanje.struklji@gmail.com).

Prijavljene izdelke **bomo sprejemali v soboto, 1. 2. 2019, od 8.00 do 10.00 v prostorih šole na Ulici talcev 3 v Novem mestu (učilnica kuharstva 1 spodaj desno)**. Dostaviti je treba prijavljen izdelek, ki mora tehtati najmanj 1 kg. Dijaki SŠGT lahko izdelajo svoj štrukelj v šolski kuhinji.

## KAJ OCENJUJEMO?

- zunanji videz
- vonj zunanje plasti in sredice,
- videz nadeva in inovativnost (povezava skorje, sredice in nadeva, usklajenost nadeva z dodatki)
- okus zunanje plasti in skorje.

Pravilnik se nahaja na spletni strani šole <http://www.ssgt-nm.si>.

## KAKO POTEKA OCENJEVANJE?

Izdelke bo ocenila tričlanska strokovna komisija v soboto, **1. 2. 2020, od 9.00 do 12.00**. Ocenjevanje bo potekalo v skladu s Pravilnikom o ocenjevanju kakovosti štrukljev na državnem ocenjevanju.

Na dan ocenjevanja bodo rezultati na razpolago od 15.00 naprej na spletni strani šole.

Podelitev priznanj bo v okviru kulturnega programa v nedeljo, **2. 2. 2020, ob 15.00**, v banketni dvorani Hiše kulinarike in turizma na Glavnem trgu. Udeleženci sami poskrbijo za prevzem priznanj.

Po podelitvi priznanj je možen odkup razstavljenih izdelkov.

Datum objave razpisa: 10. 1. 2020

Organizacijski odbor

# PRIJAVNICA

za ocenjevanje štrukljev

Novo mesto, 1. 2. 2020

Ime in priimek: \_\_\_\_\_ Naslov: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ e-naslov \_\_\_\_\_

Ime izdelka: \_\_\_\_\_

ŠIFRA IZDELKA: \_\_\_\_\_ (označi se ob oddaji)

Podpis:

.....ODREŽI.....  
.....

## DEKLARACIJA

ŠIFRA IZDELKA: \_\_\_\_\_

Sestavine v izdelku označite s kljukico oz. dopišite sestavine, ki jih ni na seznamu.

Vrsta moke za testo m – kategorija \_\_\_\_\_

TESTO		NADEV			
olje		skuta			
voda		maslo			
sol		smetana			
jajca		drobtine			
		sol			
		sladkor			

Opombe: \_\_\_\_\_

Datum izdelave: \_\_\_\_\_

## Priloga 5: Pravilnik o ocenjevanju štrukljev

# PRAVILNIK O OCENJEVANJU ŠTRUKLJEV

### Splošne določbe

#### 1. člen

Po določbah tega Pravilnika se izvaja ocenjevanje kakovosti in podeljevanje priznanj za štruklje iz različnih vrst testa (v nadaljevanju štrukljev), ki se potem predstavijo na razstavi v Hiši kulinarike in turizma.

#### 2. člen

S tem pravilnikom se določa:

- a) osnovno kakovost izdelka – štrukljev,
- b) količino posameznega vzorca,
- c) opremljenost izdelka z izpolnjeno deklaracijo,
- d) delo ocenjevalne komisije,
- e) način ugotavljanja kakovosti izdelkov in točkovanje,
- f) vrste priznanj.

#### 3. člen

Količina posameznega vzorca je določena na minimalno 1 kg.

#### 4. člen

Izdelek mora biti pravočasno dostavljen in opremljen z deklaracijo (čas, kraj dostave in ostala navodila za izpolnitev deklaracije so navedeni v vabilu na sodelovanje).

Iz deklaracije morajo biti razvidni sledeči podatki:

- ime in priimek ter naslov izdelovalca –ta se ob prevzemu nadomesti s šifro,
- ime izdelka,
- kategorija (testo iz drugih kategorij),
- teža poslanega vzorca,
- sestavine,
- datum izdelave.

#### 5. člen

Izdelke pripravlja in šifrira za ocenjevalno komisijo 3-članska ekipa.

#### 6. člen

Izdelke – štruklje ocenjuje tričlanska ocenjevalna komisija strokovnjakov, ki jo imenuje organizacijski odbor ocenjevanja.

#### 7. člen

Komisija ocenjuje izdelke, ki so označeni s šiframi.

Če se med potekom ocenjevanja ne more zagotoviti anonimnosti določenega vzorca, se ocenjevanje prekine in se ta vzorec ponovno oceni.

## 8. člen

Izdelki se ocenjujejo posamezno s točkovanjem organoleptičnih lastnosti. Najvišje število točk, ki ga določen vzorec lahko doseže, je 30.

Pri ocenjevanju posameznih lastnosti vzorca štruklja se lahko uporabljajo tudi polovice točk. Kakovost izdelka – štruklja se določa s povprečjem točk, ki se dodelijo za določeno lastnost in po sklepu komisije možno korekcijo, ki jo lahko določi za vse izdelke enako.

<b>Štrukelj</b>		<b>največ točk</b>
<b>1.) Zunanji videz:</b>	<b>enakomerna debelina testa</b>	<b>2</b>
<i>(max. 6 točk)</i>	<b>oblika izdelka</b>	<b>2</b>
	<b>barva zunanje plasti in sredice</b>	<b>2</b>
<b>2.) Vonj zunanje plasti in sredice</b>		<b>4</b>
<i>(max. 4 točk)</i>		
<b>3.) Videz nadeva in inovativnost</b>		
<i>(max. 10 točk)</i>	<b>povezanost zunanje plasti, sredice in nadeva</b>	<b>5</b>
	<b>usklajenost nadeva z dodatki</b>	<b>5</b>
<b>4.) Okus</b>	<b>zunanje plasti in sredice</b>	<b>10</b>
<i>(max. 10 točk):</i>		
		<b>skupaj 30 točk</b>

### Kategorije štrukljev:

#### I. Slani štruklji iz vlečenega testa

#### II. Sladki štruklji iz ostalega testa

## 9. člen

Ocena posameznih lastnosti je lahko od 0 točk za najslabšo kakovost do maksimalnega števila točk za odlično kakovost izdelka, kot je navedeno v 8. členu tega Pravilnika.

Kriteriji za ocenjevanje **štruklja** so naslednji:

### 1.) Zunanji videz – (max. 6 točk)

#### - *enakomerna debelina testa (max. 2 točki)*

2 točki – enakomerno razvaljano testo, enakomerna debelina

1 točka – delno neenakomerno razvaljano

0 točk – neenakomerna debelina

#### - *oblika izdelka (max. 2 točki)*

2 točki – enakomerna, tipična, gladka zunanja plast

1 točka – nagubanost zunanje plasti, rahla sesedenost

0 – vidna usedenost in nestabilnost izdelka, razpokana zunanja plast

#### - *barva zunanje plasti in sredice (max. 2 točki)*

2 točki – enakomerna barva zunanje plasti in sredice, barva, tipična za štruklje

1 točk – pretemna ali prebleda barva, lisasta barva

0 točk – močno pretemna ali presvetla zunanja plast, sredica odstopa

### 2.) Vonj zunanje plasti in sredice (max. 4 točk)

4 točke – tipičen za testo in nadev

2–3 točke – netipičen, premalo aromatičen

0 točk – premočni vonji po začimbah, tuji vonji, po slabih surovinah, žarkem ...

### 3.) Videz nadeva in inovativnost (max.10 točk)

**- povezanost zunanje plasti, sredice in nadeva (5 točk)**

5 točk – zunanja plast ne odstopa, nadev je enakomerno razporejen

4 točke – nadev in plasti niso enakomerno razporejene

2–3 točke – zunanja plast ne odstopa, nadev slabo razporejen (nekje veliko nadeva, nekje ga sploh ni)

0 točk – odstop zunanje plasti, slabo zaviti nadev, vidne luknje

**- usklajenost nadeva z dodatki (5 točk)**

5 točk – ob pogledu prereza je štrukelj enakomerno zvit, nadev usklajen, z dodatki in nelepljiv

4–1 točke – sredica testa in nadeva je delno vidna

0 točk – štrukelj je pacast, slabo so vidni mostovi med nadevom in testom, štrukelj ni kuhan

**4.) Okus zunanje plasti in sredice (max. 10 točk)**

10 točk – tipičen okus za štruklje oz. nadev, prijeten okus in aromatičnost

7 točk – manj izrazit okus po vrsti nadeva

4 točke – slabo izrazit okus nadeva ali preveč arom ali priokusi

0 točk – štrukelj s premočnimi priokusi po začimbah, s priokusi po oporečnih surovinah, močno lepljiv

10. člen

Na osnovi točk, ki jih dodelijo posamezni člani komisije, se izračuna povprečno končno število točk za posamezni vzorec. Izračunano število točk se vnese v ocenjevalni list in ta predstavlja osnovo za podelitev priznanj.

11. člen

Po zaključnem ocenjevanju komisija predlaga podelitev priznanj glede na povprečno število točk in vrsto izdelka:

**Razvrstitev v kakovostne razrede za štruklje:**

27–30 točk = zlato priznanje

23,5–26,9 točk = srebrno priznanje

20–23,4 točk = bronasto priznanje

19,9 ali manj točk = priznanje za sodelovanje

12. člen

Ta pravilnik stopi v veljavo z dnem potrditve komisije in vodje tekmovanja.

## Priloga 6: Ocenjevalni list



GRM NOVO MESTO –  
CENTER BIOTEHNIKE IN TURIZMA  
SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM



### Ocenjevalni list za ocenjevanje štrukljev

Ime priimek ter naslov izdelovalca: \_\_\_\_\_

Naziv izdelka: \_\_\_\_\_ štrukelj Šifra izdelka: \_\_\_\_\_

DATUM OCENJEVANJA: 18.1.2020

LASTNOSTI: \_\_\_\_\_ MOŽNA OCENA: \_\_\_\_\_ KONČNA OCENA: \_\_\_\_\_

#### 1. ZUNANJI VIDEZ = 6 točk

- Enakomerna debelina testa \_\_\_\_\_ 2 točki
- Oblika izdelka \_\_\_\_\_ 2 točki
- Barva zunanje plasti in sredice \_\_\_\_\_ 2 točki

#### 2. VONJ ZUNANJE PLASTI IN SREDICE = 4 točke

- vonj skorje in sredice \_\_\_\_\_ 5 točk

#### 3. VIDEZ NADEVA IN INOVATIVNOST = 10 točk

- povezanost zunanje plasti, sredice in nadeva \_\_\_\_\_ 5 točk
- usklajenost nadeva z dodatki \_\_\_\_\_ 5 točk

#### 4. OKUS ZUNANJE PLASTI IN SREDICE = 10 točk

- okus zunanje plasti in sredice \_\_\_\_\_ 10 točk

Skupaj točk \_\_\_\_\_ 30 točk

Opombe: \_\_\_\_\_

Potrebno število točk za priznanje:

Komisija ocenjevanja:

Zlato priznanje: 27 - 30 točk

Ocenjevalec št. : \_\_\_\_\_

Srebrno priznanje: 23,5 - 26,9 točk

Bronasto priznanje: 20 – 23,4 točk

Podpis \_\_\_\_\_

Priznanje za sodelovanje: 19,9 ali manj točk

# POVZETEK V SLOVENSKEM IN ANGLEŠKEM JEZIKU

Grm Novo mesto center biotehnike in turizma, Srednja šola za gostinstvo in turizem novo mesto

Ulica talcev 3 8000 Novo mesto

Tel: +386 07 33 21 527 Fax: 07 373 16 31

E-POŠTA: ssgt.nm@guest.arnes.si

## NASLOV NALOGE: 1. festival štrukljev v Novem mestu

Avtorice:

- Maja Ambrožič, [maja.ambrozic6@gmail.com](mailto:maja.ambrozic6@gmail.com), 3. a
- Anamarija Pavlič, [anamarija.pavlic18@gmail.com](mailto:anamarija.pavlic18@gmail.com), 4. b
- Petra Jurečič, [peti.jurecic@gmail.com](mailto:peti.jurecic@gmail.com), 3.a.
- Sanja Štupar, [sanja.stupar2001@gmail.com](mailto:sanja.stupar2001@gmail.com), 4. b

Mentorici:

- Alenka Lipej Kastrevec, [alenka.lipej@guest.arnes.si](mailto:alenka.lipej@guest.arnes.si)
- Anica Oblak Janko, [anica.oblak-janko@guest.arnes.si](mailto:anica.oblak-janko@guest.arnes.si)

## POVZETEK

### ABSTRACT

**1. festival štrukljev v Novem mestu** bo potekal od petka, 31. januarja, do nedelje, 2. februarja 2020. Organizatorji prireditve smo dijakinje Maja Ambrožič, Petra Jurečič, Anamarija Pavlič in Sanja Štupar z mentoricama Alenko Lipej Kastrevec ter Anico Oblak Janko, vsi iz Srednje šole za gostinstvo in turizem (Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma).

**Zakaj festival štrukljev?** Ciljev je več. Eden pomembnejših je, da vzpodbudimo lokalno prebivalstvo, predvsem mlade, da bodo pripravljali štruklje in s tem ohranjali del kulinarčne dediščine. Štruklji so tradicionalna slovenska jed. V preteklosti je bila to »krepka jed«, ki je bila na mizah ob različnih priložnostih, predvsem za praznike in ob »likofih«. Danes, ko v večini ne delamo več toliko fizično in potrebujemo manj kalorične obroke, to upoštevamo pri izbiri sestavin za štruklje. Če izberemo ustrezna, lokalno pridelana živila, so sodobni štruklji zdrav in polnovreden obrok. Povezali bomo tradicijo s sodobnim.

### **Kaj in kje se bo dogajalo?**

V času festivala bodo potekale različne dejavnosti: ponudba različnih štrukljev v restavraciji in slaščičarni, brezplačne zloženske z recepti, postavitve poučnih panojev, predavanje o štrukljih nekoč in danes, delavnica, v kateri se bodo udeleženci naučili pripraviti štruklje, ocenjevanje štrukljev in tekmovanje ter razstava štrukljev. 1. festival smo zastavili po načelu »manj je več«, torej ne bo velikega »showa«. Česar pa se bomo lotili, bomo naredili, kot se reče v šoli, »za petico«.

Vse se bo dogajalo znotraj našega zavoda Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, in sicer večinoma v gostinskem obratu Gostišče na trgu, Hiša kulinarike in turizma, ki je v samem starem mestnem jedru, del pa v prostorih Srednje šole za gostinstvo in turizem.

### **Kaj pa 2. festival štrukljev v Novem mestu 2021?**

Po zaključku festivala bomo naredili evalvacijo, to bo kritičen razmislek o dobrih in slabih izkušnjah ter prva usmeritev za 2. festival. Mogoče bo projekt zrasel v veliki festival, ki bo vsako leto Novo mesto vsaj za nekaj dni spremenil v prestolnico štrukljev.

## **ABSTRACT**

**The first festival of štruklji** will be held in Novo mesto from Friday, January 31 to Sunday, February 2 2020. The event organizers are students: Maja Ambrožič, Anamarija Pavlič, Petra Jurečič, Sanja Štupar with mentors Alenka Lipej Kastavec and Anica Oblak Janko, all from The centre of biotechnics and tourism Novo mesto, Secondary school for tourism and hospitality Novo mesto.

### **Why the festival of štruklji?**

There are many goals of the festival. One of the most important ones is to encourage the local inhabitants, especially the young ones to prepare štruklji and in this way preserve them as a part of culinary heritage. Štruklji are a traditional Slovene dish. As a strong dish, it was usually served on special occasions such as holidays and »likof«. Since not much of physical work is done nowadays and we do not need high calorie meals, we should consider the choice of ingredients. By choosing suitable, locally produced ingredients, contemporary štruklji can be a healthy and wholesome meal. In this way we can join tradition and modern time.

### **What will go on and where will it take place?**

At the time of the festival there will be several activities: the offer of different štruklji in restaurants and confectionaries, free brochures with recipes to go, educational posters, lectures on štruklji in the past and today, workshops on how to prepare štruklji, evaluation of štruklji, the competition and exhibition.

The festival is based on the principle »less is more«, without any great show. However, the things presented will be dealt with in the best possible way to make it excellent. Everything will be held in Grm the centre of biotechnics and tourism, mostly in The house of culinaries and the rest in The secondary school for tourism and hospitality.

### **What about the 2nd festival of štruklji in Novo mesto in 2021?**

Post festival evaluation, based on critical analysis of its good and bad experiences will serve as a guideline for the second festival. Consequently the project may grow into a bigger festival which may turn Novo mesto into the capital of štruklji.

## **Okvirna vsebina** in struktura predstavitve turističnega proizvoda na turistični tržnici

Na stojnici bomo predstavljali naš produkt z dejavnostmi:

- prikaz priprave testa in nadeva, vlečenje testa in nadevanje ter oblikovanje štrukljev,
- degustacija že pripravljenih štrukljev (pripravljene štruklje bomo pripeljali s sabo),
- obiskovalcem bomo ponudili recepte za štruklje.

Stojnico bomo pripravile in predstavile 4 dijakinje, ki smo napisale nalogo.