



TURISTIČNA ZVEZA SLOVENIJE

39. festival Turizmu pomaga lastna glava – TRADICIJA V TRENDU

Osnovna šola Marije Vere Kamnik



LOV NA KAMNIŠKI ZAKLAD: ODKRIJ KUL TRADICIJO KAMNIKA

Avtorji:

Matej Grilj 9.a, Katarina Vasiliya Krajnc 9.a, Katarina Žagar 9.a,

Lara Pavlova 9.a

Žiga Gradišek 8.a, Tian Joldić 8.a

Neža Lasič 8.a,

Mentorica: mag. Polona Mežnar

šol. leto 2024/25



Kazalo vsebine

Uvod	4
Cilji	5
Turistični dogodek Lov na Kamniški zaklad: Odkrij kul tradicijo Kamnika	5
Načrt izvedbe aktivnosti.....	5
Lokacija dogodka.....	5
Opis dogodka	6
1. SOBA- tradicionalne jedi	7
2.SOBA- kamniška Veronika	10
3.SOBA- trnič.....	11
4. DVORIŠČE- NARODNE NOŠE	12
ZNAMENITOSTI KAMNIKA	13
Arboretum Volčji Potok	13
Velika planina	14
Samostan Mekinje	15
Terme Snovik	15
Budnarjeva domačija.....	16
Promocija turističnega dogodka	17
Predvideni stroški in vstopnina	18
Zaključek	18
Viri:	19
Predstavitev turističnega dogodka na stojnici	20

KAZALO SLIK

Slika 1: Samostan Mekinje	5
Slika 2: Ajdovi žganci	7
Slika 3: Klobasa Kajžarica	7
Slika 4: Jabolčni zavitek	8
Slika 5: Kloštrska kremšnita	9
Slika 6: Mlečni izdelki	9
Slika 7: Ključavnica	11
Slika 8: Trnič	11
Slika 9: Narodne noše	12

Uvod

Imate radi prenašanje tradicije iz roda v rod? Potem se udeležite našega turističnega dogodka Odkrij kul tradicijo Kamnika.

Danes nas povsod preplavlja internet in vse mobilne naprave in tako mladi kot starejši začenjamo pozabljati na tradicijo, ki se je ohranjala včasih, ko spleta še niso poznali. Starejši so začeli pozabljati kako je bilo v starih časih, ko so se zbrali na kmetiji in ličkali koruzo, saj zdaj to opravilo opravi že kombajn. Naš namen je, da bi tradicijo spet obudili predvsem med mladostniki, da bi se začeli zavedati kako pomembna je.

Odločili smo se, da bomo predstavili narodne noše, ki jih v Kamniku praznujemo vsako leto. Predstaviti želimo tudi trnič, ker veliko ljudi zanj sploh še ni slišalo. Za Kamnik pa je pomembna tudi legenda o kamniški Veroniki.

Ekipo učencev in učenk 8. in 9. razreda Osnovne šole Marije Vere smo se odločili, da priredimo dogodek, ki bo povezal vse tri tradicionalne kamniške znamenitosti. V dogodek smo vključili tudi tradicionalno hrano, ki jo domačini v Kamniku zelo radi pripravljajo.

Dogodek se bo odvijal v samostanu Mekinje, v Kamniškem predmestju Mekinje. Dogodek bo organiziran s strani šole v sodelovanju z lokalnimi dobavitelji hrane in sponzorji.

Če ste pripravljeni ohranjati tradicijo še mnoga leta vas toplo vabimo na naš turistični dogodek Odkrij kul tradicijo Kamnika.

Podatki o šoli organizatorici:

Osnovna šola Marije Vere,

Ljubljanska cesta 16a,

1241 Kamnik

Tel.: 01 830 31 40

Prijave:

kultradicija@os.marijevere.si

Cilji

Cilji našega turističnega dogodka so:

- spoznati mlade s kamniško tradicijo,
- omogočiti mladim, da spoznajo tradicionalne kamniške jedi,
- spodbujati mlade k ohranjanju kamniške tradicije.

Turistični dogodek Lov na Kamniški zaklad: Odkrij kul tradicijo Kamnika

Načrt izvedbe aktivnosti

Načrt za izvedbo turističnega dogodka smo naredili postopoma:

- izbrali smo lokacijo,
- dogovorili smo se, koga bomo povabili na naš dogodek,
- naredili smo seznam materiala, ki ga bomo potrebovali: karton, tempere, živila,
- ovrednotili smo stroške in določili ceno dogodka,
- dogovorili smo se, kako bomo naš dogodek promovirali.

Lokacija dogodka

Turistični dogodek Odkrij kul tradicijo Kamnika se bo odvijal v samostanu Mekinje. Nahaja se v predmestju Kamnika in sicer v Mekinjah. Do tja lahko pridemo peš, s kolesom, avtom in celo z avtobusom.

Dogodek se bo odvijal v treh sobah in na dvorišču. V prvih treh sobah bodo predstavljene značilne kamniške jedi, legenda o kamniški Veroniki in sir trnič, ki je značilen za Veliko planino. Na dvorišču samostana pa bomo s silhuetami predstavili narodne noše.



Slika 1: Samostan Mekinje

Opis dogodka

V samostanu Mekinje bomo najeli tri sobe. V vsaki sobi bomo predstavili eno od kamniških tradicij, ki se prenašajo iz roda v rod.

V prvi sobi bomo predstavili tipične kamniške jedi, ki jih Kamničani pogosto pripravljajo doma, vendar jih je v restavracijah težko naročiti. Med nje sodijo ajdovi žganci, kamniška klobasa kajžarica, jabolčni zavitek, pogosto imenovan kar štrudelj. V samostanu Mekinje pa so našli recept za kloštrsko kremšnito. Z Velike planine so znani mlečni izdelki narejeni iz kozjega, ovčjega in kravjega mleka. Po degustaciji nekaterih jedi bo sledila zabavna igra s štrudljem. Obiskovalci bodo morali ugotoviti, katere sestavine so v zavitku oziroma štrudlju in katera od njih je pridelana na Veliki planini. Rešitev je skuta. Obiskovalci, ki bodo pravilno ugotovili sestavini štrudlja, bodo prejeli star dnevnik, ki je včasih pripadal Veroniki z Malega gradu.

Sledijo aktivnosti v drugi sobi. V drugi sobi bo treba rešiti uganko iz dnevnika. Ob pravilni rešitvi, ki je Veronika, bo obiskovalec prejel Veronikino šifro.

Rešite jo tako, da vsako črko pomakneš po abecedi za pet mest nazaj. (rešitev: slika) potem morate pogledati za edino sliko v sobi za katero je listek na katerem je zapisan namig za ugotovitev vseh štirih števk ključavnice (8031), ki odklepajo ključavnico na skrivnih vratih.

V tretji oziroma skrivni sobi pa vam bomo predstavili trnič. Tam bomo poskrbeli, da boste prejeli nagrado za uspešno rešeno uganko. Nagrade pa bodo lahko različni recepti oziroma trajnostni obeski.

Na dvorišču bomo postavili foto folklorni kotiček. Ob silhueti moške in ženske gorenjske narodne noše se boste lahko fotografirali.

Šolska folklorna skupina pa vas bo naučila nekaj različnih plesov in kasneje boste lahko z njimi tudi zaplesali.

Udeleženci se bodo razdelili v več skupin, ki bodo v sobe vstopale posamezno. Obiskovalci, ki bodo čakali na vstop v sobe, pa se bodo zadrževali zunaj na dvorišču pri narodnih nošah.

1. SOBA- tradicionalne jedi

V tej sobi se bodo obiskovalci lahko malo okrepčali. Spoznali bodo tradicionalne kamniške jedi.

Najbolj tradicionalna hrana v naših krajih so predvsem ajdovi žganci z ocvirki postreženi ob kislem zelju ali gobovi juhi.

Na štedilniku zavremo liter soljene vode. Ko zavre, vanjo stresemo ajdovo moko, da nastane kepa, in pustimo vreti. Po nekaj minutah temperaturo znižamo. V nastalo kepo z ročajem kuhalnice naredimo 2-centimetra široko luknjico. Lonec pokrijemo in pustimo kuhati žgance na zmerni temperaturi še 20 minut.

Kuhano ajdovo kepo odstavimo in pustimo, da se nekoliko ohladi. Odlijemo vodo, pri čemer je nekaj shranimo za pozneje. Močnato kepo dobro razmešamo.

Medtem v ponvi segrejemo ocvirke. Nato jih hitro popečemo, da zadišijo in lepo porjavijo.

Žgance s kuhalnico zajamemo iz lonca, z vilicami pa jih nadrobimo v večjo skledo. Prelijemo jih z ocvirki in postrežemo s kislim zeljem ali gobovo juho. Nato jih serviramo.



Slika 2:Ajdovi žganci

V Kamniku imamo mesarijo Anton, ki proizvaja najbolj znano kamniško klobaso imenovana kajžarica. Zraven nje pa se najpogosteje postreže kamniški zenf, ki ga proizvaja tovarna Eta.

Najprej zavremo vodo in jo malo posolimo in vanjo položimo kajžarico ter jo kuhamo v vreli vodi 10 minut. Postreže se ob kamniškem zenfu oziroma gorčici in kruhu.



Slika 3:Klobasa Kajžarica

Značilen je tudi jabolčni zavitek, ki mu lahko dodamo tudi rozine, cimet namesto jabolk pa lahko uporabimo tudi hruške, višnje ali pa ga samo namažemo s skuto.

Moko stresemo v posodo. Na sredini naredimo vdolbino in vanjo vlijemo olje, dodamo sol ter toliko mlačne vode, da lahko zgnetemo gladko in prožno testo. Testo oblikujemo v kepo, ki jo premažemo z oljem, pokrijemo s pogreto skledo in pustimo 20 minut počivati.

Rozine temeljito operemo. Jabolka operemo, olupimo in jim odstranimo peške, pecelj in muho. Narežemo jih na tanke rezine ali pa jih grobo naribamo. Dodamo lahko drobtine, sladkor, rozine, mandlje, vaniljev sladkor in cimet ter vse skupaj dobro premešamo. V našem štrudlju bo tudi skuta z Velike planine.

Spočito testo razdelimo na štiri dele. Vsak del posebej razvaljamo na pomokani deski. Nato ga preložimo na pomokan prt in na vse strani tanko razvlečemo. Konce testa z nožem previdno obrežemo. Razvlečeno testo namažemo s smetano, nato pa nanj enakomerno naložimo nadev, ga zvijemo in položimo v dobro namaščen pekač.

Jabolčni zavitek pečemo v ogreti pečici 60 minut. Med pečenjem ga nekajkrat po vrhu namažemo z raztopljenim maslom, da se naredi zlato rjava skorja.

Pečen zavitek pustimo, da počiva in se malo ohladi. Narežemo ga na poševne kose. Preložimo ga na servirni krožnik in potresemo s sladkorjem v prahu.



Slika 4: Jabolčni zavitek

V Kamniku pa je zelo poznana tudi kloštrska kremšnita iz samostana Mekinje, saj klošter pomeni samostan.

Testo razdelimo na dva dela in razvaljamo na 3 mm debelo. Prebodemo z vilicami in vsak del posebej spečemo v pečici. 1,5 l mleka, vaniljin sladkor in rumenjake razmešamo, zavremo in umešamo preostalih 6 dl mleka, v katerega smo zamešali moko. Ponovno zavremo in odstavimo, malo ohladimo. Dodamo sneg beljakov, v katere smo zamešali sladkor. Vlijemo na pripravljeno testo. Pustimo, da se strdi. Premažemo s stepeno smetano in na vrh položimo zgornjo plast testa. Narežemo na primerne kose in ponudimo.



Slika 5: Kloštrska kremšnita

Domači mlečni izdelki, ki so jih proizvajali planšarji na Veliki planini iz ovčjega, kozjega in kravjega mleka so naslednja kulinarčna značilnost Kamnika. Predvsem skuta in sir, ki so ga pastirji nosili v dolino je bil veliko vreden.



Slika 6: Mlečni izdelki

2.SOBA- kamniška Veronika

V tej sobi bodo obiskovalci spoznali legendo o kamniški Veroniki.

Na Malem gradu je živela Veronika, ki je bila zelo bogata, ampak denarja ni želela deliti z drugimi. Nekoč pa so k njej prišli prosjačit trije bratje, ki so želeli čisto malo denarja, vendar jim ga ni dala nič. Potem pa so jo spremenili v pol kačo in pol človeka, udarila je v obok zidu in izginila pod zemljo. Po nekaj stoletjih pa je sedemletni deček s šibo odšel na grad in jo je moral trikrat udariti v rep, da se je spremenila nazaj. Vendar po vsakem udarcu je izgledala bolj strašna in deček se je je ustrašil in zbežal. Naslednji sedemletni deček, ki bo odšel na Mali grad jo mora še dvakrat udariti, ta se bo spremenila nazaj v človeka, deček pa bo dobil kup denarja.

Uganka iz Veronikinega dnevnika se glasi:

Pol človek, pol kača, v njej skrivnost se skriva,
v gorah, kjer hladni vetrovi v hribe
preletavajo,
njeno telo, kot čudna slika, v spiralah pleše,
v oči ji pogledaš, in v svetlobi se zdi, da se spogleduje.
Njene roke nežno objemajo zemljo,
a njen rep se vije, kot reka skozi noč.
Kdo je to bitje, ki v sebi nosi dva svetova?

REŠITEV- Kamniška Veronika

Veronikina šifra:

ZRNPE

REŠITEV- Slika

Kodo za ključavnico tvorijo štiri številke, ki jih razbereš iz naslednje uganke:

Številka: število črk v imenu Veronika

REŠITEV- 8031

Številka: koliko nog ima polovica kače

Številka: koliko je simbolov, ki prikazujejo Veroniko v sobi (slika, kip,...)

Številka: kolikokrat je beseda skrivnost zapisana v dnevniku



Slika 7: Ključavnica

3.SOBA- trnič

Trnič je vrsta trdega sira prepoznavne oblike, ki so ga izdelovali pastirji na Veliki planini. Izdelovali so ga iz skute, kislega mleka in soli. Oblikovali so jih v obliki ženskih prsi. Izdelovali so ga kot darilo za svoje izvoljenke, saj je bil v preteklosti tesno povezan s pastirskim življenjem in velja za simbol ljubezni. Danes pa trnič velja za unikaten produkt, ki ga pogosto vključujejo v turistične predstavitve. Poleg tega je simbol gorske tradicije.

Pastirji z Velike planine so trniče izdelovali iz posnetega kislega mleka, ki so ga segreli bolj kot običajno, tako da so dobili bolj pusto mlečno sirino, ki so jo odcedili in močno osolili, ji dodali smetano, nato pa pridobljeno maso z rokami oblikovali v kroglice, ki so bile zgoraj nekoliko bolj koničaste, spodaj pa bolj ploščate. Za okraševanje so uporabljali posebej za ta namen drobno izrezane lesene pečatnike, imenovane pisave.



Slika 8: Trnič

4. DVORIŠČE- NARODNE NOŠE

Ženska noša ima bele dokolenke, obleko z vodoravnimi črtami, spodnje krilo imenovano untra, črn predpasnik, pas sklepanec, bel robec, belo bluzo, pisano turo, gorenjski nagelj in avbo. Moška noša ima dolge škornje, irhovke, belo srajco, telovnik, pisano ruto, klobuk in rdeč dežnik. Lahko se boste slikali in pomolili glavo skozi silhueto moške in ženske narodne noše.



Slika 9:Narodne noše

ZNAMENITOSTI KAMNIKA

Arboretum Volčji Potok

Arboretum Volčji Potok uvrščamo med najpomembnejšo vrtno arhitekturno dediščino v Sloveniji, leta 1999 pa je bil razglašen za kulturni spomenik državnega pomena. Arboretum Volčji Potok je edini samostojen arboretum v Sloveniji. Obsega približno 85 hektarjev zelenih površin, kjer lahko občudujete različne drevesne vrste, cvetlične nasade in tematske vrtove. Arboretum je priljubljen kraj za družinske izlete, fotografiranje in sprehode.

Prvomajska razstava cvetja je eden največjih in najbolj priljubljenih dogodkov v Kamniku. Od sredine aprila in začetkom maja park oživi v čudovitih barvah, saj zacvetijo tulipani vseh sort in barv. Že ob vhodu v Arboretum obiskovalce pozdravljajo polja teh osupljivih rož, ki jih spremljajo med sprehodom po skrbno urejenih poteh. Na več kot 2 milijonih tulipanov lahko obiskovalci občudujejo preplet narave in vrtno umetnosti, bodisi med sproščenim sprehodom ob gozdovih, travnikih in jezerih, bodisi med raziskovanjem razstav, ki parku dodajo prav posebno noto. Poleg razkošnih cvetlic lahko na poti nepričakovano naletite na dinozavra, kita ali druge unikatne razstave, ki popestrijo obisk in pritegnejo vse generacije. V decembru pa je Arboretum okrašen z lučkami.

Za obiskovalce je ob vhodu v park in ob vrtnem centru urejeno veliko brezplačno parkirišče.



Slika 10: Arboretum Volčji Potok



Slika 11: Arboretum Volčji Potok

Velika planina

Velika planina je visoka kraška planota in ena najbolj priljubljenih gorskih destinacij v Sloveniji. Znana je po slikovitih pastirskih kočah, ki ohranjajo tradicionalno alpsko arhitekturo. Prepoznavno je po svoji tipični arhitekturi, ki predstavlja nekakšen simbol Velike planine. Strehe koč so krite s značilnimi smrekovimi škodlami, ki segajo zelo nizko. V kamniškem koncu pastirsko koč poimenujejo pastirska bajta ali pastirski stan, smrekovi škodli pa po domače pravijo »šinkel«.

Poleti si lahko ogledate pašnike, okusite domači sir trnič ali pa uživajte v čudovitih razgledih na Kamniško-Savinjske Alpe. Pozimi je Velika planina priljubljena tudi za smučanje, sankanje in zimske pohode. Turistično naselje obsega območje v bližini Gostišča Zeleni rob, tam se nahaja večina koč, ki so namenjene turistom. V mesecu juliju krasi zelenice Velike planine Kamniška murka, vijoličasta cvetica. Praskarjev muzej se nahaja v pastirskem naselju in je odprt vsak dan v času pašne sezone.



Slika 12: Velika planina

Samostan Mekinje

Samostan Mekinje je zgodovinski frančiškanski samostan, ustanovljen že v 14. stoletju. Nahaja se v mirnem okolju ob robu Kamnika in je bil v preteklosti pomembno kulturno in versko središče. Danes je prenovljen in odprt za javnost, pogosto pa se uporablja za kulturne dogodke, poroke in seminarje. Ponuja pa tudi možnosti nočitev. Sprehod skozi njegove prostore omogoča vpogled v bogato zgodovino in arhitekturo.



Slika 13: Samostan Mekinje

Terme Snovik

Terme Snovik, najvišje ležeče terme v Sloveniji, so znane po svoji zdravilni termalni vodi, ki je bogata z minerali in blagodejno vpliva na telo. Ponuja notranje in zunanje bazene, wellness storitve, savne in možnosti za sprostitev v objemu narave. Terme so idealna destinacija za vse, ki želijo združiti sprostitev, rekreacijo in skrb za zdravje.

Ena izmed posebnosti Term Snovik je Kneippova pot, zasnovana po načelih zdravega življenja Sebastiana Kneippa. Pot vključuje različne elemente za spodbujanje zdravja in dobrega počutja, kot so hoje po vodi in bosonogi sprehodi po naravnih materialih – kamenčkih, lubju, travi in blatu. Terapija temelji na preprostih naravnih metodah: vodi, gibanju, zeliščih, prehrani in ravnesju duha.



Slika 14: Terme Snovik

Budnarjeva domačija

Danes hiša deluje kot živi muzej, ki s svojo večstoletno podobo ohranja dediščino starih kmečkih domov in preprostega vaškega življenja. Ena glavnih značilnosti je črna kuhinja z odprtim ognjiščem, iz katere se še vedno vije dim. Domačnost prostora dopolnjuje kmečka izba, imenovana tudi "hiša", kjer se nahaja javorjeva miza, bohkov kot, klop ob stenah, špampet in metrga.



Slika 15: Budnarjeva domačija

Promocija turističnega dogodka

Turistični dogodek Odkrij kul tradicijo Kamnika bomo oglaševali na več načinov.

Izdelali smo letak, ki ga bomo objavili na Instagramu.



Naš turistični dogodek bomo oglašali tudi po šolskem radiu. Tako bodo učenci OŠ Marije Vere z ustno reklamo poskrbeli, da se bo za naš dogodek razvedelo po Kamniku.

Pozor, pozor! Pripravite se na nepozabno doživetje! V samostanu Mekinje vas čaka **Turistični dogodek "Odkrij kul tradicijo Kamnika"**, kjer boste okusili lokalne dobrote, spoznali legendarno kamniško Veroniko in skrivnostni sir trnič. Na dvorišču pa vas bo očarala razstava silhuet narodnih noš! Pridite in doživite bogato kulturno dediščino Kamnika – **ne zamudite!**

Video z vabilom na naš dogodek bomo predvajali tudi na družabno omrežju Tik tok.

Predvideni stroški in vstopnina

Vir stroška:	Strošek
Sestavine za jedi	5 eur
Najem prostorov	0 eur
Trajnostni spominek	0,50 eur
Organizacija dogodka	0,50 eur
Vstopnina/udeleženec:	6 eur

Večino stroškov organizacije dogodka bodo krili donatorji in sicer Občina Kamnik ter domača podjetja.

Zaključek

Turistični dogodek Odkrij kul tradicijo Kamnika bo organiziran v samostanu Mekinje in bo mladim Kamničanom ponudil nekaj kamniške tradicionalne kulinarike in folklore ter legendo o kamniški Veroniki. V okviru našega dogodka bodo obiskovalci spoznali tudi nekatere kamniških znamenitosti, še posebno Veliko planino.

Dogodek bosta podprla Občine Kamnik in Javni zavod za kulturo Kamnik.

Viri:

<https://sl.wikipedia.org/wiki/Trni%C4%8D>

<https://samostanmekinje.si/>

[https://sl.wikipedia.org/wiki/Ur%C5%A1ulinski samostan Mekinje](https://sl.wikipedia.org/wiki/Ur%C5%A1ulinski_samostan_Mekinje)

<https://www.novice.at/wp-content/uploads/2021/09/Gorenjska-nos%CC%8Ca.pdf>

<https://www.domzalske-novice.si/2020/06/09/znanka-iz-sosedne-ulice/>

<https://www.zgodovinska-mesta.si/okusi-mest/trnic/>

<https://mama.si/recepti/za-vso-druzino/ajdovi-zganci>

<https://okusno.je/recept/ajdovi-zganci>

<https://www.spar.si/online/klobasa-kajzarska-anton-1kg/p/352491>

<https://mercatoronline.si/sl/jabolcni-zavitek-200-g/1401547>

<https://okusno.je/recept/jabolcni-zavitek>

[https://www.tripadvisor.co.uk/LocationPhotoDirectLink-g815567-d1872552-i98902098-Gostilna Repnik-Kamnik Upper Carniola Region.html](https://www.tripadvisor.co.uk/LocationPhotoDirectLink-g815567-d1872552-i98902098-Gostilna_Repnik-Kamnik_Upper_Carniola_Region.html)

<https://www.kamnik.info/klostrska-kremsnita-kamniska-kremna-rezina/>

<https://domzalec.si/sport/zelite-obiskati-in-spoznati-zanimivosti-velike-planine/attachment/sir-trnic/>

<https://www.24ur.com/blog-ali-pitje-mleka-skoduje-nasemu-zdravju.html>

<https://www.visitkamnik.com/sl/kulinarika/trnic>

<https://sl.wikipedia.org/wiki/Trni%C4%8D>

<http://www.velikaplanina.si/kulinarika/sir-trnic-in-druge-tipicne-jedi/>



Predstavitev turističnega dogodka na stojnici

Na stojnici bomo pripravili predstavitev dejavnosti, ki so vključene v naš turistični dogodek ter glavnih znamenitosti Kamnika. Obiskovalci bodo lahko poskusili nekatere dobrote iz kamniškega konca in se pomerili v družabnih igrah z vsebino našega dogodka.

Povezava do videa:

[TURISTIČNA NALOGA video Odkrij kul tradicijo Kamnika](#)