



OSNOVNA ŠOLA BLAŽA ARNIČA LUČE
TURISTIČNA NALOGA

FESTIVAL LJUDSKEGA PETJA IN DOMAČE HRANE



Maja Robnik 9. razred
Meta Suhodolnik 9. razred
Pija Funtek, 9. razred
Živa Češnovar, 9. razred
Tom Zamernik, 9. razred
Matevž Strmčnik, 9. razred
Blaž Klemenšek, 9. razred
Luka Robnik, 9. razred

Mentorica: Saša Vrabič

OSNOVNA ŠOLA BLAŽA ARNIČA LUČE

Luče 77, 3334 LUČE

Šolsko leto: 2019-2020

Telefon: 0358

E-pošta: os-luce@guest.arnes.si

AVTORJI:

Maja Robnik 9. razred

Meta Suhodolnik 9. razred

Pija Funtek, 9. razred

Živa Češnovar, 9. razred

Tom Zamernik, 9. razred

Matevž Strmčnik, 9. razred

Blaž Klemenšek, 9. razred

Luka Robnik, 9. razred

MENTORICA: Saša Vrabič, učiteljica razrednega pouka

POVZETEK

V času nenehnega hitenja se prav prileže, če se človek vsake toliko časa malce umiri in sprosti. Ljudje so se včasih veliko več družili. Znali so se povесeliti in pogostiti. Lučani, prebivalci občine Luč, še danes veljajo za ljudi, ki znajo stopiti skupaj, ki se znajo povесeliti, skupaj zapeti ter ob dobri hrani spiti kozarček rujnega.

Luče, znane po ljudskem petju, po moškem petju »na treko« in »na štrto«, so znane tudi po odlični kulinariki. Jedi so preproste, a njihov okus ne gre kar tako v pozabo. Po dolgem premišljevanju smo se odločili, da na Festivalu ljudskega petja in domače hrane predstavimo lučko petje in domačo hrano.

Kot spomin na Festival ljudskega petja in domače hrane, bi si obiskovalci lahko kupili paketek sestavin za pripravo stare lučke jedi imenovane obrnjenk, z besedilom pesmi PASTIRČEK, ki jo je napisal Tone Mlačnik, znan lučki citrar in pesnik.

Zadali smo si kar obsežno nalogo. Izvedli smo anketo v šoli, se pogovarjali z ljudmi na terenu, izvedli mnoga povpraševanja, ki so nas pripeljala do končne oblike produkta. Oblikovali smo zgibanko, s katero bi vabili na Festival v Luče.

Na turistični tržnici se bomo predstavili s petjem in z igranjem na harmoniko in citre, ter obiskovalcem ponudili domačo jed obrnjenk. Predstavili jim bomo tudi paketek, v katerem se bodo skrivale sestavine in recept za pripravo obrnjenka. Na drugi strani recepta bo pesem Toneta Mlačnika Pastirček.

KLJUČNE BESEDE: festival, ljudsko petje, obrnjenk

KAZALO

1. UVOD	6
1.1 PREDSTAVITEV IZBRANE TEME IN STRUKTURA NALOGE.....	6
1.2 UPORABLJENE METODOLOGIJE IN RAZDELITEV NALOG.....	6
2 OSREDNJI DEL.....	7
2.1 PREDSTAVITEV OBČINE.....	7
2.1.1 LEGA IN NARAVNOGEOGRAFSKE ZNAČILNOSTI.....	7
2.1.2 DRUŽBENOGEOGRAFSKE ZNAČILNOSTI.....	7
2.1.3 KULTURNO ZGODOVINSKE ZNAMENITOSTI.....	9
2.2 LUČANI KOT PEVCI IN GLASBENIKI.....	9
2.2.1 LUČKO MOŠKO PETJE NA »TREKO IN ŠTRTO«.....	9
2.2.2 BLAŽ ARNIČ.....	9
2.2.3 TONE MLAČNIK.....	11
2.2.4 PEVSKE ZASEDBE V LUČAH.....	13
2.3 KULINARIKA V LUČAH.....	13
2.4 FESTIVAL LJUDSKEGA PETJA IN DOMAČE HRANE V LUČAH.....	15
2.4.1 ANALIZA PRVE IZVEDENE ANKETE MED OSNOVNOŠOLCI.....	15
2.4.2 ANALIZA DRUGE IZVEDENE ANKETE.....	15
2.4.3 DARILNI PAKET FESTIVALA LJUDSKEGA PETJA IN DOMAČE HRANE	15
2.4.4 EMBALAŽA.....	16
2.4.5 RECEPT KOT PRILOGA V DARILNEM PAKETU.....	16
2.4.6 AJDOVA MOKA.....	18
2.4.7 MLEKO	18
2.4.8 LESENE KUHALNICE.....	18
2.4.9 CENA DARILNEGA PAKETA.....	18
2.4.10 TRŽENJE DARILNIH PAKETOV	18
2.5 FESTIVAL LJUDSKEGA PETJA IN DOMAČE HRANE	19

2.5.1 PRIREDITVENI PROSTOR.....	19
2.5.2 DOGAJANJE NA RAZLIČNIH LOKACIJAH.....	20
2.6 RAZGLEDNICA FESTIVALA.....	21
2.7 OBRNJENK NA DELAVNICAH ZA NADARJENE.....	22
2.8 PREDSTAVUTEV NA TURISTIČNI TRŽNICI.....	23
3 ZAKLJUČEK.....	23
4 VIRI IN LITERATURA.....	24
5 PRILOGE	25

1 UVOD

1.1 PREDSTAVITEV IZBRANE TEME IN STRUKTURE NALOGE

Vsak, ki pozna kraj Luče in Lučane ve, da so v Lučah doma dobrovoljni in prijazni ljudje, ki zelo radi pojejo in dobro jedo. Lučani smo daleč naokoli poznani kot odlični pevci. V Lučah skoraj ni družine, da ne bi kateri od članov prepeval v eni od mnogih pevskih zasedb, ki delujejo v kraju. Že v preteklosti so se ljudje radi »vkup dobili« in zapeli ter zaplesali. Otroci že od ranega otroštva poslušajo prepevanje starih ljudskih pesmi. Pesmi se prenašajo iz roda v rod. Ob druženju s petjem pa v Lučah nikoli na mizi ne manjkajo dobrote, ki jih pripravijo naše pridne babice in mamice. Ste že poskusili savinjski želodec ali pa obrnjenk? Kako lepo diši kruh iz krušne peči. Petje in dobra hrana vedno hodita »vštric«, zato smo se odločili, da bi v Lučah lahko pripravili FESTIVAL LJUDSKEGA PETJA IN DOMAČE HRANE.

Ime našega kraja je v svet ponesel skladatelj Blaž Arnič, po katerem se imenuje tudi naša šola. Da bi se ljudska glasba in glasba domačega kraja prenašala na mlajše rodove in ohranila za nadaljnje rodove, pa se je trudil tudi Tone Mlačnik, znan citrar iz Luč.

Na festivalu bi se odvijale različne delavnice, od folklorne, harmonikarske, kuharske (priprava obrnjenka), delavnice za otroke ...

Ljudje bi si lahko na stojnicah ogledali različne izdelke, ki jih ustvarjajo pridne roke domačinov. Kakšen spominek na festival lahko ponudimo obiskovalcem?

Po večdnevem razmišljanju smo se odločili, da bomo za obiskovalce festivala pripravili paket za pripravo tradicionalne lučke jedi imenovane obrnjenk.

V paketu bi bila tudi kuhalnica in na njej recept za pripravo obrnjenka, na hrbtni strani pa pesem Toneta Mlačnika PASTIRČEK.

Želimo si, da bi na turistični tržnici predstavili našo idejo tako, da bi obiskovalce pritegnili in bi pokazali zanimanje za obisk našega kraja. Glede na to, da bomo obiskovalcem ponudili tudi obrnjenk in kuhalnice, si želimo, da bi ob uporabi kuhalnice pomislili na naše Luče.

1.2 UPORABLJENE METODOLOGIJE IN RAZDELITEV DELA

Kako je potekalo naše delo?

1. Skupinski dogovor o izdelavi turistične naloge.
2. Iskanje literature.
3. Izdelava ankete za učence.
4. Priprava vprašanj za ljudi na vasi.
5. Priprava programa za predstavitev na tržnici.

Vsi skupaj smo se dogovorili, kako naj bi izgledala naša turistična naloga. Meta in Maja sta izdelali anketni vprašalnik. Pija si je pripravila vprašanja za intervju svoje babice. Luka in Blaž sta pripravila vprašanja za na teren. Tom in Matevž sta bila zadolžena za oblikovni izgled turistične naloge, dekleta pa smo posamezne dele naloge pisale v šoli in tudi doma. Glede predstavitve na turistični tržnici smo se dogovorili, da bomo sodelovali vsi. Dekleta so napisala okvirni program, fantje pa so ga še dopolnili s svojimi idejami.

2 OSREDNJI DEL

2.1 PREDSTAVITEV OBČINE

2.1.1 Lega in naravnogeografske značilnosti

Občina Luče se nahaja na severu Slovenije v vzhodnem delu Kamniško-Savinjskih Alp. Občina obsega 110 km² površine. Poleg središča občine, vasi Luče, občino sestavljajo še okoliški zaselki Konjski Vrh, Podveža, Podvolovljek, Raduha in Strmec. Vas Luče leži pod pobočjem Raduhe, na rečni terasi ob sotočju potoka Lučnice in reke Savinje. Luče ležijo na nadmorski višini 522 metrov. V občini Luče živi 1521 prebivalcev. Najnižja točka v občini je na nadmorski višini 450 metrov, najvišja točka, Ojstrica, pa na nadmorski višini 2350 metrov. Občino K občini Luče spadajo okoliški zaselki Konjski Vrh, Krnica, Podveža, Podvolovljek, Raduha in Strmec, kjer so v večini samotne kmetije, ki se razprostirajo na strmih pobočjih.

Bližnji vrhovi Savinjskih Alp so zgrajeni iz triasnih apnencev in dolomitov, nižji predeli pa iz andezita, ki je posledica vulkanskih izlivov Smrekovca izpred 30 milijonov let. Površje je reliefno močno razgibano, kar je posledica pestre geološke zgradbe in močnih tektonskih gibanj. Krajino predstavlja hribovit in gorat svet z vmesnimi dolinami ob Savinji, Lučnici in Lučki Beli z značilnostmi alpskega, kraškega in pred-alpsko silikatnega porekla. Skoraj polovica površine občine je uvrščena v naravovarstveno območje Nature 2000.



Slika 1: LUČE DANES



Slika 2: LUČE NEKOČ

2.1.2 Družbeno geografske značilnosti

Že od nekdaj so bili najpomembnejše naravno bogastvo gozdovi, ki so vtisnili trajen pečat načinu življenja in dela tukajšnjih prebivalcev. V gorskih območjih je močno razvito pašništvo. Planinstvo, gorsko vodništvo in posledično turizem na kmetijah imajo tod že dolgoletno tradicijo. Ohranjeno naravno okolje in kulturno izročilo naših prednikov so nedvomne primerjalne prednosti Luč in okolice. Dobro ohranjeni so viri in navade, ki izhajajo iz gozdarske tradicije.

Razgibana pokrajina vpeta v gorski svet Raduhe, Rogatca in Dleskovške planote ponuja številne priložnosti za raziskovanje in vznemirljiva doživetja v vseh letnih časih. Najbolj obiskana med turističnimi zanimivostmi je Snežna jama pod Raduho, ki predstavlja svojstven

biser visokogorskega krasa.



Slika 3:RADUHA

Obnovljene kašče, mlini, žage in druge etnološke zanimivosti se s pomočjo zavednih domačinov vztrajno upirajo zobu časa. Tradicionalne kulinarčne posebnosti Luč in ostalih delov Zgornje Savinjske doline se še pogosto znajdejo na mizah domačij, turističnih kmetij in gostinskih obratov.

Obiskovalcem so na voljo raznovrstne možnosti prenočevanja, ki bodo zadovoljile različne želje in okuse. Nastanitev lahko poiščete v penzionih z dodatnimi wellness programi, sodobno urejenih zasebnih apartmajih in počitniških hišicah ali na kateri izmed turističnih kmetij v okolici. V Lučah se nahaja tudi avtokamp, ljubitelji planinarjenja pa boste našli toplo zavetje v okoliških planinskih postojankah.

Lučani so nekoč sloveli kot odlični gozdarji ali po domače 'vlcarji', posebej pa so sloveli tako imenovani 'rižmojstri', ki so skrbeli za spravlanje hlodovine v dolino po strmih drčah ali 'rižah'. V preteklosti je k preživetju pripomogel tudi bogat ulov rib iz potoka Lučnica, ki so jih ženske v posodah-putrh v koših na hrbtu nosile tja do Ljubljane. Tega se Lučani spominjajo tudi v svojem grbu.



Slika 4:GRB OBČINE LUČE

2.1.3 Kulturno zgodovinske znamenitosti



Slika 5: CERKEV SVETEGA LOVRENCA

CERKEV SVETEGA LOVRENCA

Največja kulturno zgodovinska znamenitost v Lučah je farna cerkev svetega Lovrenca, ki je bila v virih prvič omenjena leta 1426. Današnja zgradba izvira iz 17. stoletja, v 18. stoletju pa ji je bil prizidan prezbiterij. Cerkev sv. Lovrenca je bila prvotno podružnica gornjegrajske prafare, kot vikariat pa se odcepila ob koncu 15. stoletja. V notranjosti cerkve je baročni veliki oltar iz okoli leta 1740, križev pot Vizjaka iz leta 1866 in freske Fantonija iz leta 1897. Zraven cerkve stoji župnišče, ki je obnovljeno v alpskem slogu. Pred osnovno šolo v Lučah se nahaja doprsni kip Blaža Arniča, znamenitega glasbenega ustvarjalca.

2.2 LUČANI KOT PEVCI IN GLASBENIKI

Lučani so poznani kot zelo zavedni in ponosni na svoj mali kraj. Včasih je bilo življenje v teh krajih veliko težje in zelo garaško. Kljub temu so se ljudje znali poveseliti in skupaj zapeti. Peli so ob vseh priložnostih, najsi so bili veseli ali žalostni. Tudi dan današnji se je v Lučah ohranilo ljudsko petje. Ljudje pojejo v različnih zborih, zasedbah, igrajo v skupinah. Pojejo vsi, od otrok v vrtcu do upokojencev. Zapeti znajo tudi kar tako, ko se skupaj usedejo in »kakšno rečejo«.

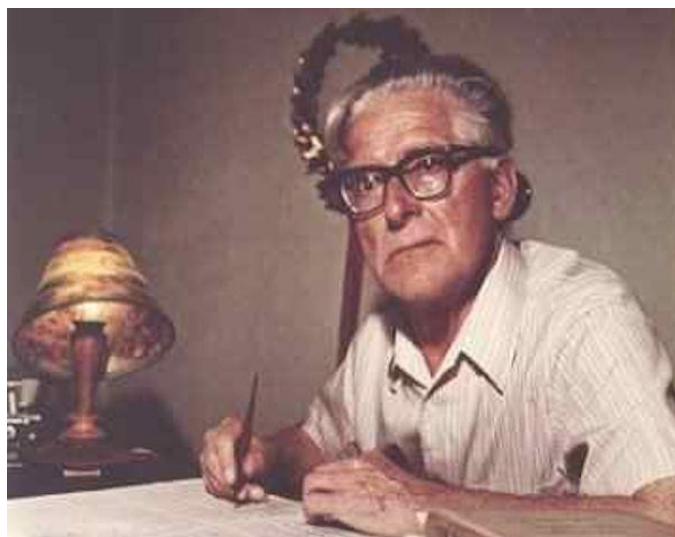
2.2.1 LUČKO MOŠKO PETJE NA »TREKO IN ŠTRTO«

Ljudsko moško petje na »treko in štrto« je v Lučah (in tudi po vsej Evropi) edinstveno. Način petja je sledeč: eden od pevcev začenja naprej, nekaj jih gre čez osnovni napev v intervalu terce, hkrati spodaj dodajo prvi bas in drugi bas. Ob zaključkih fraz pa dodajajo okrasek, pri čemer se nekateri glasovi povzpnejo čez vodilni glas kot tretji glas nad njim (treka) in drugi še čez kot četrti glas nad vodilnim (štrta). Glasove zelo preprosto poimenujejo v svoji logiki in s svojim izrazoslovjem. Pojejo v počasnem tempu in ob zaključkih fraz zelo zadržijo ter dovolijo bogati harmoniji, da se razvije v polni zvok. Glede na to, da je pevcev veliko, se dejansko razvije tudi posebna jakost petja. Takšen način petja je v Lučah ohranjen vsaj stoletje in ponosni smo, da jih tudi danes v precej obsežnem sestavu lahko slišimo na raznih prireditvah v kraju in po vsej Sloveniji. Ponosni smo, da je ta posebna zvrst ljudskega petja vpisana v register nesnovne kulturne dediščine.

2.2.2 BLAŽ ARNIČ



Slika 6,7:BLAŽ ARNIČ



Blaž Arnič je eden najpomembnejših in najbolj izrazitih slovenskih simfoničnih skladateljev 20. stoletja. Poleg devetih simfonij, ki so njegove najvažnejše stvaritve, nam je podaril tudi druga velika dela, predvsem simfonične pesnitve, instrumentalne koncerte in komorno glasbo. Komponiral pa je tudi zborovske pesmi, samospeve, filmsko glasbo in skladbe za pihalne orkestre.

Blaž Arnič je bil rojen **31. januarja 1901** na kmetiji Zalesnik v Strmcu nad Lučami v Savinjski dolini. Kot naravno zelo nadarjen je že zelo mlad priložnostno tudi muzical.

Šele po prvi svetovni vojni mu je uspelo začeti študirati glasbo. Najprej na konservatoriju v Ljubljani, zatem na Novem dunajskem konservatoriju, kjer je 1932. leta pri profesorju Rudolfu Niliusu tudi diplomiral, nato pa še kompozicijo pri profesorjih Zadru in Lustgartnu. Kasneje se je izpopolnjeval v Varšavi, Krakovu in Parizu.

V letih 1934 in 1935 je poučeval glasbo na gimnaziji v Bolu na Braču, od 1940-1943 pa na srednji šoli Glasbene akademije v Ljubljani.

Kot zaveden Slovenec je bil v letih 1944-1945 zaprt v Ljubljani in nato interniran v Dachau, kjer je dočakal osvoboditev. Leta 1947 je prejel Prešernovo nagrado za skladateljsko delo *Gozdovi pojejo*.

Od leta 1945 pa vse **do smrti 1. februarja 1970** je bil redni profesor za kompozicijo na Akademiji za glasbo Univerze v Ljubljani.

Njegova najpomembnejša dela so:

- 1. simfonija " Te Deum " Op. 10 za zbor, orgle in veliki orkester (1932)
- Simfonija št. 3 - Duma, za orkester, bas in mešani zbor (1933)
- 5. simfonija "Partikularna" Op. 22 za veliki orkester (1941)
- Simfonija št. 6 - Samorastnik, za simfonični orkester (1950)
- Simfonija št. 8 - Na domači grudi (1951)
- 9. simfonija " Vojna in mir" Op. 63 za soliste, zbor in orkester (1960)

- Ples čarovnic, simfonična pesnitev (1936)
- Pesem planin, simfonična pesnitev (1940)

- Gozdovi pojejo, simfonična pesnitev (1945)
- Divja jaga, simfonična pesnitev (1958-65)
- Koncert za violino in orkester št. 3 (1969)
- Pastoralna simfonična pesnitev za violončelo in orkester (1960)
- Uvertura h komični operi za simfonični orkester (1932)
- Klavirski trio (1929)

"Nekje sem prebral, da je glasba abstrakten pojav. Sam sem povsem drugega mišljenja. Na glasbo gledam kot na enega najmočnejših izrazov človeških čustev. Glasba je tista vrednota, ki človeka plemeniti in zato tudi ne more biti abstraktna. Človeku mora dati doživetja, ne sme se naslanjati zgolj na razvoj muzikalnih principov. Če bi razumel glasbo kot abstrakten pojem, bi negiral čustva. Vsa moja čustva in občutja pa se oblikujejo na domači grudi. Le tako nastane lasten izraz, svojstven glasbeni jezik, ki ga je mogoče ustvariti le v stiku z domačo zemljo."

2.2.3 TONE MLAČNIK

Tone Mlačnik, Gričarjev Tončk, kot so ga domačini imenovali, je nekakšen simbol lučkega ljudskega petja. Glas njegovih citer, besedila in uglasbitev mnogih pesmi, ki jih prepevajo lučki pevci, že mnoga leta ponašajo ime kraja po Sloveniji in širnem svetu. Spomladi 2016 je Tončk umrl, a njegova dela in naši spomini živijo ...

Tone Mlačnik se je rodil 21. aprila 1934 na Otovi domačiji v Krnici. Njegova sedem let mlajša sestra Pavla je povedala, da je bil Tone, po pripovedovanju staršev, včasih razigran, spet drugič je mrko gledal. Bil je zelo bister, saj je prve tri razrede kar preskočil. Pri Mlačnikovih so zelo radi prepevali. Oče je ob večerih igral na citre in otroke naučil tudi zelo težke pesmi. Te pesmi sicer niso bile običajne za otroke. Eno od teh pesmi, Jaz sem gore sin, še sedaj prepeva Oktet Žetev. Poleg otrok je zelo rada zapela tudi mama. Oče je Toneta kmalu naučil igrati citre. Tonetova glasbena žilica se je pokazala že v otroških letih, saj je pri desetih letih zložil prvo pesem Pastirčka in jo tudi uglasbil. Glasba mu je bila položena v zibelko, saj so bili Tonetovi strici sami godci in se jim je že zelo zgodaj pridružil pri muziciranju. Po odsluženju vojaškega roka je ustanovil ansambel Veseli planinci. V ansamblu sta se mu pridružila tudi brat in sestra, dva strica in Resnik Rajko iz Podvolovljeka. Udeležili so se avdicije za oddajo Pokaži, kaj znaš. Peš so se odpravili na dve uri dolgo pot v Gornji Grad in se uvrstili v oddajo Pokaži, kaj znaš v Ljubljani. Dosegli so drugo mesto. Sestra pravi, da sta se s Tonetom zelo dobro ujela. Če je kdaj malo »fouš« zapela, ji je v šali rekel, naj malo privije struno, kar je pomenilo, da naj zapoje malo višje.

Tone Mlačnik je prejel veliko nagrad na raznih citrarskih festivalih. Prejel ne priznanje Zlate citre, ki velja za največji citrarski uspeh. Prejel je čez 70 priznanj in nagrad, med drugim tudi nagrado Občine Luče in nagrado JSKD.

Tone Mlačnik je bil samotarski človek in je zelo skromno živel. V mladosti si je zlomil hrbtenico in je bil invalid. Zaradi tega je bil za marsikaj prikrajšan. Svoje življenje je posvetil glasbi in GLASBA JE BILA NJEGOVO ŽIVLJENJE.

Sestra ima Toneta v zelo lepem spominu. Danes za petje skoraj nima več časa, saj je življenje čisto drugačno. Še vedno pa poje v cerkvi in z upokojenci.



Slika8, 9:TONE MLAČNIK S CITRAMI IN S SESTRO PAVLO



PASTIRČEK

Po traticah planinskih jaz pasem ovčice,
vriskam in prepevam, da odmeva od gore;
prek' rame torbo nosim, v rokah palico,
za trakom šopek rožic, pa grem čez gmajnico.

Pod bukvijo košato mi bajtica stoji,
kjer vsak večer studenček mi uspavanko šumi.
ko zjutraj me zarja iz sladkih sanj zbudi,
na tisoče mi ptičic v pozdrav zažvrgoli.

Čeprav pastirček reven, sem srečen in vesel,
med vami, ljube gore, bi večno rad živel:
tam je radost in sreča, le tam je dušni mir-
kdo je na svet' srečnejši kot vriskajoč pastir!

2.2.4 PEVSKE ZASEDBE V LUČAH

Kot smo že omenili, ljudje v Lučah pojejo v različnih pevskih zasedbah.

Otroci v vrtcu in šoli pojejo kar v treh otroških pevskih zborih. **CICI OTROŠKI PEVSKI ZBOR** obiskujejo otroci iz najstarejše skupine vrtca ter učenci 1. razreda. Njihova zborovodkinja je vzgojiteljica Tadeja Robnik.

Učenci od 2. do 5. razreda osnovne šole pojejo v **OTROŠKEM PEVSKEM ZBORU**, učenci od 6. do 9. razreda pa v **MLADINSKEM PEVSKEM ZBORU**. Zborovodja obeh zborov je Mitja Venišnik.

OKTET ŽETEV je vokalna skupina iz Zgornje Savinjske doline. Oktet deluje od januarja 2010. Umetniški vodja okteta je bil do leta 2019 Mitja Venišnik. Člani so prekaljeni pevci, ki so svoje glasove delili s številnimi pevskimi skupinami. Oktet Žetev se rad predstavi na pevskih revijah in srečanjih, na katerih z velikim zadovoljstvom predstavijo svoje delo in spoznavajo nove glasbene prijatelje.



društva Tone Mlačnik Luče.

Slika 10, 11: LJUDSKI PEVCI IN OKTET ŽETEV (arhiv Občine Luče)

LJUDSKI PEVCI IZ LUČ delujejo pod okriljem

UPOKOJENSKI PEVSKI ZBOR

CERKVENI PEVSKI ZBORI (mešani, moški, mladinski, otroški)

2.3 KULINARIKA V LUČAH

Tradicionalne lučke jedi so zelo skromne, a med domačini in turisti še vedno zelo priljubljene. Vse te jedi se še vedno znajdejo na mizi v vsaki hiši. Recepti za pripravo jedi se prenašajo iz roda v rod.

OBRNJENK: jed iz suhopražene ajdove ter pšenične moke, prelite z vrelim mlekom, s smetano ter z maslom in malo soli. Ta jed je bila v preteklosti, skupaj z belo kavo, glavna hrana lučkih »vlcerjev« v planini. Danes vam jed na kmečkih turizmih ponudijo s kislim mlekom, v priznani restavraciji pa kot predjed z ocvirki, jajcem ter jogurtovo peno.

V lučki kulinarčni dediščini se pojavljajo še **MOHOT**, **LUČKI MASUNEK** ter znani **ZGORNJESAVINJSKI ŽELODEC**. Jedilnike pogosto popestrijo domače marmelade in sokovi ter zeliščni čaji. Gospodinje ob obari postrežejo različne vrste žgancev, za sladico pa pripravijo

buhteljne, krafelce, štruklje, žlinkrofe s sladkim kruhovim nadevom ter slane (ocvirkova) in sladke potice.



Slika 12: MOHOT



Slika 13: OBRNJENK



Slika 14: SAVINJSKI ŽELODEC

2.4 FESTIVAL LJUDSKEGA PETJA IN DOMAČE HRANE V LUČAH

2.4.1 ANALIZA PRVE IZVEDENE ANKETE MED OSNOVNOŠOLCI

Prvo anketo smo izvedli med učenci OŠ Blaža Arniča Luče.

Med osnovnošolci smo izvedli anketo, s pomočjo katere smo želeli izvedeti, kako in v kolikšni meri so lučki osnovnošolci povezani z glasbo. Anketa nam je bila v pomoč, saj smo na podlagi le te lahko sklepali, da imajo Lučani radi ljudsko petje in da so mnogi med njimi z glasbo povezani tako ali drugače. Vsi poznajo Blaža Arniča in velika večina tudi Toneta Mlačnika.

Kateri odgovori pa so nas usmerjali pri izdelavi turistične naloge?

1. Z družino se radi udeležimo Lučkih dni.
2. Glasba mi zelo veliko pomeni.
3. Rad-a pojem v pevskem zboru.
4. Obiskujem glasbeno šolo.
5. Doma večkrat zapojemo.

Na vprašanje, če bi se udeležili tudi FESTIVALA LJUDSKEGA PETJA IN DOMAČE HRANE v Lučah, so bili vsi odgovori pritrdilni.

PRILOGA1 Anketa

PRILOGA2 Analiza ankete

2.4.2 ANALIZA DRUGE IZVEDENE ANKETE

Drugo anketo, ki je bila v ustni obliki, smo izvedli na vasi med mimoidočimi prebivalci Luč. Povprašali so jih o starih domačih jedeh, ki jih še vedno pripravljajo doma. Nad odgovori mimoidočih smo bili kar nekoliko presenečeni, ker nismo pričakovali, da so stare jedi v Lučah še tolikokrat na jedilniku. Vsi anketirani so že ali pripravljali ali naredili obrnjenk. Na vprašanje, kako bi obrnjenk lahko tržili, nam je eden od mimoidočih dal odlično zamisel, da bi pripravili sestavine z receptom, nato pa bi kupec obrnjenk pripravil doma.

Kulinariko domačega kraja ljudje zelo spoštujejo. Pri večini imajo doma še vedno koline, ki so neke vrste praznik. Vključena je vsa družina in ob končanem delu znajo pri mnogih tudi zapeti.

2.4.3 DARILNI PEKET FESTIVALA LJUDSKEGA PETJA IN DOMAČE HRANE

Po premišljevanju in zbiranju idej smo prišli do zaključka, da bi obiskovalcem Festivala ljudskega petja in domače hrane ponudili darilni paket za pripravo OBRNJENKA. Obrnjenk je stara domača jed, ki je zelo nasitna in kalorična. Zaradi teh lastnosti, so obrnjenk jemali delavci na delo, ko so bili od doma cel dan. Pripravljen je iz ajdove moke, pšenične moke, masla, mleka, sladke smetane in soli. Za turistično tržnico bomo pripravili obrnjenk samo iz ajdove moke in brez sladke smetane. Pripravili bomo obrnjenk po zelo starem receptu.

Kako bi naj darilni paket izgledal?

Ajdovo moko, ki bi jo kupili v Brinečevem mlinu, bi nasuli v papirnato vrečo in jo zaprli z zadrگو. Dodali bi 2.5 dl mleka v plastenki, ki bi ga kupili na Kmetiji SPODNJI STRMČNIK. Oboje bi dali v eko darilno vrečko, v katero bi priložili recept za pripravo obrnjenka. Na zadnji strani recepta bi bila napisana pesem Toneta Mlačnika PASTIRČEK. Ker je za pripravo obrnjenka nepogrešljiva kuhalnica, bi v vrečko priložili še to.

2.4.4 EMBALAŽA

Moko bi nasuli v rjavo eko vrečko z zadrgo in okencem. Napis na vrečki ne bi bil potreben, ker je na vrečki okence in se vsebina vidi. Mleko bi dobili že v plastenki in z napisom. Vse skupaj bi dali v eko nosilno vrečko s ploščatimi ročajmi.



Slika 15, 16: VREČKA Z OKENCEM IN NOSILNA VREČKA



Slika 17, 18: DARILNI PAKET

2.4.5 RECEPT KOT PRILOGA V DARILNEM PAKETU

V darilni paket bi priložili recept za pripravo obrnjenka. Zaradi turistov iz drugih držav bi recept napisali tudi v angleškem jeziku. Na hrbtno stran recepta bi napisali pesem Toneta Mlačnika PASTIRČEK. Recept bi natisnili na ekološki papir, ga zvali in privezali na kuhalnico.

OBRNJENK

RECEPT ZA 2-4 OSEBE

- 200G AJDOVE MOKE
- 1 dl SLADKE SMETANE ali
- 1 ŽLICI MASLA
- 2,5 dl MLEKA
- SOL

V večji kozici prepražimo moko, da se osuši. Moko zabelimo z raztopljenim maslom ali smetano, zalijemo z vročim mlekom, posolimo in dobro premešamo, da se sprime v kepo. Obrnjenk zvrnemo v skledo in oblikujemo lepo kepo ali kroglice. Obrnjenk postrežemo s kislim mlekom, s čajem ali z belo kavo. Obrnjenk je slana in nasitna jed.

PRVA STRAN - ANGLEŠČINA

OBRNJENK

RECIPE FOR 2-4 PERSONS:

- 200 G BUCKWHEAT FLOUR
- 1 dl SWEET CREAM or
- 1 TABLESPOONS BUTTER
- 2,5 dl MILK
- SALT

Fry flour in a big dish to dry. Season the flour with melted butter or cream, add hot milk, put salt in, and stir it well in order to prevent balls. Put OBRNJENK into the bowl and shape it into a nice big ball or smaller balls. Serve it with a sour milk, tea or white coffee. Obrnenk is salted and nutritive dish.

PASTIRČEK (Tone Mlačnik)

Po traticah planinskih jaz pasem ovčice,
Vriskam in prepevam, da odmeva od gore;
Prek' rame torbo nosim, v rokah palico,
Za trakom šopek rožic, pa grem čez gmajnico.

Pod bukvijo košato mi bajtica stoji,
Kjer vsak večer studenček mi uspavanko šumi.
Ko zjutraj me zarja iz sladkih sanj zbudi,
Na tisoče mi ptičic v pozdrav zažvrgoli.

Čprav pastirček reven, sem srečen in vesel,
Med vami, ljube gore, bi večno rad živel:
Tam je radost in sreča, le tam je dušni mir-
Kdo je na svet' srečnejši kot vriskajoč pastir!

ZADNJA STRAN

PASTIRČEK (Tone Mlačnik)

Po traticah planinskih jaz pasem ovčice,
Vriskam in prepevam, da odmeva od gore;
Prek' rame torbo nosim, v rokah palico,
Za trakom šopek rožic, pa grem čez gmajnico.

Pod bukvijo košato mi bajtica stoji,
Kjer vsak večer studenček mi uspavanko šumi.
Ko zjutraj me zarja iz sladkih sanj zbudi,
Na tisoče mi ptičic v pozdrav zažvrgoli.

Čprav pastirček reven, sem srečen in vesel,
Med vami, ljube gore, bi večno rad živel:
Tam je radost in sreča, le tam je dušni mir-
Kdo je na svet' srečnejši kot vriskajoč pastir!

2.4.6 AJDOVA MOKA

Za nakup ajdove moke smo se pogovarjali v Brinečevem mlinu. Kupili bi ajdovo moko, pakirano po 10 kilogramov. Za 10 kilogramske vreče smo se odločili, ker je cenovno ugodneje. Cena 10 kilogramov ajdove moke je 18€.

Ajdovo moko bomo sami nasuli v manjše vreče. V vsako bomo nasuli 20 dag ajdove moke. Vreče ne bomo opremili z napisom, ker je na vreči okence in je tako vsebina dobro vidna.

2.4.7 MLEKO

Za dobavo mleka smo se dogovorili na kmetiji Spodnji Strmčnik. Mleko nam bodo že nalili v 2.5 dl steklenice in jih opremili z napisom. Drugega dela z mlekom ne bomo imeli. Steklenice bomo samo dali v vrečko. Za steklenice smo se odločili, ker so bolj ekološke od plastenk.

2.4.8 LESENE KUHALNICE

Lesene kuhavnice nam bo darovala Doroteja Vršnik. Doroteja Vršnik ima doma veliko kuhalic, ker jih je delal njen mož in so ostale po njegovi smrti. Ko nam bodo te kuhavnice pošle, jih bomo naročili pri Ribničanu, kjer je cena lesene kuhavnice, dolžine 30 cm, 0,60 €.

2.4.9 CENA DARILNEGA PAKETA

IZRAČUN ZA 50 DARILNIH PAKETOV

- 50 vrečk z zadrgo in oknom, za ajdovo moko, dimenzije 160/80/270 mm = **19.4 €**
 - 10 kg ajdove moke (Brinečev mlin) = **16 €**
 - 50 steklenic mleka 2.5 dl (kmetija Spodnji Strmčnik) = **30 €**
 - 50 kuhalic dolžine 30 cm = **30 €**
 - 50 nosilnih eko vrečk s ploščatim ročajem = **17.69 €**
 - Tisk recepta 100 komadov (manjša količina ni mogoča) = **16.99 €**
- skupaj cena za 50 paketov = 130,08 €**

CENA ZA EN DARILNI PAKET = 2.60 €

Če upoštevamo velikost paketa in dejstvo, da moramo tudi kaj zaslužiti, bi postavili končno ceno darilnega paketa, ki bi bila 3,50 €.

2.4.10 TRŽENJE DARILNIH PAKETOV

Darilne pakete za pripravo obrnjenka, bi bilo mogoče kupiti na stojnicah v času festivala in na TIC-u. Darilne pakete bi promovirali tudi na spletni strani občine – TURIZEM, na FB strani in na zgibanki Občine Luče. Pakete bi ponudili tudi kot izvirno darilo ob osebnih praznikih, materinskem dnevu...

2.5 FESTIVAL LJUDSKEGA PETJA IN DOMAČE HRANE

Festival ljudskega petja in domače hrane bi potekal v povezavi s prvim poletnim dnevom. Potekal bi 20. junija.

2.5.1 PRIREDITVENI PROSTORI

Festival bo potekal na več lokacijah

*OŠ Blaža Arnič
Luče*

*Tržnica pri
trgovini*

Juvanova hiša

Vlcerska bajta

*Kulturna dvorana
Luče*

Eko Hiška na Prodeh

Juvanov kivder

Športna dvorana OŠ

2.5.2 DOGAJANJE NA RAZLIČNIH LOKACIJAH

1. OSNOVNA ŠOLA BLAŽA ARNIČA LUČE

V osnovni šoli bi imeli srečanje citrarji. Udeleženci srečanja bi si med seboj izmenjali izkušnje. Predvidevamo, da bi se srečanja udeležili stari in mladi citrarji iz doline. V tem času bi tudi pripravili nekaj skladb, ki bi jih zaigrali na zaključnem koncertu festivala, ki bi bil 21. junija.



Slika 19: OŠ BLAŽA ARNIČA LUČE

Na OŠ bi hkrati potekal tečaj priprave različnih namazov. Tečaj bi pripravile članice aktiva kmečkih žena.

2. JUVANOVA HIŠA

V Juvanovi hiši bi potekalo srečanje ljudskih pevcev. Udeležencem srečanja bi domačini predstavili lučko petje na treko in štrto. Tudi ljudski pevci bi se pripravili na nastop ob zaključku festivala.



Slika 20: JUVANOVA HIŠA (arhiv Občine Luče)

3. VLCERSKA BAJTA

V Vlcerski bajti bi člani upokojenskega društva pripravili prikaz priprave nekaterih ljudskih jedi, kot so mohot, obrnenk... Udeleženci bi imeli možnost pokušine vseh jedi. Pred Vlcersko bajto bi bilo mogoče poklepetati s člani upokojenskega društva Luče, z njimi zapeti in se za trenutek vrniti v čas, ko so ljudem druženje, petje in dobra hrana pomenila več kot danes, ko samo hitimo.



Slika 21: VLCERSKA BAJTA (arhiv Občine Luče)

4. ETNO HIŠKE NA PRODEH

Obiskovalci bi si lahko ogledali etno hiške na Prodeh, ki so muzej starih obrti. Obiskovalci bi hkrati na stojnicah med hiškami spoznali različna zelišča, pravilno sušenje le teh in izdelavo mazil. ETNO HIŠKE NA PRODEH



Slika 22: Etno hiške na Prodeh (arhiv Občine Luče)

5. ŠPORTNA DVORNA OSNOVNE ŠOLE

V športni dvorani bi potekalo srečanje folklornih skupin, otroških in odraslih.

6. JUVANOV KIVDER

V Juvanovem kivdru bi potekale otroške delavnice. Hkrati bi otroci spoznavali različne ljudske inštrumente, izdelovali piščalke, se učili otroške rajalne pesmi in enostavne plesne.

7. TRŽNICA PRI TRGOVINI

K sodelovanju bi povabili turistične kmetije in lokalne pridelovalce in izdelovalce različnih izdelkov. Na enotno oblikovanih stojnicah bi predstavili svoje izdelke. Obiskovalci bi imeli možnost nakupa le teh, seveda pa tudi degustacijo, če bi šlo za hrano. Na stojnici bo mogoče kupiti tudi darilni paket za pripravo obrnjenka.

TEKMOVANJE ZA NAJBOLJŠI DOMAČI KRUH IN DOMAČI SAVINJSKI ŽELODEC

Na festivalu bi komisija ocenjevala in na koncu tudi izbrala najboljši domači kruh. Kruh bi lahko bil različnih vrst, edini pogoj bi bil, da bi bil pečen v krušni peči. Sočasno bi potekalo tudi ocenjevanje domačega savinjskega želodca.

ZAKLJUČEK FESTIVALA

Zaključek festivala bi potekal na Prodeh pri Vlcerski bajti, kjer bi se predstavili citrarji, harmonikaši, ljudski pevci, folklorne skupine. Po zaključnem koncertu bi obiskovalci lahko poskusili domač bezgov sok in v krušni peči pečen kruh. Ponudili bi jim tudi obrnjenk in jih hkrati povabili k nakupu darilnega paketa za pripravo le tega.

2.6 RAZGLEDNICA FESTIVALA

Na Turistični tržnici bomo obiskovalcem delili razglednice festivala, s katerimi jih bomo vabili, da si pridejo ogledat naš lep domači kraj.

2.7 OBRNJENK NA DELAVNICI ZA NADARJENE

V mesecu januarju so na naši šoli potekale delavnice za nadarjene učence osnovnih šol iz Zgornje Savinjske doline. Eno od delavnic smo pripravili tudi mi. V goste smo povabili domačinko, ki je zbranim učencem predstavila pripravo obrnjenka. Vsi smo se imeli zelo lepo in smo z veseljem pojedli pripravljeno staro jed. Vse udeležence delavnic smo povabili na turistično tržnico v Velenje.



Slika 23, 24, 25: PRIPRAVA OBRNJENKA NA DELAVNICAH ZA NADARJENE

2.8 PREDSTAVITEV NA TURISTIČNI TRŽNICI

Na turistični tržnici se bomo trudili, da bomo kar najboljše predstavili domači kraj. Med obiskovalce bomo razdelili reklamni material, s katerim jih bomo skušali prepričati, da obiščejo Luče.

Obiskovalcem bomo predstavili nekaj domačih jedi in imeli bodo možnost, da bodo nekatere tudi degustirali. Obiskovalci bodo lahko poskusili obrnjenk in domač ajdov kruh. Obiskovalcem bomo delili tudi kuhalnice na katere bo privezan recept za pripravo obrnjenka.

Na turistični tržnici se bomo predstavili kot glasbeniki z igranjem na citre in s harmoniko ter petjem. Obiskovalci bodo lahko slišali našo značilno govorico in spoznali nekatere igre, ki so v preteklosti ljudem krajšale čas.

Naša želja je, da se po več kot desetih letih, ko je OŠ Blaža Arniča Luče zadnjič sodelovala pri projektu, dostojno predstavimo in na obiskovalcih in ocenjevalni komisiji pustimo dober vtis.

3 ZAKLJUČEK

Letošnja turistična naloga je bila kar velik zalogaj, a ko smo se enkrat lotili dela, je delo steklo. Luče so kraj, ki se ponaša s čudovito naravo, dobrimi in s prijaznimi ljudmi ter kulinariko, ki jo poznajo tudi zunaj meja. Lučka kulinarika se prenaša iz roda v rod. Babice nam z največjim veseljem pripravljajo stare jedi in mnogi med nami že znamo pripraviti katero od teh. Vsi avtorji turistične naloge ter mimoidoči, ki smo jih ustavili na vasi, smo bili mnenja, da je obrnjenk med najznačilnejšimi lučkimi jedmi. Zaradi tega smo se odločili, da bomo sestavine za pripravo obrnjenka pripravili kot darilni paket.

Lučani smo ponosni na Blaža Arniča, skladatelja, po katerem se imenuje naša šola in na Toneta Mlačnika, citrarja, pesnika, katerega pesmi in skladbe še danes prepevajo. Naš ponos je bil povod, da smo na hrbtno stran recepta napisali pesem Toneta Mlačnika.

Darilni paket je lahko lepo darilo.

V Lučah se že od nekdanj veliko poje in ko so dnevi toplejši in daljši, so vikendi v Lučah zelo živahni. Od veselic, prireditve Lučki dan, ki se vleče cel teden, raznih prireditev, ki jih pripravimo učenci OŠ Blaža Arniča Luče, koncertov... Festival ljudskega petja in domače hrane bi bil združenje vsega tega. S tem ne mislimo, da bi že prej našteje dogodke vključili v festival, ampak bi bil naš festival še eden od dogodkov, ki bi popestril dogajanje v Lučah. Verjamemo, da bi bil tudi na festivalu zelo številen obisk.

Pa vi, bi obiskali naš festival?

4 VIRI IN LITERATURA

Kladnik, Darinka. 1994. Sto slovenskih krajev. Ljubljana. Prešernova družba.

Gostinstvo in kulinarika Luč

<https://luce.si/objave/112>

Kraji-Slovenija

<https://kraji.eu/slovenija/luce/slo>

Občina Luče.2019. Luče, gnezdo sredi gora. Luče.

PRILOGA 1 – ANKETA

Po večletnem premoru smo se letos odločili, da se znova pridružimo festivalu **TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA**. Naslov letošnjega festivala je Festival naj bo. Pri projektu sodelujejo učenci 2. razreda in učenci devetega razreda. Odločili smo se, da bomo raziskali, kako pomembna je za prebivalce Luč glasba. Anketo, ki je anonimna, bomo izvedli med učenci naše šole.



Hvala za sodelovanje!

SPOL (obkroži) moški ženska

1. **Ali obiskujete glasbeno šola ali se učite instrumenta kje drugje?**

DA NE

Če ste odgovorili DA, Vas prosimo, če odgovorite tudi na 3. vprašanje.

2. **Kateri instrument se učite?**

HARMONIKA KLAVIR KITARA CITRE SAKSOFON TROBENTA
DRUGO _____

3. **Ali pojete v otroškem ali mladinskem zboru, cerkvenem pevskem zboru?** DA NE

4. **Ali kdo od članov vaše družine igra kakšen instrument?** DA NE

5. **Ali kdo od članov vaše družine poje v zboru ali kakšni drugi glasbeni zasedbi?** DA NE

6. **Ali kdaj doma skupaj zapojete?** DA NE

7. **Ali bi lahko rekli, da Vam glasba veliko pomeni?** DA NE

8. **Ali imate radi ljudsko petje?** DA NE

9. **Ali se z družino udeležite vsakoletnega LUČKEGA DNE?** DA NE

HVALA ZA VAŠE SODELOVANJE!

PRILOGA 2 - ANALIZA

1. V anketi je sodelovalo 81 učencev OŠ Blaža Arničča Luče od 1. do 9. razreda.
2. 32 % vprašanih obiskuje glasbeno šola ali se uči instrumenta kje drugje.
3. 13 učencev se uči igrati harmoniko, 2 bobne, 5 klavir, 1 trobento, 3 kitaro 2 saksofon
4. 79 % anketirancev poje v pevskem zboru, šolskem ali cerkvenem.
5. 52 % anketirancev je odgovorilo, da igrajo na enega od instrumentov tudi njihovi družinski člani.
6. Tudi med družinskimi člani je kar nekaj pevcev, saj je kar 37 % vprašanih odgovorilo, da člani njihove družine pojejo v zboru ali kakšni drugi zasedbi.
7. Kar 73 % učencev je odgovorilo, da doma večkrat skupaj zapojejo.
8. Veliki večini učencev glasba veliko pomeni. Pritrdilno je na to vprašanje odgovorilo 92 % anketirancev.
9. Kar 89 % jih ima rado ljudsko glasbo.
10. Zelo veliko, 75 % se jih z družino udeleži vsakoletnega LUČKEGA DNE