

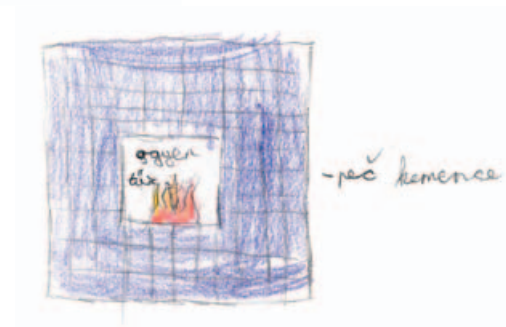
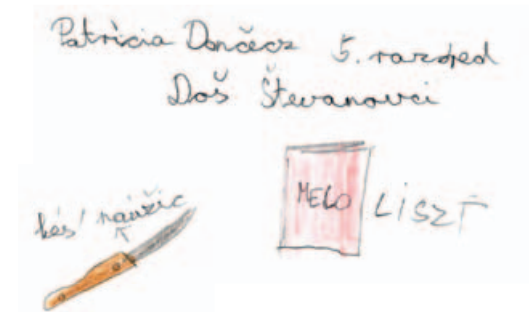


# Kulinarični slovarček otrok



- kulinarični slovarček





Kulinarični slovarček otrok z obeh strani meje; izdal: Center za zdravje in razvoj Murska Sobota, zanj Tatjana Buzeti, uredila Silva Nemeš, besedila za recepte in slovarček ter risbe oblikovali otroci iz OŠ Šalovci in DOŠ Števanovi ter mentorice: Zdenka Lainšček, Breda Kerčmar, Jolanda Lazar – OŠ Šalovci, Agica Holecz – DOŠ Števanovi, fotografije: arhiv CZR, arhiv OŠ Šalovci, grafično oblikovanje in tisk: Atelje za črko in sliko, naklada: 400 izvodov, januar 2012.

Kulinarični slovarček otrok z obeh strani meje je nastal v okviru projekta Porabje in Goričko – povezana v kulturi, akronim Sosed k sosеду. Projekt delno financira Evropska unija, čezmejni program Slovenija-Madžarska 2007-2013.



## V OZADJU JE IDEJA ...

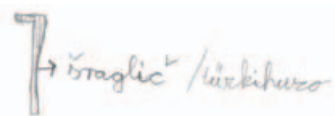
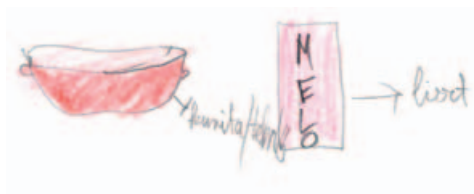
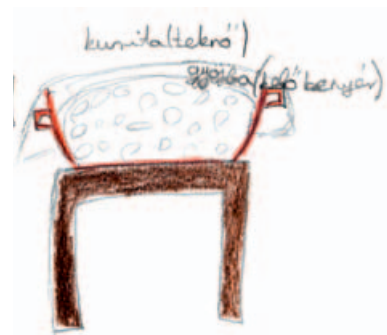
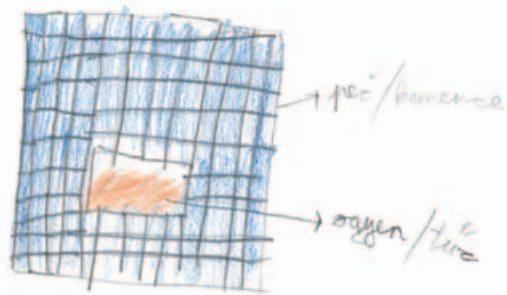
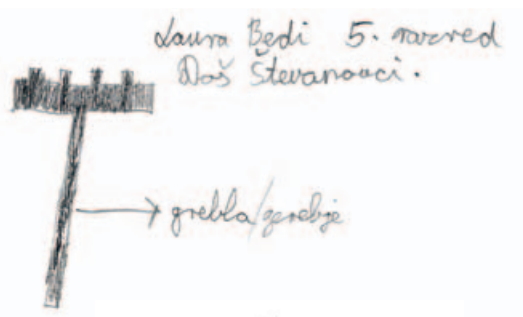
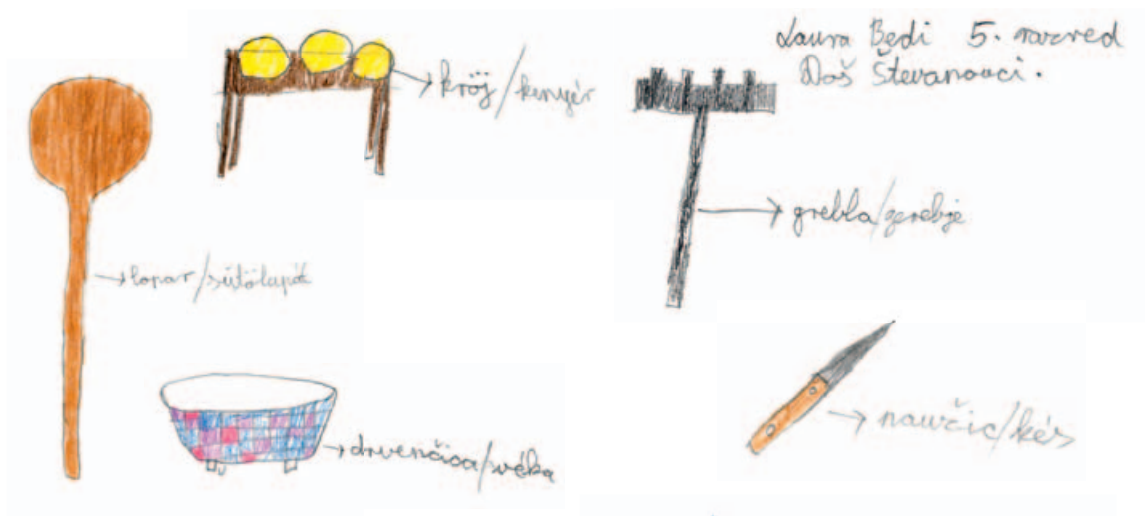
Kulinarični slovarček otrok z obeh strani meje je s pomočjo vestnih mentoric, pridnih otrok ter ljudi, ki smo verjeli v globlji pomen izdelave tega izdelka, ki ga imate v roki, nastajal več let. Vse se je začelo z idejo ohranjanja slovenskega jezika, spoznavanja kulinarike, običajev in krepite identitete območja Porabja in Goričkega že leta 2008. Leta 2009 se je začela izvedba in prva delavnica na temo peke peciva, ki smo jo izvedli na OŠ Šalovci 26. 11. 2009. Zatem je sledila delavnica s poudarkom na velikonočnih jedeh (24. 3. 2010). Jedi, ki se največkrat pripravljajo ob »kolinah,« pomembnem običaju našega območja, smo pripravljali 28. 1. 2011, jedem, ki se pripravljajo ob veselem pustu, pa smo se posvetili 4. 3. 2011. Za namene tega slovarčka smo tako na porabski strani kot na slovenski prisostvovali še pri peki kruha v krušni peči in se tako naučili, kakšne pripomočke so uporabljali nekoč in kako kruh pečemo danes. Otroci iz OŠ Šalovci (Slovenija) in DOŠ Števanovci (Madžarska – Slovensko Porabje) so pri tem spoznavali različne predmete, jih ubesedili in narisali ter njihovo poimenovanje zapisali v slovenskem, madžarskem in nemškem jeziku ter še dveh narečjih – prekmurskem in porabskem. Pri tem so jim seveda pomagale mentorice, ki se jim ob tej priliki tudi lepo zahvaljujemo. Otroci so pridobili znanje na področju kuhanja in pečenja, na področju spoznavanja receptov in priprave jedi, na področju različnega poimenovanja določenih jedi, predmetov in običajev v povezavi s kuhinjo ter se ne nazadnje tudi družili s sovrstniki preko meje.

Namen projekta in izdelave slovarčka je bil preko spoznavanja lokalnih kulinaričnih jedi krepite sosedske vezi, krepite rabo slovenskega jezika, povezovati programe osnovnih šol ter s tem prispevati k večji kulturni ozaveščenosti ter rabi slovenskega jezika med manjšino.

Upamo, da bo slovarček s svojimi zanimivimi recepti spodbujal h kuhanju in pečenju tudi generacije, ki prihajajo, in da bo zanimiv zapis trenutnega časa, jezika in besed, v katerem se nahajamo.

Hvala vsem, ki ste kakor koli sodelovali in prispevali k izdelavi tega slovarčka.

Silva Nemeš, *projektni vodja na Centru za zdravje in razvoj Murska Sobota*  
*Koordinatorica projekta Sosed k sosеду*



## PREDGOVOR

Kulinarika je pomemben del našega življenja, odraz kulturne dediščine in danosti okolja, v katerem živimo. Ni namenjena samo zadovoljevanju osnovnih potreb po hranilih, temveč je dosti več, je kultura hranjenja, je vez za druženje, doživljajska izkušnja, praznovanje običajev in družinskih praznikov ... Zato je tako zelo pomembno, da odnos do hranjenja, kulinarike in kulturne dediščine začnemo razvijati že pri otrocih.

Tatjana Buzeti  
Direktorica CZR MS



## SESTAVINE

- 60 dag moke
- 30 dag sladkorja v prahu (20 dag zamesimo v testo)
- 3 žlice meda
- 3 jajca
- cimet
- 1 žlica sode bikarbone
- 15 dag margarine



## NAVODILO ZA DELO

1. Iz sestavin zamesimo medeno testo.
2. Z različnimi modelčki izrežemo kekse, jih polagamo v pekač in spečemo v pečici ogreti na 200° C.
3. Pečene kekse okrasimo s sladkornim ledom, ki ga pripravimo iz beljaka in sladkorja v prahu.





## SLOVARČEK

Knjižni izraz	prekmurščina	porabščina	madžarščina	nemščina
moka	mela	melo	liszt	Mehl (n)
Sladkor v prahu	Cuker v praje	cutyer iz praha	porcukor	Puderzucker (m)
Med	Med	met	méz	Honig (m)
Jajca	Đajca	gyajca	tojás	Ei, -er (n)
cimet	Cimet	cimet	fahéj	Zimt (m)
Soda bikarbona	Sauda	sodabikarbona	szódabikarbóna	Soda (f)
margarina	Margarine	žmaučau	margarin	Margarine (f)
Modelčki za kekse	Moudle za kekse	forma za kekse	keksz formák	Keksform, -en (f)
Pekač	tepsa	tépša	tepsi	Bratblech (n)
pečica	reglin	régln	süt	Herd (m)
Sladkorni led	Cukerni lejd	cutyer	cukor máz	Zuckereis (n)
beljak	Bejlo z đajec, belak	bejlo iz gyajac	tojásfehérje	Eiweiß (n)











Priprave in izdelave medenjakov so se pod budnim očesom mentoric na OŠ Šalovci 26. novembra 2009 lotili: Dora Domjan, Edua Bellus, Mirtill Bellus, Edina Horvath, Angela Ropos iz DOŠ Števanovci ter Nika Poredoš, Tadeja Vogrinčič, Tamara Lazar, Saša Rajniš, Lara Karolyi, Anja Barber in Sandi Horvat iz OŠ Šalovci.





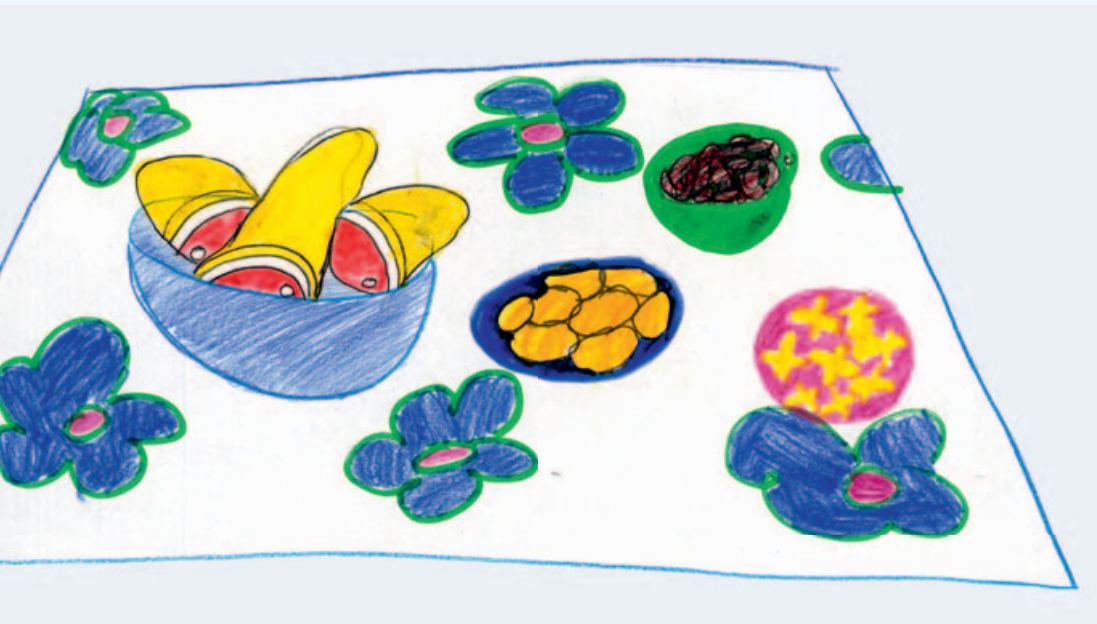


peka peeva



medenjaki





#### SESTAVINE

- moka
- kvas
- sladkor
- sol
- olje
- prekajena šunka



#### NAVODILO ZA DELO

1. Iz sestavin zamesimo voljno kvašeno testo, ki naj vzhaja 1 uro.
2. Prekajeno šunko predhodno skuhamo.
3. Vzhajano testo razvaljamo in vanj ovijemo šunko.
4. Pečemo v krušni peči - na kg šunke približno 1 uro







## SLOVARČEK

Knjižni izraz	prekmurščina	porabščina	madžarščina	nemščina
Moka	mela	melo	liszt	Mehl (n)
Kvas	kvas	kvas	élesztő	Hefe (f)
Sladkor	cuker	cutyer	kristálycukor	Zucker (m)
Olje	Ole, olaj	olaj	étolaj	Öl (n)
Sol	sou	sau	só	Salz (n)
Prekajena šunka	Okajena šunka	okajana šonka	füstölt sonka	geräucherter Schinken (m)
Kvašeno testo	Genjeno testau	kvašeno testau	kelt tészta	Hefeteig (m)
Valjanje	valekanje	valanje, mejsenje	dagasztás	kneten
vzhajanje	gibanje	gyenanje	kelesztés	gehen lassen
Krušna peč	Krüšna peč	kröjšna peč	kemence	Steinofen (m)



šraglic (tuzsáhpap)

Poseben obisk so otroci DOŠ Števanovci opravili 18. 11. 2011, ko so prisostvovali pri peki kruha v krušni peči pri gospe Margit Časar v Andovcih. Tak način peke počasi izumira, nekoč so pa kruh pekli skoraj vsak teden. Tudi na drugi strani meje – v slovenskih Budincih, ki so od Andovec oddaljeni le 2 kilometra – so večinoma gospodinjice pekle kruh v krušnih pečeh kot je ta na fotografiji. Pri tem zanimivem dogodku so otroci tudi narisali prelepe risbice z dvojezičnim poimenovanjem predmetov, ki so se nekoč uporabljali pri peki kruha.



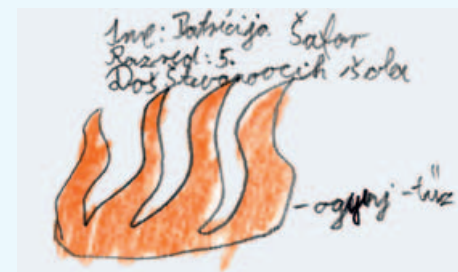




Šunko v testu so se naučili pripraviti tudi Tilen Balek, Rene Hajdinjak in Manuel Česar.

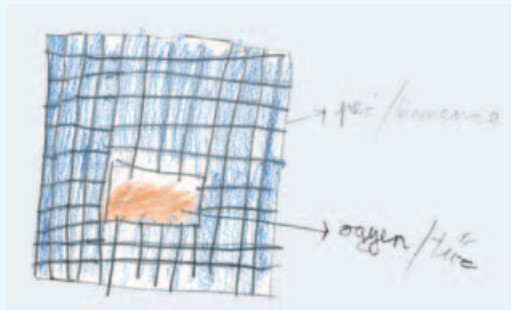


V Andovcih so pekli kruh: Agica Holecz, Martin Mesko, Patricija Doncecz, Laura Bedi, Vanessa Horvath, Georgina Bartos, Patricija Safar, Margit Česar, Magdalena Marton in Andreja Pohar.











KR VAVICE



## SESTAVINE

- Kaša
- Meso
- Sol
- Poper
- Pimet
- Svinjska kri
- Očiščeno svinjsko črevo



## NAVODILO ZA DELO

1. Kašo skuhamo v slani vodi.
2. Ko se kaša ohladi ji dodamo malo mletega popraženega mesa, svinjsko kri, poper, sol in pimet.
3. Pripravljeno maso s pomočjo tulca napolnimo v klobase.
4. Le te malo pokuhamo v vroči vodi in jih nato še popečemo v pečici.





## SLOVARČEK

Knjižni izraz	prekmurščina	porabščina	madžarščina	nemščina
Ajdova kaša	Idinska kaša	ajdovska kaša	hajdina kása	Buchweizen (m)
Svinjska kri	Svinjska krv	krv	disznó vér	Schweineblut (n)
poper	Fejfer, poper	parpr	bors	Pfeffer (m)
Olje	Ole, olaj	olej	olaj	Öl (n)
Sol	sou	sau	só	Salz (n)
Svinjsko meso	Svinsko mesou	svinjsko mesau	disznóhús	Schweinefleisch (m)
Svinjska čreva	Svinske klobase	svinjsko klobasa	disznóbél	Schweinegedärme (Pl)













Pri pripravi kašovih klobas in drugih dobrot v okviru »kolin« so 28. 1. 2011 na OŠ Šalovci sodelovale: Saša Rajniš, Katja Časar, Nika Poredoš, Tadeja Vogrinčič, Katarina Nemeš in Tamara Črnko.



Porabsko – Goričko sodelovanje: Saša Rajniš, Katja Časar, Nika Poredoš, Tadeja Vogrinčič, Katarina Nemeš, Tamara Črnko, Dora Domjan, Edua Bellus, Mirtill Bellus, Edina Horvath in Angela Ropos ter mentorice.







Flancati

## SESTAVINE

- Moka
- Maščoba
- Rumenjaki
- Sladkor
- Kvas
- Sol
- Rum
- Limonina lupinica
- Mleko



## NAVODILO ZA DELO

1. Iz sestavin zamesimo voljno kvašeno testo.  
Testo naj vzhaja na toplem.
2. Ko se prostornina testa vsaj enkrat poveča testo zvrnemo na pomokan prst in ga razvaljamo na prst debelo.
3. Iz tega razvaljanega testa izrežemo štirioglate oblike in naredimo vanje še po tri zareze in pustimo, da nekaj minut vzhajajo.
4. Nato jih položimo v primerno ogreto maščobo in z obeh strani popečemo.
5. Z lopatico jih poberemo iz maščobe, jih dobro odcedimo in jih potresemo s sladkorjem v prahu.



SLOVARČEK

Knjižni izraz	prekmurščina	porabščina	madžarščina	nemščina
Moka	mela	melo	liszt	Mehl (n)
Maščoba	mast	žir	zsír	Fett (n)
Rumenjaki	žučaki	žouto iz gajca	tojássárgája	Eigelb (n)
Sladkor	cuker	cutyer	cukor	Zucker (m)
Sol	sou	sau	só	Salz (n)
Kvas	kvas	kvas	élesztő	Hefe (f)
Rum	rum	rum	rum	Rum (m)
Limonina lupinica	Citronina lupina	limonino lupinje z réjbamo	citrom reszelt héja	Zitronenschale (f)
Sladkor v prahu	Praj cuker	cuker iz praha	porcukor	Puderzucker (m)
mleko	mlejko	mlejko	tej	Milch (f)











Krhke flancate so na OŠ Šalovci 4. marca 2011 pripravljali: Tamara Črnko, Katarina Nemeš, Nika Poredoš, Saša Rajniš, Lara Karolyi, Katja Časar, Dora Domjan, Edua Bellus, Mirtill Bellus, Edina Horvath, Angela Ropos in mentorice.



Pri pripravi okusnih jedi iz tega slovarčka vam želimo »DOBER TEK!«





**Naložba v vašo prihodnost**  
Operacijo delno financira Evropska unija  
Evropski sklad za regionalni razvoj



**Befektetés a jövőbe**  
A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai  
Regionális Fejlesztési Alap társfinanszírozásával valósul meg



REPUBLIKA SLOVENIJA  
**MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI  
RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO**