



Savska cesta 10, Boh. Bistrica

# FESTIVAL ŽITNE KAVE

Turistična naloga

34. državni festival Turizmu pomaga lastna glava

Tema: Festival naj bo



## Učenci:

**5. razred:** Eva Colja Obiako, Jasna Cundrič, Anaya Dabić Pernuš, Neža Habjan, Iza Klešnik, Sara Koren, Ela Markelj, Voranc Markič, Ana Mikelj, Daša Štros, Tinkara Šmit Režek

**6. razred:** Matej Kalita, Tim Korošec, Brina Markelj, Zala Medja, Martin Resman, Rebeka Rebolj, Anja Režek, Tina Sodja Preželj, Alina Svoljšak

**7. razred:** Katja Cvetek, Uršula Dobravec, Neža Potočnik, Matija Repinc

**8. razred:** Ana Bremec, Jera Stanovnik, Gaja Šilc

**9. razred:** Tajda Bremec, Iza Lavtar, Marko Kalita, Tinkara Komar, Mila Gaja Kranjc, Iza Medja, Mark Mencinger, Julija Odar, Sara Pristov, Ajda Rauter, Pia Sitar, Sara Šeničnjak, Tilen Varl

## Mentorji:

Anže Krek, prof. fiz. in teh., Nataša Stare, prof. ang. in zgo., Martina Mašič Sabalić, prof. RP, Barbara Šmid, univ. dipl. oec., Eva Vavroš, prof. RP

Bohinj, šol. leto 2019/2020

## **Podatki o turistični nalogi**

**Šola:** OŠ dr. Janeza Mencingerja Bohinjska Bistrica, Savska cesta 10, 4264 Bohinjska Bistrica

**tel:** 04/ 577 00 00

**e-pošta:** [tajnistvo@osbohinj.si](mailto:tajnistvo@osbohinj.si)

**Naslov** turistične naloge: Festival žitne kave

### **Avtorji naloge:**

5. razred: Eva Colja Obiako, Jasna Cundrič, Anaya Dabić Pernuš, Neža Habjan, Sara Koren, Ela Markelj, Voranc Markič, Ana Mikelj, Daša Štros, Tinkara Šmit Režek

6. razred: Matej Kalita, Tim Korošec, Brina Markelj, Zala Medja, Martin Resman, Rebeka Rebolj, Anja Režek, Tina Sodja Preželj, Alina Svoljšak

7. razred: Katja Cvetek, Uršula Dobravec, Neža Potočnik, Matija Repinc

8. razred: Ana Bremec, Jera Stanovnik, Gaja Šilc

9. razred: Tajda Bremec, Iza Lavtar, Marko Kalita, Tinkara Komar, Mila Gaja Kranjc, Iza Medja, Mark Mencinger, Sara Pristov, Ajda Rauter, Pia Sitar, Sara Šeničnjak, Tilen Varl

### **Mentorji:**

Anže Krek, prof. fizike in tehnike

Nataša Stare, prof. zgodovine in angleščine

Martina Mašić Sabalić, prof. razrednega pouka

Barbara Šmid, univ. dipl. oec.

Eva Vavroš, prof. razrednega pouka

**Število strani:** 30 in 3 priloge

**Število sodelujočih učencev na turistični tržnici:** 9

## KAZALO vsebine

1	Uvod .....	6
2	Razvijanje ideje za Festival žitne kave.....	7
2.1	Obisk turistične delavke Turizma Bohinj.....	7
2.2	Vsaka ideja je dobra.....	7
2.3	Cilji festivala.....	8
2.4	Raziskovanje teme .....	8
2.4.1	<i>Intervju</i> .....	9
2.4.2	<i>Žitna kava skozi čas</i> .....	10
2.4.3	<i>Žetev</i> .....	14
2.5	Kuhanje žitne kave .....	15
2.6	Pecivo ob žitni kavi .....	16
2.7	Barista .....	16
2.8	Kavarna .....	18
3	Od ideje do izvedbe.....	19
3.1	Postavitev festivala v čas in prostor .....	19
3.1.1	<i>Kraj in čas</i> .....	19
3.1.2	<i>Časovnica</i> .....	19
3.2	Logo .....	21
3.3	Finančni načrt.....	21
3.4	Promocija in trženjski načrt.....	23
3.5	Multimedijska podpora.....	24
3.6	Hrana in pijača.....	25
3.7	Glasba.....	25
3.8	Prostorska ureditev festivala.....	26
3.9	Evalvacija festivala.....	27
4	Podoba tržnice Festivala žitne kave .....	28
5	Zaključek.....	29
6	Viri in literatura .....	30

## Kazalo slik

Slika 1: Zapis idej (okt. 2019). .....	7
Slika 2: Intervju učenke Ize Medja, 9. a, z gospo Marijo Stare, po domače Ulčarjovo Minko (Iza Medja, jan. 2020) .....	9
Slika 3: Ječmen (klas, seme, kava) (Sara Šeničnjak, okt. 2019) .....	11
Slika 4: Cikorija (cvet, korenina, kava) (Sara Šeničnjak, okt. 2019).....	12
Slika 5: Želod (plod, seme, kava); (Marko Kalita, okt. 2019).....	14
Slika 6: Kako smo kuhali kavo (Ajda Rauter, nov. 2019) .....	15
Slika 7: Peka peciva (Iza Lavtar, dec. 2019).....	16
Slika 8: Ustvarjanje s peno baristke Tjaše Rogelj (Tinkara Komar, nov. 2020) .....	17
Slika 9: Kavarna pod kostanji, Bohinjska Bistrica (Vir: <a href="https://www.sunrose7.com/gallery">https://www.sunrose7.com/gallery</a> (28. 1. 2020) .....	18
Slika 10: Potek festivala (Tilen Varl, dec. 2019) .....	20
Slika 11: Logo Festivala žitne kave (Ajda Ravter, Mila Gaja Kranjc, jan. 2020).....	21
Slika 12: Facebook – naslovna stran (Tim Korošec, jan. 2020).....	24
Slika 13: Kolački (Iza Lavtar, dec 2019).....	25
Slika 14: Skica prireditvenega prostora (Sara Pristov, jan. 2020).....	26
Slika 15: Razpored delavnic na Festivalu žitne kave (Pia Sitar, dec. 2019) .....	27
Slika 16: Gradimo tržnico (Matej Kalita, dec. 2019).....	28
Slika 17: Podoba tržnice Festival žitne kave (narisala Tinkara Komar, nov. 2019).....	28

## **Povzetek**

*Bohinjski turizem za svoje goste pripravlja več festivalov, ki domačinom služijo za promocijo lastnih izdelkov, gostom pa vpogled v zgodovino in lepote Bohinja.*

*Naloga predstavlja delo v zakulisja festivala, kako se je razvijala ideja festivala, ki bi si ga v Bohinju želeli, na katere prepreke smo učenci naleteli in kaj je bila pogonska sila, ki je pripeljala do fiktivne izvedbe festivala.*

*Žitna kava je v preteklosti predstavljal »kmečki prestiž« in se je pogumno postavila ob bok (pre)cenjeni črni kavi. Zavedati se moramo, da je bila v preteklosti črna kava za kmečke dohodke nedosegljiva, zato je žitna kava predstavljal najbližji nadomestek in se obdržala preko turbulentne preteklosti do današnjih dni.*

*Festival žitne kave bi bil slavospev kmečkemu narodu, ki si je približal gosposke navade in v njem užival na svoj način. Danes imamo vse premalo časa za »kofetkanje«, festival pa nam ponudi čas, ko lahko spoznamo preteklost in uporabo žitne kave na več načinov, hkrati pa kvalitetno preživimo prosti čas.*

*Z nalogo želimo v prvi vrsti pritegniti tako Turizem Bohinj kot Občino Bohinj, ki bi nam pomagali festival uresničiti za doseg zadanih ciljev ter pridobivanje sredstev za šolski sklad.*

**Ključne besede:** Bohinj, Festival žitne kave, želod, cikorija, ječmen, barista

## **Zahvala**

Zahvaljujemo se vsem, ki ste nam kakor koli pomagali pri ustvarjanju turistične naloge: ga. Mariji Stare, po domače Ulčarjevi Minki iz Bohinjske Češnjice, za intervju in prijetno popoldne, ga. Vidi Kovačič s Turizma Bohinj za predstavitev nastanka Mednarodnega festivala alpskega cvetja (MFAC), baristki Tjaši Rogelj za osnove učenja okraševanja kave, g. Marjanu Fišru iz Bar2000 za izposajo kavnih avtomatov, informacije o praženju kave in seveda vodstvu šole OŠ dr. Janeza Mencingerja Bohinjska Bistrica za spodbujanje pri nalogi in (ne)uspešnih poskusih v kuhinji.

# 1 Uvod

Bohinjski otroci smo navajeni, da nam starši ali stari starši za zajtrk ali pa kar tako postrežejo belo kavo (izg. »beu kofe«). Niti ne razmišljamo, kako je prišla na mizo, radi pa jo spijemo v svoji skodelici poleg kruha z maslom in medom. Šele v šoli spoznamo, da pravzaprav jemo tradicionalni slovenski zajtrk, kjer je namesto mleka bela kava. Malce starejši se lotimo kuhanja bele kave in takrat nas preseneti, da kuhamo pravzaprav žitno kavo.

Na bohinjskih travnikih poleg raznovrstnih cvetlic raste navadni potrošnik (cikorija), iz katerega so naši predniki uspeli skuhati kavo, nam pa modri cvet polepša šopek. Niso pa samo travniki tisti, ki skrivajo naravno bogastvo rastlin, iz katerih so naši predniki kuhali okusno žitno kavo.

Bohinjci smo tesno povezani z gozdarstvom, živinorejo in poljedelstvom, v zadnjem času pa se vse več prebivalcev usmerja v turizem.

Z nalogo želimo spodbuditi ohranjanje bohinjskih travnikov, gozdov, gojenje avtohtonih poljščin. Razmišljali smo, kako bi povezali naše želje in želje kraja s trajnostnim turizmom, ki ga spodbujajo občina in lokalne turistične organizacije. Odločili smo se za Festival žitne kave, ki se odvija v Bohinju v času žetve.

Vabljeni, da »kofetkate« z nami!

## 2 Razvijanje ideje za Festival žitne kave

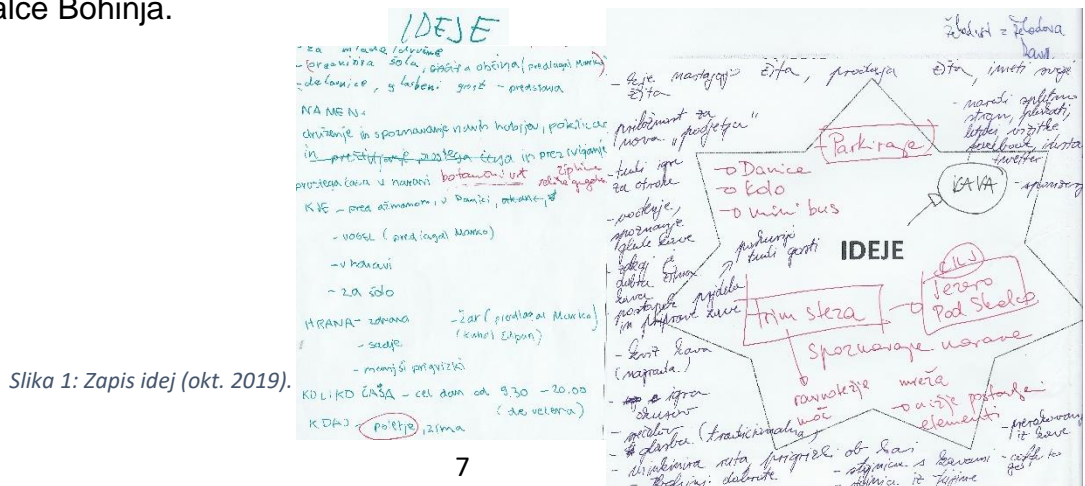
Iskanje prostora in teme festivala v Bohinju nam je delalo precej preglavic, saj Bohinj vsebuje kopico festivalov, ki so razporejeni prek celega leta. Iskali smo temo, ki je zanimiva tako za otroke kot odrasle, saj se nam zdi, da je Bohinj zanimiv za celo družino. Osredotočili smo se na delo in zabavo in v preteklosti je delo predstavljala žetev, zabavo pa ples po žetvi. Tako se nam je utrnila misel o žitni kavi in njeni zapostavljenosti tako na njivah kot na jedilni mizi.

### 2.1 Obisk turistične delavke Turizma Bohinj

Medse smo povabili turistično delavko Vido Kovačič, ki že od samega začetka sodeluje na enem največjih festivalov v Bohinju – na Mednarodnem festivalu alpskega cvetja – ter na vseh drugih festivalih v domeni Turizma Bohinj. Opisala nam je potek organizacije festivala od ideje do izvedbe. S svojimi izkušnjami nam je bila v veliko pomoč, saj smo imeli pripravljeno kopico vprašanj, ki nam jih je pomagala razrešiti. Polni elana smo se zagnano lotili organizacije našega festivala.

### 2.2 Vsaka ideja je dobra

Preden smo izbrali temo festivala, smo se poigrali z različnimi idejami: od oživitve trim steze do botaničnega vrta ter zdravnih energijskih točk in poslanstva vil. Uporabili smo izkušnje ga. Vide in vse ideje pridno zapisali in razmišljali, kako bi lahko raziskali zgodovinsko preteklost in turistično ponudbo. Vsem se je najbolj dopadla ideja o žitni kavi, ki povezuje proizvajalce, potrošnike, turistične ponudnike in je lahko turistično zanimiva za obiskovalce Bohinja.



## 2.3 Cilji festivala

Želimo si, da bi bil festival odmeven in družinam prijazen. Obiskovalci bi imeli možnost na zdrav način uživati v okusu različnih vrst žitne kave ter se spoznati in preizkusiti v skoraj pozabljenih kmečkih opravilih (žetev, mlatenje žita, mletje in praženje kave).

Pogovor s starejšimi občani in raziskovanje sta še bolj okrepila naše zanimanje za žitno kavo, zato smo strnili svoje misli v nekaj glavnih ciljev:

- S festivalom obuditi zanimanje kmetov za gojenje cikoriije, ječmena, pogozdovanje hrasta.
- Spodbujanje lokalnega kmetijstva in gospodarstva.
- Predstavitev lokalnih izdelkov na festivalu.
- Obuditi želodovo kavo – nabiranje, praženje želoda.
- Spodbujanje tradicije pitja žitne kave.
- Ozaveščanje o zdravilnih učinkih žitne kave.
- Trženje lokalno predelanih produktov iz žit.
- Pospeševanje širjenja »dobrega glasu« o bohinjsem žitu in njegovih produktih.
- Zbiranje sredstev za šolski sklad.

## 2.4 Raziskovanje teme

Uporabili smo knjižne vire in ugotovili, da o žitni kavi ni veliko zapisanega, zato smo se oprli na naše najstarejše prebivalce Bohinja, da bi pridobili koristne informacije. In izplačalo se je. Nekje smo zasledili, kako so poleg žitne kave kuhali tudi želodovo kavo. Podatek se nam je zdel tako zanimiv, da smo nadaljevali z raziskovanjem.



### 2.4.1 Intervju

91-letna gospa, Marija Stare iz Češnjice, po domače Ulčarjova Minka, se še dobro spomni, kako so gojili ječmen, ga želi, doma pražili, zmleli in skuhali ječmenovo ali pšenično kavo. Dodali so še »skorjo«<sup>1</sup>, ki so jo kupili ali pa sami nabrali. Naredili so jo iz korenine navadnega potrošnika, ki raste na bohinjkih travnikih. Korenino so narezali in popražili ter zmleli. Razloži, da so ječmen najprej zmlatili, nato pa na štedilniku popražili do črnega. Za kavo so radi uporabili ječmen in cikorijo, da je bila kava bolj polnega okusa. Pove, da so jo otroci še posebej radi sladkali in vanjo namakali kruh. To je bil običajen zajtrk, ki si ga še danes rada privošči, čeprav belo kavo zamenja tudi s črno. Sama se ne spomni, da bi kdaj doma pražili želod in delali želodovo kavo. Se pa dobro spomni, kako naporno delo so imeli z ječmenom, da so napolnili vse brane v stogu<sup>2</sup>.



Slika 2: Intervju učenke Ize Medja, 9. a, z gospo Marijo Stare, po domače Ulčarjovo Minko (Iza Medja, jan. 2020).

Cortese (2007) piše, da je bilo pri nas v navadi praženje žit v lastni režiji, ki je vsebovala valjasto kovinsko posodo in čas za obračanje zrn. Pomembno je bilo, da so zrna med obračanjem posode nad ognjem enakomerno porjavela. Praženje kave v ponvi je stvar, ki jo dela mojster, ki se mu je žito že nekajkrat zažgalo. Po njegovem mnenju je namreč v ponvi zelo težko enakomerno dolgo mešati žito, da se prepraži.

---

<sup>1</sup> cikorija

<sup>2</sup> kozolec

### **2.4.2 Žitna kava skozi čas**

Prava kava je bila v preteklosti zelo draga, zato so že v 18. stoletju našli njeno nadomestilo, korenino divje cikorije (*Cichorium intybus*). Reče se ji tudi potrošnik ali plavi regrat (Verhovšek, 2013). Med kavne nadomestke uvrščamo tudi zmlet ječmenov slad, ki je naprodaj še danes in na katerega je opozarjal že pater Kneipp (Cortese, 2007).

Praženi ječmen in korenine cikorije so uporabili kot okusen nadomestek kave (Glaser, 2018). To je bil pri nas tudi najpogostejši kavni nadomestek, ki se mu reče proja (Kvas, 2008). Postregli so jo v kombinaciji z mlekom ter kosom kruha za zajtrk. Bila je zelo priljubljena v industrijskih in rudarskih krajih (Glaser, 2018). Naši dedki in babice so uporabljali blagovne znamke Divka, Franck, Proja. Vsebovale so deloma zmleto korenino cikorije (Verhovšek, 2013), ki je bogata z inulinom. Žitarice naravno vsebujejo vlaknine, po barvi in okusu po praženem, napitki posnemajo nekatere senzorične lastnosti kave (Cortese, 2007).

Kot zanimivost naj omenimo, da se žita, iz katerih so pražili kavo, uporabljajo tudi za varjenje piva v nekaterih državah (recimo temno pražen ječmen za pivo Guinness na Irskem) ali pa, če žito zmeljemo, dobimo moko za žgance (Cortese, 2007).

#### **Ječmen**

Ječmen je enoletna žitarica iz družine trav, ki izvira iz Etiopije in jugovzhodne Azije, kjer so jo pridelovali že pred 10.000 leti, zaradi česar velja za eno najstarejših žitaric v Evropi. Danes jo uporabljamo predvsem pri proizvodnji kruha, slada, piva, viskija pa tudi kavnih nadomestkov. Pred globalno dostopnostjo kave, kakršno danes poznamo, so ječmen skupaj s cikorijo uporabljali kot ustrezno alternativo za kavo, saj iz praženega mletega ječmena lahko pripravimo napitek, ki je po vonju in okusu podoben kavi. Glede na to, da je ječmen žitarica, ne vsebuje kofeina in ga lahko uživajo tudi osebe, ki so sicer občutljive na kofein. Ravno tako glede na svojo kemično sestavo, tipično za žitarice, vsebuje pomemben delež vlaknin.

Zgodovina ječmenove kave sega še v čas Grkov in Rimljanov, ki so jo že znali pripraviti in uživati ob njenem dobrem okusu. Ječmenovi kavi pravimo kava, čeprav nima v sebi kofeina. Mogoče pa je v današnjem času pravi nadomestek kofeina polne kave, ki nam uničuje zdravje in ne izboljšuje razpoloženja, ne da nove energije. Je pa ječmenova kava

tudi nizkokalorična in brez maščob. Toda ječmen vsebuje gluten in zaradi tega ni primeren za bolnike s celiakijo, ječmen pa znižuje tudi raven holesterola v krvi, česar ne zmore nobena druga vrsta žita. Kava je primerna za vse, tudi za otroke.



Slika 3: Ječmen (klas, seme, kava) (Sara Šeničnjak, okt. 2019).

## **Cikorija**

Liste cikorije so jedli že stari Grki. Egipčani so jo imeli za zelo zdravilno in magično rastlino, v 17. stoletju v nemških deželah pa so ji pripisovali skrivnostne moči (Verhovšek, 2013).

Cikorija naj bi bila koristno nadomestilo kave in drugih poživljajočih pijač (Lynnshapiromedicalwriter). Vsebuje inulin, vitamine skupine B, tanine, karoten, organske kisline ter makro- in mikroelemente (Lynnshapiromedicalwriter).

Ima krepilne in poživljajoče učinke ter čisti prebavila in sečila. Čisti kri, pospešuje potenje, izločanje žolča in urina, odvaja odvečno sluz, čisti želodec in črevesje, pospešuje delovanje jeter in žolča. Pripomore k pospeševanju prebave in pomaga pri zastajanju urina (Verhovšek, 2013). Zmanjšuje sladkor in holesterol, uravnava ravnovesje črevesne mikroflore, lajša bolečine, odstrani odvečno tekočino v telesu, pomaga pri zdravljenju bolezni žrela in grla, pomaga sprostiti živčni sistem in odpraviti tesnobo ter zmanjšati telesno težo – odpravi občutek lakote (Lynnshapiromedicalwriter).

### Priprava pijače iz cikorije

Pijačo iz cikorije je priporočljivo piti v zmernih količinah, in sicer ne več kot tri skodelice na dan (Lynnshapiromedicalwriter).

Priprava je podobna pripravi instant kavi, toda ne v vreli vodi, temveč v topli ali vroči vodi ali mleku. Sladkorja se lahko doda manj kot kavi ali čaju, saj ima cikorija sladek okus (Lynnshapiromedicalwriter).

Korenino cikorije operemo, jo narežemo na majhne koščke, ki jih razporedimo po pekaču. Postavimo jih v segreto pečico na 200 stopinj za 30 minut. Suhe koščke cikorije zmeljemo v mlinčku za kavo, da nastane prah (Pahor, 2017). Enako velja za zrna ječmena ali pšenice, ki jih pražimo v pekaču in občasno premešamo, dokler niso temno rjave barve, in jih nato zmeljemo (Kvas, 2008).

En deciliter vode zlijemo v manjši lonček in vmešamo žitno kavo. Lonček pristavimo na ogenj. Ko zavre, zmanjšamo na minimum in pustimo, da rahlo vre 5 minut. Premešamo in odstranimo. V skodelico skozi cedilo vlijemo 1/3 žitne kave, dodamo še segreto mleko in sladkor ter premešamo (Moja kava).



Slika 4: Cikorija (cvet, korenina, kava) (Sara Šeničnjak, okt. 2019).

## **Želod**

Želodove kave ne moremo ravno šteti k žitni kavi, a smo se vseeno odločili za raziskovanje, saj se nam je zdelo, da bo popestrila žitno kavo in pridala prav poseben okus, ki bo značilen za naš festival.

Najprej se nam je zdelo zelo smešno in čudno, da bi želod pražili in iz njega kuhali kavo, a smo kmalu naleteli na zapise, da so želod že naši predniki pridno uporabljali za peko kruha in kuhanje kave.

Želod so poznali že v antični Grčiji, kot eno osnovnih živil pa so ga uporabljali tudi Indijanci v Severni Ameriki. Pomembno je, da je želod pravilno pripravljen. Nekateri so plodove zakopali v zemljo, drugi so jih dali v tekoč potok, nato pa posušili na soncu, dokler jim niso odpadle kapice. Tako so iz želoda odstranili grenkobo. Nato naj bi jih sesekljali in zmleli (Kubelj, 2017).

V 59. številki Novic gospodarskih, obertnijskih in narodskih stvari iz leta 1855, v prispevku Nasadba in reja hrastovega drevja, je bilo zapisano: »Po Norvegiji meljejo želod v moko ter pečejo kruh iz nje. O novejših časih žgejo ta želod ter ga priporočajo namesto kave.« (Jezernik, 2012: 207). V knjigi Ljubiše Grlíca Užitne divje rastline iz leta 1980 pa je zapisano, da so v nekaterih delih Makedonije do prve svetovne vojne pekli kruh iz želodove moke. Želod so najprej spekli v ilovnati peči, ga zmleli in iz dobljene moke zamesili krušno testo. Podobno so plodove hrastov uporabljali v Karađorđevi Srbiji, Črni Gori in Bosni. Še v prejšnjem stoletju so kruh iz želodove moke jedli na Švedskem in Norveškem. V Nemčiji že več stoletij uporabljajo pražene hrastove želode kot kavni nadomestek, v Bosni in Hercegovini ter Kosovu pa so želodovo kavo pili zlasti med prvo svetovno vojno (Kubelj, 2017).

Predvidevamo, da se je želodova moka in kava delala tudi v Bohinju, saj drugače ne bi zasledili tega podatka. Uporabe žal ne moremo časovno opredeliti, si pa želimo, da bi se s pogozdovanjem hrastovih dreves uporaba želodove kave povečala, saj ima precej zdravilnih učinkov na naše zdravje.

Želodova kava je kavni nadomestek, brez kofeina, zato ne povzroča nervoze in nespečnosti, v primerjavi z žitnimi kavnimi nadomestki je brez glutena, je zdrava in hranljiva, saj je 100% naraven gozdni proizvod. Grenek oz. trpek okus v ustih povzroča tanin. Želodova kava je primerna za vse starostne skupine, od otrok do starostnikov. Vsebuje škrob, sladkor, čreslovine/tanin, beljakovine, maščobe, eterična olja, vitamine (skupine B) in minerale (mangan, magnezij). Je s škrobom obogatena hrana, delež škroba je približno ena tretjina.

Želod je primeren za prehrano šele tedaj, ko se ga primerno obdela. Recept za želodovo kavo je podal že pater Kneipp, ki je želodovo kavo priporočal kot najboljšo in najbolj redilno. Po njegovem receptu se postavi želodova kava z vodo na ogenj. Ta kava je v primerjavi s pusto ječmenovo zelo okusna, močna in zdrava.



Slika 5: Želod (plod, seme, kava) (Marko Kalita, okt. 2019).

### 2.4.3 Žetev

Včasih je bila žetev težje kmečko opravilo, ki je trajalo tudi do tri dni ali več, odvisno od velikosti kmetije. Kmetje so si pomagali med seboj. Žeti se je začelo konec julija na praznik sv. Jakoba, 25. 7., in sv. Ane, 26. 7. Odvisno je bilo tudi od vremena in lege polja (Šurla, 2012).

Do sredine 20. stoletja je bila žetev ročno opravilo. Žetev s srpom je bilo žensko opravilo. Začele so že okoli tretje ure zjutraj in delale do večera. Za delo so se oblekle lepo zaradi spoštovanja do žita, kruha in dela ter da so se pokazale pred fanti. Zavezale so si bel predpasnik, na glavi pa so imele ruto. Pod ruto so imele spleteni kiti, ki so ju nad čelom navzkrižno pripele. Vsaka ženska je žela svoj pas njive z okrivljenim srpom. Nato so žito povezale v snope, ki so jih moški naložili na voz. Snope so zatikali med tramove na kozolcu, da se je posušilo. Sušenje je trajalo približno dva do tri tedne. Ker je bilo žito dragoceno, so pri žetvi in mlačvi pazili, da so otroci pobrali vsak klas in zrnja (Šurla, 2012).

Ko se je v 60. letih pričela uporabljati kosa z lokom, je postalo tudi moško opravilo. Delo je tako potekalo hitreje, a so vseeno začeli zelo zgodaj in končali okoli druge ure popoldan. S tem so se izognili največji vročini. Konec 60. let so posamezniki hodili po vaseh žet žito z motornimi kosilnicami. Leta 1958 je prišel v uporabo kombajn (Šurla, 2012).

Želod dozori in pade na tla okoli 25. oktobra, pobiramo ga lahko v novembru pa tudi v decembru, če nam dopušča vreme. Kakšna bo letina želoda, je odvisno od življenjskega cikla drevesa in vremena. Včasih se nam dozdeva, da ga sploh ni, ker se skriva pod jesenskim listjem (Ekart, 2019).

## 2.5 Kuhanje žitne kave

Za boljše razumevanje naše teme smo se odločili skuhati več vrst žitne kave. Iskali smo primerno razmerje med različnimi žiti, da bi sestavili svojo kavo. Po veliko preizkušanjih in popite kave smo dobili »bohinjsko mešanico«, ki nam je všeč. Naša kava, »**vašk' kofe**«, bo na festivalu prijetno dišala in nas povezovala.

### Recept za žitno kavo »VAŠK' KOFE«:

2 žlici ječmenovega slada

1 žlica cikorije

pol žlice želodove kave

pol litra vode

Priprava: Ječmenov slad, cikorijo in želodovo kavo stresemo v pol litra vode in zavremo. Ostanemo pri štedilniku, da nam kava ne vzkipi čez rob lonca. Tik pred vretjem lonec odstavimo, da se pena posede, čez čas se sesede tudi gošča (Če smo neučakani, lahko kavo precedimo v skodelico.). Pijemo le tekočino (kavo). Kavo po želji sladkamo in zalijemo s toplim mlekom. Tako dobimo belo kavo (»beu kofe«).

Namig za pripravo: Če želimo močnejšo kavo, dodamo žlico ali dve kavovine več. Če dodajamo cikorijo, je kava slajša, če večamo količino želodove kave, pa je okus grenkejši. Če želimo blažji okus, kavo le redčimo z vodo.

Za sladilo lahko uporabimo sladkor ali med. Kavo lahko okrasimo s (sladko) smetano. Uporabljajmo lokalna živila.



Slika 6: Kako smo kuhali kavo (Ajda Rauter, nov. 2019).

Za petične obiskovalce pa pripravimo »**Baronovo kavo**«. Glavna sestavina je seme divje vrtnice. Skrbno nabrana, obdelana in pražena semena poskrbijo za izjemen okus. Ob dodanem izvlečku korenine regrata, katerega sloves so dandanes že pregovorno čudežni zdravilni učinki, postane Baronova kava čudodelni balzam za okrepitev duše in zdravje telesa.

## 2.6 Pecivo ob žitni kavi

Poleg kave se vedno prileže nekaj sladkega. Naši predniki so se radi posladkali z rožičevo potico, sami pa smo želeli spodbuditi uporabo želoda v naši bližini, zato smo se odločili za pecivo iz želodove moke: mafini, prigrizki na hitro, piškoti, piškoti s kosmiči. Izkazalo se je, da so za festival najprimernejši piškoti s kosmiči in prigrizki na hitro, saj bi lahko v kratkem času naredili več peciva, ki bi ga postregli z našo kavo.

Na festival bi povabili lokalne proizvajalce peciva, ki bi tako širili ponudbo peciva na festivalu.



Slika 7: Peka peciva (Iza Lavtar, dec. 2019).

## 2.7 Barista

Beseda »barista« izhaja iz istoimenske italijanske besede, s katero označujemo osebo, ki je strokovnjak priprave kavnih napitkov. Besedo so sprva prevzeli v angleško govorečih državah, postopoma pa se je razširila tudi v Slovenijo. Barista je profesionallec, ki vedno pripravi enako vrhunsko kavo; njegovo delo je izključno kuhanje kave, brez strežbe ali



točenja drugih vrst pijač. Dobra barista poleg priprave najboljše kave odlikujejo še poznavanje zgodovine, sensorike, različnih vrst in sort kave, seznanjenost s tehnologijami predelave ter poznavanje celotnega delovnega procesa v kavarnah (sšgt-mb.si, 2020).

Mi smo si našega osnovnošolskega barista poenostavili, in sicer kar v tehniko risanja na kavo ali ustvarjanja s peno, ki jo bomo izvedli za tekmovanje. Vsak tekmovalec bo v določenem času moral z mlekom narisati vzorec (list ali srček) na kavo. Vzorčke bomo fotografirali. Obiskovalci bodo lahko elektronsko glasovali za najlepše okrašeno kavo. V času festivala bo določen čas tekmovanja in čas glasovanja. Glasovanje bo možno prek našega Instagrama, Facebooka in na mestu tekmovanja. Tekmovanje bomo prikazali tudi na predstavitvi turistične naloge, in sicer na tržnici Festivala žitne kave.

Pri urjenju risanja na kavo oz. pri ustvarjanju s peno nam bo pomagala mlada baristka Tjaša Rogelj, a v času nastajanja naloge se nismo mogli uskladiti z urnikom. Sama pravi, da je »latte art« umetnost risanja z mlečno peno po kavi. To je ena izmed kategorij, ki bi jo dober barista moral obvladati. Na prvem mestu je seveda dober napitek, neka dodana vrednost pa je potem slikica na kavi, ki marsikateremu gostu polepša dan oziroma čas, ki ga nameni uživanju kave (Rojo, 2020).

Barista nam je ponudil tudi Bar2000, ki se s črno kavo ukvarja že zelo dolgo. Hkrati so nam omogočili kavne aparate, s katerimi bomo uspešno penili mleko.

Pričakujemo, da bomo na naši predstavitveni stojnici pokazali del našega urjenja in druženja s profesionalno ekipo. Tukaj pa prilagamo le fotografijo Tjašinih stvaritev, ob katerih si lahko le želimo, da bomo tudi mi tako uspešni.



*Slika 8: Ustvarjanje s peno baristke Tjaše Rogelj (Tinkara Komar, nov. 2020).*

## 2.8 Kavarna

Kadar pomislimo na pitje kave, hitro pomislimo tudi na prijetno vzdušje ob pitju kave, kjer ne moremo mimo kavarn. Že v 16. stoletju so kavarne ponudile prebivalcem muslimanskih mest nekaj, kar so si mnogi med njimi močno želeli: iti ven iz hiše. Odprtje kavarne je pomenilo začetek povsem novega fenomena, ki je vključeval ugledne ljudi, ki so v večerih odhajali zdoma. Kavarne so bile obiskane cel dan, največ pa ob večerih (Jezernik, 1999).

Za Slovence so imele kavarne še poseben pomen, saj so hitro postale pomembno prizorišče družabnega in političnega življenja v času narodnega prebujanja. Opremljene so bile z udobnimi kavarniškimi stoli, ki so omogočali kramljanje ob skodelici kave.

Omeniti je potrebno, da so bile kavarne odprte za vse goste, ne glede na spol, vero, narodnost, starost, a so jih ženske v času Avstrijskega cesarstva redko obiskovale. V času med obema svetovnjima vojnoma so se pričela pojavljati visoko izobražena, samozavestna in vesela »moderna dekleta«, ki so si sama služila kruh in niso več vzbujala zgražanja, če so se sama pojavila v kavarni brez moškega spremstva. Takrat se je pojavila potreba po novih pravilih lepega vedenja, ki je »modernim dekletom« svetovala npr. »Če greš sama v kavarno, poišči mizo, kjer ti je všeč, če je kavarna polna, prosi natakarja, naj ti poišče prostor. Vedi se skromno in ne zbučaj pozornosti! S tem boš pokazala, da si dama ...« (Jezernik, 2012, str. 212).

Počasi so kavarne zamenjali bistroji, v današnjem času imamo bare, ostajajo pa še vedno gostilne. Mi pa bi z veseljem uživali v kavarni, kjer bi stregli žitno kavo in bi otroci lahko izbirali med več različicami. Naši starši lahko danes v Bohinju uživajo v novo obnovljeni Kavarni pod kostanji (Sunrose7). Več o naši zamisli s kavarno bomo predstavili v podobi tržnice Festivala žitne kave.



Slika 9: Kavarna pod kostanji, Bohinjska Bistrica  
(Vir: <https://www.sunrose7.com/gallery>, 28. 1. 2020)

### **3 Od ideje do izvedbe**

Vodilo vsebine festivala je geslo »**Kofetkajte z nami!**« in prikaz, kako se preteklost odraža v sedanjosti.

V skupini smo si razdelili vloge za posamezen sektor festivala, da smo bili bolj učinkoviti. Za medsebojno sporočanje smo uporabljali elektronsko pošto zaradi sledljivosti in lažjega spremljanja napredka. Določili smo tudi dneve v tednu (ponedeljek ali sredo), ko smo se organizatorji festivala dobili, se pogovarjali ter sprejemali odločitve. Določili smo vodja festivala, učenca Marka Kalito, ki je sprejemal in vodil vse odločitve posameznega sektorja in nas obveščal o postavljenih terminih. Skrbel je, da je naša komunikacija nemoteno potekala, ter nas opozarjal na róke (datume).

#### **3.1 Postavitev festivala v čas in prostor**

##### **3.1.1 Kraj in čas**

Skupaj smo določili, da se bo festival izvajal ob koncu žetve, ko so si kmetje lahko privoščili nekaj zabave. Določili smo praznik sv. Jakoba, 25. 7., ali praznik sv. Ane, 26. 7. Letos je to sobota, 1. avgusta. Festival bo potekal od 9.00 do 19.00. Če vreme na ta dan ne bi ustrezalo, bi festival zamaknili za en teden. Če tudi takrat ne bi imeli sreče z vremenom, bi čez prireditveni prostor postavili šotor.

Za prireditveni prostor smo določili Srednjo vas, smučišče Senožeta. Prostor se nam zdi primeren zaradi bližine polj, kjer se žanje žito, in gozda, kjer raste tudi hrast, čeprav se po večini opazi le grmovje in bukev. Prireditveni prostor obsega veliko parkirišče in je toliko odmaknjen od vasi, da ne moti prebivalcev, obiskovalci pa lahko doživijo mirno naravno okolje, ki bolj aktivnim nudi sprehode v naravo, tistim malo manj pa celodnevno uživanje ob kavi.

##### **3.1.2 Časovnica**

Naša časovnica je obsegala dva različna tipa. Najprej smo se morali dogovarjati in točno določiti dneve, kdaj se dobimo in kdaj posamezen sektor uredi, kar se od njega zahteva.

Največ težav smo imeli v začetku z idejo. Zadali smo si, da do 15. 11. 2019 izberemo temo festivala. V oktobru in novembru smo se morali dobiti kar po dvakrat na teden, da se je ideja »kristalizirala« in da smo jo sprejeli. Takrat se je začelo delo po sektorjih. Določili smo datum, 8. januar 2020, ko bodo posamezni sektorji prinesli izdelane načrte za festival.

Z drugo časovnico smo se ukvarjali učenci, ki smo razmišljali o poteku festivala. Poimenovali smo ga Dan D. Sodelovati smo morali z ekipo, ki je iskala in postavljala delavnice na festivalu. Naše odločitve smo sproti zapisovali in sporočali vodji festivala.

## POTEK FESTIVALA

URA	DEJAVNOST
9.00–16.00	Delavnice
9.00–12.00	Glasba***, ples
9.00–10.00	Prijave na kosilo
11.45–12.15	OTVORITEV FESTIVALA*
12.00–14.00	Kosilo, glasba
14.00–15.00	Zbor za tekmovanje, ples
15.15–16.15	Tekmovanje – risanje na kavo
16.15–17.00	Ocenjevanje
17.00 – 18.30	Razvedrilni program (igre)**
18.30 – 19.00	Razglasitev in ZAKLJUČEK FESTIVALA

\*Otvoritev: dramska igra na temo kave, govor župana, pesem o kavi.

\*\* Razvedrilni program: glasba, bingo, lokostrelstvo, metanje želodov v skledico, priprni želodu pecelj.

\*\*\* Glasba: 9.00–13.00 narodno-zabavna (mladi domači narodno-zabavni ansambli)  
13.00–19.00 popularna glasba (mladi neveljavljeni bendi)

Dan D izbrano

9.00 – 16.00	→ delavnice
9.00 – 12.00	→ Glasba, ples, <del>detektivna</del>
9.00 – 10.00	→ prijave za kosilo in tekmovanje
11.45 – 12.15	→ otvoritev
12.00 – 14.00	→ kosilo, glasba
14.00 – 15.00	→ zbor za tekmovanje, ples
15.15 – 16.15	→ tekmovanje
16.15 – 17.00	→ ocenjevanje
17.00 – 18.30	→ razglasitev, nagrade
17.00 – 18.30	→ razvedrilni program (igre)
18.30 – 19.00	→ zaključek in razglasitev

Otvoritev → dramska igra na temo kave, govor župana, pesem o kavi

razvedrilni program → glasba, bingo, lokostrelstvo, metanje želodov v skledico, priprni želodu pecelj

Slika 10: Potek festivala (Tilen Varl, dec. 2019).

### 3.2 Logo

Za logo smo izbrali elemente, ki se prepletajo na našem festivalu. Festival žitne kave predstavlja najlepša rastlina, ječmenov/pšenični klas, ki zlato obarva polja in oklepa Bohinjsko jezero, gore s Triglavom in cvetoča polja. Jezerska voda se preliva iz modre v oranžno in rjavo barvo, kar ponazarja barve jezera tekom dneva in barve žitnega polja. Modra barva je voda, s katero pridno zalivamo polja, da bogato rodijo, zeleno klasje se prelije v zlato barvo in končno žito prepražimo v rjava kavna zrna. Želod je plod mogočnega hrasta, ki daje klenost Bohinjcem in naredi kavo posebno. Cvet cikorije pa z modro vijolično barvo in sladkim okusom omehča bohinjsko dušo in obarva bohinjske travnike.



Slika 11:

Logo festivala žitne kave (Ajda Rauter, Mila Gaja Kranjc, jan. 2020).

### 3.3 Finančni načrt

Oddelek vodi Mark Mencinger, ki skrbi za pridobitev in porabo sredstev. Nekaj primerov računov, povezanih s stroški, ki so nastali pri pripravi festivala, je v *prilogi 1*.

#### Predvideni stroški:

- najem prostorov,
- stroški dela,
- stroški prireditve (glasba),
- oprema, material,
- tehnična podpora,
- promocija.

## Denarni viri:

Finančni sektor naslovi na sponzorje prošnje za pridobivanje denarnih sredstev. Primer prošnje je v *prilogi 2*.

- Občina Bohinj

Občina Bohinj s proračunom namenja sredstva za delovanje, vzpostavitev in razvoj različnih tako gospodarskih kot tudi športnih in kulturnih panog.

Ob načrtovanju izvedbe festivala je sodelovanje z Občino Bohinj ključnega pomena tako organizacijsko kot tudi finančno.

S prijavi na ustrezne razpise za leto izvedbe festivala se zbere 30 odstotkov predvidenih denarnih sredstev.

- Turizem Bohinj

Turizem Bohinj je javni zavod, ki skrbi za razvoj turizma v Občini Bohinj. S pokrivanjem skupnih ciljev Festivala žitne kave in ciljev, ki jih zasleduje Turizem Bohinj, je na voljo veliko možnosti za sodelovanje.

S tesnim partnerstvom na področju turističnega razvoja bi pridobili 20 odstotkov denarnih sredstev, potrebnih za organizacijo.

- Povezovanje partnerjev (vložki partnerjev)

Festival žitne kave je izjemna priložnost za promocijo lokalnega kmetijstva in gospodarstva, vpletenega v rastočo panogo, povezano z žitnimi produkti. Z vložki partnerjev, ki bodo imeli zagotovljeno sodelovanje in promocijo na festivalu, bomo pokrili 30 odstotkov denarnih sredstev.

- Sponzorska sredstva krovnih partnerjev

Zaradi velikega promocijskega dosega bo del razstavnih prostorov namenjen sponzorjem: plakati, multimedijske predstavitve ...

Pričakujemo 10 odstotkov denarnih sredstev.

- Lastna sredstva

S prodajo izdelkov, prihodki od prodaje napitkov in hrane, prodaje promocijskega materiala bomo zagotovili 10 odstotkov proračuna.

### 3.4 Promocija in trženjski načrt

Promocijski in trženjski načrt vodita Tajda Bremec in Tilen Varl. Skrbita za oglaševanje in objave festivala v različnih medijih. Ob zadostni finančni podpori partnerjev bi oglaševali Festival žitne kave v nacionalnih medijih, v nasprotnem primeru bi se v začetku orientirali na lokalne medije in spletne portale.

- Med spletnimi mediji Tajda in Tilen izbereta: Facebook in Instagram – IGTV, spletna stran OŠ Bohinj.
- Med tiskanimi mediji poskrbita za oglas v Delu, Gorenjskem glasu in Bohinjskih novicah.
- Obvestita radijske postaje: Triglav, Radio1.
- Reklame na televizijskih hišah: RTV Slovenija, ATM Kranjska Gora.
- Plakati na oglasnih deskah po vaseh.
- Sponzorjem oz. partnerjem Festivala žitne kave omogočita razstavni in reklamni prostor za promocijo lastnih izdelkov.

#### Reklama

Videoreklama vsebuje minutno predstavitev festivala, pokaže Facebook in Instagram stran, delček intervjuja s starejšo gospo, Ulčarjevo Minko iz Bohinjske Češnjice, in tekmovanje barista ter nekaj glasbenih skupin.

Tajda se dogovori za obisk baristke Tjaše Rogelj in barista Bar2000, ki bosta pomagala pri ocenjevanju risanja na kavu. Izbrala bosta 10 finalistov, med katerimi bodo obiskovalci glasovali in določili najboljšega. Zmagovalec za nagrado dobi Zipline Polje in 1 kg žitne kave, drugouvrščeni dobi vožnjo z ladjico po Bohinjskem jezeru in 500 g žitne kave, tretji pa 500 g mešanice Vaškega kofeta.

Na festivalu delimo brošure in letake z osnovnimi podatki o festivalu in žitni kavi. Vsebujejo QR-kode za direktno povezavo na Facebook in Instagram Festivala žitne kave in videoreklamo.

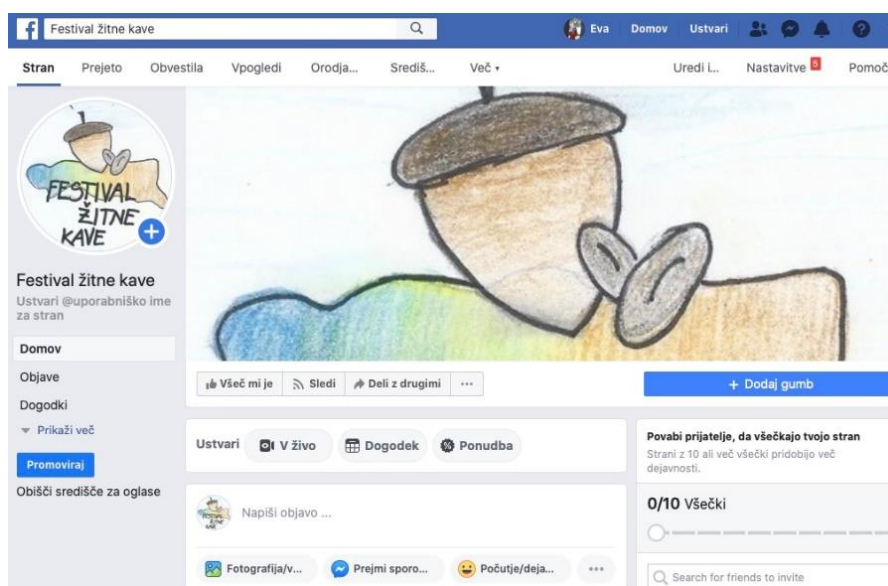
Vabila<sup>3</sup> na festival razpošljeta po omenjenih medijih in skrbita za stalno obveščanje. Tesno sodelujeta z multimedijско podporo.

Uporabljata uradni elektronski naslov festivala: [festivalzitekave@gmail.com](mailto:festivalzitekave@gmail.com)



### 3.5 Multimedijška podpora

Skupina za tehnično podporo pod vodstvom Mateja Kalite skrbi za redno obveščanje dogodkov, povezanih s Festivalom žitne kave. Poskrbi za videopredstavitve, ustvari in ureja Facebook in Instagram strani. Izvede in nudi tehnično podporo pri izvedbi tekmovanja bariste.



Slika 12: Facebook – naslovna stran (Matej Kalita, jan 2020).

<sup>3</sup> Glej prilogo 3.



### 3.6 Hrana in pijača

Za nabavo hrane in pijače skrbita Ajda Rauter in Iza Lavtar.

Skrbita za logistiko lokalnega kmetijstva in gospodarstva – nabava žitne kave, želoda in sestavin za kosilo, degustacije hrane in kave ... Tesno sodelujeta s finančnim sektorjem.

Pridobita ponudbe za izposajo avtomatov za kavo. Izbereta najugodnejšega ponudnika. Izkaže se, da je Bar2000 pripravljen sponzorirati tekmovanje in izposajo kavomatov.

Skrbita za različno ponudbo različnih vrst žitne kave. V ospredje postavita **»Vašk' kofe«**. Za petične obiskovalce pa ponudita **»Baronovo kavo«**, ki jo skupaj s promocijskim sektorjem promovirajo kot kavni napitek najvišjega razreda.



*Slika 13: Kolački (Iza Lavtar, dec 2019).*

### 3.7 Glasba

Sara Šeničnjak in Sara Pristov iščeta in povabita mlade neuveljavljene glasbenike narodno-zabavne in popularne glasbe. Poskrbita za ozvočenje, osvetlitev ter za izvajalce na dan festivala.

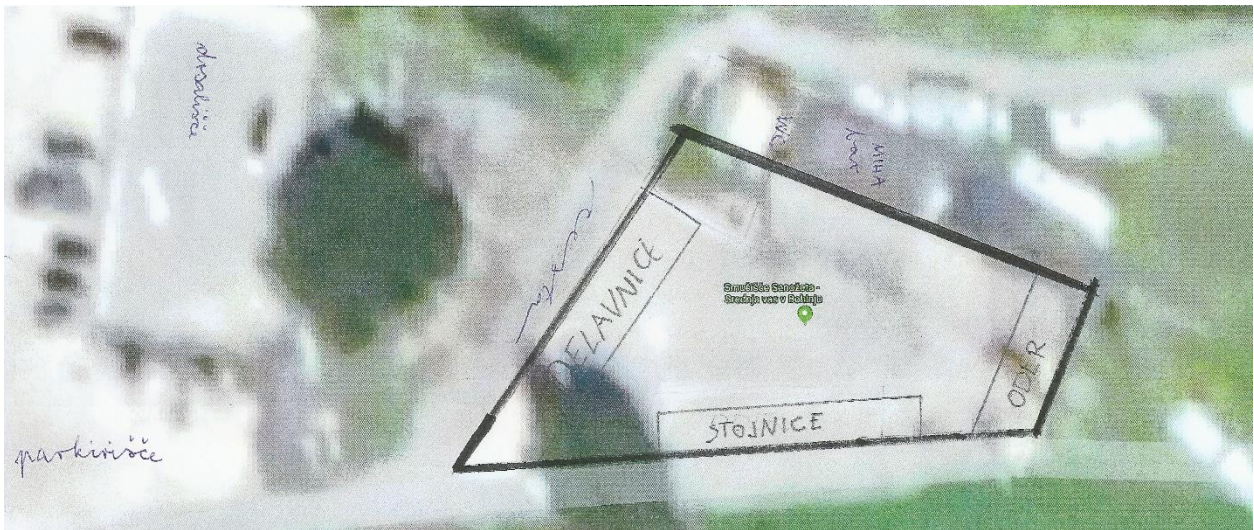
Med mladimi neuveljavljenimi glasbeniki narodno-zabavne glasbe izbereta Mlade korenjake, Ansambel Trenutek in Nemir.

Med mladimi neuveljavljenimi glasbeniki popularne glasbe izbereta Sky Diamonds, Gross upi in Lumberjack.

### 3.8 Prostorska ureditev festivala

Prostor festivala urejata Iza Medja in Pia Sitar, ki poskrbita za izgled prostora, kjer festival poteka, za postavitve miz, odra, klopi, stranišč oz. vse, kar bi razstavljalci potrebovali (npr. elektrika, voda, hladilnik, pribor ...).

Narišeta načrt prostora festivala za lažjo orientacijo v prostoru. Skrbita, da je vse na svojem mestu, in usklajujeta želje nastopajočih z izvedljivostjo v prostoru.



Slika 14: Skica prireditvenega prostora (Iza Medja, jan. 2020).

**Delavnice na festivalu** potekajo tekom dneva. Za nemoteno organizacijo in vodenje skrbita Iza in Pia. Nekatere delavnice so stalno postavljene, kjer se otroci lahko samostojno igrajo, nekatere delavnice pa se terminsko menjajo. Prostor delavnic je ograjen v tolikšni meri, da so otroci »v vrtcu« na varnem. Delavnice so namenjene tudi varstvu otrok, da se starši lahko odpočijejo in morebiti nekaterih dejavnosti udeležijo sami.

URA		DELAVNICA
9.00–16.00		Križci in krožci z želodi in želodovimi kapicami
9.00–16.00		Jenga z večjimi kvadri, ki jih okrasimo z motivi festivala
9.00–16.00		Velike kocke za igro, »gradnjo« hiš/skulptur
9.00–10.00	12.30–13.30	Slepe miši
9.30–10.30	13.00–14.00	Pravljice
10.00–11.00	13.30–14.30	Poslikava obraza
10.30–11.30	14.00–16.00	Slikanje z žitno kavo
11.30–12.30		Poslikava obraza
11.00–12.00	15.00–16.00	Ples, glasba
12.00–13.00	14.30–15.30	Iskanje želodov v vreči z ječmenovim semenom

Slika 15: Razpored delavnic na Festivalu žitne kave (Pia Sitar, dec. 2019).

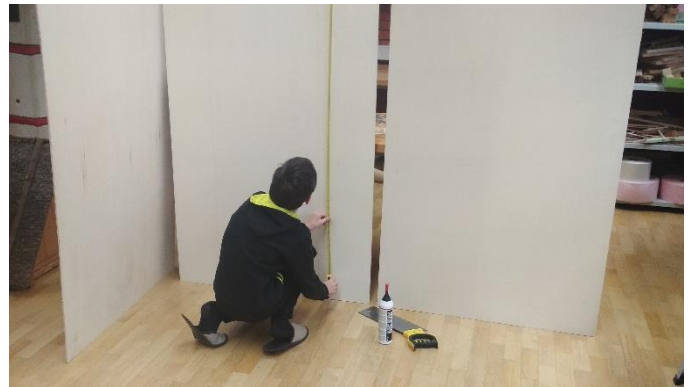
### 3.9 Evalvacija festivala

Dne 31. 7. 2020 zbere Marko Kalita, vodja festivala, vse sodelujoče pri izvedbi festivala, da skupaj analizirajo priprave, potek, stroške, izvedbo, nastopajoče na festivalu. Zapišejo vse izzive za naprej in določijo datum naslednjega sestanka (predlog: 10. november 2020), kjer se bodo dogovorili za potek festivala v naslednjem letu.

V našem primeru to pomeni, da Marko po predstavitvi naloge in Festivala žitne kave na turistični tržnici zbere vse sodelujoče, ki ocenijo, analizirajo in evalvirajo potek nastopa in stojnice na predstavitvi. Pogovorimo se o možnih izboljšavah in se, če bo tako izbrano, pripravimo na naslednjo predstavitev.

## 4 Podoba tržnice Festivala žitne kave

Stojnica bo sestavljena iz dveh delov. Prvi bo namenjen čutenju, okušanju in razvajanju čutil, drugi pa zadovoljitvi radovedneža, kuharice ali celo znanstvenika v nas. Osrednji del bo predstavljal toplo, udobno in ustvarjalno zavetje kavarne, iz katere se bo vil vonj po žitni kavi in vabil obiskovalce. Tu se bo kuhala žitna napitek in glavna kofetarica bo gostom prikazovala veščine, kako žitno kavo pripraviti na način, da bo ujela pogled še najbolj izkušenega in zahtevnega poznavalca vabljenih napitkov.



Slika 16: Gradimo tržnico (Matej Kalita, dec 2019).

Drugi del stojnice bo namenjen delavnicam, na katerih se bodo obiskovalci izobrazili o vseh podrobnostih, povezanih z žiti, žitnimi proizvodi, pomenu lokalne pridelave ...

Stojnica bo sestavljena večinoma iz lesa in kartona, prebarvana, okrašena in polepljena. Prostor kavarne bodo predstavljali barska mizica in stola, ki bosta umeščena v kuliso kavarne z oknom in napisi. Simbolno bo glavni prostor na steni v kavarni zasedala ura.

Delavnice bodo potekale v delu, katerega grafična podoba bo moderna, z napisi in logotipi spletnih medijev, in se bo vizualno vključevala v moderne načine oglaševanja.



Slika 17: Podoba tržnice Festivala žitne kave (narisala Tinkara Komar, nov. 2019).

## 5 Zaključek

Med raziskovanjem teme Festivala žitne kave smo spoznali, da človekov um ne pozna meja. Visoki davki v naši zgodovini so kmečke ljudi spodbudili, da so si »luksuz« skuhalo sami, tako da so uporabili rastline domačega okolja. Z inovativnostjo so ustvarili paleto različnih žitnih kav, ki naj bi bile v prvi vrsti nadomestki drage črne kave, a se je izkazalo, da žitna kava nudi več blagodejnih in zdravilnih učinkov kot črna.

V nalogi smo se osredotočili na najbolj uporabljeno ječmenovo kavo in »skorjo« (cikorijo), ki so jo uporabljali v Bohinju. Preizkusili smo jo z dodatkom želoda, saj se nam zaradi obilice gozdov v kraju ne zdi nemogoče, da so jo v preteklosti domačini uporabljali, če ne že zaradi pomanjkanja, pa zaradi nasvetov v tedanjih Novicah<sup>4</sup>.

Festival žitne kave zajema edinstveno turistično ponudbo, saj Bohinj takega festivala ne nudi. Poleg obogatitve trenutne turistične ponudbe bi Festival žitne kave domačinom omogočil zaslužek, samega kraja pa ne bi obremenil. Menimo, da Bohinj lahko s tem festivalom zaživi in ponese glas o kvalitetnih žitnih produktih v svet. Obenem ozavešča, kako pomembna sta znanje kmečkih opravil in uporaba domačih rastlin. Hkrati nudi možnost lokalnim proizvajalcem širiti ponudbo in povpraševanje po njihovih izdelkih.

V festivalu vidimo prihodnost tudi mladi, ki najprej vstopamo kot uporabniki žitne kave, nato pa kot proizvajalci različnih produktov in skrbniki ohranjanja okolja ter kulturne dediščine. Z oživitvijo festivala bi se mladim pokazale tudi smernice za življenje in delo v domačem kraju.

Festival žitne kave spodbuja še k odprtju kavarne, ki bi mladim (in tistim malo manj mladim) ponujala dostopne cene in različne variacije napitkov iz žit, cvetlic, plodov ..., torej žitno kavo, postreženo z umetno sličico na kavi. S kavarno dobimo prostor, kamor se lahko zatečemo na klepet in uživamo v prijetnem ambientu.

Kakor v preteklosti, ko je kralj znižal carino na kavo, si tudi mi želimo, da bi okus zmagal nad pametjo in moda<sup>5</sup> nad zakonom.

Naj zaključimo še s starim rekom: »Kjer rada uživa se kmečka kava,  
tam lica rdeča so, deca je zdrava.«<sup>6</sup>

---

<sup>4</sup> Novice gospodarske, obrtniške in narodne (Jezernik, 2012).

<sup>5</sup> Moda se tu nanaša na pitje kave (Jezernik, 1999).

<sup>6</sup> (Jezernik, 2012, str. 204)

## 6 Viri in literatura

- Barley coffee: characteristics and fascinating facts about the most popular substitute for coffee. (2019). Pridobljeno s (<http://caffeedintorni.caffemauro.com/en/taste/barley-coffee-characteristics-and-fascinating-facts-about-the-most-popular-substitute-for-coffee/>)
- Ekart, I. (2019). Želod.si. Pridobljeno s <http://zelod.si/si/>
- Glaser, L. (2018). Ječmenova bela kava. Pridobljeno s <https://oblizniprste.si/slastni-napitki/jecmenova-bela-kava/>
- Jezernik, B. in Habič, M. (1999). Kava. Ljubljana: Rokus.
- Jezernik, Božidar. (2012). Kava Čarobni napoj. Ljubljana: Modrijan.
- Kubelj, M. (2017). Naši predniki so šli po kavo v gozd. Odkrito.si. Pridobljeno s <https://odkrito.svet24.si/clanek/kulinarika/nasi-predniki-so-sli-po-kavo-v-gozd-516766>
- Kvas, T. (2008). Kavni nadomestki. Delo. Pridobljeno s <https://www.delo.si/druzba/kavni-nadomestki.html>
- Lynnshapiromedicalwriter. (2019). Pridobljeno s <https://slv.lynnshapiromedicalwriter.com/cikorij-jeto-cto.html>
- Moja kava. (2019). Pridobljeno s <http://moja-kava.50webs.com/bela-kava.html>
- Pahor, P. (2017). Moja prva domača kava in skrite jesenske dobrote. Posadi.si Novice, Recepti. <http://blog.posadi.si/kava-iz-cikorje-domaci-recepti/>
- Rojo, D. (2020). Uspešna mlada baristka. Študent. Pridobljeno s <https://www.student.si/uspesni-mladi/uspesna-mlada-baristka/>
- Šurla, M. 2012. Kmečka opravila: Poznavanje kmečkih opravil na podružnični osnovni šoli Birčna vas. (Diplomsko delo, Pedagoška fakulteta). Pridobljeno s [http://pefprints.pef.uni-lj.si/1381/1/Mateja\\_Šurla-\\_diplomsko\\_delo.pdf](http://pefprints.pef.uni-lj.si/1381/1/Mateja_Šurla-_diplomsko_delo.pdf)
- Tečaj barista. (2019). Pridobljeno s <https://www.ssgt-mb.si/stran/31/tecaj-barista>
- Verovšek, Š. (2013). Moja mati kuha kafe od same cikorije. Slovenske novice. Pridobljeno s <https://www.slovenskenovice.si/lifestyle/okusi/moja-mati-kuha-kafe-od-same-cikorije>

# PRILOGA 1: Primeri računov nabave (stroški pri pripravi Festivala žitne kave)

ŽELOD.SI, Irena Ekart s.p.  
Obrežna ulica 1, 2000 Maribor

**Račun številka: 01-01-264**  
Interna št.: 2020-00007

OSNOVNA ŠOLA DR. JANEZA  
MENCINGERJA BOHINJSKA BISTRICA  
SAVSKA CESTA 10  
4264 BOHINJSKA BISTRICA

Maribor, dne 18.01.20 13:40  
Datum zapadlosti: 17.02.2020  
Datum opr. stor./dobave: 16.01.2020-17.01.2020  
Naročilnica: B19/2020  
Dobavnica: 2020-00007

Način dostave: Pošta Slovenija  
Način plačila: nakazilo na TR  
TRR: SI56 0228 0026 1936 594  
SKIC: 00 2020-00007  
Dostavni naslov:  
SAVSKA CESTA 10  
4264 Bohinjska Bistrica

ID št. za DDV: SI51576597

EOR: 6c2df813-37aa-4374-8e92-275e8cf70a5c  
ZOL: 2ef1d318764da7a836d5b07bc94a1895

Poz.	Vrsta blaga - storitev	Kol.	EM	Cena brez DDV	R %	Vrednost
1.	ZELODOVA KAVA (dob.graden) 200g	3	kos	4,975	0	14,93
2.	ZELODOVA MOKA (dob.graden) 1000g	1	kos	16,94	0	16,94
3.	ZELODOVA KAVA (dob.graden) 40g	2	kos	0,00	0	0,00
				Kontrolna količina:		6
				Skupaj vrednost brez DDV:		31,87
				Za plačilo EUR:		31,87

DDV ni obračunan v skladu s 1. točko 94. člena ZDDV-1.

Posilujemo brez žiga.

Direktor:  
Irena ekart, dipl. ekon.

**Mercator**  
Mercator, d.d., Dunajska 107  
1000 Ljubljana

ID za DDV: SI45884595 Valuta: EUR  
Supermarket Boh. Bistrica  
Tra svabode 1, BOHINJSKA BISTRICA  
051 285 257

Datum/čas : 17.01.2020 15:25:08  
Dobavnica : 171/021600027  
Datum opr. storitve : 17.01.2020  
Valuta : 16.02.2020  
Tip izpisa : KOPIJA

KUPEC :  
10907358  
OSNOVNA ŠOLA DR. JANEZA MENCINGERJA  
SAVSKA CESTA 10  
4264 BOHINJSKA BISTRICA  
Dava.limit: 0,00

PLAČNIK :  
10122177  
OSNOVNA ŠOLA DR. JANEZA  
MENCINGERJA BOHINJSKA BISTRICA  
SAVSKA CESTA 10  
4264 BOHINJSKA BISTRICA  
Naziv artikla Cena/EM Kol EM Cena brez DDV  
Vred.brez DDV DDV Vred.DDV Vred. z DDV

MLEKO MERC.5 PODA.SVE23,5% 1 L	0,89	1	0,89	0,8128
0,81	9,5%	0,08		0,89
JAJCA M MERC.PROSTA REJA 6/1	1,99	1	1,99	1,8174
1,82	9,5%	0,17		1,99
MASLO MERC.250 G	2,19	1	2,19	2,0000
2,00	9,5%	0,19		2,19
JOGURT TEK.MERC.3,2%M.M500G PP	0,59	1	0,59	0,5388
0,54	9,5%	0,05		0,59
MOKA BE.MERC.T500 1 KG	0,56	1	0,56	0,5114
0,51	9,5%	0,05		0,56
KOSMIČI DVS.RAHLI MERC.500 G	0,79	1	0,79	0,7215
0,72	9,5%	0,07		0,79
MARVICE ČOK.KRAŠ 100G	1,59	1	1,59	1,4521
1,45	9,5%	0,14		1,59
PRASEK PECIL.MERC.5/1 65G	0,54	1	0,54	0,4932
0,49	9,5%	0,05		0,54
KAKAO PRAH KRAŠ 100G	0,99	1	0,99	0,9041
0,90	9,5%	0,09		0,99
ČOK.JED.FINA 350 G	1,49	1	1,49	1,3607
1,36	9,5%	0,13		1,49
SLADKOR RJ.TRS.DIAMANT 500G	1,44	1	1,44	1,3151
1,32	9,5%	0,12		1,44

**Skupaj (EUR) 13,06**


ZNESEK PO DAVČNIH SKUPINAH	Osnova	DDV	Skupaj
Davčna stop.	9,50 %	11,93	1,13
Skupaj DDV :	11,93	1,13	13,06

**ZA PLAČILO (EUR) : 13,06**

-- Plačano --  
ZNANI KUPCI Z NAROČILNICO : 13,06

Blagejnik : ŽAN SODJA  
Opomba :  
BARBARA SMID  
Sklic : 01 4903-021600027-3

HVALA ZA NAKUP!  
www.mercator.si

  
021600027

**PRILOGA 2: Prošnja za pridobitev finančnih sredstev za izvedbo Festivala žitne kave**

OŠ dr. Janeza Mencingerja

Bohinjska Bistrica

Savska cesta 10

4264 Bohinjska Bistrica



Bohinjska Bistrica, 27. 1. 2020

Občina Bohinj

Triglavska cesta 35

4264 Bohinjska Bistrica

ZADEVA: Prošnja za pridobitev finančnih sredstev za izvedbo Festivala žitne kave

Spoštovani!

V okviru projekta Turizmu pomaga lastna glava smo z učenci OŠ dr. Janeza Mencingerja Boh. Bistrica razvili nov festival. Poimenovali smo ga Festival žitne kave. Z njim želimo obuditi tradicijo žitne kave v Bohinju ter spodbuditi lokalno kmetijstvo in gospodarstvo za ponovno gojenje različnih žit. Za izvedbo omenjenega festivala bi potrebovali Vašo pomoč.

Na Vas se obračamo s prošnjo za finančna sredstva.

Že vnaprej se Vam zahvaljujemo.

Lep pozdrav

Učenci OŠ dr. Janeza Mencingerja



### **PRILOGA 3: Vabilo na Festival žitne kave**

*»Kjer rada uživa se kmečka kava,  
tam lica rdeča so, deca je zdrava.«*

## **VABILO**

**Želiš okusiti nekaj novega?**

**Želiš čas preživeti s prijatelji na svežem zraku?**

**Vzemi si čas za žitno kavo v **soboto, 25. 7. 2020.****

**Kofetkaj z nami v okrilju gora v **Srednji vasi v Bohinju.****

**Klepetati začnemo že ob 9-ih zjutraj in se ne utrudimo do 7-ih zvečer.**

**KOFETKAJ Z NAMI NA FESTIVALU ŽITNE KAVE!**

