



Razpis 26. državnega tekmovanja mladih raziskovalcev z naslovom »Etnološke in kulinarčne značilnosti Slovenije«

Tekmovanje je namenjeno samo raziskovalcem osnovnih šol pri predmetih Sodobna priprava hrane ali Načini prehranjevanja ter kmetijskih, živilskih, gostinskih in turističnih ter biotehniških srednjih ter višjih strokovnih šol.

1. Tekmovanje bo potekalo v **petek, 15. marca 2024**, v prostorih centra GRM Novo mesto - center biotehnik in turizma.
2. Za udeležbo na tekmovanju je potrebno **do 12. januarja 2024** izpolniti in oddati elektronsko prijavnico v sistemu ZOTKIS. Dostop do prijavnice je možen prek spletne strani www.zotks.si (desno zgoraj – ZOTKIS). Komisija lahko po lastni presoji ta rok tudi podaljša.
3. Raziskovalno nalogo, članek za objavo v publikaciji, pet do šest (5–6) fotografij in tri (3) kulinarčne recepte je potrebno oddati najkasneje **do 16. februarja 2024** na naslov Zveze za tehnično kulturo Slovenije.

Raziskovalno nalogo je potrebno poslati v treh (3) tiskanih izvodih po navadni pošti na naslov Zveza za tehnično kulturo Slovenije, Zaloška 65, 1000 Ljubljana. Prav tako je raziskovalno nalogo potrebno oddati na enem (1) elektronskem nosilcu (USB ključek). Na istem nosilcu je potrebno oddati še članek s fotografijami, ki so primerne za tisk, ter recepti. Nosilec pošljite skupaj s tiskanimi izvodi raziskovalne naloge.

Pri pripravi raziskovalnih nalog, članka, fotografij in receptov je potrebno upoštevati Pravilnik o tekmovanju mladih raziskovalcev kmetijskih, živilskih, gostinskih in turističnih ter biotehniških srednjih ter višjih strokovnih šol z naslovom »Etnološke in kulinarčne značilnosti Slovenije«.

Za predstavitev svojega dela naj avtorji pripravijo tudi grafični prikaz – plakat **ali** PowerPoint predstavitev. Prav tako naj avtorji posamezne naloge za končno predstavitev naloge na tekmovanju pripravijo nekatere jedi (tudi posodo, dekoracije in druge stvari) oz. druge izdelke, ki se nanašajo na njihovo nalogo.

Pomembno: Organizatorja, GRM Novo mesto – center biotehnik in turizma in Zveza za tehnično kulturo Slovenije, si pridržujeta pravico, da lahko po predstavitvi nalog na zaključnem tekmovanju na spletni strani posamezne organizacije objavita oddane naloge. Naloge bodo objavljene z namenom vzpostaviti primere dobrih praks, ki bodo lahko služili kot vodilo udeležencem in mentorjem, ki se bodo udeležili prihodnjih tekmovanj.

Naslovna tema za šolsko leto 2023/2024 je Jedi na žlipo. Na naslednji strani se nahaja obrazložitev teme z nekaj iztočnicami ter idejami za raziskovalno delo.

Jedi na žlico

V okviru tekmovanja Etnološke in kulinarične značilnosti Slovenije želimo učence, dijake in študente v šolskem in študijskem letu 2023/24 spodbuditi, da vzamejo za izhodišče svojih raziskav in kuharskih podvigov najnovejšo, večkrat nagrajeno zbirko knjig dr. Janeza Bogataja *Gastronomija Slovenije: Gastronomija Osrednje Slovenije in Ljubljane, Gastronomija Alpske Slovenije, Gastronomija Panonske Slovenije in Gastronomija Sredozemske Slovenije* (Hart, 2021). V njej učenci, dijaki in študentje za izbrana lokalna okolja, v katerih živijo oziroma jih dobro poznajo, izberejo jedi na žlico, ki jih posamezna knjiga predstavlja, nato pa skušajo te iste jedi poiskati v lokalnih okoljih. Izhodiščno vprašanje je, ali v knjigah predstavljene jedi ljudje v izbranih okoljih dejansko poznajo oziroma so jih poznali v preteklosti ali pa so morda poznali kakšne druge, podobne ali pa povsem drugačne tradicionalne jedi na žlico.

Raziskovalne naloge tako obsegajo:

- predstavitev nabora jedi na žlico za izbrano lokalno območje (vir: *Gastronomija Slovenije*),
- predstavitev jedi na žlico, ki so jih v preteklosti v svojih vsakdanjkih oziroma praznikih pripravljali prebivalci izbranega okolja,
- primerjava jedi iz knjige *Gastronomija Slovenije* in jedi, ki so jih učenci, dijaki oziroma študentje s pomočjo ustnih in pisnih virov zasledili v lokalnih okoljih,
- priprava izbranih tradicionalnih jedi na žlico na najrazličnejše ustvarjalne načine.

Pri opisih jedi se natančno proučuje sestavine, ki so jih uporabljali nekdanje in danes. Kako so jih pridelovali ali kupovali, kakšna je bila dostopnost in razpoložljivost sestavin v posameznih geografskih in socialnih okoljih. V raziskovalnih nalogah naj se raziskuje dejavnike, ki so vplivali na izbor in pripravo jedi na žlico nekdanje in danes.

Obrazložitev pripravila: dr. Stojan Kostanjevec in dr. Mateja Habinc