Razpis 28. državnega tekmovanja mladih raziskovalcev z naslovom »Etnološke in kulinarične 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, 13. marca 2026**, v prostorih Biotehniškega centra Naklo.
2. Za udeležbo na tekmovanju je potrebno **do 31. januarja 2026** izpolniti in oddati prijavnico. Dostop do prijavnice je možen prek spletne strani https://zotks.si/mladi-raziskovalci/etnoloske-in-kulinaricne-znacilnosti-slovenije. Komisija lahko po lastni presoji ta rok tudi podaljša.
3. Raziskovalno nalogo, članek za objavo v publikaciji je potrebno oddati najkasneje **do 20. februarja 2025** 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 za objavo v elektronski publikaciji. 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 kulinarične 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, Zveza za tehnično kulturo Slovenije in Biotehniški center Naklo, 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 2025/2026 je »Stročnice«. Na naslednji strani se nahaja obrazložitev teme z nekaj iztočnicami ter idejami za raziskovalno delo.

Stročnice

V okviru tekmovanja Etnološke in kulinarične značilnosti Slovenije želimo učence, dijake in študente v šolskem in študijskem letu 2025/2026 spodbuditi, da vzamejo za izhodišče svojih raziskav in kuharskih podvigov eno najnovejših in večkrat nagrajenih zbirk knjig dr. Janeza Bogataja – Gastronomija Slovenije: Gastronomija Osrednje Slovenije in Ljubljane, Gastronomija Alpske Slovenije, Gastronomija Panonske Slovenije in Gastronomija Sredozemske Slovenije (Hart, 2021). Učenci, dijaki in študentje za izbrana lokalna okolja, v katerih živijo oziroma jih dobro poznajo, izberejo jedi, ki vključujejo stročnice. Poiščejo jih v jedeh iz lokalnih okoljih v preteklosti in sedanjosti ter primerjajo z jedmi, ki vključujejo stročnice, iz knjig prof. Bogataja.

Izhodiščno raziskovalno vprašanje je, ali v knjigah predstavljene jedi, ki vključujejo stročnice, 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, ki so vključevale stročnice.

Raziskovalne naloge tako obsegajo:

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

Pri opisih jedi, ki vključujejo stročnice, se natančno proučuje sestavine, ki so jih uporabljali v preteklosti in ki jih uporabljajo danes. Zanima nas, kako so jih ljudje pridelovali ali kupovali, kakšna je bila dostopnost in razpoložljivost sestavin v posameznih geografskih in socialnih okoljih. V raziskovalnih nalogah naj učenci, dijaki oziroma študenti raziskujejo dejavnike, ki so vplivali na izbor in pripravo jedi, ki vključujejo stročnice, v preteklosti in danes.

Obrazložitev pripravili: dr. Mateja Habinc in mag. Marlena Skvarča