



OSNOVNA ŠOLA JURIJA VEGE MORAVČE

## KOŠARICA MORAVŠKIH ZNAČILNOSTI



**Avtorji:** U. Javoršek, L. Vrankar, N. Andrejka, B. Drobne, L. Puc, K. Langerholc, K. Pirnat, M. Prosenec, N Per

**Mentorici:** Alenka Tominšek, prof. slovenskega jezika; Irena Malovrh, univ. dipl. ing. tekst. tehn., učiteljica OPB

Moravče, šol. Leto 2011/12

#### ZAHVALA

Pri nastanku pričujočega dela so nam s svojim delom, pripravljenostjo in požrtvovalnostjo pomagali mnogi sodelavci iz domačega kraja. Brez njih nam ne bi uspelo. Vzeli so si čas za nas, nam prisluhnili in podelili z nami svoje znanje, vedenje, razmišljanja in življenjske izkušnje. Občini, kjer so doma tako pridni ljudje, se za gospodarski razvoj in razvoj turizma ni treba bati. Naj se jim na tem mestu zahvalimo. Našteli jih bomo po vrstnem redu, kot smo jih obiskali, čeprav je prispevek vsakega enkrat in nenadomestljiv.

G. in ga. Krulc, družina Lap iz Serjuč, g. Boštjan Šneberger z gozdarskega inštituta, ga. Ivanka Kocjančič in ga. Jerneja Jemec z Miklavža, g. Kofol z Limbarske gore, g. Sandi Močnik z Dešna, ga. Danica Jančar s Turističnega društva, družina Mimi Brodar z Zgornje Dobreve, g. Iztok Urbanija s Tuštanja, g. in ga. Pirnat z gradu Tuštanj in ga. Branka Bizjan, predsednica društva rokodelcev Moravske doline, ki nas je v naši dejavnosti spodbudila za uspešno delo tudi v prihodnosti.

Srečanje z vsakim posameznikom je bilo za nas poučno in nam je odstrlo še eno posebnost in lepoto domače doline, v kateri vidimo veliko raznolikih možnosti za celosten razvoj podeželske skupnosti.

Za podporo in spodbudo se zahvaljujemo tudi ravnateljici OŠ Jurija Vege ge. Nuški Pohlin Schwarzbartl.

---

**ŠOLA:** Osnovna šola Jurija Vege Moravče, Vegova 38, 1251 Moravče  
Tel: (01) 7231210 Fax: (01) 7231 003 Email: o-jvmoravče@guest.arnes.si

Naslov raziskovalne naloge:

KOŠARICA MORAVŠKIH ZNAČILNOSTI

Avtorji:

9.razred: Urša Javoršek, Lucija Vrankar, Nina Andrejka, Blaž Drobne

8.razred: Lara Puc, Klara Langerholc, Katja Pirnat, Maja Prosenc, Nina Per

**Mentorici:** Alenka Tominšek, prof. slovenskega jezika, mentorica  
Irena Malovrh, univ. dipl. ing. tekst. tehn., učiteljica OPB, mentorica

### **Povzetek:**

Z letošnjo dejavnostjo v okviru turistične raziskovalne naloge smo se učenci 8. in 9. razredov ozaveštili o zanimivih točkah naravne in kulturne dediščine ter sodobnega podjetništva v Moravški dolini. Z izborom in zapisi na terenu smo obogatili vedenje in ga predstavljamo na dvanajstih mestih in dejavnostih, razdeljeno po sklopih naravna dediščina: (1) tradicionalna kmetija Makov'c, (2) mlin na Rači, (3) čebelar, (4) konji, (5) sušilnica sadja, (6) zeliščarstvo, (7) gozd; kulturna dediščina: (8) pletenje košar, (9) turistična kmetija pri Mežnarjevih, (10) biser Moravske doline- grad Tuštanj, (11) Gradiško jezero; sodobno podjetništvo: (12) družinsko podjetje Nissan Krulc. Naravna in kulturna dediščina sta na določenih mestih tako tesno prepleteni, da bi ju lahko umestili tako v naravno kot kulturno dediščino. Za uvrstitev med naravno ali v kulturno dediščino smo se odločili po skupni presoji. Delo je izvirno predstavljeno na takšen način in v takšni obliki, kot smo si ga zamislili avtorji v pričujočem delu. Predstavljeno je v knjižici Vodnik z namenom spodbuditi mlade in njihove družine k obisku opisanih zanimivosti. Zasnovan je odprto in se lahko dopolnjuje.

Turistična ponudba v pričujoči nalogi se razlikuje od običajnih turističnih ponudb posameznih krajev, ker gradi most med šolo, družino in turistično ponudbo kraja z knjižico, Vodnikom, ki ga bomo dopolnjevali s predlaganimi in opisanimi zanimivostmi kraja na vsakoletnem Martinovem sejmu. Torej z nalogami in pobudami nudi možnost razširitve in vključevanja novih zanimivosti kraja in uspešnih podjetnikov.

Nalogo je mogoče videti na šolski spletni strani in v knjižnici OŠ Jurija Vege Moravče. Izvod naloge hranita tudi mentorici naloge.

Ključne besede: naravna dediščina, kulturna dediščina, sodobno podjetništvo, turistična ponudba.

26. DRŽAVNI FESTIVAL TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA  
»Všeč mi je! Košarica moravških značilnosti«

---

Uvod: .....	5
Potek dela .....	6
Naravna dediščina .....	7
Kmetija Makov'c v Zgornji Dobravi.....	8
Mlin na Rači.....	9
Čebelar .....	10
Konji .....	11
Sušilnica sadja pri Lapovih v Serjučah.....	12
Zdravilna zelišča.....	13
Gozd v Serjučah .....	15
Kulturna dediščina.....	17
Pletenje košar .....	17
Turistična kmetija pri Mežnarjevih .....	18
Biser Moravske doline- grad Tuštanj .....	19
Gradiško jezero.....	20
Sodobno podjetništvo .....	21
Družinsko podjetje Nissan Krulc .....	21
Zaključek .....	22
Turistični produkt- vodnik Košarica moravških značilnosti.....	23
Stojnica na turistični tržnici .....	23
Priloga.....	24

## Uvod:

Turistična ponudba v pričujoči nalogi se razlikuje od običajnih turističnih ponudb posameznih krajev. Nastala je z raziskovalnim delom na terenu in z namenom priprave Vodnika za spodbudo domačinom in drugim obiskovalcem za obisk manj znanih značilnosti in dejavnosti Moravske doline.

Moravska dolina leži v neposredni bližini geometričnega središča Slovenije, nudi veliko možnosti spoznati staro kulturno pokrajino, bogato ljudsko izročilo in mnoge kulturne in naravne zaklade, kot so stare domačije, ostanki gradov in številne cerkve. Urejene turistične kmetije ponujajo počitek in sprostitev še tako zahtevnemu obiskovalcu. Na meji z občino leži umetno Gradiško jezero, ki nudi zanimive možnosti za sprostitev in športno udejstvovanje.

Prebivalci Moravske doline si svoj kos kruha služijo predvsem z delom v sosednjih industrijskih središčih. Nekaj prebivalcev še obdeluje zemljo na številnih majhnih kmetijah, v zadnjem času pa se vse več kmetij ukvarja z dopolnilnimi dejavnostmi. Poleg nekaterih večjih industrijskih obratov pa po svoji uspešnosti izstopajo tudi nekateri posamezni uspešni poslovneži, ki so si s poštenim in trdim delom vsaj dveh generacij ustvarili svojo poslovno priložnost.

Poleg omenjenih zanimivosti pa obiskovalce pritegnejo tudi številne prireditve, ki jih organizirajo domača društva. Med najbolj obiskanimi so vsakoletni Pohod po nagelj na Limbarsko goro, Prvomajsko srečanje na Tuštanju, kmečki praznik poleti, različni koncerti, kulturne prireditve, športna in druga tekmovanja.

Z ogledom in aktivnostmi na posameznih točkah naše turistične ponudbe bi radi pritegnili v naš kraj čim več obiskovalcev iz vseh krajev naše domovine, pa tudi iz tujine. Pomembno pa je tudi dejstvo, da mladim domačinom predstavimo dolino tudi iz drugačnega zornega kota, kot so je vajeni. S pričujočim delom bi radi navdušili mlade, da si poskusijo sami skovati svoj košček sreče, kot se reče v prenesenem pomenu, torej, da si lahko svoj poslovno priložnost oblikujejo točno tam, kjer so.

## Potek dela

Turistična ponudba kot družbenega gibanja smo se lotili učenci 8. in 9. razredov v sodelovanju z mentorico poletnih aktivnih počitnic, ki so bile jeseni predstavljene na šoli s pregledno razstavo. Ko je prišlo povabilo Turistične zveze Slovenije (TZS), smo učenci že vedeli za dejavnosti dediščinskih dni med počitnicami.

Učiteljica nas je pri pouku slovenščine seznanila z natečajem za festival Turizmu pomaga lastna glava. Ker smo se z delovanjem Turističnega društva Moravče in Društva rokodelcev Moravske doline že srečali v šoli in na različnih prireditvah, nam je ponujeni naslov predstavljal pravi izziv.

Na prvem sestanku smo se seznanili z že opravljenimi aktivnostmi in rezultati dela dediščinskih dni poleti. Mentorica nas je navdušila z lepotami in narodopisnimi posebnostmi Limbarske gore, mlina na Rači in sušilnice sadja ter dejavnostmi, kot so jahanje konj, peka kruha, obisk čebelarja. Naravne in kulturne zanimivosti Moravske doline smo poznali že iz šolskih in družinskih obiskov. Zato so se ob delu rojevale vedno nove ideje in pobude za odkrivanje dejavnosti in značilnosti kraja. Ob delu smo se sošolci še bolj spoznali in povezali.

Posebnosti kraja smo ob pogovorih, obiskih in dejavnostih zagledali na nov način. Pregledovali smo različne vire, od pisnih do elektronskih pa tudi ustnih in z njimi bogatili svoja spoznanja. Na podlagi novih znanj pa smo načrtovali delo na terenu. Obiskali smo posamezne točke, kjer so nas gostoljubno sprejeli, potrpežljivo odgovarjali na naša vprašanja in nam nudili vso podporo pri našem delu.

Dejavnosti in kraje smo si razdelili, raziskali in opisali. Predstavniki društev so nas opremili tudi z obilico gradiva in predstavitevnihih zloženki ter načrti za prihodnost.

Oglede smo opravili v času jesenskih šolskih počitnic in ob sobotah dopoldne in popoldne. Posamezne zaključene celote smo opremili s slikami, ki smo jih posneli na terenu in delo pod vodstvom mentorice povezali v celoto.

Pri kmečkih opravilih nam je svojo zakladnico izkušenj na široko odprla predsednica društva rokodelcev Moravske doline ga. Bizjan in nas usmerila h kmetiji Makov'c, kjer smo se nekateri prvič srečali s kmečkimi opravili kot so robkanje koruze, luščenje fižola, itd. Ljudsko izročilo pletenja košar skrbno varuje, razvija in predaja mlajšim pletar košar g. Urbanija, ki nas je v sobotnem dopoldnevu vpeljal v skrivnost pletenja košar, kot je njega naučila njegova mama.

Na koncu smo se posvetili tržnemu delu. Povezali smo se z g. Milanom Kokaljem in posneli reklamni videospot.

Fotografije smo snemali na vsakem koraku, zato je arhiviranega veliko slikovnega gradiva, ki je le delno vključeno v pričujoče raziskovalno poročilo.

## Naravna dediščina

Naravna dediščina je vse tisto bogastvo žive in nežive narave, v katero je bil rojen človek. Prejel jo je kot dediščino dedov in predal jo bo kot svojo zapuščino vsem tistim rodovom, ki bodo lahko živeli samo toliko časa, dokler jim bo življenje s svojim obstojem omogočala narava. Je nenadomestljiva in za človeka nujno potreben predpogoj življenja. In ker je nedotakljivo življenje, naj bi bila nedotakljiva tudi narava.

## Kmetija Makov'c v Zgornji Dobravi

Vprašanja za obiskovalce:

Katere so osnovne kmetijske dejavnosti?

Naštej nekaj kmečkih opravil!

Kaj nameravajo v bližnji bodočnosti ponuditi na kmetiji?

Že od nekdaj je človek živel v sožitju z naravo. Da je človek preživel, si je moral zagotoviti osnovna sredstva in dobrine. Našel jih je v naravi, si uredil bivališča, razvil orodja, udomačil živali. Ob različnih opravilih so se nam z izročilom, pisano in peto besedo ohranile šege in navade.

Na kmetiji Makovc v Zgornji Dobravi smo si ogledali stare kmečke stroje in se udeležili tradicionalnih kmečkih opravil (robkanje koruze, luščenje fižola). Poskusili smo tudi domače ajdove žgance z mlekom, kar je bila včasih pogosta hrana domačih prebivalcev.

Kmetijstvo je osnovna pridelovalna dejavnost, s katero so si ljudje od preteklosti do današnjih dni zagotovili vse potrebno za preživetje. Na tej kmetiji se je zvrstilo že sedem generacij. Ukvarjali so se s poljedelstvom (pridelava fižola, krompirja, zelja, repe, pese, kolerabe, korenja, pridelava žit- pšenica, koruza, proso...) in živinorejo (reja goveda, prašičev in kokoši). V preteklosti, ko se je zemlja obdelovala ročno, je bila na kmetiji potrebna še dodatna delovna sila, zato so imeli tudi redno nastanjene hlapce. Prav tako pa so si sosede pri kmečkih opravilih priskočili na pomoč (košnja, žetev, mlačev, ličkanje,...), najprej so opravili pri eni domačiji, nato pri drugi. Ob dolgih zimskih večerih pa so posedali ob topli peči, luščili fižol, robkali koruzo, se družili, pogovarjali, pripovedovali zgodbe ter s tem oblikovali ljudsko izročilo. Na kmetiji še vedno hranijo mnogo originalnih strojev, s katerimi so si včasih pomagali pri delu.

Kmetija se razprostira na sedmih hektarih, od tega je pet hektarov obdelovalnih površin in približno dva hektara gozda. Pogledali smo tudi na pod (prostor, kjer je shranjena pokošena in posušena trava za zimo), videli smo še stroj za rezanje trave oz. slamoreznico, stroj za sušenje trave, ki se mu reče „pajkl“ in suši pokošeno travo. Kot posebno zanimivost smo videli še sod iz leta 1830. Šli smo tudi do hiše, ki bo v bližnji bodočnosti del turistične kmetije, na kateri sedaj sušijo koruzo. Tu si je vsak vzela nekaj storžev in šli smo v hišo, kjer smo posedli ob peči ter robkali koruzo. Po opravljenem delu nam je gospodinja postregla s pravo kmečko malico, ajdovimi žganci in domačim mlekom. Po jedi pa smo se preizkusili še v luščenju fižola. Marsikdo izmed nas se je prvič srečal s tako prijetnimi kmečkimi opravili.



Na sliki je slamoreznica in obešena koruza.



## Mlin na Rači

Vprašanja za obiskovalce:

1. Katere vrste žita poznaš?
2. Katere mlevske proizvode poleg moke še poznamo?
3. Kako se imenuje stara slovenska jed, pripravljena iz moke in jajca, skuhana na mleku?

Pšenično klasje, najlepša roža, pravi stara slovenska pravljica. Da iz njega lahko spečemo kruh, ga je potrebno zmleti. Ker je žitno zrnje zelo trdo, je človek za to opravilo uporabil močnejšo silo - vodo. K sreči je te zdaj še dovolj, zato najdemo v okolici več mlinov. Tudi reka Rača, ki je ime dobila po rakih, pri tem ni izjema. Ob Rači smo si ogledali stari mlin, kjer smo izvedeli marsikatero zgodbo o napornem delu in skromnem življenju.

Svet, po katerem teče Rača, je značilno kraški. Tu je kraška pokrajina s kraškimi izviri, vrtačami, kraškimi jamami in vdori. Podzemni tokovi se sem in tja skrivnostno pokažejo v kateri od kraških jam ali na površju kot kraški izviri. Domačini so izvire ali primerna mesta ob Rači preuredili v perišča, ki še kljubujejo naravi in spominjajo na čas »pred pralnimi stroji« ali pa so ob njih postavili mline.

Mlin lahko obiščemo tudi pod vodstvom turističnega društva. Pot je zelo poučna in zanimiva. Poleg pšenice so kmetje včasih pridelovali tudi koruzo, ječmen, proso in ajdo. Pridelano žito so doma omlatili, potem pa so ga na hrbtih nesli v mlin. Mlinar je za svoje plačilo vzel svojo merico moke ali zdroba. Danes spoznamo tudi druge mlevske izdelke, ki jih vključujemo v prehrano, to so kaša, kosmiči, zdrob.

V preteklosti so iz moke zmešali z jajcem ter tako naredili močnik, ki so ga zakuhali v mleko. Še danes je to tradicionalna slovenska jed, mlečni močnik.



Slika prikazuje mlin na Rači in notranjost mlina.

---

## Čebelar

Vprašanja za obiskovalce:

Kako je organizirano življenje čebel v panju?

Kakšne vrste medu poznaš?

Poleg nabiranja medu čebele opravljajo še eno zelo pomembno nalogo. Katero?

Človek je v svojem razvoju za preživetje udomačil živali. Koristnost živali ni odvisna le od njene velikosti, ampak od njenih lastnosti in iznajdljivosti človeka. Kako je človek udomačil čebele in užival sadove njihovega dela, smo spoznali pri čebelarju Marjanu Kofolu na Limbarski gori. Da mora imeti čebelar poseben posluš za čebele in naravo, ni treba posebej poudarjati.

Korist čebel na človeka je velika, vendar se tega ne zavedamo. Čebele poznamo le zaradi medu in ne toliko zaradi njihovih proizvodov in opravevanja rastlin, zaradi katerega bi naše življenje izginilo. Čebelarstvo oziroma čebele so že danes zelo priljubljena turistične točka, ki je zelo zanimiva predvsem takrat, ko so čebele dejavne. V Moravčah je 43 čebelarjev, ki so povezani v Moravško čebelarstvo zvezo. Osnov čebelarjenja se čebelar nauči najprej na osnovnem tečaju, nato pa izpopolnjuje na srečanjih čebelarjev. Nato sledi novostim iz revije Slovenski čebelar, ki jo izdaja Prirodoslovno društvo Slovenije že 113 let.

Ker je tudi nas zanimalo, kako nastane med, ki ga mnogo ljudi uživa dnevno iz različnih razlogov, smo se odpravili na Limbarsko goro k čebelarju g. Marjanu Kofolu, ki se s čebelarjenjem ukvarja ljubiteljsko. Kljub temu, da se s čebelarstvom ukvarja komaj dve leti, nam je povedal veliko podatkov, ki pa so za nas kot nepoznavalce čebelarstva še posebej zanimivi.

V vsaki čebelji družini je ena matica, 500-600 trotoev in do 100 000 čebel delavk.

Tako polni novega znanja smo okusili nekaj različnih vrst medu in z lepimi občutki zapustili še eno izmed naših turističnih točk.

Čebele oprahujejo prosto rastoče cvetnice, kakor tudi gojene rastline. Njihovo naravno poslanstvo je zlasti pomembno v pridelavi sadja in semen.

Čebele gojimo v panjih. V svetu večinoma uporabljajo nakladne panje, pri nas pa prevladuje AŽ panj, ki ga lahko zlagamo v čebelnjake.

Čebelji izdelki so: med, cvetni prah, vosek, propolis, matični mleček in čebelji strup.

Glede na pašo čebel, ločimo različne vrste medu:

- akacijev med
- cvetlični med
- gozdni med
- lipov med
- kostanjev med

-smrekov med



Na sliki je naša sošolka v čebelarški opremi in čebelarški panji.

## Konji

Vprašanja za obiskovalce:

Kaj potrebujemo poleg konja, da lahko jahamo?

Kako so konji »obuti«?

Katera je avtohtona slovenska pasma konj in kje živijo?

Večje živali, kot so konji, je človek uporabljal neposredno pri delu, danes pa jih pri tem nadomešča traktor. Tako te plemenite živali lahko živijo svobodneje in nam polepšajo trenutke. Še posebno navdušeni smo bili, ko smo se povzpeli na konjske hrbte in odjahali v maneži Sandija Močnika na Ranču Pr'Osolet v Dešnu.

Slovinci imamo tudi avtohtono pasmo konj, ki se imenujejo Lipicanci in jih vzrejajo v kobilarni Lipica.

Ena najzanimivejših turističnih točk, predvsem za mlajše je jahanje. Sprva nas je bilo malce strah, a smo kmalu spoznali, da njihovim konjem lahko zaupamo. Najprej smo konje osedlali in jim nadeli uzde, potem pa smo se odpravili v zavarovano območje. V tem času nam je razložil, da je konj naučen, da se vse stvari delajo z leve strani. Zato smo ga tudi zajahali z njegove leve strani. Pred tem smo si nadeli tudi čelade. Sprva je konja držal za vajeti, kasneje pa smo lahko sami jahali. Tako smo se v eni uri in pol naučili osnov jahanja. Za konec smo jih odpeljali v



## 26. DRŽAVNI FESTIVAL TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

»Všeč mi je! Košarica moravških značilnosti«

hlev, kjer jih je lastnik oskrbel. Po tem nam je ob skodelici toplega čaja povedal nekaj o sami opremljenosti, konjih in jahanju. Zmeraj so mi bili konji všeč, a od tistega dne naprej sem nad njimi navdušena. Vesela sem, da imamo v našem kraju veliko ljudi, ki so pripravljene narediti nekaj za turizem, saj le tako lahko doživimo takšne nepozabne trenutke.



Na sliki vidimo g. Močnika s konjem in našo sošolko, ki se je na konjskem hrbtu popolnoma sprostita

### Sušilnica sadja pri Lapovih v Serjučah

Vprašanja za obiskovalce:

Katere vrste sadja sušijo v tej sušilnici sadja?

Pri kateri temperaturi se suši sadje?

Koliko časa se sadje suši in koliko časa je potem uporabno?

V vedno večji skrbi za zdravo prehrano se zopet vračamo nazaj k naravi in ni boljšega, kot biološko pridelano sadje. Če ga želimo jesti celo leto, ga moramo ustrezno shraniti. Najbolj naraven način shranjevanja pri katerem sadje obdrži največ svojih hranilnih vrednosti, je sušenje. Na kmetiji Mrva ga sušijo še vedno na tradicionalen način, brez dodatkov in konzervansov.

Sušilnica sadja je zidana, obnovljena po letu 1960. Kurijo z drvami, najbolje bukovimi. Z enkratnim nalaganjem vzdržujejo primerno temperaturo približno štiri ure, nato je potrebno ponovno naložiti drva. Za sušenje je zelo pomembno, da je temperatura ves čas sušenja čim bolj enakomerna. Topel zrak, ki se dovaja po 15-centimetrskih ceveh, ogreva lesene lese, na katerih je zloženo sadje. Najpogostejše sadje so biološko pridelana jabolka, hruške in slive, jeseni pa sušijo tudi orehe. Sadje mora biti zdravo, lepo in zrelo. Najbolje je, da se ga pred sušenjem ne umiva.

Sušilni prostor je obzidan z vseh smeri, razen tiste, s katere se vanj vlagajo lese s sadjem. Les je šest. Sadje je potrebno med sušenjem prebirati in obračati ter ves čas paziti, da temperatura preveč ne pade. Ob polnjenju mora biti temperatura okoli 50°C, potem pa jo lahko povečamo do 65° za jabolka, 70° za hruške in 75° za slive.

## 26. DRŽAVNI FESTIVAL TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

»Všeč mi je! Košarica moravških značilnosti«

Sušenje na vseh lesah ni enako hitro, zato je že med sušenjem potrebno suhe sadeže izbirati in jih iz lese prestaviti v ročno pletene košare. Rezano sadje je suho v dveh dneh, celo sadje v treh, debelejšje hruške pa v štirih.

Pravilno sušeno sadje lahko uporabljamo ob ustreznem shranjevanju do dveh let in mora po namakanju v vodi imeti spet enak okus kot sveže sadje.

Suho sadje lahko uživamo kot zdrav obrok, iz njega lahko pripravimo kompot, za vmesimo v potico, ali ga dodamo mlečni kaši.



odprta sušilnica



kurišče



pehar suhega sadja

Slike prikazujejo odprto sušilnico z lesami, kurišče in suho sadje.

### Zdravilna zelišča

Vprašanja za obiskovalce:

Naštej vsaj tri zdravilna zelišča, ki rastejo na travniku?

Katere dele rastlin lahko uporabimo v zdravilne namene?

Zeliščne pripravke pogosto pripravimo z vodo. Kako se imenujejo različni načini priprave zelišč z vodo?

Za vsako bolezen raste rož'ca, pravi slovenski pregovor. V preteklosti, ko zdravil v današnji obliki še niso poznali, so bolezniki ljudi in živali zdravili s pripravki iz zdravilnih zelišč. Za lajšanje tegob še danes uporabljamo različna zelišča, prav tako pa jih pogosto uporabljamo v gospodinjstvu kot dišavnice in začimbe. Lahko pa z njimi okrasimo naš dom.

Že od nekdanj so se ljudje zavedali, da lahko uporabljajo rastline v zdravilne namene. Ker niso imeli lastnih izkušenj ali je bilo njihovo izročilo pomanjkljivo, so se zgledovali po živalih. Tako so opazili, da bolne živali nagonsko poiščejo tiste rastline, ki jim pomagajo ozdraveti. Na osnovi teh opazovanj in človeške intuicije se je razvilo zgodnje zeliščarstvo.

Zdravilne učinkovine vsebujejo različni deli rastlin, listi, cvetovi, zeli, lubje, korenine ali plodovi. Zato lahko nabiramo posamezne dele rastlin ali pa celo rastlino.

Pri nabiranju zdravilnih zelišč moramo upoštevati nekaj osnovnih pravil:

## 26. DRŽAVNI FESTIVAL TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

»Všeč mi je! Košarica moravških značilnosti«

- Ne trgajte zaščitene vrste rastlin.
- Nabiranje zelišč je prepovedano v naravnih parkih in seveda na zasebnih zemljiščih.
- Ne izpulite celotne rastline, temveč potrgajte le tiste dele rastline, ki jih potrebujete, npr. cvetove ali liste; tako si bo rastlina kmalu lahko opomogla.
- Nabirajte le tiste rastline, ki jih poznate, in se pri tem omejite na razumno količino, ki jo boste za svoj pripravek res potrebovali.
- Zdravilna moč rastlin je odvisna tudi od časa nabiranja. Najugodnejše jih je nabirati dopoldne, še zlasti, če prejšnji dan ni deževalo.
- Ne nabirajte rastlin, ki rastejo blizu prometnih cest, saj vsebujejo preveč škodljivih snovi.
- Nabrana zelišča je potrebno čim prej obdelati. Sušimo jih na obešena na senčnem in zračnem mestu. Po sušenju zdrobljena zelišča shranjujemo v temnih kozarcih.

Najpogostejši zeliščni pripravki so napitke, tinkture, kopeli ali kreme.

Napitke najpogosteje jih pripravljamo z vodo, najpomembnejši načini pa so:

- prevretek,
- poparek,
- hladni izvleček

Na Miklavžu je doma gospa, ki se ukvarja z nabiranjem zelišč. Na travniku in na vrtu nam je pokazala zelišča, nam razložila, kako jih nabiramo, sušimo, shranimo in uporabimo.

Na travniku najdemo materino dušico ali timijan, plešec, netresk, marjetico, koprivo, rman...



plešec



materina dušica



netresk



26. DRŽAVNI FESTIVAL TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA  
»Všeč mi je! Košarica moravških značilnosti«



marjetica



kopriva



rman

Na vrtovih pa uspevajo ognjič, melisa, majaron, bazilika, žajbelj, sivka.



majaron



melisa



sivka



ognjič



žajbelj



bazilika

## Gozd v Serjučah

Vprašanja za obiskovalce:

Kakšne vrste dreves uspevajo v Sloveniji?

Kakšna je vloga črne jelše v omenjenem gozdu?

Kaj vse lahko izdelamo iz hrastovega lesa?

## 26. DRŽAVNI FESTIVAL TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

»Všeč mi je! Košarica moravških značilnosti«

Človek je uporabil drevesa za kurjavo, gradnjo bivališč, izdelavo pohištva, opreme, orodja in drugih pripomočkov. Na območju Serjuč so v sodelovanju z gozdarskim inštitutom zasadili edinstven primer pogozditve v evropskem merilu. Na močvirnatem terenu, kjer je že zasajena črna jelša, so posadili sadike hrasta doba.

Kot sicer nenavadno, a obenem posebno turistično točko, smo se odpravili v gozd v območju Serjuč. Sprva nam je gozdar Boštjan Šneberger nekaj povedal o sami zgodovini ter razmerah v današnjih gozdovih. Človek uporablja velike rastline, grme in drevesa, ki v strnjeni sestavi tvorijo gozd. Pri nas rastejo listavci in iglavci, ki nam dajejo les za kurjavo, pohištvo, papir in druge namene. V današnjem času les vse bolj nadomeščajo umetni materiali.

Tako so na tem mestu izvedli poskus in sicer prvič do zdaj. Izsekali so omejeno količino jelš v razvoju drobovnjaka (s premerom 10-30 cm v prsni višini) ter v razvoju debeljaka (premer nad 30 cm). Jelša je sicer značilna za takšna močvirnata tla. Tako so spomladi leta 2010 izdali gozdni načrt za nasaditev 200 sadik hrasta doba na 2 hektarih, kar je sicer pod minimalnimi standardi. Jeseni so jih posadili in tako spravili v naravno rast. Želijo dobiti sprva visoke hraste brez grč, sčasoma pa spraviti v naravni sestoj in dobiti kvaliteten les. Ta poskus so izvedli na željo lastnika, a so mu skoraj zagotovili, da rast ne bo uspela. A njihove ugotovitve so bile napačne, saj sedaj približno eno leto stara drevesa hrasta uspevajo. So zdravi, ustrezne barve, le redko pa jih je napadla plesen. Lastnik je z rezultati zadovoljen. Če bodo čez pet let rezultati še vedno pozitivni, bodo poskus razširili še po drugih močvirnatih območjih.

Do takrat pa si bodo turisti takšno pogozditev lahko ogledali le tu.

Hrast že stoletja sodi med najbolj kakovostne vrste lesa v svetovnem merilu. Odlikujejo ga uporabnost, trdnost, obstojnost in stabilnost, za opremljevalce prostorov pa je zanimiv tudi z estetskega vidika. Iz njegovega lesa izdelujejo furnir, rezbarije, talne obloge (parket, ladijski pod), stopnišča, železniške pragove, pilote, sode in zunanje konstrukcije.



Na sliki vidimo gozdarja, ki is ogleduje sadike hrasta in gozd v Serjučah (od daleč).



## Kulturna dediščina

Kulturna dediščina je vse tisto, kar je rezultat ustvarjalnosti človeka in njegovih različnih dejavnosti, družbenega razvoja in dogajanj, značilnih za posamezna obdobja v slovenskem prostoru. Zaradi njihove zgodovinske, kulturne in civilizacijske sporočilne vrednosti je spoštovanje in varovanje kulturne dediščine zaveza naroda in vsakega posameznika.

## Pletenje košar

Vprašanja za obiskovalce:

Katere izdelke izdeluje g. Iztok Urbanija?

Katere vrste lesa uporablja pri svojem delu?

Kako se imenujejo tanke leskove palice, ki jih uporablja?

V preteklosti je človek vse potrebno za svoje preživetje pridelal in izdelal sam. Tako je poleg poljedelstva in reje živali sam izdeloval tudi orodja in pripomočke. Ljudsko izročilo izdelovanja pletenih košar varuje, razvija in predaja naprej g. Iztok Urbanija s Tuštanja.

Na Moravškem je rokodelstvo znano že od nekdaj, saj so se številne ročne spretnosti razvile iz potreb v vsakdanjem življenju. Delovali so podobarji, kiparji, slikarji, kovači, kolarji, pletarji, mizarji, tkalci, vezilje, kitarji, piparji in še mnogi drugi. Žal so mnoge obrti že skoraj izumrle.

Ne daleč od gradu Tuštanj, v objemu gozda, na prijetni kmetiji živi Iztok, ki s svojimi spretnimi rokami ustvarja najrazličnejše izdelke iz lesa-suho robo. Od majhnih, malo večjih in še večjih košar do košev in posodic. Ker opravlja poklic na terenu, si lahko med službo ogleda mesta, kjer lahko kasneje nabere veje in palice za pletenje košar, sicer pa mu gozd okoli hiše ponuja vse potrebno. Orodje, ki ga uporablja, je bodisi izdelal sam, bodisi ga je kupil.

Za pletenje ene košare potrebuje približno dve uri. Najprej si nabere nekaj različnih vrst lesa, lesko, oreh, hrast... nato pa jih različno obdela. Leskove šibe olupi in razreže na tanke vitre, orehove in hrastove palice segreje na ognju in jih zakrivi v obliko ročaja. Les po potrebi tudi namoči, da postane bolj prožen.

Ko si pripravi ves material, lahko začne. Za dno košare



uporablja naročene hruškine ali češnjeve plošče, v katere zvrta luknjice. Potem namesti ročaj košare na sredino in v vsako zvrtno luknjico namesti leskovo šibo. Ko so šibe nameščeni navpično, začne nizati še vodoravne leskove vitre. Vitre niza, dokler ne izdela cele košare. Konice trakov nato zakrivi in

zravna dno, da košara stoji. Končni izdelek:



## Turistična kmetija pri Mežnarjevih

Vprašanja za obiskovalce:

1. Kateremu svetniku je posvečena cerkev na Miklavžu?
2. Po čem je znana turistična kmetija Pri Mežnarjevih?
3. Koliko obiskovalcev lahko sprejme?

Sodoben tempo življenja terja svoj davek, ki ga plača vsak posameznik. Stres, preutrujenost in nespečnost so najpogostejše neprijetnosti, ki so posledica vedno večje naglice v vsakdanjem življenju. Vzemite si čas zase in pojdite v naravo. Na vrhu Miklavža se odpira prečudovit razgled na okolico, izlet pa zaključite z obiskom turistične kmetije Kocjančič in poskusite njihovo domačo hrano.

Gostilna in kmetija pri Mežnarjevih se nahaja na Sv. Miklavžu. Že 13 let se ukvarja z dopolnilno dejavnostjo izletniškega turizma in je kmetija odprtih vrat. Mnogi pohodniki pridejo mimo in se ustavijo na čaj in domačo hrano. Hiša je stara 250 let, med 2. svetovno vojno je bila požgana in kasneje obnovljena.

Gostilna je znano po krompirjevem kruhu. Posebnost tega je, da del moke nadomestijo s krompirjem. Poleg tega ponujajo tudi:

- pečenice, krvavice,
- vampi
- pečenka
- narezek
- različne solate
- palačinke
- obare
- kmečko hrano ( žgance, zelje, krompir, goveja juha...)

Sprejemajo lahko 40 največ 50 ljudi in se vedno prilagajajo gostom. Najpogostejši gosti družine in upokojenci. Ta kmetija je ekološka, to pomeni da ne uporabljajo umetnih gnojil, kar nam zagotavlja, da pri njih dobimo resnično kvalitetne biološko pridelane zelenjavne obroke.



Na sliki vidimo turistično kmetijo pri Mežnarjevih in cerkev na Miklavžu.

## Biser Moravske doline- grad Tuštanj

Vprašanja za obiskovalce:

1. Kdaj je grad nastal?
2. Kako se je imenovala zadnja graščakinja na gradu?
3. Kaj vse se danes odvija na gradu?

Moravska dolina je bila v preteklosti dolina gradov. V dolini so se nahajali gradovi Belnek, Rožek, Češnjice, Križate, Zalog in Tuštanj. Edini, ki je še vedno ohranjen v svoji prvotni obliki, je grad Tuštanj. Je eden redkih gradov na slovenskem, ki je ohranil tudi originalno opremo.

Grad je bil zgrajen leta 1490, kar lahko razberemo na plošči nad vhodom. V letih 1667 do 1671 je grad popolnoma prezidal tedanji lastnik Franc Bernard, grof Lichtenberg. Grad je sezidan v renesančnem slogu. V sredini gradu je značilno štirikotno dvorišče z vodnjakom v središču. V notranjosti gradu je ohranjen originalen lesen pod. V eni izmed sob ohranjen gotsko-renesančni strop. Grad je bogato opremljen s pohištvom v stilu bidermajer, klasicizema in renesansa.

Od leta 1610 do leta 1800 so gradu gospodarili grofi Lichtenbergi. Od takrat naprej je grad zamenjal kar nekaj lastnikov, zelo znana pa je zgodba o Maksimiljani, zadnji lastnici gradu, ki se je leta 1854 poročila z grajskim vrtnarjem Lukom Pirnatom.

Predvsem poleti se na gradu odvijajo kulturne prireditve, koncerti, srečanja, urejeno imajo tudi poročno dvorano in grajsko kapelo, tako da se lahko v grajskem okolju tudi poročite.



Na slikah vidimo vhod v grad, grajsko dvorišče z vodnjakom ter eno izmed lepo ohranjenih sob.



## Gradiško jezero

Vprašanja za obiskovalce:

Kateri svetnici je posvečena cerkev nad Gradiškim jezerom?

Kako dolga je pot okoli jezera?

Na območju katerih treh občin leži Gradiško jezero?

Gradiško jezero je umetno zajezeno jezero v bližini kraja Gradišče v občini Lukovica. Jezero so zgradili kot mokri zadrževalnik na potoku Drtijiščica, ki varuje avtocesto Ljubljana – Maribor pred hudornimi vodami. Okoli jezera je speljana urejena makadamska pot v dolžini 4200 m, ki pa je v prometnem smislu namenjena le za dovoz lastnikom okoliških gozdov. Promet z motornimi vozili je za ostale udeležence je prepovedan in zaprt z zapornicami. Tako je cesta idealno sprehajališče. Ob jezeru se vije tudi del Rokovnjaške poti, ki poteka čez vrhove okoliških hribov in je v celoti dolga 60 km. Dostop do jezera je mogoč iz smeri Lukovice ali iz Moravč.

Poleg sprehajalcev na svoj račun lahko pridejo tudi ribiči, ljubitelji čolnarjenja pa zaenkrat niso zaželeni. Na jugozahodnem koncu jezera je drstišče rib. Njegove vodne površine pa so si že prisvojili tudi labodi in race.

Poleg krožne ceste je v okolici jezera še nekaj položnih poti in točk, vrednih ogleda. Posebno zanimivi sta vas Gradišče z markantno cerkvijo sv. Marjete in okoli dve uri hoda oddaljena Limbarska gora. Na vrhu hriba severozahodno od cerkve sv. Marjete so bili najdeni dokazi, da je na tem mestu stalo prazgodovinsko gradišče, po katerem je kraj, ki se razprostira pod cerkvijo dobil svoje ime. Jugovzhodno od jezera se nahajajo ostanki ruševin gradu Rožek.

Poleti je na določenem delu jezera dovoljeno tudi kopanje na lastno odgovornost, pozimi pa se vodna površina spremeni v prekrasno in zelo priljubljeno drsališče. Če se sprehodimo okoli jezera lahko ugotovimo, da preidemo iz občine Lukovica v občino Moravče in obratno. Vsako nedeljo v mesecu je na določenem mestu postavljena tudi okrepčevalnica.

Turistično društvo Gradišče vsako leto priredi znamenito prireditev Tek okoli Gradiškega jezera. Udeležba je velika, udeleženci pa prejmejo lepe nagrade.

Gradiško jezero leži na meji treh občin, Gradišča, Lukovice in Moravč.



Na sliki pogled na Gradiško jezero in vodnjak treh občin.

## Sodobno podjetništvo

Sodobno podjetništvo lahko opredelimo kot človekovo ustvarjalno aktivnost. Pomeni proces ustvarjanja določene priložnosti in zahteva prevzemanje tveganja. Podjetništvo ne pomeni hitrega bogatenja, ampak zmerno postopno bogatenje na dolgi rok. Od podjetnika zahteva jasno vizijo, privrženost in motivacijo.

## Družinsko podjetje Nissan Krulc

Vprašanja za obiskovalce:

Katere usluge poleg prodaje avtomobilov še nudijo?  
Koliko časa se že ukvarjajo s to dejavnostjo?  
Katerega leta so postavili nov salon?

Vsakdo ima lahko dobro idejo, a to še ne zagotavlja uspeha. Trdo delo, poštenost, kakovost izdelkov in storitev so osnovni temelji, ki vodijo od uspeha. Da se dobro blago samo hvali, zagotovo drži, zadovoljni kupci in uporabniki storitev pa so najboljša reklama.

Pri Nissan Krulcu so se z Nissanovimi avtomobili začeli ukvarjati že pred več kot dvajsetimi leti, ko sta bili postavljeni avtomehanična delavnica in trgovina z rezervnimi deli.

Kasneje so v trgovini začeli prodajati tudi avtomobile. Ker je bila prodaja zelo uspešna in so se stranke rade vračale, krog kupcev pa hitro razširil, se je v letu 2009 uresničila dolgoletna želja: zgradili so nov, sodoben, prostoren avtomobilski salon s servisno delavnico. Zdaj se kupcem, strankam v servisu in vsem drugim še bolj posvetijo in jim nudijo še bolj kakovostne storitve.

To je družinsko podjetje, ki se ukvarja z:

- menjavo gum
- avtoličarstvom
- avtoserviserstvom
- avtokleparstvom
- ročno avtopralnico
- opravljajo teste na novih avtomobilih
- generalnimi popravili
- meritvijo izpušnih plinov
- mehničnimi pregledi pred prodajo
- prodajo avtomobilov



Na sliki vidimo avtosalon, lakirnico in mešalnico barv.

## Zaključek

Čas za izvedbo naše naloge se je začel iztekati, zato smo proti koncu januarja postorili še zadnje malenkosti z oblikovanjem. Z veseljem smo se ozrli na opravljeno delo in se pogovorili še o dokončni izvedbi. Večina nas je ugotovila, da sedaj drugače razmišljamo o tem, kaj je turistično zanimivo v našem kraju. Ob samem začetku bi našli le »turistično klasiko«, grad ,cerkev in še kakšna planinska izletniška pot, to pa bi bila tudi vsa turistična ponudba. Zato sedaj z veseljem gledamo česa vse smo se domislili. Uživali smo v raziskovanju ter doživljanju naše «nove» turistične ponudbe. Ob tem pa smo spoznali številne ljudi, ki so nam pri tem pomagali. Snemanje reklame, slikanje stojnice, fotografiranje, izdelovanje košar ter doživljanje posameznih turističnih točk, vse to je bil za nas prav poseben izziv. Z veseljem se bomo spominjali, kaj smo doživeli kot »poskusni« turisti.

Rezultat naše naloge je vodnik Košarica moravških značilnosti po izbranih točkah. Sami smo jih izbrali, opisali in nudijo možnost evidentiranja obiskov z vprašanji, žigom, ki smo ga sami izdelali in podpisom (glej prilogo). Vodnik se lahko dopolnjuje. Na stojnici Turističnega društva na Martinovem sejmu novembra 2012 bo objavljen seznam vseh, ki so prehodili našo turistično pot. Izvedbo in tisk vodnika bodo podprli: šola, občina in TD Moravče. Evidenco dosežkov pa bo vodilo TD Moravče v sodelovanju s šolo. Priznanja bodo prejeli vsi, ki bodo do roka oddali izpolnjen vodnik. Z nalogo in dejavnostjo na tradicionalnem Martinovem sejmu bomo povezali turistično ponudbo in v tej smeri nadaljevali začeto delo preko društev.

Naš cilj, turistično oživiti naš kraj s sodelovanjem: občine, šole, društev in družin nudi zasnova Vodnika. Njegovo spremljanje pa možnost povezovanja soustvarjalcev turistične ponudbe v Moravčah.. Vnaprej se že veselimo novih dogodivščin s področja turizma in upamo, da bomo lahko v tej smeri naredili še veliko, tudi po odhodu iz osnovne šole, ko se bomo vključili v delovanje društev.

## **Turistični produkt- vodnik Košarica moravških značilnosti**

V vodniku so predstavljene posamezne točke naše turistične ponudbe s posebnostmi in nalogami za obiskovalca. Na vsaki točki je navedena tudi oseba za stike, ki bo predstavila turistično točko. V vodniku je tudi mesto, na katerem bodo obiskovalci zapisali datum obiska, oseba za stike bo podpisala, da so na omenjeni točki opravili določeno dejavnost in jim dala žig. Žig bo stiliziran moravški maček, oštevilčen po točkah, kot je navedeno v vodniku. Če obiskovalec zbere vse žige do 15. oktobra letošnjega leta in pošlje brošuro nazaj na šolo, mu bosta šola in turistično društvo na tradicionalnem Martinovem sejmu podelila posebno priznanje.

## **Stojnica na turistični tržnici**

Na turistični stojnici si bomo prizadevali povečati prepoznavnost Moravske doline v slovenskem prostoru.

Na stojnici bo košara, ki smo jo spletli, pripravili bomo tudi manjše košarice, pri katerih se bodo lahko obiskovalci poskusili v pletenju košar. Na stojnici bomo imeli tudi suho sadje, domač krompirjev kruh, zdravilna zelišča, koruzo in seveda naš turistični vodnik, ki ga bosta delila tudi dva učenca/ki, oblečeni v mačka. Predvidevamo, da bomo z vodnikom pritegnili v domačo dolino nove obiskovalce, ki bodo glas o zanimivi turistični ponudbi raznesli k svojim prijateljem, znancem, sodelavcem.

## **Viri**

- Stražar, S.: Moravska dolina, Ljubljana; Mladinska knjiga, 1979
- Novak, V.: Slovenska ljudska kultura, Ljubljana, 1960
- Tercej Otorepec, M, Moja dolina na dlani, , Moravče, občina Moravče , 2000
- Bogataj, J.: Sto srečanj z dediščino na Slovenskem, Ljubljana, Prešernova družba, 1992
- Barbič A.: Prihodnost slovenskega podeželja, Novo mesto, Dolenjska založba, 1991
- <http://turisticnodrustvo-moravce.org/>
- [http://turisticnodrustvo-moravce.org/index.php?option=com\\_content&view=article&id=268&Itemid=296](http://turisticnodrustvo-moravce.org/index.php?option=com_content&view=article&id=268&Itemid=296)
- <http://rta.si/napoved-dogodkov/72-pocitnicevmoravskidolini>
- [http://sl.wikipedia.org/wiki/Gradi%C5%A1ko\\_jezero](http://sl.wikipedia.org/wiki/Gradi%C5%A1ko_jezero)
- [http://www.otroci.gov.si/index.php?option=com\\_content&task=view&id=221&Itemid=403](http://www.otroci.gov.si/index.php?option=com_content&task=view&id=221&Itemid=403)
-



## Priloga

Skica turistične stojnice

