

38. FESTIVAL TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA
OKUSNI ZAKLADI
PROGRAM: ZNANJE, MLADI IN TURIZEM
PTUJSKI LÛK MALO DRUGAČE

Turistična naloga



Slika 1: Ptujška rdeča čebula

(Vir: <https://trnovskazelisca.si/store/products/cebula-ptujaska-bela-2/>)

Avtorici: **Tiana Mlakar**

Eva Ritonja

Mentorica: **Aleksandra Borovnik**

Somentorica: **Vida Lačen**

Ptuj, 1. 3. 2024

KAZALO VSEBINE:

1	UVOD	4
2	TEORETIČNI DEL.....	5
	2.1 ZGODOVINA PTUJSKEGA LÜKA.....	5
	2.2 PRIDELOVALCI S PTUJSKEGA POLJA.....	5
	2.3 PTUJSKI LÜK- PRVA SLOVENSKA ZAŠČITENA ZELENJAVA V	6
	EVROPI.....	6
	2.4 PTUJSKI LÜK	7
	2.5 PRIDELAVA PTUJSKEGA LÜKA	7
	2.6 KAJ JE TRŽA?	8
	2.7 DORNAVSKA LÜKARCA	9
	2.8 HUJDI LÜK IN POVEZOVANJE LJUDI	9
3	RAZISKOVALNI DEL RECEPTOV SLADIC IN PTUJSKEGA LÜKA.....	10
	Namen in cilji raziskave	10
	Metode dela	10
	EMPIRIČNI DEL	10
	(1) JABOLČNE KOŠARICE S PTUJSKIM LUKOM	11
	(2) PRALINEJI S PTUJSKIM LÜKOM IN ŠTAJERSKO SLIVO	12
	(3) SLADKA REZINA: PTUJSKI LÜK Z DOMAČO HRUŠKO	13
	(4) KARAMELNI SLADOLED S PTUJSKO ČEBULO	15
4	ZAKLJUČEK	15
5	LITERATURA IN VIRI	15

OSNUTEK NALOGE

OŠ Olge Meglič Ptuj
Prešernova ul. 31, 2250 Ptuj
Tel. št.: (02) 749 20 10
E-naslov: group1.osmbom@guest.arnes.si
Naslov naloge: **PTUJSKI LÜK MALO DRUGAČE**

AVTORJI:

Tiana Mlakar, e-naslov:tiana.mlakar.pt@gmail.com, 9.b razred

Eva Ritonja, e-naslov:eva.ritonja1@gmail.com, 9.b razred

Mentorica: Aleksandra Borovnik, prof. geografije in nemščine

Somentorica: Vida Lačen, prof. matematike in tehnike

Povzetek naloge:

Ptuj je povsod poznan kot zgodovinsko mesto iz obdobja Rimljanov in seveda vsakoletno tradicionalno Kurentovanje v času pusta. Medve pa sva razmišljali, kaj bi še lahko kot dodatek turistični ponudbi ponudili vse večjemu številu turistov, ki prihajajo v naše mesto. Obe imava radi kulinariko oz. kuhanje in tako sva naleteli na Ptujski lük, ki je edinstvena sestavina na celem svetu, saj je bila prva zaščitena zelenjava postavljena na zemljevid kulinaričnega sveta. Nalogo sva pričeli delati z idejo, da bi poskusili nekaj novega, vendar tudi nenavadnega in drugačnega. Tako se nama je porodila ideja, da bi naredili nekaj sladkega in drugačnega, ter povezanega s tradicijo in zgodovino. Soočali sva se z zahtevnimi izzivi peke in uravnoveženostjo vseh sestavin. Zelenjava Ptujski lük ima zahteven in specifičen okus in poskušati je bilo potrebno veliko novega in drugačnega. Vse najine recepte bova z veseljem predstavili na Turistični tržnici in kasneje na različnih spletnih kulinaričnih straneh, ter na drugih turističnih prireditvah našega mesta.

Naloga bo na ogled v naši šolski knjižnici in na spletni strani šole.

Ključne besede: Ptujski lük, sladica, turistična ponudba

STRUKTURA PREDSTAVITVE TURISTIČNEGA PROIZVODA NA TURISTIČNI TRŽNICI

Na turistični tržnici bova predstavili sladoled s ptujsko čebulo **KÜL**, ter pralineje in pecivo. Torej, naš namen je, da obiskovalci tržnice sami ugotovijo ustreznost oz. neustreznost čebule v sladici. Najin naslov tržnice bo mikaven, vendar v njem ne bomo izdali, kaj je v sladicah. Da pa bo vse skupaj še boljše, bova ob seveda tistih že pripravljenih sladicah, le te pripravljali tudi na samem kraju dogajanja.

1 UVOD

Lükarska himna

Je lepa fara morkovska,
še lepša pa je dornovska,
smo lükec kopali, ga v Maprok pelali,
po dornovski šegi lük, lük.

Prav lepa ves je Dornova,
vsak tja do Groca jo pozna,
to lük smo vozili, za krajcare doli,
po dornovski šegi lük, lük.

Se lüka dost pripüvle nam,
zato naš kraj je vsen poznan,
trikrat okopati no ga šigetati,
po dornovski šegi lük, lük.

Smo drogo ga odovali,
pa včosih tüdi trücali,
si mošje punili no se veselili
po dornovski šegi lük, lük.

Nas Ingolič opisa je,
kak pridne slavne lükare,
na lük smo ponosni vsi lükari mi,
če glih nam oči zasolzi, lük, lük.

Slika 2: Lükarska himna

(Vir: TED Lükarji)

Mnogo ljudi meni, da zelenjava z močnim okusom kot je ptujska čebula ne gre v sladice, temveč prej v kakšno glavo jed ali v solato. Midve pa v te trditve nisva bili preveč prepričani, zato sva želeli dokazati ravno nasprotno. Hoteli sva poskusiti nekaj novega, svojega, mogoče tudi nenavadnega. Da pa bi vse to lahko uresničili, sva morali najprej raziskati tudi nekaj o zgodovini, pridelavi in drugih zanimivostih ptujske čebule. Kasneje sva se lotili empiričnega dela, kjer sva se odločili, da izmed vseh receptov izbereva dve sladici in sladoled, ki jih bova ponujali na turistični tržnici. Najino delo je potekalo tako: najprej sva raziskovali teoretični del za katerega sva uporabljali knjige in splet. Nato je sledil empirični del pri katerem sva poskusili, kar nekaj različnih

receptov, da sva prišle do tistih »*ta pravih*«. Najin cilj je bil, da se čebula v sladica ne okuša, vendar ima celotna sladica na koncu drugačen okus, kot tista v kateri ni čebule. Pri nekaterih sladica nama je to tudi uspelo. Na koncu sva sladico dale poskusiti še družinam, učiteljem in sošolcem, ki prav tako večinoma niso ugotovili, kaj vsebuje sladica, vendar jih je navdušil drugačen okus, ki ga niso mogli opredeliti.

2 TEORETIČNI DEL

2.1 ZGODOVINA PTUJSKEGA LÜKA

Čebula izhaja iz Azije, ki so jo k nam prinesli Turki. Je zelo stara kultura in se je kot tržna dejavnost razširila v začetku prejšnjega stoletja. Začetki pridelovanja ptujske čebule sežejo v Dornavo, vas pri Ptuju. Za to področje se je uveljavilo ime Lükarija. Živilo so pridelovali z namenom šolanja svojim otrok. V Dornavi je bila to v tem času najpomembnejša poljedelska panoga. Tistim, ki so se ukvarjali s to panogo je nudila dobro možnost preživetja. Tako so lük prodajali v mestih po Sloveniji in v sosednjo Hrvaško, na Madžarsko in v Avstrijo. Žal je v 70.letih prejšnjega stoletja pridelava luka močno propadla zaradi usmerjenost v pridelavo drugih kmetijskih kultur, kjer je bila možna strojna obdelava.

Šele leta 1992, se je domačinoma zakoncema Matjašič porodila ideja, da bi v Dornavi pripravili prireditev, ki bi bila povezana s starimi ljudskimi običaji značilnimi za Dornavo. Tako so k sodelovanju pritegnili več vaščanov in proslavili prvi lükarski praznik. Na tej prireditvi so domačini prikazali pletenje luka v Krence in postregli z lukarskimi dobrotami. Kasneje so ustanovili društvo, ki še danes nadaljuje to tradicijo. Ptujška čebula je bila v tistih časi zelo cenjena dobrina, predvsem zaradi svoje arome in pekočega okusa. To velja še danes. Za njeno pridelavo na kmetiji pa morajo kmetje voditi evidence.

2.2 PRIDELOVALCI S PTUJSKEGA POLJA

Na Ptujskem polju je kar nekaj znanih predelovalcev ptujske čebule. Najbolj znani so:

- ✚ Petrovič Anica,
- ✚ Klinc Miran,
- ✚ Pignar Slavica,
- ✚ Majerič Branko,
- ✚ Erhatič Janko

Vsi pridelovalci svoj pridelek prodajo kmetijskim zadrugam, trgovinskim verigam, manjši delež prodajo na tržnici ali na sami kmetiji.

Čušekova domačija je kot etnološki spomenik lokalnega pomena, ter sedanji sedež društva Lukarjev. Vsako leto najpomembnejša društvena prireditev-LUKARSKI PRAZNIK (na njem prikažejo del pomembne kulturne dediščine).



Slika 3: Pridelovalci ptujskega lüka iz Dornave

(Vir: TED Lükarji)



Slika 4: Čušekova domačija

(Vir: TED Lükarji)

2.3 PTUJSKI LÜK- PRVA SLOVENSKA ZAŠČITENA ZELENJAVA V EVROPI

Ptujski lük pridelujejo že dvesto let in je prepoznavna rdeča čebula, ki jo gojijo na Ptujskem polju. Leta 2004 je skupina pridelovalcev te zelenjave, ustanovila specializirano zadrugo z namenom večje promocije in prepoznavnosti doma pridelane zelenjave. Pristopili so k projektu pridobivanja evropskega certifikata geografsko zaščitene označbe za Ptujski lük. Po uspešno izpeljanem postopku v Sloveniji je bilo gradivo posredovalno v Bruselj, ustreznim službam, le-te pa naprej vsem članicam EU. Decembra 2011 je bil postopek zaščite uspešno zaključen in projekt pridobitve evropskega certifikata je bil potrjen. S tem je čebula- **Ptujski lük**, postala prva v Evropi s certifikatom zaščitena zelenjava z geografskim poreklom.

2.4 PTUJSKI LÜK

Čebula ima značilno srčasto ploščato obliko, luskolisti so rdeče-rjave do svetlo rdeče barve. Ob prerezu je meso belo z vijolično-rdečim nadihom in močnejšim vijoličnim robom. Praznujemo tudi dan ptujskega luka-namen dogodka je ozaveščati mlade o pomenu lokalno pridelane hrane, ter predstavitvi ptujskega luka z geografsko označbo, prednosti in razlikovalne lastnosti. Ptujski lük je slovenska avtohtona sorta čebule in staro ime za čebulo, ki jo na ptujskem polju pridelujejo že več kot 200 let. Lük je posebnega videza in okusa, zato je dobil/pridobil oznako zaščiten geografska označba. Je srčasto-ploščate oblike in srednje velikosti, ima rdeče-rjavo barva suholistov in vijolično-rdečo barvo mesa. Prednosti ptujske čebule: dolgotrajno skladiščenje, kakovost, odlične lastnosti v kuhi in zmerno oster, a izjemen okus. Iz ptujskega lüka je tudi možno pletenje vencev (iz ržene slame z vpletenimi 12 čebulami).

(VIR: Revija Ptujčan, leto xx, št. 10, Mateja Tomašič, Črtomir Goznik)



Slika 5: Ptujski lük

(Vir: TED Lükarji)

2. 5 PRIDELAVA PTUJSKEGA LÜKA

Ptujski lükarji so ohranili tradicijo triletne pridelave, ki je do okolja in ljudi prijazna, integrirana ali ekološka. PRVO LETO pridelamo seme, DRUGO LETO čebulček in TRETJE LETO čebulo. Pridelava temelji na slovenski avtohtoni sorti čebule Ptujška rdeča. Vsebuje 2-3 krat več suhe snovi od hibridne čebule, zato je odlična v kulinariki. V suhi snovi se odlikuje z veliko vsebnostjo naravnega antioksidanta kvercetina. Z gotovostjo lahko rečemo, da je ptujski lük vir dobrega, je hrana, začimba in zdravilo obenem.

Ptujski lük se pobira, prebira in pakira ročno. Pridelava temelji na tehnoloških navodilih za integrirano pridelavo zelenjave, kjer je omejena raba pesticidov in mineralnih gnojil, posevek pa se mora okopavati ročno. Postopek pridelave po tako zastavljenih pravilih temelji na okolju in človeku prijaznemu načinu pridelave hrane to so plitva peščena tla Ptujkega polja se spomladi hitro posušijo in omogočajo zgodnje sajenje čebulčka. Sušne razmere ob spravilu sredi poletja, pa omogočajo prvo sušenje čebule na njivi. Poleg območja in načina pridelave je zaščiten oblika prodaje v obliki vencev iz ržene slame z vpletenimi 12 čebulami. Zaščita ptujskega lüka omogoča večjo prepoznavnost

območja, možnost pridelave na manjših kmetijah in ohranjanje delovnih mest na podeželju. Pridnih rok in zemlje na Ptujskem polju je dovolj, zato bo ptujskega lüka na slovenskih policah vedno več.



Slika 6: 3-letna pridelava lüka

(Vir: TED Lükarji)



Slika7: Venec iz ržene slame z vpletenimi 12 čebulami

(Vir: TED Lükarji)

2.6 KAJ JE TRŽA?

Trža je način življenja, s katerim so se takrat vsi ukvarjali. Pomeni prodajo čebule na različnih tržnicah. V preteklosti so največ prodali na tržnici v Mariboru, Murski Soboti in v Avstriji. Na začetku so lük prevažali s konjskimi vpregami, kasneje so hodili z vlakom. Občasno so prodajali čebulo tudi od hiše do hiše, vendar je to bilo nezakonito, zato si tega več niso upali. Kasneje so lük vozili na ptujsko tržnico, kjer so nekateri imeli svojo mizo kar 23 let.

2.7 DORNAVSKA LÜKARCA

Dornavska lükarca je zaščiten turistični spominek, ki ga ustvarja sekcija za aranžiranje za potrebe Turistično etnografskega društva Lükarji. V tem društvu se trudijo ohranjati kulturno dediščino in s svojimi izdelki skrbijo za promocijo kraja in društva. V društvu izdelujejo rože iz krep papirja in druge, posebej so ustvarili turistični spominek Lükarco iz cunj, ki predstavlja tradicijo tega kraja. Lükarce razstavljajo tudi na različnih razstavah, hkrati z drugim izdelki domače obrti npr. Prikaz dela na njivah nekoč, priprava lüka za prodajo, čebelarstvo... Posebej so razstavljene tudi kmečke lükarske noše, za različne priložnosti.



Slika 8: Dornavska Lükarca

(Vir: TED Lükarji)

2.8 HUJDI LÜK IN POVEZOVANJE LJUDI

Ob pridelavi in gojenju lüka, so se na vasi veliko družili. Lükarce so oblekle narodno nošo, se okitile z venci čebule ter dokazale, da jim domači običaji veliko pomenijo. Kljub jezikovnih preprekam, so čebulo uspešno prodajali po svetu, kar dokazuje primer Kitajca, ki je zagrizel v čebulo in jo pojedel kot slastno jabolko. Ob prodaji so se ženske veliko zabavale in tudi plesale.

i



Slika 9: Lükarji

(Vir: TED Lükarji)

3 RAZISKOVALNI DEL RECEPTOV SLADIC IN PTUJSKEGA LÜKA

V tem delu bova predstavili, kako sva se lotili iskanja receptov, priprave sladice, ki vključujejo čebulo in poskušanja različnih okusov. Na internetu in v knjižnici sva poiskali po različnih knjigah z recepti, spletnih straneh z recepti ter kuharskih revijah.

Našli sva kar precej različnih receptov za sladice, ki vključujejo čebulo, kot eno od sestavin. Odločili sva se in med vsemi recepti izbrali tri takšne, katere sva tudi sami spekli. Želeli sva mnenje ostalih družinskih članov in najinih sošolcev, zato sva sladice ponudili tudi njim. Za takšen način sva se odločili, saj sva želeli izvedeti ali najini degustatorji okušajo čebulo, kot sestavino sladice in ali je primerna za turistično ponudbo. Prav tako se nama je zdela zanimiva ideja za sladoled s čebulo za to sva se odločili, da ga pripraviva in poskusiva. Le tega bova pripravili na Turistični tržnici.

Namen in cilji raziskave

Želeli sva ugotoviti, ali lahko ptujski lük uporabimo tudi v sladica in ali bo okusno. Dokazati sva hoteli, da lahko lüku s karameliziranjem spremeniva okus, torej se v sladici še vedno okuša, vendar ne prevladuje in se okusi uravnovesijo. Torej namen najine raziskave je bil ugotoviti, ali bo sladica s čebulo- ptujskim lükom okusna.

Metode dela

Pri raziskovalni nalogi sva uporabili naslednje metode:

PRI KUHANJU:

-  Kuhanje
-  Pečenje
-  Taljenje
-  Rezanje
-  mešanje

PRI RAZISKOVANJU:

-  Anketiranje
-  Poizvedovanje
-  Raziskovanje
-  Branje
-  Pisanje
-  Lektoriranje

EMPIRIČNI DEL

V tem delu bova predstavili, kako sva se lotili iskanja receptov, priprave sladice, ki vključujejo čebulo in poskušanja različnih okusov. Na internetu in v knjižnici sva poiskali po različnih knjigah z recepti, spletnih straneh z recepti ter kuharskih revijah.

Našli sva kar precej različnih receptov za sladice, ki vključujejo čebulo, kot eno od sestavin. Odločili sva se in med vsemi recepti izbrali šest takih, katere sva tudi sami spekli. Želeli sva mnenje ostalih družinskih članov in najinih sošolcev, zato sva sladice ponudili tudi njim. Za to sva se odločili, saj sva želeli izvedeti ali najini degustatorji

okušajo čebulo, kot sestavino sladice. Prav tako se nama je zdela zanimiva ideja za sladoled s čebulo za to sva se odločili, da ga pripraviva in poskusiva.

(1) JABOLČNE KOŠARICE S PTUJSKIM LUKOM

Odločile sva se tudi malo eksperimentirati in poskusiti kakšen svoj recept. Pozanimali sva se, katere sestavine pašejo skupaj z lukom, da bi najina sladica bila čim boljša. Najin cilj je bil, da se čebula v sladici ne bi preveč okušala, vendar bi bila razlika v okusu, če bi poskusili enako sladico vendar brez čebule.

SESTAVINE:

- ✚ 4 velika jabolka
- ✚ 1 majhen ptujski luk
- ✚ Sok polovice limone
- ✚ Polovica skodelice sladkorja
- ✚ 1 žlica kutinove kaše
- ✚ 20g čokolade za kuhanje
- ✚ 1 žlica medu
- ✚ Ščepec cimeta
- ✚ 1 listnato testo

PRIPRAVA:

1. Raztegnili sva listnato testo in ga narezali na dvanajst enakih kvadratkov.
2. Pekač za mafine sva premazali s maslom in posuli z moko, odvečno moko pa odstranili.
3. Kvadratke listnatega testa sva položili v pekač.
4. Čebuli sva dodali jabolka in pražili dalje dokler ta niso postala svetlo rjava in mehka. Jabolka sva prelili z toliko vode, da je prekrila dno ponve.
5. Jabolkom sva dodali cimet.
6. Po želji v ponev damo še 15g vaniljevega sladkorja.
7. V zmes sva dali še eno žlico kutinove kaše in eno žlico medu.
8. Vsemu skupaj sva dodali še sladkor in počakali, da se le ta stopi, vse skupaj sva dobro premešali in pekač za mafine do vrha napolnili.
9. Pekač sva dali v predhodno segreti pečico in pekli dvajset minut na 180 stopinjah Celzija.
10. Sladico sva prelili s čokolado in okrasili z orehi.

REZULTAT:

Sladica nama je bila všeč saj je imela dober okus pa vendar se luka sploh ni okušalo. Kasneje sva spekli še enako sladico vendar brez luka in okus je bil res drugačen. Sladico sva dali poskusiti še članom družine in sošolcem, ki tudi niso ugotovili, da je v sladici čebula.



Slika 30: Končana sladica

(Vir: Tiana Mlakar,2024)

(2) PRALINEJI S PTUJSKIM LÜKOM IN ŠTAJERSKO SLIVO

Nekega dne, pa se nama je ob sladkanju s pralineji utrnila dobra zamisel. Kaj pa če bi sami naredili pralineje, v katere vključimo Ptujski lük? Zamisel se nama je zdela dobra in odločile sva se da jo poskusiva.

SESTAVINE:

- ✚ Silikonski model za praline
- ✚ 4 jušne žlice slivove kaše
- ✚ 2 jušni žlici rjavega ali kristalnega sladkorja
- ✚ 80g čokolade za kuhanje
- ✚ Ter $\frac{1}{4}$ ptujskega lüka
- ✚ $\frac{1}{2}$ žličke masla
- ✚ 1 žlica kondenziranega mleka

PRIPRAVA:

1. Najprej sva karamelizirali čebulo in ji dodali sladkor. Po potrebi lahko dodamo tudi malo masla – midve sva ga saj se je najina zmes preveč strdila.
2. K masi sva dodali še slivovo kašo in kondenzirano mleko.
3. Maso sva dobro pretlačili in jo spirirali skozi cedilo, da sva se znebili nepotrebnih koščkov slive in lüka ter, da je zmes postala gladka
4. Maso sva dali ohladit in stalili čokolado. Čokolado sva tako razporedili po modelu in postavili v hladilnik, da se čokolada strdi.
5. Ko se je čokolada strdila sva maso dodali v čokoladne skodelice.
6. Nato sva dodali še eno plast čokolade ter skodelice postavili v hladilnik, lahko tudi čez noč, da se čokolada strdi. (5)

REZULTAT:

Pralineji so nama bili všeč, saj so dobrega okusa in pa lepo izgledajo. V pralinejih se ptujška čebula okuša vendar dovolj, da ne pokvari okusa slastne čokolade in slive vendar ga dopolnjuje.



Slika 11: Čokoladni pralineji

(Vir: Tiana Mlakar, 2024)

(3) SLADKA REZINA: PTUJSKI LŪK Z DOMAČO HRUŠKO

Odločile sva poskusiva nekaj novega in si recept izmisliva sproti. Začeli sva raziskovati katere sestavine pašejo k čebuli in ji alo oblažijo močan okus. Tako sva našli nekaj sestavin in se odločili, da sami narediva recept.

✚ SESTAVINE:

- ✚ Polovico kozarca za vlaganje vložene hruške
- ✚ 3 beljake
- ✚ 60g fine gladke moke
- ✚ 70g sladkorja
- ✚ 4 žlice mleka
- ✚ 1 žlica kondenziranega mleka
- ✚ 1 žlica sončničnega olja
- ✚ 3 žličke jedilnega škroba Gustin
- ✚ 4 žice kisle smetane
- ✚ 1 žlica vode
- ✚ 1 žlička sladkorja v prahu
- ✚ ¼ Ptujске čebule

PRIPRAVA:

1. Najprej sva stepli beljake. V drugi posodi sva zmešali moko, sladkor, mleko, kondenzirano mleko in sončnično olje. Vse skupaj sva zmešali v eni posodi in maso razdelili po pekaču. Biskvit se je pekel 15 minut na temperaturi 180 stopinj.
2. Medtem, ko se je biskvit pekel sva midve karamelizirali čebulo, ji ko je bila svetlo rjava dodali hruške in hruškov kompot ter zavreli. Vse skupaj sva sladkali in dodali cimet.

3. Maso sva pretlačili in spirirali skozi cedilo.
4. V majhnem ločku sva zmešali jedilni škrob Gustin z vodo in sladkorjem.
5. Vse skupaj sva zmešali, da sva dobili gladko maso.
6. Biskvit se je spekel in vzeli sva ga ven iz pečice, navlažili z mlekom in ga razrezali na polovico.
7. Na polovico biskvita sva nadevali najino maso in jo prekrili z drugo polovico biskvita.
8. Da pa je vse skupaj izgledalo nekoliko lepše sva po vrhu namazali še prej sladkano kislno smetano.
9. Pecivo sva postavili v hladilnik preko noči.

REZULTAT:

Pecivo je bilo dobrega okusa saj se čebula skoraj ni okušala in vse skupaj je izgledalo okusno. Za recept ne potrebujeva dosti sestavin in peciva ni težko pripraviti.



Slika12: Končane rezine

(Vir:Tiana Mlakar,2024)

(4) KAMELNI SLADOLED S PTUJSKO ČEBULO

Odločili sva se tudi poskusiti en recept s sladoledom, saj se bliža poletje in vroči dnevi v katerih potrebujemo sladico, ki nas ohladi, če pa nama k temu uspe vključiti še Ptujsko čebulo bo pa še toliko bolje.

SESTAVINE:

- + 4 jušne žlice kondenziranega mleka
- + 40ml mleka
- + 250ml sladke smetane
- + 200g kristalnega sladkorja
- + 10g masla
- + 50g sladkorja v prahu
- + 15g vaniljinega sladkorja
- + Ščepec cimeta
- + ¼ ptujске čebule

PRIPRAVA:

1. Najprej sva naredili tekočo karamelo. Maslo in kristalni sladkor sva počasi stopili, da je nastala gladka zmes. Nato sva tej zmesi dodali še vaniljin sladkor, mleko in kondenzirano mleko. Vse skupaj sva dobro premešali in postavili v hladilnik, da se je zmes ohladila na sobno temperaturo.

2. V drugi posodi sva medtem karamelizirali čebulo. Kondenzirano čebulo sva nato dodali k tekoči karameli, ter vse skupaj pretlačili in spirirali.
3. V novi posodi sva stepli smetano in ji dodali sladkor v prahu. V smetano pa počasi vmešali tudi prej narejeno karamelno maso. Ko sva dobile gladko zmes sva jo prelili v čisto posodo in vse skupaj postavili v hladilnik preko noči.

REZULTAT:

Zjutraj sva dobile zelo okusen sladoled, ki je bil drugačnega okusa. Sladoled je bil ravno prav zmrznjen, da je ostal mehak in je lepo izgledal.



Slika13: Končan sladoled posipan s kakavom in cimetom

(Vir: Tiana Mlakar,2024)

4 ZAKLJUČEK

Ugotovili sva, da Ptujška čebula oz. Ptujski lük ustreza v kar nekaj sladic in bi bila lepa promocijska ponudba našega mesta, zraven prevladujočih turističnih izdelkov npr. kurenta. Prepričani sva, da če bi se tega lotili na lokalni ravni oz. v sklopu naše občine, bi bila turistična ponudba zelo pestra. V tem primeru bi povezali zgodovino, tradicijo in sodobno kulinariko v najstarejšem slovenskem mestu, lahko pa bi ponudbo zastavili tudi širše in bi sladico z Ptujskim lükom dodali kot lepo promocijo naše države Slovenije.

5 LITERATURA IN VIRI

VIRI SLIK:

Slika **Napaka! Le za glavni dokument.**: Ptujška rdeča čebula,
<https://trnovskazelisca.si/store/products/cebula-ptujaska-bela-2/>

Slika **Napaka! Le za glavni dokument.**: Lükarska himna, TED Lükarji, str. 23

Slika 3: Pridelovalci ptujškega lüka iz Dornave, TED Lükarji, str. 81

Slika 4: Čušekova domačija, TED Lükarji, str. 16

Slika 5: Ptujski lük, TED Lükarji, str.27

Slika 6: 3-letna pridelava lüka, TED Lükarji str. 45

Slika7: Venec iz ržene slame z vpletenimi 12 čebulami, TED Lükarji str. 16

Slika 8: Dornavska Lükarca, TED Lükarji, str. 7

Slika 9: Lükarji, TED Lükarji, str.21

*Slika **Napaka! Le za glavni dokument.0**: Končana sladica, Tiana Mlakar,2024*

Slika 11: Čokoladni pralineji, Tiana Mlakar,2024

Slika12: Končane rezine, Tiana Mlakar,2024

Slika13: Končan sladoled posipan s kakavom in cimetom, Tiana Mlakar,2024

VIRI LITERATURE:

1. (Vir: TED Lükarji-spletna stran)
2. (VIR: Ptujška čebula- diplomska naloga, Klavdija Srša)
3. (VIR: Revija Ptujčan, leto xx, št. 10, Mateja Tomašič, Črtomir Goznik)
4. (VIR: Turistično Etnografsko Društvo Lükarji-knjižica)
5. (VIR: <https://www.mojirecepti.com/zelenjava/cebulice/cebula.html>)
6. (VIR: <https://www.kulinarika.net/recepti/sladice/slano-pecivo/rustikalni-piskotki-z-mlado-cebulo>)
7. (VIR: <https://zacimbe.si/recepti/karamelizirana-cebula>)
8. (VIR: <https://okusno.je/recept/cokoladni-cremoux-s-karamelizirano-cebulo>)