



Razpis 24. državnega tekmovanja mladih raziskovalcev kmetijskih, živilskih, gostinskih in turističnih ter biotehniških srednjih ter višjih strokovnih šol z naslovom »Etnološke in kulinarčne značilnosti Slovenije«

1. Tekmovanje bo potekalo v **petek, 22. aprila 2022**, v prostorih centra GRM Novo mesto - center biotehnik in turizma.
2. Za udeležbo na tekmovanju je potrebno **do 14. januarja 2022** 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 18. marca 2022** 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 2021/2022 je »Nekaj mastnega (in slastnega): O tradicionalnem in sodobnem pridobivanju in rabi maščob v prehrani in zdravilstvu«. Na naslednji strani se nahaja obrazložitev teme z nekaj iztočnicami ter idejami za raziskovalno delo.

Nekaj mastnega (in slastnega): O tradicionalnem in sodobnem pridobivanju in rabi maščob v prehrani in zdravilstvu

Razprave o škodah in koristih najrazličnejših maščob v prehrani nas danes obkrožajo na vsakem koraku. Kakšno olje izbrati – repično, kokosovo, oljčno? Medtem pa priljubljenost cvrtnikov na vroč zrak raste. Katero olje izbrati za kuho, katero le za solate? Kako se izogniti sladnicam s trans maščobnimi kislinami in po drugi strani, kje je danes mogoče dobiti še pred leti tako omalovaževano domačo svinjsko mast, s katero vrhunski kuharji vse pogosteje ustvarjajo sodobne jedi?

To so le nekatera od prehranskih vprašanj, s katerimi se srečujemo v sodobnih vsakdanjkih in praznikih, pri zasebnih ali profesionalnih kuharskih podvigih in prizadevanjih po »zdravem« življenju, jim sledimo kot delu najnovejših kuharskih umislic in znanstvenih spoznanj. Da je denimo »pust mastnih ust«, saj takrat jemo ocvrte krofe, miške in druge slastno-mastne dobrote, še vemo. Od štiridesetdnevnega posta po njem, v času do velike noči, po katoliškem koledarju v preteklosti obdobju maso-pusta, torej dni brez mesa in maščob, pa je v sodobnosti ostalo bolj malo. A če pogledamo še globlje v zgodovino, je bilo podobnih postnih dni še pred dobrimi sto petdeset leti v koledarju skorajda več kot vseh drugih dni. Mastno je bilo zato tudi slastno, kar pa danes, s spremenjenim načinom življenja, vseprisotnostjo ne le soli in sladkorja, ampak tudi maščob, ostaja le spomin na popolnoma druge čase, razmere in kulturo nasploh. Danes se ukvarjamo bolj s tem, kako preveč mastne (in ne njuno slastne) obroke zmanjšati, kako uživati zdravo, industrijsko nepredelano in kvalitetno hrano. A ravno zaradi poznavanja drugačne preteklosti, ko so z maščobami zaradi njihove redkosti ravnali nasprotno kot sedaj – predvsem veliko bolj varčno in preudarno – lahko še bolj nazorno vidimo, kako živimo in z maščobami ravnamo danes. Primerjamo, kako maščobe pridobivamo danes in kako so jih v preteklosti, kako jih rabimo v prehrani in zdravilstvu, kako je od načinov pridelave odvisna njihova kakovost. Kakšna je namreč razlika med hladno stisnjenimi in termično obdelanimi olji, koliko in za kaj so jih rabili v preteklosti in kako jih rabimo danes? Kaj je nadalje z obstojnostjo rastlinskih, denimo lanenega, konopljinega, orehovega in drugih olj, kako jih danes in kako so jih v preteklosti hranili, da bi se izognili njihovi žarkosti?

To je le nekaj od raziskovalnih vprašanj, k razmislekom o katerih letos spodbujamo mlade raziskovalce in raziskovalke. Pozivamo jih, da se ukvarjajo z vprašanji predvsem tradicionalnega poznavanja, rabe in shranjevanja najrazličnejših, tako živalskih kot rastlinskih maščob, z njihovo vsakdanjo in praznično rabo, s pojmovanji, zakaj in kdaj je neka maščoba v preteklosti bila videna kot kakovostna in zaželena, tudi s tem povezanim okusom, različnim od sodobnega – se nam denimo danes zdi jabolčni zavitek, pečen na kurji maščobi, slasten in sploh še sprejemljiv? In kakšne različne učinke imajo domače zeliščne kreme, pripravljene z živalsko ali različnimi rastlinskimi maščobami? Mlade raziskovalce zato spodbujamo, da si za obravnavo izberejo ali splošno vprašanje, katere maščobe so v preteklosti poznali in rabili na Slovenskem ali na ožje izbranem območju, kako so jih pridobivali in shranjevali, kako so jih cenili ali za kaj so priporočali ene vrste maščob, za kaj druge. Lahko pa si izberejo tudi zgolj posamezno vrsto maščobe in predvsem s pomočjo ustnih ali arhivskih virov raziščejo njeno zgodovinsko prisotnost – način pridobivanja, rabo, vrednotenje, prisotnost v kulinariki, zdravilstvu in morda še kje, kako je bilo v preteklosti z rabo odpadnih maščob, kaj je bilo (še) pojmovano kot koristno, kaj pa že kot škodljivo če ne že nezdravo. Zanimajo nas torej tako proizvodnja, raba, shranjevanje kot tudi vrednotenje zaželenih, odvečnih in škodljivih maščob v preteklosti in sodobnosti, izkušnje ljudi, kaj bilo v preteklosti in kaj je danes mastno – in ali je danes mastno sploh še lahko tudi slastno?

Obrazložitev pripravila: izr. prof. dr. Mateja Habinc