



šolski center ptuj
Šola za ekonomijo,
turizem in kmetijstvo



21. FESTIVAL VEČ ZNANJA ZA VEČ TURIZMA
TURISTIČNE ZVEZE SLOVENIJE

LŪK PA KRUH PA JE JŪŽNA FKUP



Mentorica:

Sonja Mlinarič, prof.

Avtorji:

Babič Nika, Kodrič Alina
Malek Nuša, Polanec Daša

Ptuj, januar 2024

POVZETEK

Kulinarični oziroma gastronomski turizem je danes ena od sodobnih oblik turizma.

Danes mladina pogosto uživa enolično hrano, z različnimi umetnimi dodatki, ki siromašijo delovanje organizma. V nalogi bi rade poskrbele, da bomo dobro ozaveščeni o pomenu avtohtonosti Ptujskega lüka z zaščiteno geografsko označbo, ki ni samo dober za zdravje, ampak je lahko tudi odličen nadomestek za različne umetne dodatke jedem. Poleg tega je mladim potrebno pokazati, da naj uživajo čim bolj kakovostno in lokalno pridelano čebulo, kot je Ptujski lük, saj ima le-ta hranilne vrednosti, ki krepijo naš imunski sistem. Želimo tudi poudariti pomen geografske označbe Ptujskega lüka in opozoriti na prepoznavnost te oznake.

Seveda pa je s tradicijo pridelave Ptujskega lüka povezano tudi družabno življenje regije, turistična ponudba in podjetniški razvoj.

SUMMARY

Culinary or gastronomic tourism is one of the modern forms of tourism.

Nowadays, young people often eat unique foods, with various artificial additives that impoverish the organism's functioning. In the assignment, we would like to make sure, that we are well aware of the importance of the autochthonous Ptujski lük with a protected geographical indication, which is not only good for health but can also be an excellent substitute for various artificial food additives.

In addition, young people must be shown to consume the highest quality and locally grown onions, such as Ptujski lük, as they have nutritional values that strengthen our immune system. We would also like to stress the importance of the geographical indication of Ptujski lük and draw attention to the recognisability of this designation.

Of course, the region's social life, tourist offers, and entrepreneurial development are also connected with the tradition of Ptujski lük.



KAZALO VSEBINE:

UVOD	4
1. Zgodovina Ptujkega lüka	5
1.1. Ptujski lük	5
2. Dornavski lükarji	6
2.1. Kdo so Dornavski lükarji	6
2.2. Lükarski praznik	6
2.3. Lük kot naravni antibiotik	7
2.4. Čušekova domačija	7
3. Jedi iz lüka	8
4. Tržna raziskava	9
5. Zaključek	10
6. Viri in literatura	11

KAZALO SLIK:

Slika 1 Ptujski lük , Slika 2 Geografska označba	5
Slika 3 Logotip društva Lükari	6
Slika 4 Lükari in lükarice	7
Slika 5 Čušekova domačija Slika 6 Ptujski luk, Slika 7 Pletenje čebule	7
Slika 8 Recept – kruh z zablom pa lükom, Slika 9 Recept – oljof luk	8
Slika 10 Recept – Čebulni čatni (lükov namaz), Slika 11 Recept – Lükov kruh	8
Slika 12 Kralj lük	10

UVOD

Kulinarični turizem je odkrivanje kulturne dediščine določene dežele ali destinacije preko lokalne hrane in pijače oziroma kuharskih tradicij.

Ne gre samo za hrano, ki jo jeste, pač pa tudi za doživetje oziroma pristno izkušnjo. Poleg tega pri kulinaričnem turizmu ne gre nujno za razkošno obedovanje, ampak bolj za pustolovsko prehranjevanje oziroma iskanje novih kulinaričnih dogodivščin (razpis VZVT).

Ta razpis nas je navdušil, ker prihajamo s področja pridelave Ptujkega lüka, ki je na našem območju zelo pomemben del kulinarične in družabne tradicije.

Prihajamo iz okolice Ptuja in smo ponosne na našo lükarsko tradicijo, ki sega že 200 let nazaj.

V svoji nalogi predstavljamo značilnosti pridelovanja Ptujkega lüka, ki ima zanimivo triletno dobo pridelave, njegove lastnosti in uporabo.

Ptujski lük je tudi središče družabnega življenja, saj imamo lükarsko društvo, zanimivo turistično lokacijo in lükarski praznik ter festival.

Ptujski lük je zelo zdravilen, je tudi osnova obsežne kulinarike in številnih preprostih in slastnih receptov, ki jih bomo predstavili.

Prideluje ga pet velikih kmetij na Ptujkem in Dravskem polju, ki spodbujajo vse lükarske aktivnosti.

Ptujski turizem si danes težko predstavljamo brez številnih lükarskih dogodkov, kulinaričnih delavnic, lükarji pa so tudi pomemben del kurentovanja.

Veliko smo raziskovale po literaturi (A. Ingolič, Lukarji), predvsem pa na terenu, obiskale smo Čušekovo domačijo, Turistično etnografsko društvo Dornavski lükarji, izvedle anketo in intervju z dolgoletno predsednico gospo Marijo Belšak.

Seveda pa vse naše aktivnosti podpira Zavod za turizem Ptuj.



Ptujski lük

1. ZGODOVINA PTUJSKEGA LÜKA

1.1. Ptujski lük

Ptujski lük je staro ime za čebulo, ki jo na Ptujskem polju pridelujejo že več kot 200 let. Po starih legendah, ki krožijo med domačini, naj bi jo na to področje prinesli Turki. Leta 1821 je neznani avtor zapisal, da so si ljudje na Ptujskem polju izbrali za svojo najljubšo kulturo čebulo ali lük, ki odlično uspeva predvsem na osrednjem delu Ptujskega polja med Dornavo in Muretinci. To je tako imenovana Lükarija. S pridelavo in prodajo čebule so se ukvarjali že v začetku 19. stoletja. Gojili so posebno sorto rdeče čebule, ki prihaja iz Srednje Azije.

Ptujski lük je edinstven, saj v Sloveniji ni druge sorte ali hibrida, ki bi bil tako podoben Ptujskemu lüku, da bi ga lahko zamenjali z njim. »Pridelovalci smo spoznali, da je pri pridelavi Ptujskega lüka pomembno upoštevati dobre stare kmetijske prakse. Že naši dedki so vedeli, da lük zahteva posebno nego, ročno sajenje, obiranje in pakiranje.« pove Branko Majerič. Območje pridelovanja ptujske čebule je zgodovinsko pogojeno in obsega ravninski del Ptujskega polja, ki se razteza med reko Dravo, reko Pesnico, mestoma Ptuj in Ormož ter obronki Slovenskih goric.

Lükarji s Ptujskega polja so tradicijo triletne pridelave čebule ohranili vse do danes. Prvo leto pridelajo seme, drugo leto čebulček in tretje leto čebulo. Tako kot nekdanj ga tudi danes pridelujejo na okolju prijazen, integriran ali ekološki način, ki zagotavlja visoko kakovost njegovih plodov. Skladno z dolgo zgodovino pridelave so se v teh krajih razvili in obdržali mnogi lükarski običaji, tradicionalne jedi in tudi arhitektura hiš, katerih napušči so bili prilagojeni za sušenje lüka. Edinstvenost Ptujskega lüka se izkazuje v srčasto ploščati obliki, luskolisti so rdeče-rjave barve, ob prerezu pa je meso belo z vijolično-rdečim nadihom in močnejšim vijoličnim robom. Prednosti te sorte čebule so dolgotrajno skladiščenje, izredna kakovost, odlične lastnosti pri kuhanju in zmerna ostrina, ki daje jedem izjemen okus, ter neverjetno dobro zdravilo.

Evropska komisija je konec leta 2011 v Uradnem listu EU objavila registracijo Ptujskega lüka z zaščiteno geografsko označbo. Evropska komisija je v register zaščiteneh prehrabnih proizvodov v EU dodala še en slovenski proizvod. Devetim že registriranim proizvodom se pridružuje še avtohtona sorta rdeče čebule Ptujski lük. To avtohtono slovensko sorto čebule na Ptujskem polju pridelujejo že več sto let. Iz Bruslja so sporočili, da je Ptujski lük dobil status proizvoda z zaščiteno geografsko označbo porekla. Ptujski lük se je tako znašel v prestižni družbi odlične slovenske kulinarike.



Slika 1 Ptujski lük



Slika 2 Geografska označba

2. DORNAVSKI LÜKARJI

2.1. Kdo so Dornavski lükarji

Dornavski lükarji so turistično etnografsko društvo, ki je usmerjeno k ohranjanju kulturne dediščine, običajev, kulinarike in tradicije v Dornavi. Z leti delovanja člani društva zgodovino uspešno prenašajo na mlajše rodove.

Društvo je bilo ustanovljeno 11. aprila leta 1995. Vanj so se vključile skupine, ki so prej delovale kot posamezna društva, to so ljudske pevke, cigani, orači in koranti, moški oktet in kmečke žene. Od ustanovitve dalje so imeli sedež v sobi nad vaško kulturno dvorano v Dornavi, ker pa so le to leta 2013 imeli namen podreti so se preselili na Čušekovo domačijo, kjer imajo sedež še danes. Do leta 2001 je bila predsednica Marija Vekonja, od tistega leta naprej pa je vodstvo društva prevzela Marija Belšak, ki ga vodi še danes. Kot v preteklosti je društvo še vedno deležno velike podpore in spodbude s strani občine Dornava.



Slika 3 Logotip društva Lükari

2.2. Lükarski praznik

Kot sami pravijo, je Lükarski praznik ena najpomembnejših prireditev, ki so jo prvič izvajali 30. avgusta 1992, ko se je domačinom porodila ideja, da bi v Dornavi pripravili prireditev, ki bi bila povezana s starimi ljudskimi običaji, značilnimi za njihov kraj. Naredili so veselico, na kateri so prikazali pletenje lüka v krence in postregli z lükarskimi jedmi. Sledili sta dve leti premora. Leta 1995 je bilo ustanovljeno Turistično-etnografsko društvo Lükari, ki je že istega leta pripravilo 2. Lükarski praznik. Tam so obiskovalcem želeli prikazati del kulturne dediščine, zato so pripravili dvodelno prireditev. Na pobudo Slavice Bratuša je bila v avli OŠ dr. Franja Žgeča prva kulinarčna razstava, na kateri so svoje izdelke (domači kruh, razne pogače) predstavile gospodinje, drugi del pa so na zunanjem prireditvenem prostoru prevzeli lükarji in lükarice, ki so prikazali stari način sejanja žita in pripravljanja slame za pletenje krencev. Leta 2000 so izdelali svoj turistični spominek – lükarco, da bi lükarje in njihovo nošo lažje predstavili širši javnosti.

Kasneje so kulinarčne razstave pripravljali v vaški dvorani Dornava. Vsako leto so imeli v kulinarčnem delu večji poudarek na jedeh, pripravljenih iz lüka. Razstave so imele sporočilno vrednost, povezano z njihovimi koreninami in domačo obrtjo. Tudi prireditev na prostem je postajala iz leta v leto obširnejša in vsebinsko bogatejša. Ponujajo še tipične domače kmečke jedi: oljof lük z jajci ali fižolom, gibanico, ocvirkovko z lükom in lükarski sendvič ter ostalo gostinsko ponudbo. Domačini še danes pogosto ob malici rečejo »Luk pa kruh, pa je južna vkup!«.

Na Lükarski praznik vsako leto pride več ljudi od blizu in daleč. Ta praznik pomeni promocijo ne samo za društvo, ampak tudi za občino Dornava. Prireditev promovirajo preko TV ekranov in drugih medijev, da je z njo seznanjena čim večja javnost.



Slika 4 Lükari in lükarice

2.3. Lük kot naravni antibiotik

Čebula je naravni antibiotik, saj iz telesa odstranjuje zajedavce in strupe težkih kovin. Že 4000 let pred našim štetjem so jo uporabljali v zdravilskih obredih. Je dober vir vitamina C, B6 in mineralov kot so kalcij, magnezij, natrij, kalij in fosfor. Surova čebula ima številne pozitivne in zdravilne učinke, saj znižuje nezdravi holesterol ter varuje pred srčnim napadom, ravno tako pa pomaga pri piku čebele. Prav tako čebula čisti kri, izboljšuje delovanje srca in krvnega obtoka. Samo žvečenje te zelenjave pa preprečuje vnete dlesni, njen sok pa je idealen za zdravljenje problematične ali aknaste kože. Sok je primeren tudi za mazanje opeklin, ureznin ter turov, z njim se lahko blaži tudi glavobol ter boleče uho. Je primerna za spodbujanje prebave in preprečevanje napetosti. Znana je tudi po tem, da je močno razkužilo in preprečuje razne infekcije dihal ter želodčne in črevesne bolezni. Z njeno pomočjo si lahko zdravimo vneto grlo, prehlad ter ima dober učinek proti kašlju in bronhitisu. Čebula je znan diuretik, kar pomeni, da preprečuje zastajanje tekočin, sečne kamne in artritis.

2.4. Čušekova domačija

Čušekova domačija je etnološki spomenik lokalnega pomena, ki leži v neposredni bližini dornavskega gradu in je primer dobro ohranjene domačije, zgrajene na prehodu iz 19. v 20. stoletje. Odlikujejo jo značilnosti kmečkega stavbarstva Ptujskega polja. Obsega hišo, klet, hlev in skedenj. Vzporedno s hišo je gospodarsko poslopje z vinsko kletjo, svinjakom in gnojno jamo, pred hišo pa sta studenec in vrt. Domačija se v listinah prvič omenja leta 1854, o njenem nastanku pa izvemo že od ohranjene letnice 1872, ki je na podbojih vrat nad vinsko kletjo.



Slika 5 Čušekova domačija



Slika 6 Ptujski luk



Slika 7 Pletenje čebule

3. JEDI IZ LÜKA

Ptujski lük je pomemben del kulinarike na Štajerskem. Je izredne kakovosti in ima odlične lastnosti v kuhinji. Primeren je za svežo uporabo in skladiščenje. Lük lahko vzdrži dolgo tudi v manj primernih skladiščih. Njegov okus vedno pomaga pri ustvarjanju kulinaričnih dobrot. Pri kuhanju hitro razpade in ne porjavi, kar ga naredi primernega za kuhanje. Njegova zmerna ostrina daje jedem izjemen okus.

V nadaljevanju bomo predstavile nekaj zanimivih receptov, ki spadajo med "klasično lükovo pojedino". Le komu ne zadiši domači kruh z zaseko in lükom, oljof lük, lükov kruh in drugi.



★★★★★

Kruh z zablom pa lükom

🍴 20 oseb ⌚ 10 minut

SESTAVINE:

1/2 kolača kruha
300 g zablá - zaseke
1 lük

POSTOPEK:

1. Narežemo kolač kruha.
2. Na kose kruha namažemo poljubno debelino zablá.
3. Za konec nanj položimo še narezan lük.

Slika 8 Recept – Kruh z zablom pa lükom



★★★★★

Oljof lük

🍴 10 oseb ⌚ 5 minut

SESTAVINE:

2 glavi lüka
Sol, poper
Čisto bučnega olje
Kis

POSTOPEK:

1. Lük olupimo in narežemo na kose.
2. Narezanega vsipamo v skledo in ga po okusu začimimo z soljo in poprom ter dodamo želeno količino bučnega olja in kisa.
3. Po želji lahko dodamo tudi kuhana jajca.

Slika 9 Recept – Oljof lük



★★★★★

Čebulni čatni

🍴 10 oseb ⌚ 30 minut

SESTAVINE:

5 lükov
1 žlica olja
Sol, poper
60 ml balzamičnega kisa
3 žlice navadnega kisa
50 g sladkorja
Čimet

POSTOPEK:

1. Čebule in šalotki olupimo in narežemo na tanke kolobarje.
2. V loncu segrejemo olivno olje in na njem prepražimo čebulo. Solimo, popravo in dušimo 40 minut.
3. V lonec dodamo še balzamični kis, kis, sladkor in čimet. Po potrebi prilivamo vodo. Kuhamo na zelo majhni temperaturi 1 uro in pol. Medtem večkrat premešamo.
4. Čatni nekoliko ohladimo, ga shranimo v steklenem kozarcu, zapremo in damo v hladilnik.

Slika 10 Recept – Čebulni čatni (lükov namaz)



★★★★★

Lükov kruh

🍴 20 oseb ⌚ 130 minut

SESTAVINE:

1 kg moke
voda
5 dag kvasa
sladkor
1 lük
sol

POSTOPEK:

1. V skedo za vzhajanje presejemo moko v katero naredimo jamico in vanjo vlijemo nekaj mlačne vode in kvas v čajno žličko sladkorja in pustimo, da vzhaja nekaj minut.
2. Medtem narežemo lük na tanke rezine, ga popražimo do mehkega in ga ožamemo.
3. Popražen lük vmešamo v moko, dodamo še malo mlačne vode, žlico soli in vse skupaj zamesimo. Končamo ko se testo loči od roke. Oblikujemo ga v kolač in pustimo vsaj pol ure vzhajati.
4. Pečemo v predhodno segreti pečici na 200°C približno 45 minut.
5. Da preverimo če je kruh pečen, potrkammo po hrbtini strani. Votel zvok nam potrdi, da je kruh pečen.

Slika 11 Recept – Lükov kruh

4. TRŽNA RAZISKAVA

1. Izdelek

» *Lük pa kruh pa je južna fkup* « je naslov, ki ponuja mladim spoznavanje tradicionalnih jedi iz lüka. Dobrote Slovenije so temeljni del naše turistične ponudbe. Našo nalogo smo oblikovali na podlagi bogate zgodovine lüka v našem domačem kraju, ki se razvija že 200 let. S tem mlade ozaveščamo o dobrotah tradicionalnih jedi in domačih krajev.

2. Cene in plačilni pogoji

Okoliške kmetije, ki pridelujejo pravi Ptujski lük, imajo dokaj poenotene cene.

3. Prodajne poti

Našo nalogo so podprli tudi Dornavski lükari.

4. Oglaševanje

Pripravile smo projektno nalogo, videospot, predstavitev, plakate in zloženke za direktno promocijo.

Videosnetek smo posneli na Čušekovi domačiji in ga sami uredili.

5. Anketa

Na temo Ptujski lük smo pripravile kratko anketo, ki jo je rešilo 40 anketirancev. Dobra polovica anketirancev je bila starejša od 18 let. Ptujski lük je prepoznaven kar med 80 % vprašanih. Na vprašanje kakšne barve je Ptujski lük so odgovarjali raznoliko, vendar jih je večina odgovorila pravilno, da je rdeče barve. Naše zadnje vprašanje je bila ocena jedi iz Ptujskega lüka. Spraševale smo jih po jedeh, kot so oljof lük, lükarski sendvič (kruh, zabl pa lük) ter lükof kruh. Za jedi so podajali različna mnenja. Oljof lük je bil všeč kar 70 % anketirancev, 18 % pa jih te jedi še ni poskusilo. Lükarskega sendviča še ni poskusilo 30 % udeležencev v anketi, le 15 % pa jih meni, da jim ta jed ni všeč. Kar 68 % anketirancev je odgovorilo, da jim je lükof kruh všeč, vendar je kar 30 % takih, ki še ga ni poskusilo.



5. ZAKLJUČEK

V naši nalogi smo obravnavale lük kot zanimivo tradicionalno jed. Naša odločitev je temeljila na pomembnosti Ptujkega lüka v okoliških krajih, predvsem v Dornavi. Tradicija se ohranja že 200 let, in sicer večinoma s praznovanjem Lükarskega praznika v Dornavi.

Danes je cilj zaščititi in ohraniti tradicionalno sorto lüka. Vse več pridelovalcev se odloča za pridelovanje Ptujkega lüka, saj le ta ponuja odprtje dopolnilne dejavnosti na manjših kmetijah. Ptujski lük je prva zaščitena zelenjava, ki nosi certifikat z geografsko označbo.

Pri raziskovanju smo spoznale številne recepte, ki so pripravljene na osnovi čebule. Navdušene smo nad našimi odličnimi tradicionalnimi in enostavnimi jedmi iz čebule, ki so še vedno priljubljene med vsemi generacijami. Zavedamo se, da je to naša tradicija, za katero se trudimo, da bi ostala del okusnih zakladov še mnogo let.

»Slovensko združenje za integrirano pridelavo zelenjave na ptujski tržnici popestrijo mestno dogajanje z organizacijo prireditve Dan ptujkega lüka. Namen dogodka je ozaveščati mlade o pomenu lokalno pridelane hrane ter predstaviti ptujski lük z geografsko označbo, njegove prednosti in razlikovalne lastnosti, ki ga delajo tako posebnega.« je zapisala Mateja Tomašič v reviji Ptujčan.



Slika 12 Kralj lük

6. VIRI IN LITERATURA

- <https://www.travel-slovenia.si/slo/ptujski-luk/>
- <https://zelena-tocka.si/ptujski-luk/o-luku/>
- https://www.ourspace.si/sl/cebelnjak/ptujski_luk
- <https://lukari.si/prikaz-priprav-na-lukarski-praznik-in-novinarska-konferenca/>
- <https://www.divjivrt.si/portal/recepti2/recepti/zelenjavne-jedi/20-lukov-strudelj-z-ocvirki>
- <https://kmetija-majerica.si/recepti.html>
- <https://zelena-tocka.si/ptujski-luk/nadevan-luk/>
- <https://www.mojirecepti.com/recept/cebulni-catni.html>
- <https://aktivni.metropolitan.si/zdravje/28-zdravilnih-ucinkovin-cebule/>
- <https://poljubnarave.si/zelisce/cebula-je-zdrava/>
- <https://www.las-bogastvopodezelja.si/infotocka1/78-dornava/198-cuesekova-domacija-v-dornavi>
- <https://www.google.com/search?q=%C4%8Du%C5%A1nikova+doma%C4%8Dija>
- Knjiga TED Lükari



Ptujski lük