

Flosarska cirnga



Zgodovina splavarjenja oz. flosarstva na Ljubnem je tako dolga, da je nismo mogli spregledati. Naš turistični spominek si zato zasluži, da spominja na naše prednike, ljubenske flosarje.

Odločili smo se, da bomo obiskovalcem ponudili flosarsko cirngo. To je hrana za na pot oz. hrana za določen čas. Sestavljena je iz tipičnih ljubenskih jedi, ki so jih flosarji vzeli s sabo na flos, ko s odhajali na rajžo.

Vse skupaj smo nadgradili z resnično ljubezensko zgodbo, ki smo jo napisali na malce humoren način.



Prva cirnga Urši Bogataj



OŠ Ljubno ob Savinji

Cesta v Rastke 10

3333 Ljubno ob Savinji

(03) 839 15 17

samo.kramer@guest.arnes.si

www.osljubno.si

Avtorji naloge: Nelli Bolko, Rok Zamernik, Ema Fužir, Vid Podlesnik, Sergej Brgles

Pomoč na tržnici: Ksenija Ermenc, Mihela Brunet, Zala Krebs, Niko Tostovršnik

Mentorici: Marija Ermenc, Ksenija Poličnik



Zgodba

Konec nekega vročega poletja, leta 1936 sta se zala učiteljica Romana, ki je prišla v našo vas iz samega Celja in flosar Jože hotela poročiti. Župnik Matija ju je že oklical, a vmes je posegla usoda. Začeli so se nalivi in ker mora dober flosar pač loviti ugoden val, se je nesojeni ženin z ostalimi sotrpini namesto poroke odpravil s flosom na jug. Romanca, vsa zaskrbljena, se je morala domisliti zvižaje, da ne bi dragega Jožeta na poti doletelo poželenje ali premamila oštarija. Spekla mu je največji ajdnek, sosedomi Micki izmaknila želodec, za povrh pa k dobrotam nasula še platičke in domače orehe, ki jih je prvič do takrat oblila s sladkim karamelom. Mljask! Vas zanima kako se je zgodba končala? Hmmm ... Ja poročila sta se, menda ... in Micka je bila Romanina priča.

Kot v zgodbi, smo tudi mi dali v flosarsko cirngo platičke, to so posušeni jabolčni krhlji, karamelizirane orehe, savinjski želodec in ajdnek. Slednja dva sta tudi na svetovnem kulinarinem atlasu, na kar smo lahko Ljubenci zelo ponosni. Da pa ima naša ekološka embalaža trdno dno, smo na dno dali leseno deščico, ki služi kot lesena deska za rezanje ali pa kot podstavek. Da pa celoten spominek bolj privabi pozornost obiskovalca, smo na pokrov z magnetom pritrjili mini flos, ki služi kot magnetni spominek, saj ima tudi flos na dnu pritrjen magnet. V škatli je dovolj prostora, da se za na pot mini flos pospravi vanjo, da ga med potjo ne poškodujemo.

Flosarska cirnga pa ima še dodano vrednost, saj smo ji dodali zloženko z našo zgodbo in recepturo za pripravo ajdnega, da lahko obiskovalec, ki kupi cirngo, kasneje po recepturi ajdnek pripravi tudi doma. Receptura ni namenjena le obiskovalcem naše dežele, ampak smo jo prevedli v angleški in nemški jezik, pa tudi v italijanski in nizozemski, saj je teh turistov v našem kraju iz leta v leto več. Nastal je prikupen in uporaben spominek, pravzaprav kar dva spominka. Eden za vegetarijance in drugi s savinjskim želodcem za ljubitelje mesa. Da bi spominek zaščitili, smo ustvarili še logotip. Ta bo predstavljal tudi vse spominke, ki bi jih v prihodnje na naši šoli še ustvarili.

Naš turistični spominek je možno naročiti na šoli, ga kupiti v nekaterih gostilnah v našem kraju in na TIC Ljubno ob Savinji. Prav tako bo v ponudbi ob večjih prireditvah v kraju, kot so: smučarski skoki za ženske (januar/februar), ob cvetni nedelji – Ljubenske potice (marec/april), flosarski bal (prvi konec tedna v avgustu/in že dva tedna prej).

Našega turističnega spominka pa nismo predstavili le na turističnih tržnicah, ampak tudi številnim gostom, direktorjem podjetij, županu in na VIP pogostitvi ob smučarskih skokih na Ljubnem. Tam smo našo prvo flosarsko cirngo podarili najboljši slovenski smučarki, tretje uvrščeni Urši Bogataj.

RECEPT ZA AJDNEK (SI)



Sestavine:

- 0,5 kg ajdove moke
- 0,5 kg bele pšenične moke
- 6-7 dl vrele vode
- male žličke sladkorja
- 2 mali žlički soli
- 6 dag kvasa
- dl mlačnega mleka
- 0,5 kg mletih orehov
- 2,5 - 3 dl medu
- malo cimeta
- maslo za pekač
- olje za roke



Priprava:

Ajdovo moko s soljo poparimo s kropom in dobro premešamo s kuhanico ter pustimo, da se ohladi. Medtem pripravimo kvasec (mlačno mleko, kvas, sladkor in malo moke). V večjo posodo damo belo moko, kvasec, toplo mleko in delno ohlajeno poparjeno ajdovo moko, nato zamesimo testo, ki naj bo precej mehko. Testo vzhajamo vsaj 15 – 30 minut. Medtem pekač namažemo z maslom. Pripravimo orehe, ki jim dodamo malo cimeta. Rahlo segrejemo med. Začnemo "vlivati" testo. Najprej z naoljenimi rokami nadevamo eno tretjino testa, posujemo z orehi in pokapamo z medom (lahko tudi malo sladkamo). Ponovno nanesemo plast testa in nadev ter na vrhu zaključimo s plastjo testa, ki ga premažemo z mlačnim mlekom. Ajdnek pustimo vzhajati vsaj 15 -30 minut. Preden ga damo v pečico, ga nekajkrat rahlo prebodemo z naoljeno tanko leseno palčko. Pečemo približno uro na 180 do 200 stopinj. Pečenega previdno obrnemo iz pekača, pokrijemo s krpo, da se malo ohladi. Preden ga narežemo, ga posujemo s sladkorjem v prahu.



Cirnga na deski

