



# Medkulturno povezovanje

Maja Fabjan, Srednja trgovska in aranžerska šola Ljubljana  
Kostanjevica na Krki, 30.5.2026

# Izhodišča in cilji

## **Izhodišča:**

- Dijaki različnih narodnosti in kultur
- "Različni, a odlični"

## **Cilji:**

- Projektno delo,
- Vključevanje različnih narodnosti, starosti in izobraževalnih programov
- Vztrajno do cilja
- Izboljšanje samopodobe in vključenosti dijakov

# Izbira receptov

Medgeneracijsko  
sodelovanje

Podobne jedi po  
različnih  
narodnostih

# Plesi in narodne noše



# Izbira sodelujočih dijakov

- Program Trgovec – 1., 2. in 3. letnik
- Program PTI - Ekonomski tehnik – 1.letnik
- Program Pomočnik v biotehnikih in oskrbi – 2. letnik
- Učitelji

Sodelovalo je 47 dijakov.

# Zbiranje jedi in receptov



## Slovenija:

- gorenjski flancati
- jabolčni zavitek 3x
- mini makova potica
- pehtranova potica 2x
- orehova potica
- idrijski žlikrofi
- prekmurska gibanica
- kremna rezina v kozarčku

# Zbiranje jedi in receptov

## Bosna in Hercegovina:

- rogljički – kifli
- tolumbe
- hurmašice 2x
- mantije (mini burek)
- torta z gozdnimi sadeži in keksi
- sirov burek
- burek
- šamšnita
- urmašica
- pečena pita z jajci
- rolani čupavci - roladice
- kokosove kocke
- bajadera
- skutina pita
- baklava



# Zbiranje jedi in receptov

## Severna Makedonija:

- eklerji
- kolač od orasi – orehov kolač
- tri leče
- ledene kocke
- ajvar



# Zbiranje jedi in receptov



## ZDA:

- No bake cookies – piškoti brez peke
- Chocolate chips cookies – piškoti s čokoladnimi koščki

## Črna gora:

- kolač sa jogurtom – jogurtov kolač

# Zbiranje jedi in receptov

## Hrvaška:

- fritule
- kolač

## Kosovo:

- breskve s čokolado

## Albanija:

- tri leče 3x
- baklava s pistacijo



# Predstavitev in razstava



*Medkulturno povezovanje 14.10.2025*

*Šol. Gorenjski Flancati*

*(šolski)*

*Dobrovoljna SLOVENIJA*

*Šolski(a) KUHAR TAJDA*

*Šolski 1. Do*



# Razstava in pokušina



# Knjižica receptov s prevodi

## MOSTOVI MED SVETOV

SLOVENIJA

### 1. JABOLČNI ZAVITEK

#### TESTO:

- 300g gladke moke (TIP 400)
- 1,5 dl mlačne vode
- Ščepec soli
- 2 žlici olja

#### NADEV:

- 8 srednje velikih jabolk
- 2-4 jedilne žlice sladkorja (odvisno od sladkobe jabolk)
- 1 vrečka vaniljevega sladkorja (ni obvezno)
- 1 jedilna žlica cimeta
- 80-100g rozin (po želji namočene v rum)
- 40-50g raztopljenega masla (za premaz)

#### RECEPT:

V posodo mešalnika dodamo moko, ščepec soli, olje in mlačno vodo. Uporabimo kavelj za testo in pustimo, da se testo gnete približno 5-7 minut oziroma dokler ne dobimo gladkega/prožnega testa (če je testo premeško dodamo žlico moka, če pa pretirno pa žlico vode). Testo oblikujemo v kupo pokrijemo s skledo ali plastično folijo in pustimo počivati za 30 minut na sobni temperaturi.

Jabolka olupimo in naribamo v posodo, kjer jim dodamo sladkor, vaniljin sladkor in jih pustimo nekaj minut, da izpustijo sok.

Na mizo razgrnemo večji prt in ga rahlo pomokamo, nato položimo na sredino spočito testo, ga

### ŠTRUDLA OD JABUKA

#### TIJESTO:

- 300 g gladkega brašna (TIP 400)
- 1,5 dl mlake vode
- Prstohvat soli
- 2 žlice olja

#### NADJEV:

- 8 srednje velikih jabuka
- 2-4 žlice šečera (odvisno o slatkoči jabuka)
- 1 vrečka vanilin šečera (nije obvezno)
- 1 žlica cimeta
- 80-100 g grožđica (po želji namočenih v rumu)
- 40-50 g otopljenog maslaca (za premaz)

#### RECEPT:

U posudi miksera dodajte brašno, prstohvat soli, olje i mlaku vodu. Koristite nastavak za tijesto i mijesite oko 5-7 minuta, odnosno dok ne dobijete glatko i elastično tijesto (ako je tijesto premekano dodajte žlicu brašna, a ako je pretvrdo dodajte žlicu vode). Oblikujte tijesto u kuglu, pokrijte zdjelom ili plastičnom folijom i ostavite da odmara 30 minuta na sobnoj temperaturi.

Jabuke ogulite i naribajte u zdjelu, dodajte šećer i vanilin šećer te ih ostavite nekoliko minuta da puste sok.

Na stol raširite veći stoinjak i lagano ga pobrašnite. Na sredinu stavite odmoreno tijesto, lagano ga pobrašnite i razvaljajte valjkom koliko ide. Zatim tijesto ručno razvlačite od

# Knjižica receptov s prevodi

## APPLE ROLLS

### DOUGH:

- 300g plain flour (type 400)
- 1,5 dl lukewarm water
- pinch of salt
- 2 tablespoons of oil

### FILLING:

- 8 medium sized apples
- 2-4 tablespoons of sugar (depending on the sweetness of the apples)
- 1 bag /48g vanilla sugar (optional)
- 1 tablespoon of cinnamon
- 80-100g raisins (soaked in rum if desired)
- 40-50g melted butter (for coating)

### RECIPE:

Add flour, a pinch of salt, oil and lukewarm water to the bowl of the mixer. Use the dough hook and let the dough knead for about 5-7 minutes or until you get a smooth/flexible dough (if the dough is too soft, add a tablespoon of flour, if too hard, add a tablespoon of water). Form the dough into a ball, cover with a bowl or plastic wrap and let it rest for 30 minutes at room temperature.

Peel and grate the apples into a bowl, add sugar, vanilla sugar and leave them for a few minutes to release their juice.

Spread a large tablecloth on the table and lightly flour it, then place the rested dough in the middle.





## Povezava s cilji trajnostnega razvoja

- Enostavni, cenovno ugodni recepti
- Brez aditivov
- Bolj zanimiv način izobraževanja
- Sodelujejo dijakinje in dijaki
- Predstavitev različnih narodnosti

# Posebnosti, zanimivosti

- Velik interes dijakov za sodelovanje – tudi v naslednjem letu
- Veliko dijakov doma kuha
- Razširili raziskavo o prehrani – z dijaki 3.letnika

# Zaključek

**Samopodoba na preizkušnji**  
**Svet plitkih vrednot in nereálnih pričakovanj**



**Pomoč učitelja pri razvijanju zdrave samopodobe**  
**Motiviranost**  
**Odnos do sebe in drugih**  
**Duševno, splošno počutje in čustveno zdravje**

# Moje ugotovitve

- Veliko dijakov se sramuje svojega porekla
- Potrebno je bilo precej spodbude in potrjevanja
- Sodelovanje med razredi in program
- Kuhanje je zakon!
- Sodelovanje v projektu je zakon!
- Zadovoljstvo in ponos ob zaključku

**Ponudimo dijakom drugačno šolo!**

# Viri in literatura

- Kobal Grum, D., Musek, J.: 1966, Samopodoba mladostnikov v različnih kulturah in narodih;
- [https://www.researchgate.net/profile/Janek-Musek-2/publication/342146314\\_Samopodoba\\_mladostnikov\\_v\\_razlicnih\\_kulturah\\_in\\_narodih/links/5ee4addc299bf1faac5270ef/Samopodoba-mladostnikov-v-razlicnih-kulturah-in-narodih.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Janek-Musek-2/publication/342146314_Samopodoba_mladostnikov_v_razlicnih_kulturah_in_narodih/links/5ee4addc299bf1faac5270ef/Samopodoba-mladostnikov-v-razlicnih-kulturah-in-narodih.pdf)
- Gril, A.: <https://www.zrss.si/vkljucenost-priseljencev/wp-content/uploads/od-participacije-do-medkulturne-integracije-gril.pdf>
- Šentjarc T. (27.11.2024) <https://www.zadovoljna.si/seks-odnosi/osebna-rast/samopodoba-mladostnikov.html>
- <https://www.izzirokus.si/blog/clanki/mladostnik-in-samopodoba-kako-si-lahko-pomagas-sam>
- osebni arhiv fotografij

**Hvala za pozornost!**