 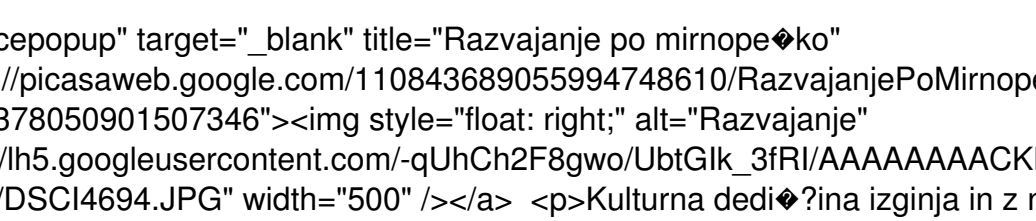 Kulturna dedi&#65533;?ina izginja in z njo tudi jedi, ki so bile v preteklosti pogosto na mizah. Zato smo se ?lani turisti?nega kro&#65533;ka na O&#65533; Toneta Pav?ka na pobudo ravnatelja Danijela Brezovarja odlo?ili, da sodelujemo v projektu Turisti?ne Zveze Slovenije &#65533;Turizmu pomaga lastna glava - Potuj z jezikom&#65533;. Glede na razpisano temo smo povpra&#65533;ali doma?e in krajane, katere jedi so jedli ob razli?nih prilo&#65533;nostih. V prvem delu naloge te jedi tudi predstavljamo. Vpra&#65533;ali smo babice, sodelovali z Dru&#65533;tvom pode&#65533;elskih &#65533;ena Mirna Pe?, poiskali literaturo o jedeh, zna?ilnih za na&#65533; kraj, in iskali odgovore tudi pri nekaterih kuharicah in kuharjih. Zanimalo nas je, kako so v?asih poimenovali jedi, ki jih kuhamo &#65533;e danes na sodoben na?in. V drugem delu naloge, ki smo jo naslovili Tradicionalne mirnope&#65533;ke jedi v novi turisti?ni ponudbi - razvajanje po mirnope&#65533;ko,&#65533; smo izbrane krajevne jedi vklju?ili v novo turisti?no ponudbo &#65533;ole. Zdelo se nam je prav, da kulinari?no ponudbo pove&#65533;emo z novo &#65533;olo in&#65533; na&#65533;imi rojaki, Tonetom Pav?kom, Lojzetom Slakom in Alojzom Kastelicem. V ponudbi smo na kratko predstavili tudi glavne zanimivosti na&#65533;ih treh dolin. Nastala je zgibanka, s katero &#65533;elimo zbuditi zanimanje ljudi, da nas obi&#65533;?ejo v novi &#65533;oli, spoznajo na&#65533; kraj in poskusijo na&#65533;e kulinari?ne dobrote. S ponudbo smo hoteli obuditi stare krajevne jedi, pri ljudeh vzbuditi zanimanje zanje, da se lokalne jedi tudi na tak na?in ohranjajo, saj so vredne le-tega. Iz odgovorov na&#65533;ih anketirank smo izvedeli, da so bili &#65533;truklji neko? in so &#65533;e danes pogosto sestavni del na&#65533;ih jedilnikov. K &#65533;trukljem so ponudili &#65533;inaf ali &#65533;enof. Zato smo se odlo?ili, da &#65533;truklje poleg nekaterih drugih tradicionalnih krajevnih jedi, kot so: ajdovi &#65533;ganci, matev&#65533; s kislim zeljem ali repo, krompir v oblicah, &#65533;pe?ena prosena ka&#65533;a, ?e&#65533;pljeva ka&#65533;a, &#65533;arkelj, orehova potica, ocvirkova potica, ?ebulna potica, orehovi &#65533;trukelj?ki, jabol?ni zavitek,&#65533; ?e&#65533;pljevi cmoki, &#65533;jabol?ni sok, zeli&#65533;?ni ?aj,&#65533; vklju?imo v novo turisti?no ponudbo.   Nekaj teh jedi so sami pripravili. Pripravljali so jih s sodobnimi pripomo?ki in na sodoben na?in v novi gospodinjski u?ilnici. Pridih stare kulinari?ne tradicije pa je ostal. Recepte za pripravo teh starih slovenskih jedi so gospodinje podedovale po svojih starih materah in so dragocena dedi&#65533;?ina na&#65533;ih dolin. Res pa je, da so te jedi v posameznih pokrajinah ali krajih razli?no pripravljali. Gospodinje so dobro vedele, kako morajo svoje najbli&#65533;je hraniti, da jim ohranijo zdravje in dolgo &#65533;ivljenje. Vedele so, kak&#65533;na hrana je zdrava in kaj ?lovek potrebuje. Znale so jedi tudi okusno pripraviti. ?lani turisti?nega kro&#65533;ka so sodelovali na 27. dr&#65533;avnem festivalu&#65533; Turizmu pomaga lastna glava&#65533; - Potuj z jezikom, ki je bilo&#65533; v Mercatorjevem centru v Novem mestu 2. aprila 2013. &#65533;Z nastopom in predstavitvijo tradicionalnih doma?ih jedi na turisti?ni tr&#65533;nici so posku&#65533;ali obiskovalce &#65533;navdu&#65533;iti, da obi&#65533;?ejo Mirno Pe?. Osvojili so srebrno priznanje. Pri izdelavi in predstavitvi naloge so pod vodstvom mentorice Ladislave Rupena sodelovali u?enci: Matja&#65533; Bevc, Hana Kastelic, Alja&#65533; Kolenc, Ur&#65533;ka Mak&#65533;e, Petra Saje, Ur&#65533;ka Smrke, Sandra Vizlar in Petra Zupan. Vsem, ki ste nam pri ustvarjanju te naloge kakorkoli pomagali, se prisr?no zahvaljujemo. Naj se z na&#65533;o turisti?no in kulinari?no ponudbo in z novo &#65533;olo za?ne tudi novo obdobje turisti?nega razvoja v na&#65533;i ob?ini.   Ladislava Rupena