

*OSNOVNA ŠOLA JAKOBSKI DOL*

*TURISTIČNA VZGOJA*

**DRUŽENJE, ZABAVA IN HRANA NA POTOVANJU PO JAKOBU**

Projektna naloga pri izbirnem predmetu Turistična vzgoja

projekt Turistične zveze Slovenije na zabavo v naravo

Šolsko leto 2016/17

Mentor: Mojca Križanec

Jakobski Dol, januar 2017

## **IZVLEČEK**

V projektni nalogi smo spoznali lepote kraja Jakobski Dol. Predstavili smo kulinarčne specialitete in ljudske običaje ter športne igre. Vse te elemente smo združili v smiselno celoto – bistvo vsega je druženje generacij.

Pri nalogi smo naleteli na težavo, saj je zapisov o specialitetah, običajih in športnih igrah malo, zato smo predvsem ustno poizvedovali pri krajanih.

Ključne besede: kulinarčne specialitete, ljudski običaji, športne igre.

## **ABSTRACT**

### **SUMMARY /EXCERPT**

In the project task, we were acquainted with the sights of Jakobski Dol. We presented the culinary specialties, folk customs and sports games. Interaction between generations was at the essence of it. All the elements were joined into a meaningful whole.

We encountered a problem during the project as there are very little written documents about the subject. Thus, we mostly found things out by word-of-mouth from the villagers.

**KEY WORDS:** culinary specialties, folk customs, sports games

### **ZAHVALE**

Posebej se zahvaljujemo županu Občine Pesnica Venčeslavu Senekoviču, ravnatelju Osnovne šole Jakobski Dol Zdravku Šoštariću, predsedniku Krajevne skupnosti Gorazdu Žmavcu, predsednici Turistično-vinogradniškega društva Ireni Očkerl, članu Turistično-vinogradniškega društva Leonu Senčiču, predsednici Kmečkih žena Jakobski Dol Ireni Križan ter prof. Martini Šalamun.

## **IZJAVA**

Osnovna šola Jakobski Dol izjavlja, da so učenci in starši seznanjeni, da pri izbirnem predmetu Turistična vzgoja sodelujejo pri projektu »Na zabavo v naravo« ter soglašajo z javno objavo rezultatov z imeni in fotografijami sodelujočih.

Mentor: Mojca Križanec, prof. zgo-geo

Ravnatelj: Zdravko Šoštarić, prof., spec.

## Vsebina

OKVIRNA VSEBINA.....	6
1. UVOD.....	7
2. PREDSTAVITEV KRAJA.....	8
3. DRUŽENJE, ZABAVA IN HRANA NA POTOVANJU PO JAKOBU.....	11
3.1. ŠEGE IN NAVADE.....	11
3.1.1 MIKLAVŽ.....	11
3.1.2 BOŽIČ.....	12
3.1.3 NOVO LETO.....	12
3.1.4 KRST.....	13
3.1.5 GOD.....	13
3.1.5 LIČKANJE KORUZE.....	14
3.2. KULINARIKA.....	15
3.2.1 Gobova juha.....	15
3.2.2 Zaseka.....	16
3.2.3 Carski praženec (šmorn).....	17
3.2.4 Sladko zelje.....	18
3.2.5 Mesene klobase.....	18
3.3. ZABAVA.....	19
3.3.1 SMUČANJE.....	19
3.3.2 DRDLEC-PLEŽUH-POK.....	19
3.3.3 ODBOJKARSKO IGRIŠČE.....	20
3.3.4 PAINTBALL.....	20
3.3.5 NOGOMET IN NOGOMETNO IGRIŠČE.....	21
4. ZAKLJUČEK.....	21
5. SEZNAM UČENCEV, KI SO SODELOVALI PRI NALOGI.....	22
6. VIRI IN LITERATURA.....	23

## OKVIRNA VSEBINA

Jakobski Dol leži v Slovenskih goricah, oddaljen je od velikih mest, zato se je tukaj lahko razvila domača kulinarika in šege ter navade povezane z življenjem ljudi tega območja.

Zavedamo se, da je pomembno poznati domač kraj, da lahko potujemo po širnem svetu. Predstavili bomo kulturne in družbene zanimivosti domačega kraja, nato se bomo vrnili v preteklost, v čas naših babic in njihove kuhinje, ter le-to primerjali z današnjim časom. Zbrali smo njihove recepte in naredili malo kuharsko knjigo. V nalogi smo predstavili recepte naših babic oziroma domačo »kühno«. Nekatere jedi se lahko jedo kot predjed, kot glavna jed ali kot sladica. Naredili smo primerjavo receptov nekoč in danes.

Naša naloga želi obuditi staro, domačo in zdravo hrano. Recepti vsebujejo doma pridelane sestavine.

Velik poudarek smo dali gibanju – poleti greste lahko po kraju s »kulebiki«, pozimi se lahko peljete z doma narejenimi smučmi ter »drdleci«.

Kulinarične specialitete, ljudske običaje in šege ter športne igre smo poskusili združiti v smiselno celoto.

## 1. UVOD

Na OŠ Jakobski Dol smo se odločili sodelovati na razpisu »Na zabavo v naravo« Turistične zveze Slovenije. Pri projektu sodelujejo učenci izbirnega predmeta Raziskovanje domačega kraja in varstvo njegovega okolja. Našo nalogo smo si zastavili kot potovanje po Jakobu s poudarkom na kulinaričnih specialitetah in ljudskih običajih ter zabavi nekoč in danes.

Učenci so v fazi zbiranja podatkov naleteli na nekaj težav, vendar so jih s pomočjo sorodnikov, domačinov in sodelavcev uspešno premagali. Nalogo so sprejeli kot velik izziv za spoznavanje domačega okolja, srečevali so se z različnimi metodami dela (anketiranje, fotografiranje, intervjuvanje ...).

Nalogo bomo spomladi izvedli tudi na terenu. Naša želja je kraj še bolj oživeti in vanj pripeljati turiste, da spoznajo lepote kraja.

Pri nalogi so sodelovali Krajevna skupnost Jakobski Dol, Turistično-vinogradniško društvo, Društvo kmečkih žena Jakobski Dol, Osnovna šola Jakobski Dol in Občina Pesnica.

## 2. PREDSTAVITEV KRAJA



Jakobski Dol je majhna, urejena vasica, z lepo cerkvijo Sv. Jakoba, s šolo, storitvenimi in proizvodnimi objekti. Njena zgodovina sega daleč v preteklost, kajti rodovitna zemlja je dajala kruh mnogim generacijam.

Prebivalci Jakobskega Dola se še danes ukvarjajo s kmetijstvom.

Na obronkih Slovenskih goric se proti severovzhodu na površini 78 km<sup>2</sup> razprostira Občina Pesnica.

Jakobski Dol je del Slovenskih goric in upravno razvrščen v občino Pesnica. Na severu se razteza do naselij, ki spadajo k Sladkemu Vrhu in Velki ter Šentilju, na jugu meji na občini Jurovski Dol in Maribor.

Jakobski Dol sestavljajo naslednji zaselki: Drankovec, Flekušek, Kušernik, Mali Dol, Počenik, Ročica, Slatenik, Spodnje Hlapje, Spodnji Jakobski Dol, Zgornje Hlapje in Zgornji Jakobski Dol.



Druženje, zabava in hrana na potovanju po Jakobu

O stalni poselitvi teh območij lahko govorimo že v mlajši kameni dobi. To dokazuje najdba dveh kamnitih sekir na Spodnjem Hlapju (5.–3. tisočletje pr.n.št.). Na območju Jakoba je bilo najdeno tudi bakreno bodalo.

Rimska gomilna grobišča, nastala v prvih stoletjih po Kristusu, pričajo o poselitvi tega območja že v tem času. Na to dobo nas spominja tudi rimski nagrobnik neznanega izvora z letnico CIL III, vzidan v zunanji zid cerkve Sv. Jakoba.

Prvi znani fevdalni posestniki širše mariborske okolice in dela slovenskih goric so bili Spanheimi. Ti so del svoje posesti leta 1091 podarili novoustanovljenemu benediktinskemu samostanu St. Paul oz. Šentpavel s sedežem v Labotski dolini.

Zaselki Babina, Ritiže in Ročica so najverjetneje sestavljali zametek kasnejšega posestnega urada Süssenwasser, ki je spadal pod gosposčino Viltuš. Ko so Viltuš podedovali grofje Turjaški, so bili njegovi lastniki baroni Herbersteini, iz dokumentov je mogoče razbrati, da je v sklopu tega urada na območju Jakobskega Dola živelo več kot 40 podložniških družin.

Sedanji osrednji del vasi se je pred postavitvijo cerkve najverjetneje imenoval Hlapje, ki se kot še enotna vas Chlaepp prvič omenja okoli leta 1265. Osrednji del vasi je pripadal zemljiškemu gospostvu Zg. Maribor.

Pisno omembo krajevnega imena Sant Jakob prvič zasledimo v popisu deželno knežjega davka iz leta 1527. Jeseni leta 1532 so kraj obiskali posamezni oddelki ogromne turške vojske, ki se je pod Sulejmanom II. namenila proti Dunaju, ob povratku pa so se znesli nad cerkvijo in jo popolnoma opustošili.

Od srednjega veka pa vse do ukinitve zemljiških gosposčin leta 1848 je sedanje območje Jakobskega Dola spadalo pod upravno in sodno oblast gospostev Viltuš in Zg. oz. Sp. Maribor.

V Krajevnem leksikonu Dravske banovine iz leta 1937 lahko za naše območje preberemo naslednje:« Pridelujejo vse vrste žita in krompirja. Dobro rodi tudi sadje, ki se v velikih množinah izvažajo. Povsod se goji vinska trta, ki donaja dobra vina. Stranski prihodek daje prodajanje jajc in perutnine.»

Kraj je dobil ime po zavetniku kraja Sv. Jakobu, kateri ima god 25. julija. Na god zavetnika so hodili viničarji do svojega gospodarja, ki je odločal, ali bodo še delali zanj ali ne.

V nadaljevanju bomo na kratko predstavili poti po Jakobskem Dolu, ob katerih se nahajajo kulturne in naravne znamenitosti ter različni turistični ponudniki. V jedru Jakobskega Dola vodi pot mimo autarskega stola, reliefa Probusa, klopotca, empelografskega vrta, potomk 400-letne modre kavčine, lipe svobode in šole do mlina na veter. Sledi pot od pokopališča, muzeja starih nagrobnikov (ki je v fazi nastajanja) do mrtvašnice s spominskimi ploščami žrtvam 1. svetovne vojne, vojne s Koroško, 2. svetovne vojne in plošče žrtvi čarovniškega procesa iz leta 1661. Nato se obišče vinogradništvo Očkerl, po cesti mimo spomenika Janeza Nepomuka in lovskega doma se pride do manjše kraške jame, južneje od nje pa do dvorca. Podamo se na skrajni jug Spodnjega Jakobskega Dola do vinogradniške kmetije Senekovič in se po grebenu vračamo mimo kapele Fras do vinogradništva Kebrič, se obrnemo proti jugu in gremo na drugi hrib, kjer se nadaljuje pot mimo vinotoča Perko, Mulečeve kapele in kužnega znamenja do zeliščarke Jožice Šerbinek. Po vrnitvi na hrib obiščemo vinogradništvo Bračko in vinogradništvo ter čebelarstvo Šumenjak. Pot proti severu vodi mimo Bordnanove domačije do vinogradništva Harc in vinogradništva Matečko ter do odbojkerskega igrišča. Po isti poti se vrnemo nazaj do vinogradništva in prenočišča Mulec, kjer je še teniško igrišče ter ograda z damnjaki. Na poti na sever pridemo do vinogradništva Kraner-Plateis, vinogradništva Šlebinger in vinogradništva Kauran ter se po drugem grebenu vračamo mimo vinogradništva Fabijan do župnijske cerkve Sv. Jakoba. Nadaljujemo pot po dolini mimo Drvaričeve kapele, Zgornjega Jakobskega dvora, živinorejske kmetije Peklar in ovčjerejske kmetije Matišič in se nato spustimo v dolino in gremo mimo Bregove kapele, križa pri Cerovcu ter do križa proti čarovnicam na skrajnem severozahodu Zgornjega Jakobskega Dola. Ob vračanju po dolini si ogledamo kužno znamenje, Bračkovno hišo s spominsko ploščo NOB in pot nadaljujemo proti nogometnem igrišču ter jo zaključimo v vinoteki Žmavc.

### 3. DRUŽENJE, ZABAVA IN HRANA NA POTOVANJU PO JAKOBU

V zgoraj opisane poti po Jakobskem Dolu bomo vključili predstavitev šeg in navad, ki so bile aktualne v kraju nekoč in danes. Naredili smo primerjavo, kako so se spreminjale skozi čas.

Naš namen je kraju in turistom predstavite navade kraja kot so miklavževanje, praznovanje božiča, krsta otroka in godovanje. V jeseni bi se v kraju lahko pripravilo ličkanje koruze za obujanje preteklosti.

#### 3.1. ŠEGE IN NAVADE

Nekoč so praznovali v glavnem cerkvene praznike, družinske praznike in praznike, povezane z delom ter letnimi časi. Ljudje so bili bolj povezani, bolj sproščeni, radi so se veselili, veliko so peli in plesali ob vsaki priložnosti. Vsako praznovanje je imelo nek pomen in določene vrednote.

##### 3.1.1 MIKLAVŽ

###### **Nekoč:**

Na predvečer sv. Miklavža so se pri hiši luščile koščice in »cufalo« se je perje. Potem so zaropotale parkljeve verige. Otroci so začeli kričati in se skrivati pod klopni. Nato je vstopil Miklavž s škofovo kapo na glavi, zraven pa je imel spremljevalca s košem na hrbtu. Otroci so morali moliti molitev Sveti angel, za darilo pa so dobili suhe slive, jabolka, orehe in bonbone. Za darove so bili zelo hvaležni.

###### **Danes:**

Danes otroci dobijo več daril, ki so tudi dražja. Podarjajo se kupljena darila kot so pametni telefoni, tablice in računalniki, medtem ko so nekoč dobivali veliko bolj skromna darila.

### 3.1.2 BOŽIČ

#### **Nekoč:**

Božič so nekoč praznovali skromno. Najprej so si sami izdelali jaslice iz papirja, na sveti večer so postavili in okrasili jelko, prižgali svečke, pokleknili in molili. Če ni bilo preveč mrzlo, so šli k polnočnici, kamor so tudi nesli kruhek, katerega so sami spekli. Na božično jutro so kruh razrezali in ga dali vsem domačim živalim. Šli pa so tudi k maši. Naslednji dan, torej na dan sv. Štefana, so šli na obiske k sorodnikom in prijateljem ter si voščili in povedali vse, kar se jim je zanimivega zgodilo. Darila so dobili samo za Miklavža. Vsak je dobil Miklavža iz pekarnice, najstarejši največjega, najmlajši pa najmanjšega. Dobili so še orehe, suho sadje ali fige, saj drugega ni bilo. Za zajtrk je bil čaj in potica, za kosilo juha, meso, zeljnata solata in krompir, za večerjo pa meso, kruh in potica.

#### **Danes:**

Danes imajo družine doma kupljene jaslice. Podarjajo se velika in dragocena darila.

Družine imajo danes zelo okrašene smreke, okraski so klupljeni, ponavadi so plastični.

### 3.1.3 NOVO LETO

#### **Nekoč:**

Vsakemu, ki so ga srečali, so najprej dali roko in mu voščili srečno novo leto ter da bi bil zdrav in vesel. Jedli so potico, sadni kruh, krompir, svinjsko meso in ne perutnine, saj pravijo, da »kokoš nazaj brca« in gre zato celo leto vse narobe.

#### **Danes:**

Danes so znana silvestrovanja na prostem, kot so trgi večjih mest, kjer ljudje rajajo in si voščijo.

Za silvestrovo je značilna hrana tatarski biftek in kot pijača šampanjec, s katerim se nazdravi ob polnoči.

### 3.1.4 KRST

#### **Nekoč:**

Otroka so za krst lepo oblekli. Po navadi je imel belo srajčko, zavit pa je bil v posebno odejo za krst («kovtrček s špičkom»). Mama je ostala doma, otroka pa sta h krstu nesla boter in botra (botrca). Ob krstu so otroke tudi poimenovali. Največkrat je prvi sin dobil ime po očetu, hči po materi, naslednji otroci pa po svetnikih, ki so godovali na dan njihovega rojstva. Včasih pa sta ime izbrala tudi krstna botra. Nezakonskim otrokom so prav tako podelili ime po svetnikih ali pa jim ga je izbral župnik.

#### **Danes:**

Danes sta lahko pri krstu prisotna oba starša. Otroka poškropijo s krstno vodo, in tako je otrok očiščen vseh grehov. Imena otrokom dajejo starši. Vloga botra se je danes že precej razvrednotila.

### 3.1.5 GOD

#### **Nekoč:**

Pomemben praznik v življenju posameznika je bil god, praznovali so ga namesto rojstnega dne. Na večer pred godom se je družina mladih vaških fantov odpravila sosedu voščiti za god. S seboj so pripeljali tudi harmonikarja. Najprej so pod oknom zavriskali in ropotali z žlicami v loncih, pokritih s pokrovkami. Gospodar je odprl, jih povabil v hišo in jih pogostil. Ponekod še danes otrokom za god botri prinesejo sladek kruh ovalne oblike, starejše pa obišejo sosedje, jim zapojejo in se z njimi poveselejo.

#### **Danes:**

Danes se praviloma praznujejo rojstni dnevi. Godi se izjemoma praznujejo le še pri starejših ljudeh.

### 3.1.5 LIČKANJE KORUZE

#### **Nekoč:**

Ličkanje koruze (»kmet koruzo slač«) je bilo skupinsko delo in priložnost za zabavo ter druženje.

Jeseni so domači koruzo najprej pobrali, nato pa so povabili sosede, da so jim pomagali pri ličkanju.

Pod kup koruze so vedno skrili kakšno steklenico žganja, tako da je bilo na koncu dela še bolj veselo. Za dekle, ki je pri ličkanju dobilo sedem koruznih storžev z rdečim zrnjem, so verjeli, da se bo še isto leto poročilo. Prav tako so tistemu, ki je dobil veliko rdečih storžev, oprostili delo za tisti večer. Vedno je bilo ob kupu koruze zbranih več ljudi, ki so si med seboj pripovedovali zgodbe, se šalili, peli in se pogovarjali. Navadno so ličkali tudi do polnoči, sledila je večerja, potem pa se je začel ples in veseljačenje. Fantje so pogosto igrali na harmoniko. Za zaključek dela »(likof«) so gospodinje vedno spekle potico in piškote. Ko so koruzo zličkali, so dva ali štiri storže (»stroke«) povezali in jih dali sušit v kozolec (»na rante«). Rdeče storže so vedno obesili na posebej vidno mesto. Vedno so uporabili vse dele koruze. Koruzne laske (»koruznco«) so dajali živini kot hrano. Prav tako so z ličkanjem napolnili vzmetnice v postelji (»cehte, plevnice«).

#### **Zdaj:**

Koruzo se danes obira strojno, zato ni več druženja in »kožuhanja« koruze. Koruzo danes zlička stroj in delo človeških rok skorajda ni potrebno.

### 3.2. KULINARIKA

Z razvojem so se spremenili tudi načini pripravljanja hrane in sestavine. Danes je na voljo več začimb, več raznovrstne hrane. Včasih so ljudje pripravljali sezonsko hrano, kar je bilo na voljo v določenem letnem času. V zadnjem času so aktualni veliki kuharji, kateri pripravljajo kupljeno hrano.

V nadaljevanju bomo primerjali sestavine in pripravo enakega recepta nekoč in danes.

#### 3.2.1 Gobova juha

NEKOČ	DANES
<p><u>SESTAVINE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ½ kg jurčkov</li><li>• 2 krompirja</li><li>• korenček</li><li>• kislá smetana</li></ul> <p><u>POSTOPEK:</u></p> <p>Jurčke očistimo, krompir in korenček narežemo na kocke ter vse skuhamo v vodi. Ko je juha skuhana, dodamo kisló smetano.</p>	<p><u>SESTAVINE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 srednje velika korenčka</li><li>• ½ kg gob</li><li>• sol, poper, peteršilj, kis</li><li>• majaron, timijan</li><li>• 30 dag skuhanega pretlačenega krompirja</li></ul> <p><u>PREŽGANJE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• mast</li><li>• moka</li><li>• 1 česen</li><li>• 1/2 čebule</li></ul> <p><u>POSTOPEK:</u></p> <p>V 2 l vrele vode skuhamo gobe in dodamo korenček. Medtem naredimo prežganje, tako da na masti prepražimo moko, čebulo in česen. Prežganje nato dodamo v juho. Juho kuhamo še približno pol ure, nato pa dodamo 2 vejici majarona in timijana ter skuhan pretlačen krompir. Na koncu</p>

	juho solimo, popramo in pustimo, da prevre. Po želji dodamo še kis in peteršilj.
--	--



### 3.2.2 Zaseka

NEKOČ	DANES
<p><u>SESTAVINE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• špeh</li> <li>• sol</li> </ul> <p><u>POSTOPEK:</u></p> <p>Špeh posolimo ter ga pustimo, da se soli 3–4 dni. Potem ga spečemo ter ohlajenega zmeljemo. Nato ga zamesimo in po potrebi dosolimo.</p>	<p><u>SESTAVINE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zaseka</li> <li>• prekajeno mleto meso</li> <li>• česen</li> <li>• poper</li> </ul> <p><u>POSTOPEK:</u></p> <p>Prekajeno meso zmeljemo, ga zmešamo k zaseki in dodamo nekaj strtega česna. Po želji popramo.</p>





### 3.2.3 Carski praženec (»šmorn«)

NEKOČ	DANES
<p><b><u>SESTAVINE:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ½ l mleka</li><li>• 1 jajce</li><li>• ščepec soli</li><li>• moka</li></ul> <p><b><u>POSTOPEK:</u></b></p> <p>V mleko ubijemo jajce, močno razžvrkljamo, vanj damo sol ter toliko moka, da se masa primerno zgosti.</p> <p>V kozici močno segrejemo mast, vanjo vlijemo maso. Ko se popeče na spodnji strani, obrnemo, ga razkosamo in spečemo še na drugi strani.</p> <p>K »šmornu« ponudimo kompot.</p>	<p><b><u>SESTAVINE:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ½ l mleka</li><li>• 2 veliki jajci</li><li>• moka</li><li>• sol</li><li>• noževa konica pecilnega praška</li></ul> <p><b><u>POSTOPEK:</u></b></p> <p>Iz jajc ločimo rumenjake in beljake. Iz beljakov naredimo sneg. V drugi posodi zmešamo mleko, rumenjake in sol. Dodamo mešanico moka in pecilnega praška, da se masa primerno zgosti in na koncu rahlo primešamo še sneg.</p> <p>V kozici močno segrejemo mast ali olje, vanjo vlijemo maso, a je ne razkosamo, ampak samo zapečemo na obeh straneh.</p> <p>K »šmornu« lahko ponudimo vanilijev sladoled in vročo omako iz gozdnih sadežev.</p>



### 3.2.4 Sladko zelje

#### SESTAVINE:

- ½ čebule
- 2 žlici sladkorja
- 1 glava zelja
- 2 žlici kisa
- sol

#### POSTOPEK:

Na masti prepražimo čebulo, dodamo sladkor, zelje, sol in kis. Vse kuhamo, tako dolgo, da se zelje zmehča. Potem dodamo dve žlici moke, ter zalijemo z 2dl vode; vse pustimo zavreti.

### 3.2.5 Mesene klobase

#### SESTAVINE:

- 8 kg svinjskega mesa
- 2 kg »špeha«
- 2 česna
- 25 dag soli
- 4 dag popra
- malo mlete kumine
- 2 dl sladkane vode

### POSTOPEK:

K mesu dodamo začimbe in sladkano vodo. Vse dobro zamesimo, potem še dodamo »špeh« in spet premesimo. Potem poskusimo, če je treba še kaj dodati. Nato maso z mesoreznicco napolnimo v tanko svinjsko črevo. Oblikujemo klobase in jih »zašpilamo« s špilami. Drugi dan jih prekajujemo 5 ur. Ohlajene potem umijemo, popečemo in damo v »kiblo« ali zamrznemo v zamrzovalniku.

### 3.3. ZABAVA

Zabava otrok, mladostnikov in odraslih se je iz časa naših babic in dedkov bistveno spremenila.

Naše babice in dedki so se nekoč igrali ristanc, zelo zanimivo je bilo streljanje s fračami. Po vzoru Amerike je tudi k nam prišla igra »boj med kavbojci in indijanci«.

#### 3.3.1 SMUČANJE

Pozimi so se nekateri smučali. Smuči so si naredili doma, saj so bile pri tesarju drage. Doma so narezali bukev, brezo, jo oblikovali in nato na smuči pritrčili železo, v katero so lahko dali svoj čevlji. Smučali so se na okoliških hribih.

#### 3.3.2 »DRDLEC«-»PLEŽUH«-»POK«

»Drdlec« je primitivno prevozno sredstvo, s katerim so si mnogi prebivalci Jakobskega Dola pred več kot 200 leti olajšali in pospešili spust po zasneženih okoliških hribih.

V starih časih je bil »drdlec« izdelan iz sodove doge, na katero je bila pritrjena deska, ki je služila kot sedež.

Danes si v Jakobskem Dolu ob obujanju starih časov izdelujejo »drdlece« iz starih smučk, na katere pritrjujejo sedež in prečko, ki služi kot opora nogam, ter volan.

Kulturno društvo MI Jakob vsako leto organizira tradicionalno prireditev - tekmovanje v vožnji z »drdlecii«. Prvo tekmovanje je bilo v Jakobu pred sedemnajstimi leti. Od takrat se je število

Druženje, zabava in hrana na potovanju po Jakobu

»drdlecev« povečevalo iz leta v leto. Zadnje tekmovanje je bilo pred štiri leti, ko je tekmovalo več kot 50 tekmovalcev iz kraja in širše okolice.

Na Kobanskem »drdlecu« pravijo »pležuh«, na Pohorju pa »pok«.

### 3.3.3 ODBOJKARSKO IGRIŠČE

Ker je Hlapje od centra Jakoba odmaknjeno približno 4km, so se leta 1998 mladi dečki iz Hlapja odločili, da si naredijo svoje igrišče, na katerem bodo lahko preživljali prosti čas. Milan Potočki, lastnik zemljišča, kjer danes stoji igrišče, jim je dal idejo, kje bi lahko začeli z gradnjo. Ker je bil to zapuščen sadovnjak, se je moralo najprej pokositi, populiti stara sadna drevesa, šele nato so se lahko začela strojna dela. Pri strojnih delih so jim honorarno pomagali vsi, ki so imeli stroje. Leta 2001 je Milan doma podiral staro hišo in vse lesene ostanke so pripeljali na parcelo igrišča. Začela se je gradnja lesene lope, ki jo še vedno obnavljajo in vzdržujejo. Sosed Bohl-Jager jim je celo odstopil električno energijo.

### 3.3.4 PAINTBALL

Leta 2013 so se mladi iz Hlapja odpravili na izlet na Kolpo in tam so šli prvič na paintball. Ker se jim je igra zdela zanimiva in je bila vsem všeč, so se odločili, da bi to lahko bila njihova druga zvrst zabave na igrišču. Takoj so stopili skupaj in kupili 12 kompletov pušk ter zaščitnih sredstev, ki so potrebna za ta šport. Ker so to na občini prijaviteli, so morali imeti tako imenovani poligon, kjer se lahko igra s streljanjem odvisa. Prostor jim je odstopil g. Plateis, in sicer v svojem gozdu. Poligon je označen s simboli po drevesih in ker so naboji pušk, ki puščajo madeže ob izstrelku, ekološki, s tem ne škodujejo naravi.

Predsednik društva, Borut Drofjenik, je zelo vesel, če ga kdo pokliče in rezervira igrišče ali poligon, kajti namen tega je, da se mladi iz Jakoba in širše okolice družijo in zabavajo.

### 3.3.5 NOGOMET IN NOGOMETNO IGRIŠČE

NK Jakob je bil ustanovljen leta 1958, z namenom, da bi se mladi iz Jakoba preko igre družili. Ustanovila sta ga g. Karažinec in g. Vauhnik. Prvi treningi so potekali na igrišču ob šoli. Prvi dresi so bili rdeče-beli. NK Jakob ima 4 sekcije, in sicer so to:

- U10
- U14
- ČLANI
- VETERANI

## 4. ZAKLJUČEK

V naši projektni nalogi smo predstavili kraj Jakobski Dol z vsemi njegovimi naravnimi in kulturnimi lepotami ter športnimi možnostmi, saj smo predstavili šege in navade, kulinarčne dobrote nekoč in danes ter športne objekte, ki so na voljo turistom.

V nalogi smo tako predstavili šege in navade Jakobskega Dola. Osredotočili smo se na primerjavo, kako so v kraju nekoč praznovali Miklavževo, božič in novo leto, predstavili smo krst otroka in pomen le-tega ter praznovanje godu.

Zelo poučno lahko v kraju pripravimo »kožuhanje« koruze in druženje starih ter mladih ob tem dogodku.

V drugem sklopu smo naredili primerjavo priprave hrane nekoč in danes. Kot izhodišče so nam služili recepti naših babic, ki smo jih primerjali z današnjimi recepti.

V tretjem sklopu smo predstavili možnosti za rekreacijo. Prav tako smo naredili primerjavo športnega udejstvovanja nekoč in danes.

Naš projekt »Po poteh Jakobskega Dola« bomo razčlenili na posamezne dele, prilagojene posamezni strukturi turistov, in tako naredili več krajših poti, in sicer:

- Šege in navade
- Kulinarčna pot

Druženje, zabava in hrana na potovanju po Jakobu

- Športna pot (Kulebike, nordijska hoja).

Menimo, da bi se turisti v kraju dobro počutili, turizem pa je tudi vizija kraja v prihodnosti.

## 5. SEZNAM UČENCEV, KI SO SODELOVALI PRI NALOGI

1. Erjavec Tajda
2. Fabijan Patrik
3. Fabjan Romana
4. Ferik Mateja
5. Ferik Tomaž
6. Gumze Martina
7. Hajnžič Tjaša
8. Kocbek Mark
9. Krajnc Mihael
10. Krajnc Sara
11. Lasecky Rebeka
12. Lorber Aljaž
13. Ploj Laura
14. Šerbinek Urška
15. Toman Ema
16. Žmavc Oliver

## 6. VIRI IN LITERATURA

Ivan Stopar, Grajske stavbe v vzhodni Sloveniji, Partizanska knjiga, Ljubljana 1990,

Zrelo klasje, XII, str.2, 2008

Zrelo klasje, XIII, str.3, 2009

Drago Korade, Štajerski ovtar se primerno vključuje v program postavljanja klopotca, Litera, Maribor 2009

Društvo kmečkih žena Jakob, Naših 20. Let, april 2008

Društvo kmečkih žena Jakob, Zbornik, Jakobski Dol, kraj in ljudje, Jakobski Dol, 203

Kulturna dediščina Jakobskega Dola, Jakobski Dol, 1993