

ROKODELSKA SHEMA

Rokodelska panoga	IZDELOVANJE TRNIČA
	TRNIČ

PEDAGOŠKO-ANDRAGOŠKO USPOSABLJANJE	Predlagano število ur pedagoško-andragoškega usposabljanja
Psihologija: – temeljni dejavniki za razvoj osebnosti (adolescenca, puberteta, tipične značilnosti mladostnika, biološke in socialne potrebe), – učni stili, – motivacija. Komunikacija: – potek komuniciranja (delež v komuniciranju, poslušanje, nebesedno komuniciranje, pogoji za uspešno komunikacijo, prvo srečanje, razgovor in dober vtis, poslovni bonton, komunikacija z udeležencem). Ergodidaktika: – ergonomija (najpomembnejši vplivi okolja na človeka v delovnem procesu, pridobivanje znanja v urejenem okolju, dejavniki, ki vplivajo na varno delo, pomen varovanja okolja, podjetniško vedenje v delovnem okolju). Načrtovanje procesa praktičnega usposabljanja: – temeljni dejavniki praktičnega usposabljanja z delom, – mentor (bistveni poudarki odnosa mentorja do udeleženca, osnovne naloge mentorja, lastnosti dobrega mentorja, načrtovanje izvajanja rokodelske naloge).	Teoretični del: 6 ur

Načela uspešnega usposabljanja: – postopno in sistematično usvajanje znanj, nazornost, aktivnost, povezanost teorije in prakse, individualizacija, – kako pridobivamo znanje in spretnosti.	
Metode praktičnega usposabljanja z delom: – temeljni dejavniki praktičnega usposabljanja z delom (strokovni in vsebinski del, pedagoški in metodični del, materialno-tehnični del priprave), – metode za izvedbo praktičnega usposabljanja (besedne metode, metoda demonstracije, metoda posnemanja, metoda štirih stopenj). Vrednotenje pričakovanih izidov: – preverjanje znanj in spretnosti.	Delavnice: 6 ur

VSEBINE PRAKTIČNEGA USPOSABLJANJA: – osnove predelave mlečnih izdelkov, – poznavanje higienskih meril, – oblikovanje in okrasitev trniča, – poznavanje pisav za izdelovanje trniča.		Predlagano število ur praktičnega usposabljanja: 16–35 ur
Materiali in njihove lastnosti <i>(prednost imajo lokalna gradiva):</i>	– surovo kravje mleko: kakovostno mleko pašnih krav (najprimernejše), primerne mikrobiološke kakovosti, ki se skisa v dveh dneh, – sol, – kislá smetana, posneta s kislega mleka (ni nujna za izdelavo trniča: doda se, kadar je skuta presuha), – pisave (primerno izrezljane iz lesa primerne trdote): • relief mora biti negativen in dovolj jasen za odtiskovanje; • na pisavah so simboli iz narave (rože, smrekove vejice ...), krščanski simboli, srce ipd.	<i>Čas priprave materiala:</i> 2 dni + 12 ur

Orodja in naprave <i>(prednost imajo ročna orodja za tradicionalne tehnike izdelave):</i>	Oprema delovnega mesta: – glinena posoda ali vedro za kisanje mleka, – kurišče/štedilnik/kotel za segrevanje kislega mleka, – žlica za posnemanje smetane s kislega mleka, – posoda za shranjevanje kisle smetane, – posoda za segrevanje/kotel, – mešalo/kuhalnica, – cedilo, – sirarski prt, – posoda za mešanje, – delovna miza, – kuhinjski prti/bombažni prti za sušenje trniča, – police za sušenje, – prostor za sušenje (z nizko vlago in prepihom).	
Tehnologija izdelave <i>(prednost imajo tradicionalne tehnike izdelave):</i>	FAZE IZDELAVE 1. Kisanje surovega mleka: mleko kisamo v glinenih posodah ali vedrih, odvisno od količine. Kisamo ga na sobni temperaturi približno 2 dni. 2. Posnemanje smetane: z žlico previdno posnamemo smetano, ki se nabere na vrhu skisanega mleka. Posnemamo po celotni površini, dokler se ne vidi rob kislega mleka.	<i>Čas izdelave izdelka:</i> <i>15 min + 14 dni (sušenje)</i>

	3. Segrevanje kislega mleka – izdelava skute: kisl mleko počasi prelijemo v večjo posodo ali kotel, v katerem ga bomo segrevali. Segrevamo postopoma in medtem večkrat mešamo. Segrejemo na temperaturo približno 55 stopinj Celzija. 4. Odcejanje skute: čez cedilo položimo sirarski prt in skozenj precedimo skuto; v roku 12 ur odcejeno maso večkrat premešamo. 5. Skuto preložimo v posodo, v kateri jo bomo gnetli. 6. Dodamo 2 % soli in močno pregnetemo. 7. Oblikujemo za pest velike kepe, ki jih nato ročno oblikujemo v značilno hruškasto obliko (spodaj je trnič nekoliko ožji, proti vrhu se razširi in potem ponovno zoži v t. i. turnček). 8. Trnič okrasimo (opišemo) s pisavo: par trničev je okrašen z isto pisavo; vzorec ponovimo približno 5-krat po celotnem obodu. 9. a) Trnič postavimo na leseno desko in bombažno krpo v primeren prostor: trnič 2-krat dnevno prestavljamo tako, da je pod njim krpa vedno suha. b) Trnič sušimo (in dimimo) na policah nad odprtim kuriščem (kurimo bukova drva). 10. Sušimo 14–21 dni.	
--	--	--

Pomen izdelka za ohranjanje kulturne dediščine:	<i>Trnič je vrsta posušenega sira značilne hruškaste oblike, ki ga pripravljajo na območju Velike planine, Male planine in Gojske planine v Kamniško-Savinjskih Alpah. Gre za staro vrsto sira, ki se pripravi iz posnetega kislega mleka, ki ga segrevajo do oblike pustega sira – skute. To odcedijo, osolijo in ji primešajo smetano, da je voljna za oblikovanje. Z rokami oblikujejo hlebčke hruškastih, proti vrhu koničastih oblik, ki se lahko končajo z majhno okrogolino.</i> <i>Sirno kepo nato okrasijo z ornamentami, ki jih vtisnejo s »pisavami«. To so 20 cm dolge in do 2,5 cm široke deščice iz lipovega, javorovega, bukovega, macesnovega ali leskovega lesa, ki imajo vrezane različne ornamente. Deščice so nekdanje rezljali pastirji med pašo, danes jih znajo izdelati posamezni lokalni rezbarji. Z vzorci okrašene trniče nato dva tedna sušijo. Med sušenjem se njihova masa zmanjša za polovico. V preteklosti so jih sušili na polici nad ognjiščem, kjer so se odimili in tako konzervirali. Po končanem sušenju sire hranijo pri temperaturi od 14 do 18 stopinj Celzija.</i> <i>V preteklosti so imeli trniči – poleg prehranjevalnega – tudi ritualno-simbolni pomen. Pastirji so jih izdelovali poleti na planini. Vsak pastir je bil prepoznaven po vzorcu svoje »pisave«, pri čemer se je kazala tudi ljudska likovna ustvarjalnost. Velikoplaninski pastirji so trniče sušili v bukovem dimu nad ognjiščem na polici, ki je bilo po davnih verovanjih mesto duhov rajnkih. Jeseni ob koncu paše so jih pastirji podarjali ženam in dekletom kot dokaz ljubezni in zvestobe, lahko tudi obljube zakona. Par okrašenih trničev značilne oblike z zaključnimi okroglinami naj bi predstavljal podobo ženskih prsi kot simbola plodnosti. Njihovo število je bilo vedno parno – po dve kepi sta bili okrašeni z enakim ornamentom.</i>	
---	---	--

	<i>Pastirji so izbranki podarili dva trniča, izbranka je nato enega obdržala, drugega pa vrnila pastirju. S tem je privolila v pastirjevo dvorjenje. Izvoljenke so sirčke hranile po več let. S trniči so obdarovali tudi svoje bližnje. Danes se uporabljajo v vsakodnevni prehrani, pogosto kot dodatek jedem.</i>	
PREVERJANJE PRAKTIČNE USPOSOBLJENOSTI	Merila za preverjanje kakovosti izdelka/izdelkov	Izločilna merila
Tehnološka dovršenost in kakovost izdelka/izdelkov:	<i>Kandidat mora opraviti tudi izobraževanje, ki je uradno priznano (nekajurno predavanje o predelavi in higieni, ki ga organizirajo KGZS in podobne organizacije), če želi izdelek ponuditi na trgu.</i> Teoretično znanje: – <i>osnove predelave mlečnih izdelkov (zorenje/kisanje mleka, obdelava sirnine: mešanje, odcejanje, dodajanje soli; zorenje sira: sušenje; pakiranje),</i> – <i>dobra higienska praksa, če je končni izdelek namenjen prehrani.</i> Higienski pogoji/merila: – <i>Proizvajalec mora zagotoviti splošno higieno rok pred rokovaljem z mlekom in s pripomočki za izdelavo.</i> – <i>Mleko, ki ga namolžemo, mora biti brez vidnih smeti (če se končni izdelek uporablja za prehranske namene, moramo zagotoviti, da mleko nima povečanega števila mikroorganizmov).</i> – <i>Zagotoviti je treba laboratorijsko preverjanje končnega izdelka na Listerio Monocytogenes, Salmonello, koagulazo pozitivne stafilokoke (glej: evropske smernice</i>	Napačni higienski pogoji: – <i>Proizvajalec ne zagotavlja splošne higiene rok: pred rokovaljem z mlekom in s pripomočki za izdelavo.</i> – <i>Mleko, ki ga namolžemo, vsebuje smeti (mleko ima povečano št. mikroorganizmov).</i> – <i>Laboratorijsko preverjanje končnega izdelka na Listeria Monocytogenes, Salmonello, koagulazo negativne faktorje/stafilokoke (glej: evropske smernice dobre higienske prakse v</i>

	<i>dobre higienske prakse v proizvodnji obrtno izdelanih sirov in mlečnih proizvodov za kmečke in obrtne proizvajalce).</i> – <i>Prostor, kjer poteka predelava mleka, mora biti čist: površine očiščene, prav tako posoda in predmeti, ki so v stiku z mlekom oz. s skuto.</i> – <i>Prostor, kjer poteka sušenje trničev, mora biti čist in zračen.</i> – <i>Poznati je treba pravilno obliko in okraševanje trniča.</i>	<i>proizvodnji obrtno izdelanih sirov in mlečnih proizvodov za kmečke in obrtne proizvajalce).</i> – <i>Prostor, kjer poteka predelava mleka, ni čist: površine niso očiščene, prav tako niso čisti posoda in predmeti, ki so v stiku z mlekom oz. s skuto.</i> – <i>Prostor, kjer poteka sušenje trničev, ni čist in zračen.</i> – <i>Nepoznavanje pravih oblik in okraševanja trniča.</i>
--	--	--

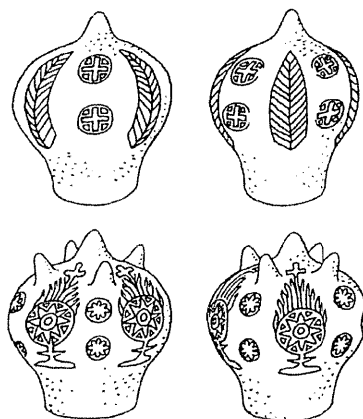
	Merila za ocenitev izdelka: – Posušen trnič mora meriti v višino med 5–10 cm (svež trnič je večji, ker se med procesom sušenja skrči). – Oblika: kroglasta oblika, ki se proti dnu zoži, na vrhu krogle je špičast vrh: dno je ravno, spodaj je trnič nekoliko ožji, zgoraj se razširi (je čebuličaste/hruškaste oblike). – Turnček, špičast vrh na zgornjem delu trniča, meri do 1 cm; trnič ima enega ali več enakomerno razporejenih turnčkov. – Posamezen trnič je okrašen samo z eno pisavo v vertikalni smeri (od zgoraj navzdol); odtis pisave se po obodu ponovi 5- do 6-krat; par trničev mora biti okrašen z isto pisavo. – Površina je blede rumenkasta do oranžno-rjava. – Izdelek ne sme biti razpokan na površini. – Izdelek ne sme imeti plesni na površini ali v notranjosti. – Izdelek ima prijeten vonj – vonj po siru. – Trnič je lahko tudi dimljen. Končni čas izdelave izdelka: 4 dni + 14 dni (sušenje)	Izločilna merila za izdelek: – Trnič ima na površini manjše smeti in druge primesi, ki niso skuta. – Trnič je nepravilnih oblik (preveč kroglast, preveč valjast, nima turnčka). – Trnič se vidno nagiba/visi v eni smeri. – Okrašen je z različnimi pisavami. – Okrašen je s pisavami v napačni smeri. – Razpokan je po površini. – Na površini je plesen. – Trnič ni dovolj posušen. – Izdelek ima neprijeten vonj.
--	---	---

Soglašam:

Matjaž Han,

minister za gospodarstvo, turizem in šport





Slika: Perorisba Vlasta Kopača (vir: KOPAČ, Vlasto: Iveri z Grintavcev / [besedilo in] risbe Vlasto Kopač, Ljubljana: Planinska zveza Slovenije, 2006 (Zbirka Med gorskimi reševalci, knj. 6)