

## **Festival Turizmu pomaga lastna glava**

### **Turistična naloga**

# **ČVEČKI**

**Moj kraj moj Chef**

**35. državni festival Turizmu pomaga lastna glava**

*Učenke turističnega krožka OŠ Dramlje:*

Novak Nika 6. a  
Golčman Žanet 6. b  
Sivka Neja 6. a  
Lipovšek Tinkara 7. a  
Voga Leja 7. a  
Lenko Daša 8. b  
Vnučec Deja 8. b  
Gorjup Teja 9. b  
Jeromel Tija 9. b  
Korenjak Urška 9. b  
Kuzman Alja 9. b  
Dobovišek Nina 9. a  
Špela Štrasberger 9. a

*Mentorici: Karla Urleb in Barbara Krajnc*

## Vsebina

KAZALO SLIK .....	2
UVOD .....	3
POTEK DELA V KROŽKU .....	4
DRAMLJE.....	5
PREDSTAVITEV TURISTIČNEGA PRODUKTA .....	7
TRADICIONALNE JEDI.....	7
Navdih za našo nalogo Čvečki smo dobili tudi v družini Ipavec. Zakaj?.....	8
Rodbina Ipavci .....	9
TRADICIONALNA ČVEČKOVA ŽUPA .....	10
Izvor besedne zveze čvečkova župa .....	10
Od drevesa do sadeža .....	11
DREVO.....	11
PLOD .....	12
Shranjevanje.....	12
Zdravilni učinki .....	13
RECEPT IN PRIPRAVA »ČVEČKOVE ŽUPE«.....	14
Kako smo se mi lotili priprave čvečkove župe: .....	16
POSODOBLJEN RECEPT – ČVEČKOVA JUHA PO NAŠE – ČVEČKI.....	20
ZAKLJUČEK .....	22
VIRI .....	23

# KAZALO SLIK

SLIKA 1 DRAMLJE	5
SLIKA 1 DRAMLJE	<b>NAPAKA! ZAZNAMEK NI DEFINIRAN.</b>
SLIKA 2 OBMOČJE DRAMELJ LETA 1787	6
SLIKA 3 DRAMLJE PRED DRUGO SVETOVNO VOJNO	7
SLIKA 4 IPAVCI	9
SLIKA 5 DOMAČA ČEŠPLJA	11
SLIKA 6 PLOD DOMAČE ČEŠPLJE	12
SLIKA 7 RECEPT ZA ČVEČKOVO ŽUPO - MARTINA ŽUREJ	15
SLIKA 8 DOMAČE KRAVJE MLEKO S KMETIJE ŽUREJ	16
SLIKA 9 ČEŠPLJE	16
SLIKA 10 DOMAČA JAJCA	17
SLIKA 11 MOKA	17
SLIKA 12 SOL	17
SLIKA 13 PRIPRAVA MLEKA	18
SLIKA 14 PRIPRAVA OBRUŠENJA	18
SLIKA 15 PRIPRAVA OBRUŠENJA	18
SLIKA 16 PRIPRAVA OBRUŠENJA	18
SLIKA 17 OBRUŠENJE ZAKUHAMO V MLEKO	19
SLIKA 18 ČVEČKOVA ŽUPA	19
SLIKA 19 OVSENO MLEKO	20
SLIKA 20 PIRINI KOSMIČI	20
SLIKA 21 DOMAČE ČEŠPLJE	20
SLIKA 22 DOMAČI MED	20
SLIKA 23 ČVEČKI	21

# UVOD

*Učenke in učenci turističnega krožka smo se skupaj z mentoricama tudi letos odločile za sodelovanje pri projektu Turizmu pomaga lastna glava, ki ga razpisuje Turistična zveza Slovenije. Potrebovali smo le malo znanja in poznavanja lokalnih dobrot, volje in časa, da smo zamisel o ideji oblikovali v program, ki vam ga bomo predstavili.*

*V teh koronskih časih, ko smo bili toliko časa priklenjeni na domove, nam ni preostalo drugega, da se dogovarjamo preko videokonferenc in izkoristimo domače vire.*

*Tako smo se skupaj odločili, da predstavimo jedi, ki jih pozna vsaka drameljska hiša že od nekdaj. Prav tako smo na te jedi vsi ponosni, saj nas po navadi vedno uvedejo v predpraznične čase, ko je aktualen post.*

*Prav tako smo ponosni, da so to brezmesne jedi in če jih napravimo iz domačih sestavin tudi zelo zdrave, hranljive in slastne.*

*Pri poplavi kuharskih oddaj in zelo sodobnih načinov pripravljanja, predvsem pa serviranja hrane, smo se odločili, da tudi mi vnesemo sodobni, moderni duh, ne nazadnje smo mladi in v ponosu naše jedi poskrbimo tudi za turistično promocijo in prepoznavnost naših jedi.*

*Z našo nalogo želimo Dramlje še bolj približati ljudem in dati možnost obiskovalcem, ki obišejo naš kraj, da doživijo veliko zanimivega, se kaj novega naučijo, spoznajo del drameljske kulturne dediščine, začutijo utrip življenja ljudi, predvsem pa uživajo v neokrnjeni naravi.*

# POTEK DELA V KROŽKU

*Učenci turističnega krožka smo se v mesecu septembru 2020 seznanili s temo letošnjega projekta Turizmu pomaga lastna glava. Kraj Dramlje smo že nekajkrat podrobno predstavili v naših prejšnjih nalogah. Odločili smo se, da tokrat predstavimo zanimivo jed, ki je značilnost vsake drameljske hiše in jo ponujajo tudi na okoliških turističnih kmetijah. Jed bo pustila pri obiskovalcih lep spomin na naš kraj in na prijazne ljudi. Najprej smo si zastavili cilje, ki smo jih s to nalogo želeli doseči. Ti so: predstaviti značilno jed Dramelj in okolice. Nalogo smo poimenovali Čvečki.*

*V nadaljevanju smo torej izhajali iz naslova naše naloge. Začeli smo s pripravami. Nato smo si razdelili naloge. Vse skupaj je zajemalo veliko metod in oblik dela:*

- 1. razgovor, analiza*
- 2. izbor predlogov*
- 3. razdelitev nalog*
- 4. raziskovalno delo*
- 5. tedensko poročanje in izmenjava mnenj*
- 6. pisanje naloge*
- 7. večino nalog smo opravili preko video klicev.*

*Zbirali smo podatke, iskali ideje, ki bi bile zanimive za vse obiskovalce, in bi najbolj predstavile kulinarčno doživetje našega kraja. Veliko podatkov smo pridobili s pomočjo ustnih virov na terenu, kjer smo pridobili idejo in recept. V veliko pomoč nam je bilo Društvo kmečkih žena s predstavnico Martino Žurej, ki vodi ekološko kmetijo Žurej.*

## DRAMLJE

Dramlje se nahajajo na severovzhodnem robu Celjske kotline. Območje KS Dramlje, ki spada pod občino Šentjur, je v geografskem smislu zelo raznoliko. Prvotno ime kraja je bilo Dramlja, kar izhaja iz praslovanske besede »Dram«, kar pomeni močvirnato okolje. Na severu najdemo najvišje vrhove, ki se proti jugu počasi znižujejo. Razgibano pokrajino sestavljajo tudi vmesne doline, po katerih tečejo številni potoki. Dramljam daje poseben pečat neokrnjena narava. Tako tukaj najdemo veliko gozdov, ki so pomemben vir dohodka za tukajšnje kmetije. Gričevnata pokrajina ima odlično lego za pridelavo številnih kvalitetnih vin in sadja. Zaradi tega Dramlje postajajo privlačna izletniška točka. Obrtna dejavnost v kraju se je v zadnjih letih zelo razmahnila. Največ obrtnikov deluje v gradbeni stroki. Poleg tega, da se krajani zaposlujejo na tukajšnjih kmetijah in pri obrtnikih, se velik del prebivalcev zaposluje tudi v drugih krajih, skoraj vsaka hiša pa ima tudi majhen sadovnjak, v katerem ne manjka sliva.

Dramlje se v zapisih prvič omenjajo že v 11. stoletju (Knjiga Kartuziji Žiče in Jurklošter), naseljene pa naj bi bile že pred tem. V začetku 11. stoletja je to območje pripadalo salzburški nadškofiji, leta 1072 pa pod krški škofiji. Prvi znani lastniki Dramelj so bili menihi Žičke kartuzije, ki so imeli po močvirnatih dolinah številne ribnike. V 14. stoletju



*Slika 1 Dramlje*

se kot lastniki južnega dela Dramelj omenjajo Celjski grofje. Vsekakor lahko domnevamo, da so bili ti kraji na začetku redko poseljeni, saj so bili tod veliki gozdovi. Kraj se prvič omenja leta 1451 z imenom Durrenberg, kasneje tudi Trennenberg. Pomembno zgodovinsko–umetniško delo iz Dramelj je gotska umetnina »Križani«. To je kip Kristusa na križu, ki bi naj bil izdelan v začetku 16. stoletja, razstavljen pa je v Narodni galeriji v Ljubljani. V začetku 19. stoletja se je v kraju ustanovila steklarna, izdelke pa so izvažali v Italijo.

Vsi začetki skromnega poučevanja v Dramljah so se pričeli leta 1828, ko je v vas prišel



Slika 2 Območje Dramelj leta 1787

kaplan Franc Gobec. Ta je ob nedeljah in praznikih pri sebi zbiral mladino ter poučeval verouk, branje in računanje. Prvi redni učitelj je postal Sebastjan Berna, ki je prišel v Dramlje leta 1830. Poleg pisanja in računanja so se v šoli že takrat učili tudi praktičnih stvari, predvsem kmetijstva, sadjarstva in gospodinjstva.



*Slika 3 Dramlje pred drugo svetovno vojno*

## PREDSTAVITEV TURISTIČNEGA PRODUKTA

### TRADICIONALNE JEDI

Med najbolj znane slovenske jedi sodijo potica, žganci, gibanica, štruklji, žlikrofi, jedi iz kislega zelja in različne pogače. Meso je bilo včasih na mizi le ob posebnih priložnostih, goveja juha, pečenka in pražen krompir pa so tudi danes največkrat na jedilniku za klasično slovensko nedeljsko kosilo.

Slovenija je pokrajinsko zelo raznolika dežela. Na severovzhodu leži Panonska ravnina, na vzhodu Dolenjsko gričevje, na jugu Kras in Jadransko morje, na zahodu pa hribovit alpski svet. Kot so raznolike posamezne slovenske pokrajine, tako raznolika je tudi tradicionalna slovenska kuhinja. Vsaka slovenska pokrajina ima svoje kulinarčne značilnosti, prepoznamo jo lahko tudi po značilnih jedeh.

Med slovenskimi jedmi najdemo ogromno raznolikosti: od prefinjenih jedi, ki so jih pripravljali za nekdanje graščake, dobrot slovenske meščanske kuhinje, do krepke hrane iz slovenske kmečke kuhinje.



Štajerci zelo radi jemo juhe, med katerimi je najbolj znana kislja juha, ki jo kuhamo iz svinjskih parkljev in drobovine. Vedno pa nam meso ni bilo na voljo. Takrat smo se morali znajti drugače. Mleko je bilo vedno doma ali pa pri sosedih, tudi suhe slive (po domače čvečki) so se vedno valjali kje v "špajzi".

Navdih za našo nalogo Čvečki smo dobili tudi v družini Ipavec. Zakaj?

Letošnje leto je vlada razglasila za leto skladatelja Josipa Ipavca. Predlog za razglasitev spominskega leta je ministrstvu za kulturo podala občina Šentjur, saj je naše mesto skladateljev rojstni kraj. Hkrati pa Dramlje sodijo v šentjursko občino in vse aktivnosti v tem letu so namenjene Josipu in njegovi družini, ki so bili zdravniki, skladatelji in domoljubi. Povod za razglašeno leto Josipa Ipavca je njegova stota obletnica smrti. Družina Ipavci so kot zdravniki zavzemali za higieno in zdravo prehrano, predvsem zmernost in zdrav način življenja. Pri zdravljenju so dajali prednost zeliščem in naravnim učinkovinam pred zdravili. Prav to nas je spodbudilo za čvečkovo župo, saj so čvečki (slive, čeplje) naraven vir zdravja. Predstavili vam bomo tradicionalni recept in način priprave čvečkove juhe, ki nam ga je predstavila gospa Martina Žurej, recept se prenaša iz roda v rod, sedaj pa je prišel v roke nam in smo ga posodobili.

Več pa v nadaljevanju!

## Rodbina Ipavci



*Slika 4 Ipavci*

Ni jih na svetu ljudi, ki bi rajši peli, kakor Slovenci in lepšega daru ne vem, kakor jim čedno pesmico dati," je leta 1847 zapisal Anton Martin Slomšek. Takrat je v Sv. Juriju ob južni železnici že odraščal rod Ipavcev. Po izobrazbi so bili zdravniki, po srcu pa glasbeniki in skladatelji.

Franc Ipavec je slovel po zdravljenju očesne mrežnice. Njegov sin Benjamin je pomemben predstavnik slovenske glasbene romantike. Največje dosežke je ustvaril s samospevi na besedila slovenskih pesnikov. Napisal je prvo slovensko opero z zgodovinsko snovjo Teharski plemiči. Drugi sin Gustav je prevzel očetovo zdravniško prakso, kot župan pa je imel v domačem kraju na voljo dober pevski zbor, pri katerem je lahko hitro preizkusil svoje kompozicijske ideje in vsak Slovenec pozna njegovo pesem Slovenec sem. Gustavov sin Josip je kot glasbenik uspel predvsem s prvim slovenskim baletom Možiček, samospevi in glasbo za opereto Princesa Vrtoglavka.

# TRADICIONALNA ČVEČKOVA ŽUPA

Izvor besedne zveze čvečkova župa

Iz etimološkega slovarja:

**češplja** -e ž <sup>lat.</sup> 'prunus, prunum' (18. stol.), *čêšpa*, *čêšpljev*, *čêšpljevec*, star. *čvečka* (16. stol.)

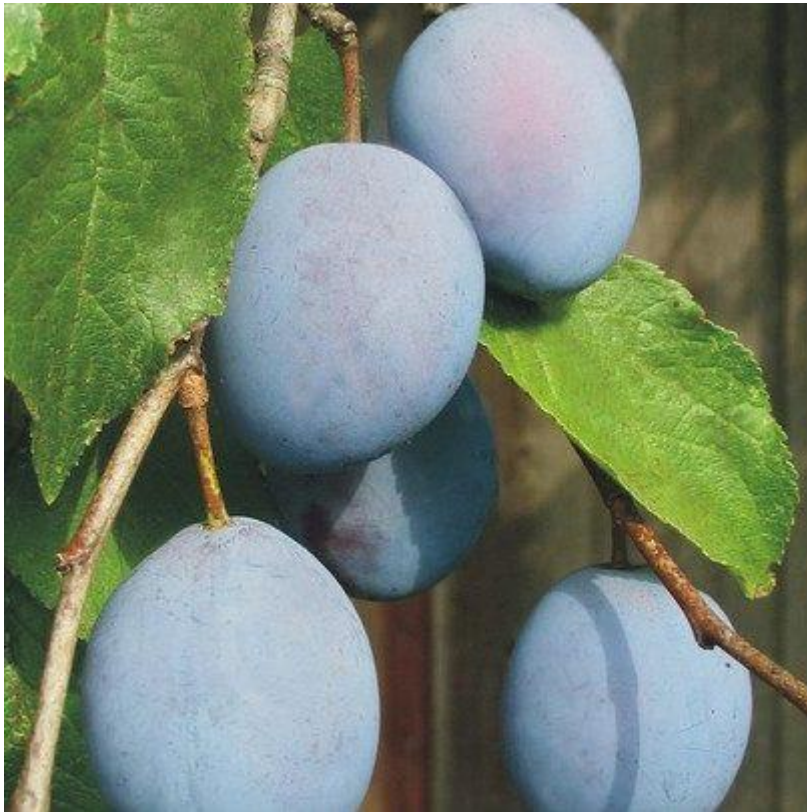
Prevzeto iz nar. avstr. nem. *Zweschpen*, knjiž. avstr. nem. *Zwetschke*, jnem. *Zwetschge* 'češplja, podolgovata sliva' (Be I, 80). Nem. beseda je izposojena iz rom. jezikov, verjetno iz sev. ali jfr. *davascena*, kar se je razvilo iz lat. *damascēna* s prvotnim pomenom 'damaščanka, sadež iz Damaska'. Plemenite vrste sliv so v Evropo namreč prišle z Bližnjega Vzhoda (Kl, 820).

**žúpa**<sup>1</sup> -e ž 'del staroslovanske kneževine, okrožje, skupnost ene ali več vasi v zgodnjem fevdalizmu, župnija' = <sup>lat.</sup> 'pagus, parochia' (19. stol.). Beseda je v pomenu 'vaški zbor, vaška skupnost' potrjena v bohinjškem govoru (19. stol.), v navedenih knjiž. pomenih je uvedena po zapisih *Supp* v srednjeveških urbarjih in po zgledu drugih slovan. jezikov.

Enako je cslovan. *župa* 'okrožje', hrv., srb. *žúpa* 'župnija', strus. *župa* 'okrožje', češ. *župa* v enakem pomenu. Pslovan. \**župá* 'okrožje, področje enega plemena' etimološko ni zadovoljivo pojasnjeno. Če je beseda prvotno pomenila \*'dolina, kotlina, kotanja', kot bi nakazovalo polj. *župa* 'rudnik soli' in stcslovan. *župište* 'grob', je lahko nastala iz ide. \**geupah*<sub>2</sub> 'kotanja'. Ničta prevojnja stopnja te besede, ki se ohranja v pslovan. \**гъпанъ*, je znana v av. *gufra*- 'globok, skrivnosten, čudovit', stind. *guptá*- 'skrit', gr. *gýpē* 'jama v zemlji, jastrebovo gnezdo', stvnem. *chubisi* 'koča, bajta', srvnem. *kobe* 'hlev, votlina' (Va II, 65 s.). Vendar so možne tudi drugačne razlage.

Čvečki pomenijo češplje, župa pa juha. Torej predstavljamo vam češpljevo juho.

## Od drevesa do sadeža



*Slika 5 Domača češplja*

V sadnem izboru Slovenije obstajajo številne sorte sliv, češplja pa je le ena, imenovana domača češplja. Sorte sliv se ločijo od koščic, češplja pa je manjša pozno zoreča sliva, ki dozori do sredine septembra.

## DREVO

Sliva domača češplja je majhno listopadno drevo, ki ima široke ovalne liste, temno zelene barve. Cveti v mesecu aprilu, cvetovi so bele barve in zvezdaste oblike. Sorta domača češplja je odporna na mraz in monilijo. Je samooplodna. Slive so prijetnega sladko-kislega okusa, koščica se dobro loči od mesa.

## PLOD

Zrele češplje so temno vijoličasto modre. Dlje ko češplje visijo na drevesu, bolj sladke in polne hranil postanejo. Češplje varuje belkast poprh, ki ga je treba pred uživanjem odstraniti, zato jih pred uporabo umijemo v topli vodi.



*Slika 6 Plod domače češplje*

## Shranjevanje

Plodovi sliv imajo za človeka veliko prehransko vrednost. Lahko jih uporabljamo sveže, predelane v sokove, kompote, sirupe, koncentrate, marmelade, džeme, kaše, lahko jih zamrznemo in iz njih pripravljamo slaščice (slivovi cmoki, pecivo ...), zelo so cenjeni posušeni ter predelani v žganje (slivovka). V preteklosti so slive uporabljali še na različne, zdaj morda neobičajne načine. Češpljeve koščice so prodajali za izdelovanje kave, z njimi so kurili, jih mleli v otrobe, z zrnici iz koščic pa so krmili prašiče. Iz češpljevih olupkov so kuhali žganje ali pa so z njimi krmili živino. Sadeže so uporabljali predvsem v zdravstvene in prehranske namene.

S suhimi slivami je povezan tudi ne malokateri slovenski običaj. Suhe slive so poleg palice in klobase podarili moškimi za dan mučenikov. Manjkati niso smele niti na kolinah namočene v rum (ali žganje) in s kančkom cimeta. To je morala gospodinja pripraviti že naprej in je ugodno vplivalo na prebavo, na dan, ko je bilo na jedilniku več mesa.

## Zdravilni učinki

Slive so gojili že v antičnem svetu, a so za zdravilno šteli le smolo slivovih dreves, ki so jo uporabljali pri zdravljenju ran, konjuktivitisa, stomatitisa, pa tudi za boljši vid, uporabljati kot oblogo na očeh, ranah in vnetih dlesnih.

Listi so se v ljudskem zdravilstvu uporabljali za boljše celjenje ran. Zmečkane sveže ali poparjene suhe liste slive so nanašali na gnojne rane in razjede, da so se zacelile. Čaj iz slivovih listov še danes pogosto uporabljajo pri zdravljenju bolezni ledvic, prebavil, revmatizma, protina in za spiranje ust in grla pri vnetnih procesih sluznice in boleznih dlesni.

Danes jim pripisujejo več zdravilnih učinkov. So namreč naraven vir B-kompleksa. So odličen pospeševalec presnove ogljikovih hidratov in tako preprečujejo debelost. Vežejo preveč maščob in delujejo odvajalno. Redno uživanje odpravi živčni nemir in depresijo. Vsebujejo tudi veliko vlaknin, kar deluje odvajalno in pomaga proti zaprtju.

## RECEPT IN PRIPRAVA »ČVEČKOVE ŽUPE«

V Slovenski pratiki (2006) smo prebrali, da se je mlečna juha jedla v mnogih slovenskih pokrajinah na veliki petek in tudi na druge postne dni, včasih pa ko kaj drugega ni bilo na voljo. Po naših poizvedovanjih v kraju, smo ugotovili, da se ti običaji in tudi sama jed uporabljajo še danes, najbolj značilna je na veliki petek in otroci jo imajo neizmerno radi. Na postne dni jo pripravijo kot glavni obrok, velikokrat pa tudi za večerjo. Recept se ohranja iz roda v rod in se v glavnem, zaradi svoje preprostosti ne spreminja. Tako včasih, kot tudi danes pa se uporabljajo med krajani živila kot sestavine za čvečkovo župo (mleko, jajca, suhe slive, moka) domačega izvora. Jed pripravljajo kot sladico ali pa kot slano glavno jed. Mi smo se odločili, da jo pripravimo in predstavimo kot tradicionalno slano jed, posodobili in pripravili pa smo jo kot sladico in jo poimenovali čvečki.

Najprej smo poskusili poiskati recept za pripravo čvečkove župe v kuharskih knjigah in receptih na spletu. Našli smo veliko različic receptov, ki smo jih primerjali z receptom, ki smo ga dobili od gospe Martine Žurej.

## Čespljeva juha

- 1 l mleka
- sol
- 15-20 kkg čespljev
- 1-2 jajci

Mleko zavremo dodamo sol in česplje. Kuhamo 20-30 min.

Iz jajčke naredimo "obročanje"

- v mleko dodamo rozvekljano jajce in z rokami podignemo moko in jajčko med prstihobeh rok tako, da dobimo drobir. Kdo- večje cedilo odstranimo pedvečno moko.

Lokuhamo v mleko in se kuhamo 10-15 minut. Po okuse lahko dodamo malo sladkorja.

Bo- dober tek

Martina Žurej



Kako smo se mi lotili priprave čvečkove župe:

1. najprej smo si pripravili vse sestavine:

- 1 l mleka,
- sol,
- 15–20 dkg češpelj,
- 10–15 dag moke,
- 1–2 jajci.



Slika 8 Domače kravje mleko s kmetije Žurej



Slika 9 Češplje



*Slika 10 Domača jajca*



*Slika 11 Moka*



*Slika 12 Sol*

Postopek:

Mleko zavremo, dodamo ščeplje soli in češplje. Kuhamo 20–30 minut.



*Slika 13 Priprava mleka*

Iz jajčke in moke naredimo “obrušenje”, tako da damo v moko razžvrkljano jajce in z rokami podrgnemo moko in jajčko med prsti obeh rok, da dobimo drobir. S pomočjo večjega cedila odstranimo odvečno moko.



*Slika 14 Priprava obrušenja*



*Slika 15 Priprava obrušenja*



*Slika 16 Priprava obrušenja*

Drobir (obrušenje) zakuhamo v mleko in kuhamo še 10–15 minut. Po okusu lahko dodamo še malo sladkorja.



*Slika 17 obrušenje zakuhamo v mleko*



*Slika 18 Čvečkova župa*

# POSODOBLJEN RECEPT – ČVEČKOVA JUHA PO NAŠE – ČVEČKI

1. Najprej smo si pripravili vse sestavine:

- 1 l bio ovsenega mleka,
- 15–20 dkg domačih češplj,
- 10–15 dag pirinih kosmičev,
- domači med za sladkanje.

Postopek smo ohranili skoraj povsem enak, le da smo jed na koncu posladkali z domačim medom.

Mleko zavremo, dodamo ščepl soli in češplje. Kuhamo 20–30 minut.

Nato dodamo pirine kosmiče kot zakuho in posladkamo z medom.

Ta recept smo priredili kot sladico. Primeren pa je tudi za kot jed za vegetarijance in za diete.



Slika 19 Ovseno mleko



Slika 20 Pirini kosmiči



Slika 21 Domače češplje



Slika 22 Domači med



*Slika 23 Čvečki*

# ZAKLJUČEK

V Dramljah nimamo nekega znanega in priznanega chefa po sodobnih merilih kulinarike, imamo pa veliko dobrih gospodinj in kuharic, ki se združujejo v Društvu kmečkih žena in nam mnogokrat postrežejo z lokalnimi dobrotami. Kot vsakemu društvu se tudi temu pridružuje podmladek, ki tradicionalne jedi pripravlja na moderen način in jih predstavlja na turističnih kmetijah. Z izdelavo te naloge smo se naučili in spoznali, kako pripraviti čvečkovo župo – preprosto, brezmesno jed, hkrati pa smo si postavili izziv to jed tudi posodobiti, kar nam je zelo dobro uspelo. Hkrati pa smo se še poglobili v družino Ipavcev in spoznali, da jim je bil že takrat pomemben zdrav način prehranjevanja. S tem pa smo tudi spoznali velike glasbene ustvarjalce in počastili leto Josipa Ipavca z našo zdravo jedjo čvečkova župo po naše, ki smo jo poimenovali čvečki.

# VIRI

1. Slovenska pratika: O mesecih, letnih časih, praznikih, šegah, svetnikih ..., Mladinska knjiga, Ljubljana, 2006
2. Grdina, Igor: Ipavci, Ljubljana, ZRC SAZU, 2006
3. Pavlin, Darko, Slovensko narodno izročilo: slovenski običaji, narodne noše, domače jedi, kmečka opravila, ljudske pesmi, Kranj, Lexis, 1993
4. <http://www.popolnaprehrana.si/tradicionalne-slovenske-jedi/>
5. [https://sl.wikipedia.org/wiki/Seznam\\_slovenskih\\_narodnih\\_jedi](https://sl.wikipedia.org/wiki/Seznam_slovenskih_narodnih_jedi)
6. <https://2tm.si/cuisine-of-slovenia-s-regions-cespljeva-mlecna-juha-cveckova-zupa-milk-soup-with-cherry-plums-and-dumplings/?lang=en>
7. <https://www.lupa-portal.si/po-sloveniji/kulinarika-in-babicini-recepti/cveckova-zupaslivova-juha/>
8. [https://www.slovenia.info/uploads/publikacije/slo/okusiti\\_slovenijo\\_2013\\_SLO\\_WEB\\_\\_pub.pdf](https://www.slovenia.info/uploads/publikacije/slo/okusiti_slovenijo_2013_SLO_WEB__pub.pdf)
9. <https://old.delo.si/druzba/odprta-kuhinja/slive-cesplje-in-renklode.html>
10. <https://www.dnevnik.si/1042940529>
11. <https://shop-drevesnica.eu/izdelek/prunus-domestica-domaca-cesplja/>
12. <https://zelenisvet.com/slive-cesplje/>
13. <https://okusno.je/kuhinje-sveta/okusi-sveta/tradicionalne-slovenske-jedi.html>
14. <https://www.stajerskival.si/sl/news/kultura/v-sentjurju-tudi-letos-ipavcevi-kulturni-dnevi.html>
15. Martina Žurej, Čvečkova župa, recept
16. Fotografije sestavin, lastni viri