

Mladi za napredek Maribora 2015

32. srečanje

KULINARIČNE SKRIVNOSTI MARIBORA

PODROČJE TURIZEM
RAZISKOVALNA NALOGA

Avtor: TADEJA AJDIČ

Mentor: ANDREJ PURGAJ

Šola: SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM MARIBOR

Maribor, december 2014 – februar

Mladi za napredek Maribora 2015

32. srečanje

KULINARIČNE SKRIVNOSTI MARIBORA

PODROČJE TURIZEM
RAZISKOVALNA NALOGA

Maribor, december 2014 - februar 2015

KAZALO

1 POVZETEK.....	7
2 UVOD.....	8
3 HIPOTEZE.....	8
4 ŠTAJERSKA KUHINJA.....	8
4.1 Maribor in okolica.....	9
5 JEDI.....	9
5.1 Štajerska kislina.....	9
5.2 Olbič ali pohorski žganci.....	10
5.3 Pohorski pisker.....	10
5.4 Pohorska bunka.....	11
5.5 Štajerski kuhani štruklji.....	11
5.6 Pohorska omleta.....	12
5.7 Flosarski golaž.....	12
5.8 Pohorska gibanica.....	13
6 PIJAČA.....	13
6.1 Mesto sredi vinogradov.....	14
6.1.1 Stara trta.....	15
6.1.2. Vino Stare trte.....	16
6.2 Bele sorte vina v Mariboru.....	16
6.3 Rdeče sorte vina v Mariboru.....	17
6.4 FUZL.....	17
7. METODOLOGIJA.....	18
7.1 ANKETA.....	19
8 POTRJEANE ALI OVRŽENE HIPOTEZE.....	29
9 SKLEP.....	30
10 DRUŽBENA ODGOVORNOST.....	31
11. PRILOGE.....	32
11.1 Recepti.....	32

11.2 Anketa.....	37
------------------	----

KAZALO TABEL IN GRAFOV

TABELA 1:.....	18
GRAF 1:.....	19
TABELA 2:.....	19
GRAF 2:.....	20
TABELA 3:.....	20
GRAF 3:.....	21
TABELA 4:.....	21
GRAF 4:.....	22
TABELA 5:.....	22
GRAF 5:.....	23
TABELA 6:.....	23
GRAF 6:.....	24
TABELA 7:.....	24
GRAF 7:.....	25
TABELA 8:.....	25
GRAF 8:.....	26
TABELA 9:.....	26
GRAF 9:.....	27
TABELA 10:.....	27
GRAF 10:.....	28
TABELA 11:.....	28
GRAF 11:.....	29

KAZALO SLIK

[slika 1: Štajerska kislá juha](#) 10

slika 2: pohorski žganci.....	10
slika 3: pohorski pisker.....	11
slika 4: pohorska bunka.....	11
slika 5: štajerski kuhani štruklji.....	12
slika 6: pohorska omleta.....	12
slika 7: flosarski golaž s polento in kruhom.....	13
slika 8: pohorska gibanica.....	13
slika 9: Stara trta.....	16
slika 10: žametovka v steklenički.....	16
slika 11: fuzl.....	18

1 POVZETEK

V svoji raziskovalni nalogi sem se ukvarjala predvsem s kulinariko na področju Maribora in njegove najbližje okolice.

Raziskovala sem značilnosti same mariborske kulinarike, njene značilnosti, najbolj znane jedi in vina ter ostale pijače (fuzl). Prav tako nisem izpustila receptov in posebnosti, ki veljajo za pripravo vsake jedi.

Seveda me je poleg tega zanimalo še, koliko o naših jedeh vedo prebivalci Maribora. S vprašalniki sem jih soočila z njihovim znanjem in poznavanjem jedi in vin, ali jih najdemo v mariborskih restavracijah ipd.

Pri iskanju odgovorov za raziskovalno nalogo sem si pomagala z anketo, knjižnimi viri in internetom.

2 UVOD

Slovenija – dežela raznolikosti, številnih regij, tradicije, kulinarike, jezika in kdo ve česa še. Redko katera država se lahko pohvali s tolikimi lepotami, kot jih premore naša domovina. Ena izmed teh lepot je prej omenjena kulinarika. Je raznovrstna kot sama država, na vsakem koncu se najde nekaj. In ravno to me je pripeljalo na misel – kaj pa najdemo na Štajerskem, oz. bolje rečeno v Mariboru?

Seveda smo vsi že slišali za preostale znane slovenske jedi, kot so idrijski žlikrofi, ajdovi žganci, štruklji, krajnska klobasa itd. Tukaj so nato še znana vina npr. Teran in Cviček. Ampak kaj pa Maribor? Poznam vso znano slovensko hrano, le tiste iz mojega lastnega mesta ne! Zato sem si postavila nekaj hipotez in se vrgla na delo - kot pravi stari pregovor " najprej pometi pred svojim pragom."

3 HIPOTEZE

Pred začetkom svojih raziskovanj, sem si postavila nekaj hipotez, ki temeljijo na mojem predznanju in mišljenju. Hipoteze so sledeče:

- Tipičnih mariborskih jedi na jedilnikih mariborskih restavracij ne najdemo.
- Štajerska (predvsem mariborska) kuhinja je precej mastna.
- Na področju Maribora in okolice najdemo svetovno znana vina.
- Tradicionalne mariborske jedi pripravljajo izključno po originalnih receptih.
- Mariborčani poznajo vsaj 3 tipične mariborske jedi in/ali vina.
- Maribor nima svoje avtohtone pijače.

4 ŠTAJERSKA KUHINJA

Štajerska kuhinja obsega 15 kulinarčnih področij, ki imajo še danes bogato in raznoliko domačo kuhinjo. Delno pripada panonskemu kulinarčnemu krogu, delno pa alpskemu. To sta glavna razloga, zakaj je štajerska hrana velikokrat podobna hrani sosednjih držav, čeprav ima svoje posebnosti. Do danes se je na Štajerskem ohranilo veliko število tradicionalnih jedi, staro kuho pa danes ohranjajo številne gostilne in turistične kmetije.

Vsakodnevna hrana je bila preprosta, vendar to ne velja za praznike in razne priložnosti (poroka, rojstvo itd.). Hrana je bila v preteklih stoletjih mnogo bolj povezana z letnimi časi. Na kmetih so bili pozimi največ trije do štirje obroki, medtem ko so jih poleti imeli najmanj pet.

4.1 Maribor in okolica

Na Pohorju so bili najbolj pogosta hrana žganci, zraven njih mleko in kislo zelje ter krompir, pripravljen na več načinov. Na Pohorju in v Mariboru juhe niso bile pogosto na mizi. Večinoma je bila to nedeljska in praznična jed. Ko oziroma če se je slučajno znašla na mizi, je bila to ponavadi suha¹, svinjska ali kurja juha, najbolj priljubljena pa je bila Štajerska kisl juha. V času posta, se je na mizi znašla krompirjeva bela juha, znana kot frfleče. Enako velja za perutnino – na mizi so ob nedeljah bile bodisi kokoš, purica ali puran. Posebno mesto ima seveda Martinova gos. Močnik je bil pogosto nadomestilo juhe. Običajno je bil kuhan iz koruzne, pšenične ali ajdove moke v vodi ali mleku. Jedlo se ga je za zajtrk in večerjo. Na Pohorju je slabše vrste močnik podmetanka, boljše pa so: navadni maslovník iz moke, sločavski maslovník iz bele moke v kisli smetani; če je narejen iz ajdove moke, masla, smetane in mleka pa mu rečemo obrnek. Solate so večinoma sezonske: spomladi koprive in regrat, poleti zelena, fižolova, kumarična ali bučna, jeseni jim mesto prevzamejo motovilec endivija in krompirjeva solata, pozimi jih nadomestijo zeljna solata, solata iz stročjega fižola in rdeče pese. V teh krajih je lahko solata tudi glavna jed, večinoma za večerjo. Mariborčani se tudi sladice ne branimo – govorim seveda o pohorski omleti in kruhovi potici.

5 JEDI

5.1 Štajerska kisl juha

Ena izmed najbolj hvaljenih štajerskih jedi, je t.i. Štajerska kisl juha, saj naj bi bila čudežno zdravilo za neprespane in z "vinom zapolnjene" noči. Najpogosteje se je kuhala v času kolin, značilna je bila tudi za poročne gostije, kjer so jo svatom ponudi po polnoči. Danes, temu ni več tako, saj je pogosto med zadnjimi jedmi na jedilnih listih. Pripravljena je iz svinjskih nogic in repa, lahko tudi iz svinjske glave ali črev, dodamo ji lahko tudi fižolo ali krompir (krompirovica).

¹ Juha iz suhega (prekajenega) mesa



(slika 1: Štajerska kislina juha ,vir: <http://okusno.je/recept/stajerska-kisla-juha>)

5.2 Olbič ali pohorski žganci

To so žganci iz krompirja in koruzne moke, zabeljeni z ocvirki. Podobni recepti so znani tudi v drugih delih Slovenije, vendar so najbolj značilni za Pohorje.



(slika 2: pohorski žganci, vir: <http://www.slovenia.info/si/Jedi-in-recepti/Olbi%C4%8D-ali-pohorski-%C5%BEganci.htm?recepti=9137&lng=1>)

5.3 Pohorski pisker

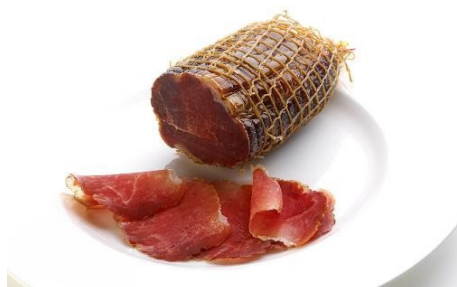
Mariborski zavod za turizem poskuša od l. 2002 uveljaviti to slastno zelenjavno mesno enolončnico iz svinjskega, govejega in ovčjega mesa z gobami in ali ajdovo ali proseno kašo. Sestavine za pohorski pisker oz. lonec se prilagajajo letnim časom in jih lahko poljubno kombiniramo med seboj.



(slika 3: pohorski pisiker, vir: <http://www.slovenia.info/si/recepti/Pohorski-pisiker.htm?recepti=8388&lng=1>)

5.4 Pohorska bunka

Pohorska bunka je skupno poimenovanje za poseben način konzerviranja boljših celih kosov svinjskega mesa v svinjskem želodcu ali v debelem govejem črevesu z rahlim sušenjem na zraku in dimljenjem. Konzerviranje poteka ob kolinah. Prvotno so bunke pred sušenjem stisnili med deski in obtežili s kamni, danes pa so jih nadomestile elastične mrežice.



(slika 4: pohorska bunka, vir: http://www.verganinavarra.it/_eotd/index.php/slovenia/maribor/16-maribor/mbproducts)

5.5 Štajerski kuhani štruklji

Štajerski kuhani štruklji so posebni zaradi načina priprave. Za razliko od večine ostalih slovenskih pokrajin na Štajerskem kuhajo neposredno v vreli vodi, kar pomeni, da jih predhodno ne zavijejo v platnen prtič ali aluminijasto folijo. To je tudi glavni krivec, da se številni med kuhanjem razkuhajo. Štruklji so ponujeni kar z vodo v kateri so bili skuhani; seveda je ta prej zabeljena z ocvirki ali zaseko. Prav zaradi tega nekateri štrukljem rečejo "štruklji v štrukljevi juhi".



(slika 5: štajerski kuhani štruklji, vir: <http://www.slovenia.info/si/Jedi-in-recepti/%C5%A0tajerski-kuhani-%C5%A1truklji.htm?recepti=9147&lng=1>)

5.6 Pohorska omleta

Pohorska omleta je bila "rojena" okoli l. 1950, v Železničarskem domu na Pohorju. Avtor recepta je g. Viljem Račič. Po originalnem receptu, testo ne sme biti biskvitno, ampak mora to biti rahla masa. Brusnični džem mora vsebovati cele brusnice in ne sme biti segrevan,

sladka smetana pa ne sme biti rastlinska ali alpska, temveč mlečna. Slednjo stepemo s pol čajne žličke sladkorja. Čez jed na koncu prelijemo zelen mentolov liker.



(slika 6: pohorska omleta, vir: <http://www.slovenia.info/si/recepti/Pohorska-omleta.htm?recepti=9127&lng=1>)

5.7 Flosarski golaž

Flosarski oz. splavarski golaž je štajerska posebnost, ki je dobila ime po dravskih splavarjih – flosarjih. Lahko je pečen ali nadevan. Za pripravo golaža, se različne sladkovodne ribe iz Drave (krap, ščuka, som, jegulja) dimi nad ognjem, nato meso razrežejo na kose. Jedi se dodajo sesekljana čebula in česen, sveže gobe, mleta pekoča paprika, narezan paradižnik, poprovo zrnje, lovorov list, moka ter vino in voda. Čisto na koncu se dodajo ribe in na žerjavici pečen krompir. Poleg se priležeta polenta in/ali kruh.



(slika 7: flosarski golaž s polento in kruhom, vir: <http://zlataleta.com/drava-flosarska-zabava/>)

5.8 Pohorska gibanica

Poznamo dve različici pohorske gibanice – sirovo in orehovo. Od prleške se razlikuje v testu – prleška ima namreč vlečeno testo, pri nas pa zamesimo kvašenega. V Halozah in Slovenskih Goricah pripravljajo podobno gibanico; iz kvašenega testa s sirovim (skutinim) nadevom, le da ji rečejo pogača ali kvasenica.



(slika 8: pohorska gibanica, vir: <http://www.turisticneketije.si/stern-pri-kovacniku>)

6 PIJAČA

Znano dejstvo je, da je Slovenija starodavna vinorodna dežela. Številne arheološke najdbe pričajo celo o vinogradništvu in vinarstvu še pred prehodom Rimljanov. Prvi zapisi, ki pričajo o vinarstvu na naših tleh izhajajo iz 10 st. n. št. ki omenjajo prve vinograde na Štajerskem. Vina iz naših dežel so bila spoštovana že na dunajskem dvoru. Posebej cenjena so bila sladka vina iz Goric, med najbolj priljubljene pa so štela tudi vina iz Maribora. Prelomnica se je zgodila v prehodu iz 18. na 19. st., ko se je začel velik razvoj v vinogradništvu na Štajerskem, še posebej v Mariboru. Ustanovile so se prve vinarske šole, društva in zadruga. Zahvala za to pa gre predvsem nadvojvodi Janezu Habsburškemu, bratu cesarja Franca, ki se je poročil z navadno meščanko in se leta 1822 preselil na Janežev vrh, ki ga večina še danes bolje pozna kot Meranovo. Lotil se je načrtne obnove vinograda na zrigolani zemlji s posajenimi trtami v ravnih vrstah. Posadil je popularne francoske in nemške sorte, kot so renski rizling, traminec itd.

Maribor pa ni znan samo po vinih. Imamo tudi avtohtono pijačo – fuzl. O njej bom več spregovorila kasneje, v poglavju namenjenemu posebej tej pijači.

6.1 Mesto sredi vinogradov

Takšen vzdevek je več kot primeren za Maribor. Vinogradi so namreč zasajeni na vseh hribih, ki obdajajo Maribor – na Piramidi, Kalvariji, Meljskem hribu itd. Prvič je bilo vinogradništvo na ozemlju današnjega Maribora omenjeno na listinah, benediktskega samostana St.Pavla, iz l. 1091. Vino je torej že od nekdaj prinašalo denar v mesto. Vina so prevažali po posebnih vinskih cestah, za katere so se potegovala posamezna mesta. Trgovina z vinom je bila mestom tako zelo pomembna, da so izbruhnile prave vinske vojne, kot npr. vinska vojna med Mariborom in Ptujem v 14. in 15. stoletju. Takrat so vina gojili kar na brajdah hiš, tako

za lastne potrebe kot za prodajo. In prav iz tega načina gojenja se je rodila ena izmed največjih zanimivosti v Mariboru – Stara trta.

Maribor je znan po svojih plemenitih in izjemno aromatičnih belih vinih. 60 % vseh nagrajenih vin je bilo pridelanih na tem območju. Zelo znana sta Laški in Renski Rizling, čeprav nista glavni vinski sorti v mariborskih vinogradih. Preostala bela vina so še: kislji Šipon, aromatična Chardonnay in Beli Pinot, Sauvignon, Sivi Pinot, Rumeni Muškat in seveda nežni Traminec.

Rdečih vin tukaj nikoli ni bilo veliko, njihova pridelava pa vztrajno upada. Najbolj poznane sorte so Modri Pinot, ki ga je sem prinesel nadvojvoda Janez, Modra Frankinja in seveda Žametna Črnina (znana tudi kot Žametovka ali Modra Kavčina), ki ima v mestu za seboj dolgo tradicijo.

Mariborski vinorodni okoliš obsega 1,830 ha. Sem šteje tudi podokoliš ob obronkih Pohorja, od Ruš do Limbuša, Pekar, Slovenske Bistrice in Slovenskih Konjic: Kozjak in Gornje Slovenske gorice.

6.1.1 Stara trta

Redka mesta se lahko ponašajo s svojo slikovitostjo vrst vin, nobeno razen Maribora, pa se ne more ponašati z najstarejšo vinsko trto. Njena starost (več kot 400 let) je bila znanstveno potrjena na pobudo g. M. Šoštarica in L. Hrčka. Strokovne meritve z metodo sondeze je l. 1972 opravil R. Erker. Njegove raziskave so pokazale, da je bila Stara trta v tistem letu stara najmanj 350 let. Seveda je tukaj še dejstvo, da je upodobljena na dveh slikah mariborskega Lenta iz leta 1657 in 1681. Njene potomke najdemo v Katsunumi na Japonskem, Tel Aviv -Yaffi v Izraelu, v Mednozi (Argentina), v Melbournu v Avstraliji itd. Častno mesto pa predstavlja posebno mesto potomke Stare trte v 9. pariškem okrožju, pred vinskim muzejem, v bližini Eifflovega stolpa.

Vendar pa Stara trta ni videla samo lepih časov. Med drugimi je preživela srdite napade Turkov v 17. stoletju, v 19. stoletju, ko je trtna uš pobila skoraj vse vinograde v okolišu, je trta preživela. Uničilo je ni niti bombardiranje med vojnama. Ogrožena je bila še v 60. letih prejšnjega stoletja, ko se je zaradi gradnje elektrarne na Dravi dvignila podtalnica. Po zaslugi Toneta Zafošnika je ponovno rodila, l. 1981 pa je s pomočjo sodelavcev dosegel, da je postala zavarovana.

Stara trta je obrezana vsako leto. To je velik družabni in turistični dogodek, na katerem župan Maribora (gospodar trte) podari cepiče – katerih izvor je potrjen v listinah – v znak prijateljstva in sodelovanja. Drugače zanjo skrbi mestni viničar – do l. 2011 je bil to dr. Tone Zafošnik, sedaj pa njegovo delo nadaljuje Stane Kocuter.

Festival in trgatev stare trte sta prav tako velika dogodka. Na festivalu se dogaja večdnevni festival vina, vinske kulinarike in kulture. Je simbol celotne vinorodne Slovenije. Od l. 1987 po tradiciji bratev opravijo brači iz Malečnika, ki se v Maribor pripeljejo na vozovih, ki jih vlečejo konji.



(slika 9: Stara trta, vir: <http://www.wondermondo.com/Slovenia.htm>)

6.1.2. Vino Stare trte

V zadnjih 10 letih je Stara trta rodila 35 – 60 kg grozdja na leto. Mletje grozdja poteka na grozdnem mlinu, nato sledi tehtanje in določanje sladkorne stopnje. Vse to so sestavni deli trgatvenega obreda. Po trgatvi gre pridelek v oskrbo vinarjev (v kletarjenje); viničarje izbere gospodar Stare trte.

Vino Modre Kavčnine, ki je znano tudi kot Žametovka spravijo v darilne stekleničke z volumnom 2 ½ dl, ki jih je posebej v ta namen oblikoval Oskar Kogoj. Letno napolnijo do 100 stekleničk, ki so na voljo županu Maribora. Prejemnik dobi listino o izvoru z zaporedno številko, letnico pridelave. Zapečaten je z pečatom Maribora iz l. 1520. Kopija listine se shrani tudi v mestni arhiv.



(slika 10: žametovka v steklenički, vir: http://www.thezaurus.com/?webzine/old_vine_of_maribor/)

6.2 Bele sorte vina v Mariboru

Eden izmed dveh Rizlingov, ki rastejo v Mariboru je Laški Rizling. Izvira iz Francije, najverjetneje iz pokrajine Champagne, pri nas pa ju najbolj gojijo v Pekrah in Limbušu. Je sadnega in bogatega okusa in zelenkaste barve. Renski Rizling pa izhaja iz Nemčije in Porenja in je glavni tekmelec francoskemu Rizlingu. Pogosto se ga prime vzdevek "Kralj", saj je mešanica sadnih in cvetličnih vonjav, odličnost kaže tudi v vsebnosti alkohola, harmoniji kislin in plemenitem okusu. Najboljši "renci" dozori v steklenicah po treh letih. Gojijo ga predvsem v Slovenski Bistrici, na Kozjaku in Gornjih Slovenskih gorica.

Izvor Šipona ni popolnoma znan, vendar najverjetneje izvira iz okolice Črnega morja. Daje svežino in pitnost, njegov mošt pa je bogat s kislinami.

Chardonnay oz. Bela klevna (slo.) izvira iz Francije – Burgundija. Njegov okus se razlikuje glede na lego, kjer je bil posajen; na severu daje plemenito vino s sadnim okusom, na jugu, kjer je topleje pa lahko začutimo okus agrumov. Najbolj je zastopan v Slovenski Bistrici, na Kozjaku in Gornjih Slovenskih gorica.

Od belih vrst pri nas poznamo Beli in Sivi pinot. Oba sta k nam prišla iz Francije - Burgundija. Beli pinot je občutljiv na bolezn, vendar daje zelo nežno in aromatično vino. Po drugi strani pa je Sivi pinot sladek in kompleksen, z značilnim okusom po eksotičnem sadju.

Še ena sorta, ki izvira iz Francije je Sauvignon. Poznamo dva tipa arom – po bezgovem cvetju ali po pokošeni trati. Odlikuje ga bogastvo mineralnih snovi in kisel okus.

Rumeni muškati – vrsta, ki naj bi jo na svojo barko vzel sam Noe, je zlato rumene barve in ima primarne aromatične vonjave in okus. Popoln je za vse, ki obožujejo aromatična vina.

6.3 Rdeče sorte vina v Mariboru

Modri pinot prihaja iz Francije – Burgundije. Je oče vseh pinotov in glavna rdeča francoska sorta. Je zelo zahtevno vino in primerno za šampanjske zvrsti. Najbolje uspeva v severnih legah. Modra frankinja je v Sloveniji dobila domovinsko pravico v prvi obnovi po trsni uši. Je rubinaste barve in ima velik potencial za staranje. V mladosti je sveže, z leti pa pridobi okus po murvi, praženi kavi in čokoladi. Po analizah strokovnjakov, je bilo dokazano, da ima to vino največ antioksidantih snovi.

Žametovka ali žametna črnina je naša avtohtona vrsta. Ponavadi daje rdeče, sveže vino, nežnega okusa, ki ima izjemno odliko – osvežujočo pitnost. V naših vinogradih so jo na žalost izpodrinile kakovostne bele sorte, vendar ima še vedno svojo zgodo vrednost; najstarejša namreč rase na Lentu, v Mariboru.

6.4 FUZL

Mnogokrat sem se vprašala, ali obstaja avtohtona mariborska pijača. Med raziskavo sem prišla do odgovora – da. Fuzl, ki ga sestavljajo tavžentroža, kokta, limona ali limeta in led je bil prvotno serviran v pollitrskem kozarcu za vlaganje s slamico. Maribor je sicer že imel svoje koktalje – veliko mešanico, zemljotres itd. vendar so vsi izginili s padcem železne zavese.

Fuzl je nastal na češkem partiju l. 1993 v Tildo'su, idejo zanj je dobil Mitja Flis. Beseda "fuzl" je nemška in pomeni klobčič volne ali pa poimenuje slabo mešanico vina.

Mariborska avtohtona pijača je nastala spontano – "Gledali smo gor in dol po šanku, kaj bi lahko zlili skupaj." (Lorenčič, 2013, 31.1. 2014) . Češki partiji so se v Mariboru dogajali pred 20 leti, kako se je torej fuzl obdržal do danes? Tega ne ve nihče, prav tako nihče ne ve, kako mu je uspelo prestopiti meje Maribora, kajti kmalu je postal popularen tudi v Ljubljani. Vseeno nikoli ni dosegel nacionalne razpoznavnosti. Glavni razlog je, da ni nobenih reklam, ki bi ga razglaševale. Danes je zelo popularna pijača v Tildo'su in KMŠ-ju, posebno mesto pa ima v srcih študentov.



(slika 11: fuzl, vir: <http://conjugator.reverso.net/>)

7 METODOLOGIJA

Vseh zadanih hipotez ni bilo mogoče potrditi ali ovreči samo s podatki, ki sem jih našla v knjigah ali na internetu. Zato sem vstopila v stik s pomočjo e-pošte z različnimi turističnimi kmetijami in kavarnami oz. restavracijami in bari, ki so odgovorili na takrat še neodgovorjena vprašanja. Potrebovala sem tudi znanje Mariborčanov, zato sem naredila še anketo. Anketirala sem 100 ljudi (50 moških in 50 žensk), pri katerih je bila spodnja starostna meja 15, zgornja pa starejši od 65. Rezultate bom predstavila v sledečem podpoglavju.

7.1 ANKETA

1. Katero izmed naštetih jedi ste že jedli oz. ste že slišali zanjo? (odkljukajte pravo mesto v razpredelnici)

TABELA 1:

JEDI	SLIŠAL(a), A NIKOLI JEDEL(a)
ŠTAJERSKA KISLA JUHA	35
OLBIČ OZ. POHORSKI ŽGANCI	40
POHORSKI PISKER	26
POHORSKA BUNKA	39
POHORSKA OMLETA	20
ŠTAJERSKI KUHANI ŠTRUKLJI	31
FLOSARSKI GOLAŽ	36
POHORSKA GIBANICA	26

GRAF 1:

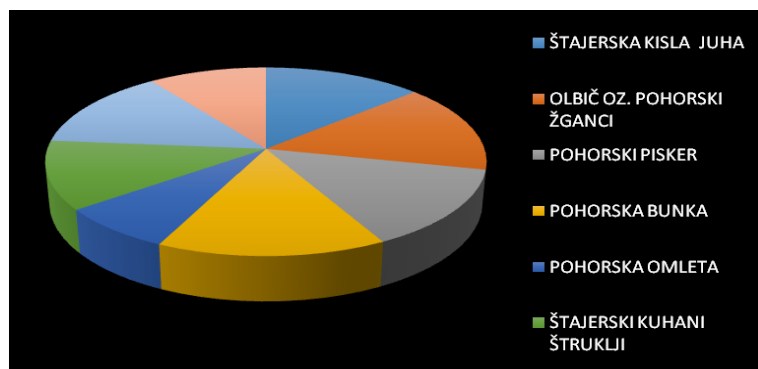


TABELA 2:

JEDI	ŽE JEDEL(a)
ŠTAJERSKA KISLA JUHA	58
OLBIČ OZ. POHORSKI ŽGANCI	33
POHORSKI PISKER	68
POHORSKA BUNKA	46
POHORSKA OMLETA	72
ŠTAJERSKI KUHANI ŠTRUKLJI	51
FLOSARSKI GOLAŽ	20
POHORSKA GIBANICA	63

GRAF 2:

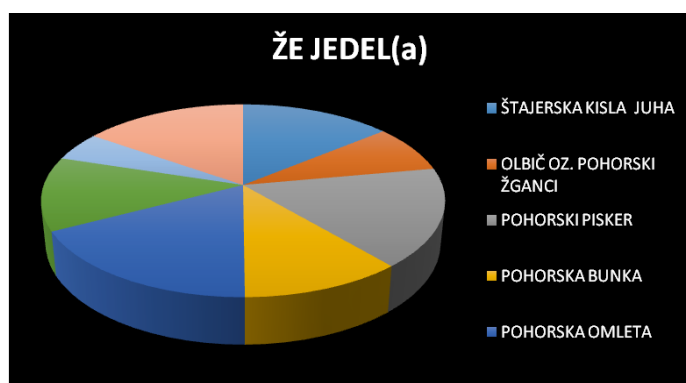
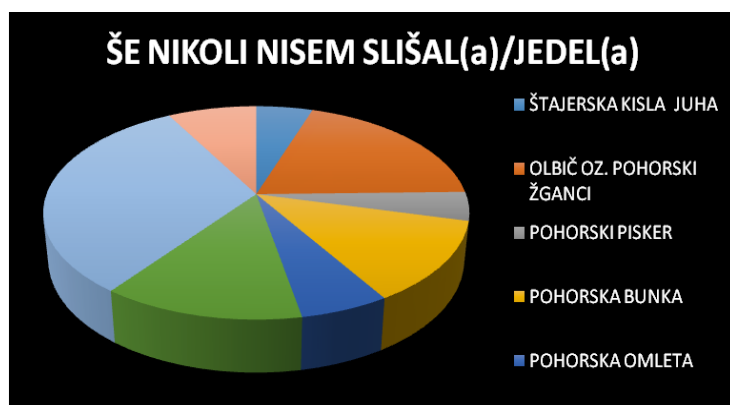


TABELA 3:

JEDI	ŠE NIKOLI NISEM SLIŠAL(a)/JEDEL (a)
ŠTAJERSKA KISLA JUHA	7
OLBIČ OZ. POHORSKI ŽGANCI	27
POHORSKI PISKER	6
POHORSKA BUNKA	17

POHORSKA OMLETA	8
ŠTAJERSKI KUHANI ŠTRUKLJI	18
FLOSARSKI GOLAŽ	44
POHORSKA GIBANICA	11

GRAF 3:



S pomočjo prvega vprašanja sem skušala izvedeti, katere izmed najbolj poznanih mariborskih jedi so med ljudmi najbolj priljubljene. Na izbiro so imeli tri opcije: da so za jed že slišali, vendar je še niso jedli, da so jed že poskusili, ali da zanjo sploh niso vedeli. Iz prvega grafa vidimo, da so si rezultati precej blizu.

Iz drugega grafa "že jedel(a)" vidimo, da je največ jedi že poskusilo Pohorsko omleto, pisker in gibanico, medtem ko lahko iz zadnjega grafa razberemo, da je najmanj poznana jed Flosarski golaž.

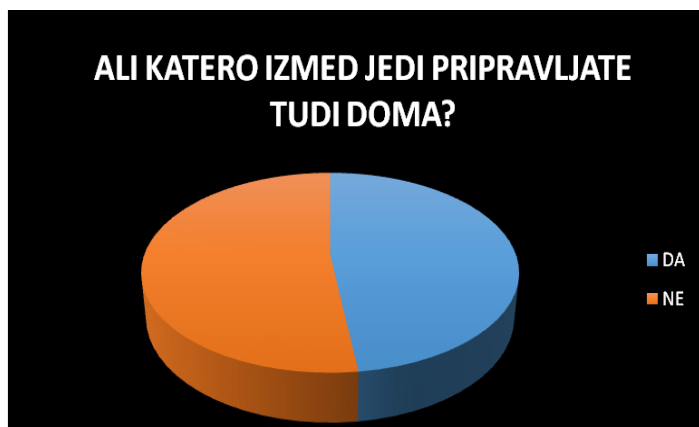
S 1. vprašanjem sem delno že potrdila eno izmed hipotez – ali večina Mariborčanov pozna vsaj 3 mariborske jedi.

2. Ali katero izmed zgoraj naštetih jedi pripravljate tudi doma?

TABELA 4:

DA	48
NE	52

GRAF 4:

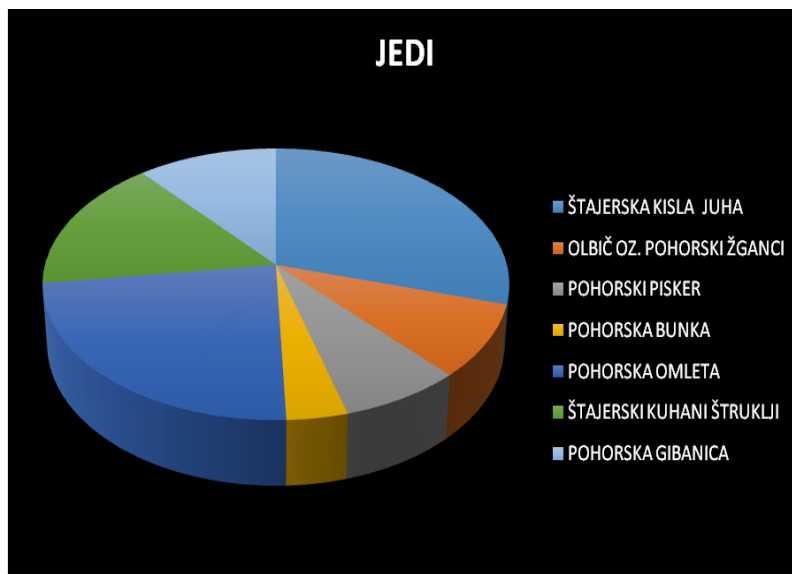


a) če ste obkrožili DA, jed(i) navedite:

TABELA 5:

JEDI	
ŠTAJERSKA KISLA JUHA	24
OLBIČ OZ. POHORSKI ŽGANCI	7
POHORSKI PISKER	6
POHORSKA BUNKA	3
POHORSKA OMLETA	19
ŠTAJERSKI KUHANI ŠTRUKLJI	13
POHORSKA GIBANICA	9

GRAF 5:



Zanimalo me je še, ali zgoraj navedene jedi Mariborčani pripravljajo tudi doma. Odkrila sem, da sta si rezultata zelo blizu, vendar je bil odgovor NE še večji. Tisti, ki so odgovorili z DA, najpogosteje pripravljajo Štajersko kisl juho in Pohorsko omleto.

3. Ali ste kdaj opazili katero od zgoraj navedenih jedi na jedilnih listih mariborskih restavracij?

TABELA 6:

DA	63
NE	37

GRAF 6:



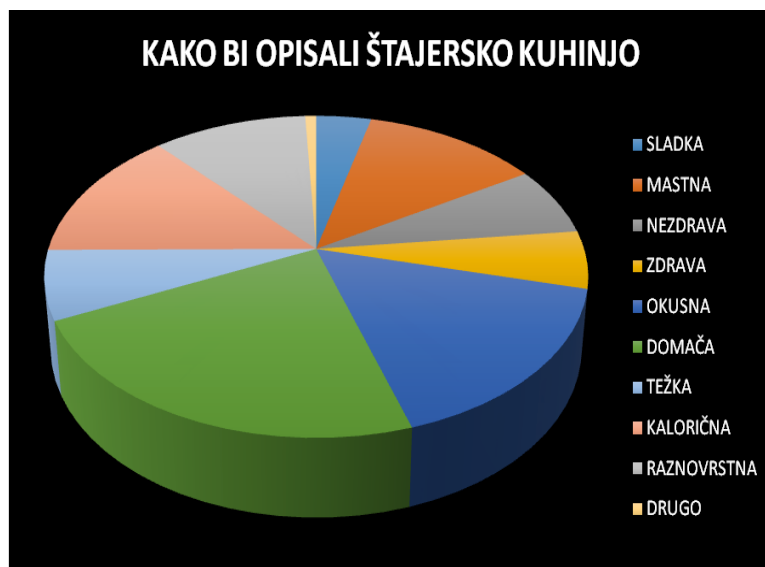
S tem vprašanjem sem ovrgla svojo hipotezo, da se mariborske jedi na menijih v naših restavracijah ne pojavljajo, saj je kar 67 od 100 anketirancev odgovorilo, da so mariborske jedi že opazili na menijih.

4. Kako bi opisali štajersko (mariborsko) kuhinjo? (obkrožite, možnih več odgovorov)?

TABELA 7:

SLADKA	10
MASTNA	32
NEZDRAVA	18
ZDRAVA	15
OKUSNA	42
DOMAČA	59
TEŽKA	18
KALORIČNA	35
RAZNOVRSTNA	28
DRUGO	2

GRAF 7:



V eni izmed mojih hipotez trdim, da je štajerska – s tem pa tudi mariborska- kuhinja mastna. Ne le s pomočjo ankete, ampak tudi s drugimi viri sem prišla do spoznanja, da je moja trditev pravilna. Mariborska kuhinja namreč ne vsebuje veliko zelenjave, ima pa veliko mesa. Med drugim pa je tudi več kot polovici Mariborčanov, ki so odgovarjali na anketo naša hrana blizu (domača).

5. Ali poznate katera za Maribor značilna vina?

TABELA 8:

DA	63
NE	37

GRAF 8:

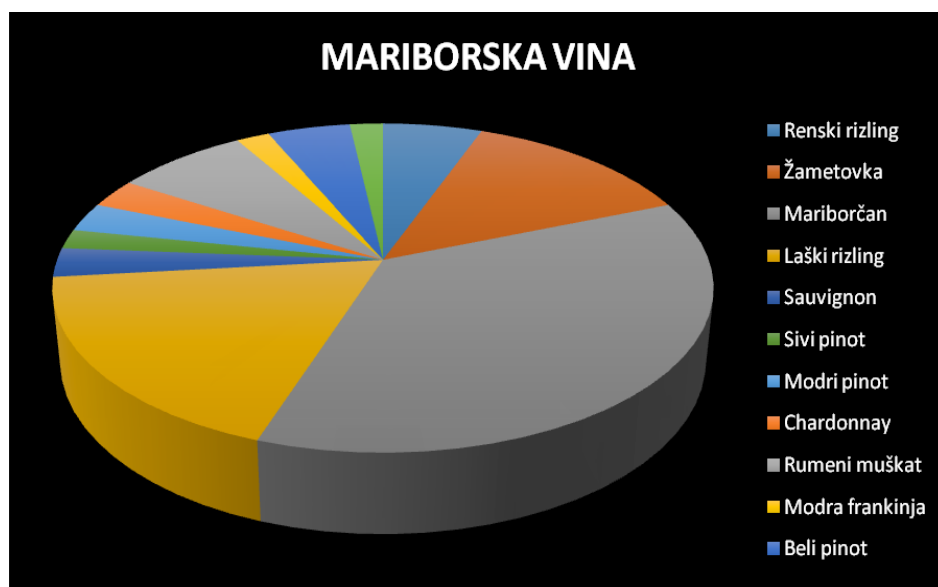


a) če ste obkrožili DA, naštejte katera (največ 3!)

TABELA 9:

RENSKI RIZLING	6
ŽAMETOVKA	14
MARIBORČAN	38
LAŠKI RIZLING	19
SAUVIGNON	3
SIVI PINOT	2
MODRI PINOT	3
CHARDONNAY	3
RUMENI MUŠKAT	8
MODRA FRANKINJA	2
BELI PINOT	5
TRAMINEC	2

GRAF 9:



Drugi del hipoteze " Mariborčani poznajo vsaj 3 tipične mariborske jedi in/ali vina" se je razkril tukaj in dokončno potrdil to hipotezo. Enako število ljudi je pri tem vprašanju obkrožilo odgovor DA, kot pri 2. vprašanju.

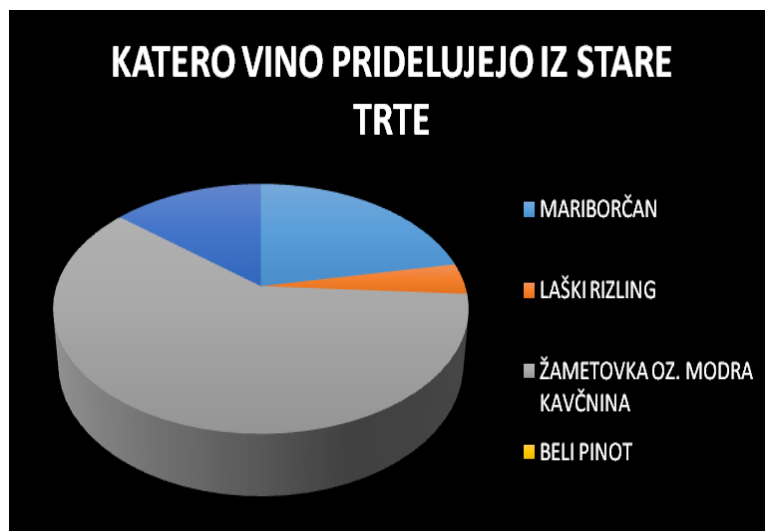
Zadevo sem še nekoliko poglobila; zanimalo me je, katera izmed vin, ki jih gojijo v Mariboru poznajo. Na najvišje mesto se je uvrstil Mariborčan, sledil mu je Laški rizling, tretje mesto pa je zasedla Žametovka.

6. Katero vino pridelujejo iz Stare trte? (obkrožite pravilni odgovor)

TABELA 10:

MARIBORČAN	22
LAŠKI RIZLING	4
ŽAMETOVKA OZ. MODRA KAVČNINA	60
BELI PINOT	0
NE VEM	14

GRAF 10:



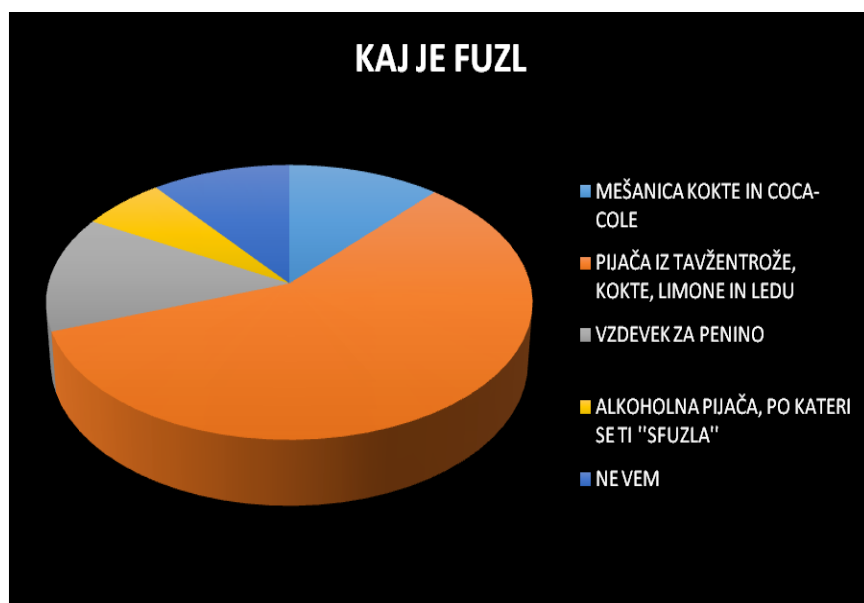
Najbolj znano vino iz Maribora je nedvomno Žametovka oz. Modra kavčina, ki je znana tudi zaradi najstarejše trte na svetu. S tem vprašanjem sem hotela izvedeti, ali se Mariborčani sploh zavedajo, kakšno vino pridelujejo iz Stare trte na Lentu. Večina anketirancev je odgovorila pravilno, nekateri pa so menili, da je pravilni odgovor Mariborčan. Predvidevam, da jih je zavedlo ime.

7. Kaj je FUZL? (obkrožite pravilni odgovor)

TABELA 11:

MEŠANICA KOKTE IN COCA-COLE	11
PIJAČA IZ TAVŽENTROŽE, KOKTE, LIMONE IN LEDU	55
VZDEVEK ZA PENINO	13
ALKOHOLNA PIJAČA, PO KATERI SE TI "SFUZLA"	6
NE VEM	10

GRAF 11:



S drugimi viri in z odgovori na zadnje vprašanje v svoji anketi sem morala ovreči zadnjo hipotezo svoje raziskovalne naloge, saj Maribor svojo avtohtono pijačo ima.

Kot vidimo iz grafa, je več kot polovica poznala pravilni odgovor na vprašanje, nekatere pa je verjetno zmedlo ime same pijače (asociacije).

8 POTRJEENE ALI OVRŽENE HIPOTEZE

- Tipičnih mariborskih jedi na jedilnikih v mariborskih restavracijah ne najdemo. **O**
Prva hipoteza je bila ovržena. Po globlji raziskavi sem odkrila, da mariborske jedi nudijo v restavracijah Gostilna in motel Pri Lešniku, Gostišče Pri Treh ribnikih, restavracija Rožmarin, hotel Tisa itd. Tudi Mariborčani so naše jedi opazili na jedilnikih različnih restavracij.
- Štajerska (predvsem mariborska) kuhinja je precej mastna. **P**
Druga hipoteza je bila potrjena. S pomočjo interneta in knjige Prehrana v Mariboru v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja sem prišla do podatkov, da je mariborska kuhinja polna mesa, vendar imamo z izjemo zelja in repe v njej le malo zelenjave. Število Mariborčanov, ki bi mariborsko kulinariko opisali kot "mastno" je tudi bilo precej visoko, glede na preostale odgovore.
- Na področju Maribora in okolice najdemo svetovno znana vina. **P**

To hipotezo je bilo najlažje potrditi, saj se mi je odgovor ponudil takoj. Modra kavčina, vino ki ga pridelujemo iz Stare trte je svetovno znano, seveda pa so tukaj še ostala vina npr. Mariborčan, Beli pinot, Laški rizling itd.

- Tradicionalne mariborske jedi pripravljajo izključno po originalnih receptih. **DELNO O.** Zaradi današnjega vpliva tehnologije je to malo verjetno. Večina ljudi kuha po receptih, ki so jih našli na internetu ali so v družini. Izjeme so seveda restavracije, gostišča ipd. kjer jedi pripravljajo po originalnih receptih.

- Mariborčani poznajo vsaj 3 tipične mariborske jedi in/ali vina. **P** Čeprav ni 100%, večina Mariborčanov zna naštetih za Maribor značilne jedi in vina, najpogosteje so to Modra kavčina, Mariborčan in Laški rizling, od jedi pa Štajerska kislja juha, Pohorska omleta in gibanica ter Pohorski pisker.

- Maribor nima svoje avtohtone pijače. **O** Zadnja hipoteza je bila popolnoma ovržena. V raziskavi sem prišla do odkritja, da Maribor ima svojo avtohtono pijačo – Fuzl. Čeprav ni niti nacionalno, niti svetovno dobro poznan, je v Mariboru še vedno zelo priljubljena pijača, ki je na menijih že dobrih 22 let.

9 SKLEP

V raziskovalni nalogi sem odkrila, da ima Maribor ravno tako kot ostali slovenski kraji svoje avtohtone jedi, ki pa so na žalost velikokrat premalo znane kot "mariborske". Jedi so zelo raznolike, od sladkih, do mastnih. Mariborska kuhinja je tudi štajerska, zato ni presenetljivo, da je veliko mastnih jedi in malo zelenjave.

Mariborčani so precej dobro seznanjeni s svojimi jedmi. Večina je poskusila najmanj dve jedi, če ne, pa jih skoraj zagotovo pozna. Veliko ljudi jih tudi pripravlja doma. Iz internetnih virov sem izvedela, da ima večina naših jedi mesto v menijih restavracij, gostiln ipd. Vendar pa je potrebno poudariti, da ni poudarka na tem, da so to jedi mariborske kuhinje.

Pri vinih znanje tudi ni tako slabo, čeprav sem opazila, da velikokrat zamenjajo sorto vina z znamko vina npr. Horvat. Mariborčan je bolj poznan od Modre kavčine, vendar predvidevam,

da je to bolj zaradi imena, ki takoj pove od kod vino izhaja. Velika večina jih tudi ve, da iz Stare trte pridelujejo Modro kavčino.

Fuzl je edina izmed mariborskih avtohtonih pijač, ki se je obdržala več kot 20 let. Po pričakovanjih je najbolj poznana med anketiranci med 15. in 25. letom – torej študenti in dijaki. Starejši so zaradi imena pijače menili, da je to vzdevek za penino ali mešanico kokte in coca-cola, nekaterim pa sploh ni bilo jasno, in so enostavno odgovorili z "ne vem".

10 DRUŽBENA ODGOVORNOST

Steber vsakega naroda so njegov jezik, kultura in tradicija.

Tradicionalne jedi, vina, pijače, ki so značilne za neko področje, kraj, mesto, vas, so nekaj, kar bi morali ohranjati in varovati. Poskrbeti bi morali, da se pripravljajo izključno po izvirnih receptih (konec koncev, svet ne potrebuje še več kopij, kot jih že ima) in ponosno razglašati, da je to naše.

Ampak takšnih lepot ne smemo zadržati samo zase. Ljudem moramo pokazati kar imamo, jih vzpodbuditi, da se nam približajo. Ljudje smo navsezadnje vedno bili radovedna bitja in to je razlog, da smo prišli vse do sem. Tako kot privabljamo druge, da bi se naučili našega jezika in kulture, bi jih morali privabljati, daokusijo tudi naše dobrrote.

Maribor tega ne počne dovolj. Morda bi morali v meni dodati posebno ponudbo na kateri bi pisalo " NEKAJ ČIST' PO MARIBORSKO? " Ali vsaj uvesti en dan, ko bi stregli res samo vina in jedi iz Maribora? Ali še bolje, naredimo restavracijo, kjer bodo nudili samo mariborske jedi in vina iz našij vinogradov! Izbor morda res ne bo velik, bo pa pristen.

Popotniki potujejo zato, ker si želijo poskusiti nove stvari. Zagotovo nihče ne potuje zato, da bi prišel v Maribor na "enga dunajskega". Če želi pravi dunajski zrezek gre na Dunaj. Morda si želi poskusiti pravo Quiche lorraine – torej bo šel v Francijo, natančneje v regijo Lorraine, ne v Maribor.

Slabe stvari res so, vendar nam to daje še en razlog, da uživamo v lepotah, ki nam jih kljub vsemu nudi svet – skupaj.

11 PRILOGE

11.1 Recepti

Štajerska kislajuha

Sestavine:

- 40 dag svinjskega mesa (deli glave, rep) in drobovine (želodec, pljuča, srce)
- 2-2,5 l vode
- sol
- lovorjev list
- kumina
- timijan
- poper
- ½ žličke mlete paprike
- 1 žlica masti, bele moke
- 2 stroka česna
- 1 čebula
- vinski kis ali belo suho vino

Priprava:

1. Meso in drobovino operemo, zrežemo na majhne kose in damo kuhat v vodo.
2. Dodamo vse začimbe razen popra (solimo po okusu!) in sesekljan česen.
3. Iz masti, moke in čebule pripravimo svetlo prežganje, dodamo papriko, premešamo in zalijemo z vodo. Ponovno pomešamo in dodamo k juhi ter pustimo, da slednja prevre.
4. Pred serviranjem popopravimo, dodatno osolimo in okisamo z vinskim kisom ali vinom.

Olbič ali pohorski žganci

Sestavine:

- 50 dag krompirja
- 1 kg koruzne moke
- sol
- 10 dag zaseke
- ocvirki

Priprava:

1. Olupljen krompir razrežemo na kose in kuhamo do polovice v slanem kropu okoli 15 minut.
2. H krompirju vsujemo koruzno moko na kupček, ki ga čez nekaj minut predremo s kuhalnico. Nato vse skupaj pokrijemo in pustimo da vre še pol ure.

3. Potem žgančevko (vodo, v kateri smo kuhali) odlijemo in skuhan krompir ter moko dobro premešamo. Po potrebi dolijemo žgančevko, da postanejo žganci primerno gosti.

4. Zmes zabelimo z zaseko in jo s pomočjo vilic nadrobimo v posodo in zabelimo še z ocvirki.

Pohorski pisker

Sestavine:

- 80 dag govedine – pleča
- 30 dag prekajenih svinjskih reber, ovčetine, prekajene slanine
- 2 glavi čebule
- 1 por
- 2-3 rumeni korenčki
- ½ kg krompirja
- 30 dag luščenega fižola in boba
- 4-5 strokov česna
- 1 koleraba
- 5 dag zelene
- 1 manjša glava zelja
- 1 šopek peteršilja
- 1 bučka
- 25 dag pšenice ali pire
- 30 dag prosene kaše
- 25 dag ješprenja
- 30 dag gob (jurčki)
- sol, poper, kumina, drobnjak, lovor, majaron
- mast ali olje
- jabolčnik za zalivanje
- kislá smetana po potrebi

Priprava:

1. Fižol in bob skuhamo z dodatki začimb v slani vodi.

2. Čebulo in por nadrobno narežemo in popražimo na masti. Nato dodamo slanino, govedino in prekajena svinjska rebra. Dušimo 10 minut, potem dodamo gobe, naribano ali na kocke narezano

korenje, kolerabo, zeleno, naribano zelje, peteršilj, bučko in vse zalijemo z vodo. Kuhamo približno ¾ ure.

3. Dodamo opran ješprenj, pšenico (lahko je kuhana), sesekljan česen, začimbe in vse skupaj zalijemo s jabolčnikom.

4. Kuhamo 20 minut in dodamo na kocke narezan krompir ter čez 15 minut proseno kašo.

5. Ob koncu dodamo še kuhana fižol in bob ter jed po potrebi zgostimo s podmetom iz moke in vode.

6. Pred postrežbo, jed izdatno posipamo s seseklanim peteršiljem ali drobnjakom.

*postrežemo v lončeni skledi!

Pohorska bunka

Sestavine:

- večji kosi svinjskega stegna, plečeta, vratovine, potrebušnice, ribice
- česen (za razsol in pripravo česnove vode)
- čebula
- sol
- lovorovi listi
- poper (za razsol in začinenje mesa po razsoljevanju)
- svinjski želodec ali/in debelo goveje črevo

Priprava:

1. Zgoraj navede večje kose svinjskega mesa dobro natremo s soljo in navedenimi začimbami in ga damo v posodo za razsol.

2. Po 1 tednu na meso prilijemo hladno vodo in ga pustimo v razsolu še 2 tedna.

3. Čez 3 tedne meso vzamemo ven, ga pomočimo v česnovo vodo, povaljamo v poper, oblikujemo z rokami in vložimo v svinjski želodec in/ali debelo goveje črevo.

4. Čez želodec in/ali črevo povlečemo elastično mrežico.

5. Bunke dimimo v lahkem dimu 8 ur, nato pa jih sušimo na zraku 2 meseca.

Štajerski kuhani štruklji

Sestavine (testo) :

- 20 dag bele moke
- 2 jajci
- sol
- voda (po potrebi)

- olje za premaz testa

Sestavine (nadev):

- 30 dag pretlačene skute
- 8 dag surovega mesa
- 4 jajca
- sol, poper, peteršilj
- ocvirki in zaseka za zabelo
- maslo

Priprava (testo):

1. Iz moke, jajc in soli naredimo rezančno testo, ki ga dobro pregnetemo. Testo oblikujemo v hlebček in ga premažemo z oljem. Pustimo ga počivati 1 uro, nato ga tanko razvaljamo v pravokotno obliko.
2. Testo razvaljamo in namažemo s stepenim jajcem in namažemo z nadevom.
3. Trdno zvijemo v zvitek, ki ga z nožem narežemo na štrukeljce dolžine 5-6 cm.
4. Pripravimo osoljen krom in v njem štruklje kuhamo 15 minut.
5. Kuhane odstavimo in vlijemo vodo v zabelo iz ocvirkov, ki jih pred tem prepražimo na zaseki.
6. Štruklje ponudimo na globokem krožniku ali skledici skupaj z juho, v kateri smo jih kuhali.

Priprava (nadev):

1. Iz treh beljakov stepemo sneg.
2. V pretlačeno skuto vmešamo maslo, 3 rumenjake in sneg. Masi dodamo še začimbe.

Pohorska omleta

Sestavine:

- 4 rumenjaki
- 4 velike žlice sladkorja
- 5 beljakov
- 4 male žlice moke
- 2 dcl sladke smetane
- 2 dag sladkorja v prahu
- 10 dag brusničnega džema
- 0,2 dcl mentolovega likerja

Priprava:

1. Rumenjake in pol sladkorja penasto umešamo, stepemo trd sneg, postopoma primešamo polovico sladkorja.

2. Stepenemu snegu rahlo umešamo rumenjake, nato moko. Pečemo na 200°C.

3. Pečeno premažemo z brusničnim džemom, damo na oval in čez nabrizgamo sladko smetano ter poškopimo z mentolovim likerjem.

Flosarski golaž

Zanj recepta nisem našla, prav tako mi ga nobeden izmed gostincev, ki sem jih kontaktirala ni želel zaupati.

Pohorska gibanica

Sestavine (kvašeno testo):

- 500 g gladke moke
- 20 g svežega kvasa,
- sladkor
- maslo
- jajce
- mleko
- sol

Sestavine (nadev):

- 600 kg skute
- 400 g kisle smetane
- 4 jajca
- 150 g sladkorja
- vanilin sladkor

Sestavine (preliv):

- 3 dcl smetane za stepanje

- 1 jajce

Priprava:

1. Iz moke, kvasa, sladkorja, masla, jajc, toplega mleka in soli zamesimo kvašeno testo in pustimo vzhajati 20 minut.
2. Medtem iz kisle smetane, skute, sladkorja, jajc in vanilina naredimo nadev.
3. Testo razvaljamo in ga damo na pomaščen pekač, namažemo z nadevom, zavijamo robove in polijemo s prelivom.
4. Gibanico pečemo na 200°C 25-30 minut, da lepo zarumeni.
5. Nekoliko ohlajeno razrežemo in ponudimo.

11.2 Anketa

ANKETNI VPRAŠALNIK

Pozdravljeni!

Sem dijakinja srednje šole v Mariboru in trenutno pišem raziskovalno nalogo z naslovom Kulinarične skrivnosti Maribora. V svoji nalogi se zanimam tudi za splošno znanje Mariborčanov o splošnem znanju jedi in pijač na območju Maribora in okolice. Zato Vas prosim, če si vzamete čas, in previdno ter iskreno odgovorite na sledeča vprašanja.

Za sodelovanje in Vaš čas se vam že vnaprej iskreno zahvaljujem!

SPOL: M Ž

STAROST: 15 – 25 26 – 40 41 – 55 56 – 65 65 – ali starejši/a

1. Katero izmed naštetih jedi ste že jedli oz. ste že slišali zanjo? (odkljukajte pravo mesto v razpredelnici)

	Slišal(a), a nikoli jedel(a)	Že jedel(a)	Še nikoli nisem slišal(a)/jedel(a)
JEDI			
Štajerska kislajuha			
Olbič oz. pohorski žganci			
Pohorski pisker			
Pohorska bunka			
Pohorska omleta			
Štajerski kuhani štruklji			
Flosarski golaž			
Pohorska gibanica			

2. Ali katero izmed zgoraj naštetih jedi pripravljate tudi doma?

DA NE

a) če ste obkrožili DA, jed(i) navedite:

-
-

3. Ali ste kdaj opazili katero od zgoraj navedenih jedi na jedilnih listih mariborskih restavracij?

DA NE

4. Kako bi opisali štajersko (mariborsko) kuhinjo? (obkrožite, možnih več odgovorov)?

- sladka
- mastna
- nezdrava
- zdrava
- okusna
- domača
- težka
- kalorična
- raznovrstna
- drugo: _____

5. Ali poznate katera za Maribor značilna vina?

DA NE

a) če ste obkrožili DA, naštejite katera (največ 3!)

-
-
-

6. Katero vino pridelujejo iz Stare trte? (obkrožite pravilni odgovor)

- mariborčan
- laški rizling
- žametovka oz. modra kavčnina
- beli pinot
- ne vem

7. Kaj je FUZL? (obkrožite pravilni odgovor)

- mešanica kokte in coca – cole
- pijača iz tavžentrože, kokte, limone in ledu
- vzdevek za penino
- alkoholna pijača, po kateri se ti "sfuzla"
- ne vem

Še enkrat se vam zahvaljujem za Vaš čas!

12 VIRI

- Bogataj, J., 2008, Okusiti Slovenijo, Ljubljana, Darila Rokus d.o.o.
- Kuhar, B., 2003, Štajerska kuhinja, Ljubljana, Kmečki glas
- Fiedler K., Ženko U., 2013. Ali obstaja avtohtona mariborska pijača. Vodnik za mlade po Mariboru, 2013, 1, str. 7
- Viher J., 2014, Stara trta, Odlično!, september 2014, str. 8,9
- Viher J., 2014, Rekordna letina Stare trte, Odlično!, november 2014, str. 4
- Kuljaj I, 2005, Trte in vina na Slovenskem, Ljubljana, Amidas d. o. o.
- Godina Gojila M., 1996, Prehrana v Mariboru v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja, Maribor, Obzorja Maribor 1996
- I feel Slovenia (internetni vir) Dostopa na URL naslovu: <http://www.slovenia.info/?lng=1>
- Kulinarika in vino v Mariboru in okolici (internetni vir) Dostopna na URL naslovu: <http://maribor-pohorje.si/vino-in-kulinarika.aspx>