

35. DRŽAVNI FESTIVAL
TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

OŠ VENCLJA PERKA DOMŽALE
Ljubljanska c. 58a, 1230 Domžale

MOJ KRAJ MOJ »CHEF«

Le' kremšnita v lončku

RAZISKOVALNA NALOGA

MENTORICE:

Jelka Lesar
Katja Erban

UČENCI:

Lilu Polajner Kosec
Jaka Savšek
Žiga Savšek
Luka Savšek
Eva Beroša
Žan Svenšek Vrankar
Amadej Tibaut

Domžale, šolsko leto 2020/21

ZAHVALA

Učenci od 4. do 8. razreda iz interesne dejavnosti Turizmu pomaga lastna glava bi se radi zahvalili gospodu Mihi Lenčku, ki je z nami delil neprecenljivo zgodovino slaščičarne, zapuščine njegovega očeta in recepta ter izdelave Lenčkove kremšnite, prve kremšnite v Sloveniji, ki izhaja iz Domžal.

Še posebej se zahvaljujemo vodstvu in kolektivu OŠ Venclja Perka za vso podporo pri izdelavi turističnega proizvoda in turistične naloge.

POVZETEK

ŠOLA: Osnovna šola Vencija Perka, Ljubljanska cesta 58 a, 1230 Domžale

tel: 01/729 8 300

fax: 01/729 8 320

e-mail:os.vp-

domzale@guest.arnes.si

NASLOV RAZISKOVALNE NALOGE: LE' KREMŠNITA V LONČKU

Avtorji:

1. Eva Beroša, 4. b
2. Lilu Polajner Kosec 4. č
3. Jaka Savšek 9. b
4. Žiga Savšek 8. b
5. Luka Savšek, 4. b
6. Žan Svenšek Vrankar 8. a
7. Amadej Tibaut 8. a

Mentorice:

Katja Erban, prof. razrednega pouka

Jelka Lesar, dipl. vzgojiteljica, učiteljica gospodinjstva in kemije

Povzetek

Kremna rezina Lenček kot najstarejša kremna rezina ima dolgoletno tradicijo in je specialiteta, na katero so prebivalci Domžal ponosni, ima pomembno mesto kulinarčni zgodovini Domžal. Njen začetek sega v leto 1938, ko jo je v najstarejši slaščičarni v Domžalah prvič pripravil gospod Janez Lenček (Janko), oče našega sogovornika in kasneje tudi slaščičarja Miha Lenčka.

To tradicijo je nujno ohraniti tudi za prihodnje rodove. Zato so se učenci raziskovalci in mentorici strinjali, da je gospod Miha Lenček, ki je nadaljeval očetovo slaščičarno in peko enkratne in okusne kremne rezine, pravi Chef. Tako je pripomogel, da je mesto Domžale poleg slamnikarstva, znano tudi po kremšniti Lenček.

Z učenci raziskovalci smo raziskali, zakaj je postala kremšnita Lenček tako znana. Ali je recept zanjo poslovna skrivnost? Kako je prehajala izdelava kremne rezine iz roda v rod. Ugotavljali smo, kako se je tržila kremšnita nekoč, kako danes in kako se bo v prihodnje. Učenci raziskovalci so se preizkusili v peki kremšnite na svojih domovih.

Izdelali so tudi nov izdelek, kremšnita v drugačni bolj »moderni« obliki, ki bi bila zanimiva tudi za turiste. Izdelek bi pomenil drobno pozornost ali darilo, ki bi jih turisti lažje prenesli iz našega okolja v svet. Turiste bi spominjali na prijetno kulinarčno izkušnjo, doživetje in spomin na Lenčkovo kremšnito oziroma na zanimiva odkritja v našem domačem okolju. Naša ideja je bila, da bi izdelali kremšnito, ki bi bila podobna Lenčkovi, a v sodobnejši obliki – Le' kremšnita v lončku.

Ključne besede: Lenček, slaščičarna, chef, turistični produkt, Lenčkova kremšnita, Le' kremšnita v lončku

KAZALO

UVOD	1
1 MOJ KRAJ MOJ CHEF	2
1.1 KDO JE KUHARSKI MOJSTER, CHEF ALI ŠEF?	2
1.2 POIŠČIMO CHEFA DOMŽAL	2
1.3 KDO JE LENČEK?	3
1.3.1 Lenčkova slaščičarna	4
1.3.2 Lenčkova kremšnita	5
2 ZBIRANJE PODATKOV	6
2.1 POGOVOR Z G. LENČKOM	6
3 IZDELAVA TURISTIČNEGA PROIZVODA	7
3.1 KAJ JE KREMŠNITA?	7
3.2 OD KOD IZVIRA?	7
3.3 LE' KREMŠNITA V LONČKU	8
3.3.1 Recept za izdelavo kremšnite	9
3.4 NAPIS NA ŽLICAH	10
3.5 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA	11
4 NAČRT TRŽENJA	11
5 AKTUALNOST LE' KREMŠNITE V LONČKU	12
6 ZAKLJUČEK	13
7 VIRI IN LITERATURA	14

UVOD

»Od nekdanj domžalske so kremšnite slovele, a boljše od Lenčka, bilo ni nobene.«
(raziskovalci – parafraza Povodnega moža)

»Človek je to, kar jé. Le da je potrebno poleg materialnega procesa razumeti tudi duhovnega.«
(Rudolf Steiner)

»Smo to kar mislimo in jemo.«
(Louise L. Hay)

Naš uvod smo začeli s citati, navedki in parafrazami o prehrani. Strinjamo se, da je zelo pomembno, da jemo kvalitetno hrano. Če pa je to hrana, ki ima dolgoletno tradicijo in je specialiteta našega domačega kraja, smo nanjo še posebej ponosni.

Raziskovali smo Lenčkovo kremšnito, da bi ohranili tradicijo. Zelo nas je razveseli naš sogovornik Miha Lenček, ki nas popeljal skozi svoje spomine na delo v slaščičarni in o peki znamenite Lenčkove kremšnite. Zanimala nas je preteklost, sedanjost in prihodnost kremne rezine. Sami pa si drznemo razmišljati o prenovljeni Lenčkovi kremšniti. Imamo veliko zamisli, ki bi lahko pripomogli k promociji in popularnosti.

Menimo, da je naš produkt privlačen za široko ciljno skupino obiskovalcev glavnega mesta, predvsem zaradi zanimive zgodovinske podlage, pa tudi zaradi interaktivnosti spominka.

Ne pozabite na Le' kremšnito v lončku, s katero bi polepšali trenutke soočloveku, ko bi jo podarili. Le' kremšnita v lončku pa bi lahko turiste povezala z našim krajem ter samim chefom g. Lenčkom.

1 MOJ KRAJ MOJ CHEF

1.1 KDO JE KUHARSKI MOJSTER, CHEF ALI ŠEF?

Učenci raziskovalci so raziskali pomen kuharskega mojster, chefa ali šefa. V literaturi so našli naslednje:

Izraz **chef** smo v slovenski jezik prevzeli iz francoščine, njegova pojavnost v korpusu *Gigafida 2.0* pa kaže, da ga Slovenci uporabljamo zelo pogosto, čeprav je izraz »kuharski mojster« **primernejši**. Izrazov *chef* in *kuharski mojster* po mnenju nekaterih poznavalcev kulinarike **ne smemo označiti kot sopomenki**, saj naj bi imel izraz *chef* bistveno širše pomensko polje in bolj »veličasten« pomen:

- **chef** – profesionalni kuhar, zlasti kot vodja kuhinje, pripravljalec inovativnih, izbranih jedi (SSKJ, 2021)
- (kuharski) **mojster** – kdor zna kaj dobro, navadno strokovno narediti (SSKJ, 2021)
- **mojster slaščičarstva** – **slaščičárski** tudi slaščičarski -a -o prid. (á; î) *nanašajoč se na slaščičarje ali slaščičarstvo*: slaščičarska obrt / slaščičarski mojster (SSKJ, 2021)

V nekaterih slovenskih medijih se kot prevod za izraz *chef* uporablja samo **kuhar/kuharica**, ne pa nujno *kuharski mojster* ali *kuharska mojstrica ali slaščičarski mojster*. To lahko opazimo predvsem pri prevodu naziva »*The World's Best Female Chef*«. V Sloveniji je Ana Roš (Hiša Franko) priznana kot najboljša **kuharica**. (Dnevnik)

1.2 POIŠČIMO CHEFA DOMŽAL

Radovednost nas je gnala naprej, zato smo se odločili, da poiščemo znanega kuharskega ali slaščičarskega mojstra Domžal.

Ugotovili smo, da imajo Domžale zelo malo priznanih gostiln z dolgoletno tradicijo. Našli smo naslednje mojstre Adam Ravbar, varilec piva (gostilna Adam Ravbar), Irena Kovač (najstarejša domžalska gostilna Keber) ter Janeza Lenčka (slaščičarna Lenček). Odločili smo se, da bomo predstavili Janeza Lenčka.

1.3 KDO JE LENČEK?

Zgodba se začne z Janezom Lenčkom. »Brez denarja je prišel iz New Yorka in se kot hlapec zaposlil na eni od kmetij v Ihanu« pove njegov sin Miha Lenček.



Slika 1: Mojstersko spričevalo Janka Lenčka

Janez se je izučil za slaščičarja in leta 1938 odprl prvo slaščičarno v Domžalah. Okus in vonj slaščic je prepričal Domžalčane ter ponesel dober glas daleč naokoli. Slaščičarna Lenček je bila znana po kremni rezini »kremšnita Lenček«. Po 2. svetovni vojni se je mojster slaščičarstva Janez prikupil otrokom, ker jim je razdeljeval "odrezke" od slaščic, seveda tudi od znamenite Lenčkove kremšnite.

Tradicijo slaščičarne Lenček je nadaljeval Janezov sin Miha, mojster slaščičarstva druge generacije in sodni izvedenec slaščičarske obrti. Miha Lenček je ohranil izdelavo sladice, med njimi tudi Lenčkovo kremšnito po starih originalnih receptih, ki jih je v knjižici receptov zbral oče Janez.

Po njegovi upokojitvi je slaščičarno najprej prevzel Anže Lenček (njegov sin). Ko se je Anže Lenček z družino preselil v Novo Zelandijo, je slaščičarno prevzela Petra Žibert, ki je že bila zaposlena v slaščičarni. Slaščičarno uspešno vodi še danes.



Slika 2: Slaščičarka Petra Žibert in upokojeni slaščičar Miha Lenček prisegata na tradicijo. (Foto: Luka Cjuha)

1.3.1 Lenčkova slaščičarna

Lenčkova slaščičarna je danes na drugi lokaciji kot je bila včasih.

Začelo se je v letu 1938. Janez Lenček je skupaj z ženo najel staro Steinerjevo hišo in v pritličju sta odprla prvo slaščičarno v Domžalah. Pred vojno sta strankam prodajala bonbone, lizike, piškote, figaro, ježke, tortice, zvitke, penice, poleti sladoled in kremne rezine.



Slaščičarna Domžale, leta 1959
Janko Lenček



Slika 4: Stara Steinerjeva hiša

Slika 3: Lenčkova slaščičarna na kolodvorski ulici

Po vojni se je Lenčkova slaščičarna preselila na Kolodvorsko ulico 7. Leta 1982 se je slaščičarna preselila na Ljubljansko cesto 87, kjer jo najdemo še danes.

Raziskovalci smo slaščičarno obiskali sredi meseca oktobra. Pot do nje nas je vodila po Ljubljanski cesti mimo Občine Domžale, veleblagovnice do slaščičarne Lenček, ki jo najdemo med bloki. Raziskovalci so bili mnenja, da je lokacija slaščičarne malce preveč skrita in neopazna za kupce ali turiste, (vendar, če danes vprašate Domžalčane, kam na dobro sladico, vas usmerijo v slaščičarno Lenček).



Slike 5, 6: Lokacija slaščičarne Lenček danes



Slike 7, 8: Slaščičarna Lenček danes z našo raziskovalko Lilu

1.3.2 Lenčkova kremšnita

V slaščičarni nas je prijazno sprejela Petra Žibert in nam postregla z Lenčkovovo kremšnito.

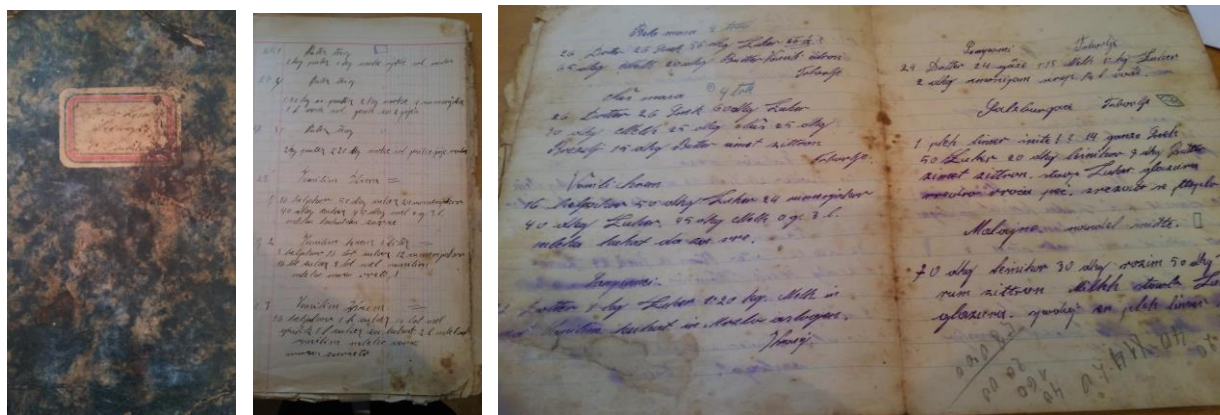
Lenčkova kremšnita je narejena po originalni recepturi Janeza Lenčka iz skrbno izbranih surovin kot so jajca, moka tip 400, sladkor, mleko, smetana, vanilija in maslo. Velikost kremne rezine je 7 x 7 cm. Lenčkova kremna rezina, po besedah Mihe Lenčka, ostane sveža 24 ur. V dobrih starih časih (od 1965 do 1967) so po besedah Mihe Lenčka na dan v slaščičarni izdelali 20 "plehov", iz katerih so narezali 1280 Lenčkovih kremšnit. Danes pa vsak dan izdelajo največ 4 "plehe". Z Lenčkovovo kremšnito so se sladkale tudi žene veleposlanikov Kanade, Amerike in Italije. Kremna rezina je bila na voljo tudi v restavraciji v Parlamentu.



Slika 9: Lenčkova kremšnita

Cena Lenčkove kremšnite je 2,90 €.

Raziskovalci so povedali, da je dobra, malce prevelika, zelo nasitna in že so se iskrile njihove oči, ko so pričeli razmišljati, kako bi jo lahko bolje tržili in ponudili turistom.



Slike 10, 11, 12 Knjižica receptov Janeza Lenčka in originalni recept Lenčkove kremšnite

2 ZBIRANJE PODATKOV

2.1 POGOVOR Z G. LENČKOM

S pomočjo literature so raziskovalci poiskali vse kar je do sedaj znanega o družini Lenček. Prebrali smo članke. Pripravili vprašanja za intervju.

Zaradi pandemije smo intervju opravili po telefonu.

Gospod Lenček nam je prijazno odgovoril na vsa zastavljena vprašanja. Poslal nam je slike, originalni recept za izdelavo kremšnite.

VPRAŠANJA ZA INTERVJU S SLAŠČIČARSKIM MOJSTROM MIHOM LENČKOM

Zgodovina slaščičarne Lenček se močno prepleta z življenjem vaše družine.

1. Nam lahko poveste kaj o zgodovini slaščičarne Lenček?
2. Kdo je bil Janez Lenček?
3. Kdaj ste vi prevzeli slaščičarno?
4. Od kje izvira Lenčkova kremšnita?
5. Nam lahko zaupate recept za izdelavo kremšnite Lenček?
6. Kje vse ste jo tržili?
7. Se spomnite kakšnega pomembnega obiskovalca oziroma znano osebo v vaši slaščičarni?
8. V slaščičarni je delal in jo po vaši upokojitvi tudi vodil vaš sin Anže, diplomirani živilski tehnolog? Kaj nam lahko poveste o tem?
9. Kdo vodi slaščičarno danes?
10. Koliko je bilo zaposlenih v slaščičarni nekoč in koliko jih je danes?

3 IZDELAVA TURISTIČNEGA PROIZVODA

Odločili smo se, da izdelamo kremšnito v lončku, prirejeno po Lenčkovi kremni rezini, ki izhaja iz Domžal. Naša kremšnita se imenuje *Le' kremšnita v lončku*.

3.1 KAJ JE KREMŠNITA?

*A kdo ne mara teh lepotic?
Tako rahle, vendar nikakor lahke.
Prave kalorične bombe.
Velike 7x7 cm.*

Kremšnita, je v Sloveniji zelo razširjena sladica. Sestavljena je iz več plasti: spodnje plošče iz listnatega testa, kuhane vanilijeve kreme, stepene sladke smetane (razmerje 2:1 v korist vanilijeve kreme) in posladkane zgornje plošče iz listnatega testa. Za izdelavo listnatega testa se poleg moke, soli in vode uporablja maslo. Margarine se praviloma zaradi okusa ne uporablja. Sestavine vanilijeve kreme so jajca, mleko, moka, sladkor, strok vanilije, nastrgana limonina lupina. Velikost kremšnite je 7 x 7 cm.

3.2 OD KOD IZVIRA?

Kremšnita izvira iz Avstro-Ogrske. Nihče ne ve njenega prvega recepta. Kremšnito najdemo v Sloveniji, na Hrvaške, v Srbiji, Bosni in Hercegovini, Makedoniji in Romuniji. Vsaka država ima za kremšnito svoj recept ter tudi ime.

Kremne rezine v Sloveniji izvirajo iz slaščičarne Lenček v Domžalah, po receptu slaščičarskega mojstra Janeza Lenčka starejšega. Lenčkova kremšnita je 15 let starejša kot danes bolj znana blejska kremšnita.

Na Hrvaškem sta znani zagrebška in samoborska kremšnita. Zagrebška se od slovenskih razlikuje po tem, da ima na vrhu namesto listnatega testa čokoladno glazuro. Samoborska kremšnita je najbolj podobna slovenskim, le da ni nič sladke smetane.

Kremšniti v Srbiji pravijo krempita, v Bosni in Hercegovini se imenuje kotorska pašta, v Romuniji pa creme schnittle

3.3 LE' KREMŠNITA V LONČKU

Chef Lenček je v letih 1965 izdelal od 1200 do 1300 kremšnit na dan, v današnjih časih do 250 na dan, kar je za petino manj kot nekoč. Razlogov je več, da se kremšnita ne prodaja v večjih količinah.

Naša ideja je bila, da bi izdelali kremšnito, ki bi bila podobna Lenčkovi, a v sodobnejši obliki. Kremšnita v lončku bi bila bolj priročna, saj bi jo lahko pojedli med potjo ali pa bi jo podarili.

To je KREMŠNITA ZA POSEBNEGA ČLOVEKA.

»Zaljubil sem se vate. Ko te prvič okusim, pozabim te ne!

Le' kremšnita, sladka kot ti!«

Le' kremšnito v lončku kupite, saj je odlična, majhna, priročna, vzamete jo lahko s seboj, priporočajo jo vsi Domžalčani. Z njo lahko presenetite svojega dragega ali svojo drago, mamico, očija, sestrico ali bratca, babico, dedka ali najbližjega, morda najboljšega prijatelja ali prijateljico. Podarite jo lahko za rojstni dan, ob obletnicah, slavnih ali kar tako kot pozornost.



Slika 13, 14: Le' kremšnita v lončku

3.3.1 Recept za izdelavo kremšnite

Recept za **Le' kremšnito je podoben originalni recepturi**. Dovolili smo si nekaj sprememb. Listnato testo smo kupili že pripravljenega in zamrznjenega in uporabili smo tekočo aromo vanilije. V originalni recepturi listnato testo izdelajo sami in uporabljajo vanilijev strok.

Sestavine (za 20 **Le' kremšnit**):

250 g listnatega testa
9 jajc
400 g sladkorja
1,6 l mleka
1 žlička aroma vanilije
180 g moka tip 400
400 g smetane za stepanje
0,5 žlice sladkorja v prahu

Postopek:

LISTNATO TESTO

Listnato testo odmrznemo. Razvaljamo ga na velikost pekača. Pekač obložimo s peki papirjem in vanj položimo testo. Testo po celi površini prebodemo z vilico.

Pečemo 10 do 15 minut pri 200°C do zlato rjave barve. Ko se ohladi, izrežemo kroge, ki so malo manjši kot je premer našega lončka. Ostanke nadrobimo in shranimo.

KUHANA VANILIJEVA KREMA

Od 1,6 l mleka odlijemo 2 dcl mleka in ga shranimo za kasneje.

Ločimo jajca na rumenjake in beljake. Beljake damo v veliko posodo.

V drugo posodo damo moko, rumenjake, žličko arome vanilija in 300 g sladkorja.

Dodamo 2 dcl mleka in dobro zmešamo z električnim mešalnikom, da dobimo gladko zmes. Nato iz beljakov naredimo sneg. Ko je sneg dovolj trd, počasi vmešamo 100 g sladkorja.

1,4 l mleka zavremo in počasi ob stalnem mešanju vlivamo rumenjarkovo zmes. Vse skupaj kuhamo ob stalnem mešanju 5 minut. Vreti mora počasi, da se nam zmes ne zažge.

Tako pripravljeno zmes počasi vlivamo, ob stalnem mešanju z metlico, v pripravljen sneg. Mešamo s krožnimi gibi tako, da maso rahlo dvignemo z metlico.

Posebej stepemo smetano, ki smo ji dodali pol žlice sladkorja v prahu.

POLNJENJE LONČKA

V lonček damo pečeno listnato testo v obliko kroga. Nanj vlijemo vročo kuhano vanilijevo kremo. Kreme je samo toliko, da napolnimo polovico lončka. Postavimo na hladno. Ko se krema ohladi, s pomočjo vrečke dodamo stepeno smetano in zdrobljene ostanke pečenega listnatega testa. Na koncu potresemo sladkor v prahu. Pokrijemo s pokrovom.

Na lesen ročaj žlice napišemo različna sporočila (npr. najboljša učiteljica). Na lonček z rafijo pritrdimo leseno žlico in naš izdelek **Le' kremšnita v lončku** je pripravljena.

3.4 NAPIS NA ŽLICAH

Priložena žlica bo lesena. Napis bo graviran.

Nekaj predlogov napisov:

- Le' kremšnita za mojega najboljšega prijatelja/-ico,
- Le' kremšnita za najboljšo mamico,
- Le' kremšnita za najboljšega očija,
- Le' kremšnita za najboljšo učiteljico,
- Le' kremšnita za najboljšo komisijo,
- Le' kremšnita za mojo »Karantenko«
- Le' kremšnita ... (besedilo po naročilu)

Raziskovalci predlagajo, da turistu ponudimo možnost izbire napisa.



Slika 10: Žličke z napisi

3.5 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA

Le' kremšnita v lončku sestavlja steklen lonček, medeninast pokrovček, kremšnita, lesena žlička in rafija.

Vse je izdelano iz naravnih materialov; tega vodila smo se poskušali čim bolj držati. Glavni materiali so steklo, pokrov iz medenine, lesena žlička, rafija.

4 NAČRT TRŽENJA

Za našo Le' kremšnito v lončku smo naredili tudi okvirni finančni načrt.

Sestavine: (za 20 kremšnit v lončku)

250 g listnatega testa	1,45 €
9 jajc	2,25 €
400 g sladkorja	0,35 €
1,6 l mleka	1,34 €
1 žlička aroma vanilije	0,22 €
180 g moke tip 400	0,16 €
500 g smetane za stepanje	2,09 €
0,5 žlice sladkorja v prahu	0,10 €

Skupaj sestavine **7,96 €**/ 20 kremšnit v lončku = 0,40 € za 1 kremšnito

Lonček s pokrovom: 0,41 €

Lesene žličke (kom) 0,07 €

Cena za eno **Le' kremšnita v lončku je 0,88 €**.

V ceno niso prišteti stroški dela, energije, najemnine, DDV... S ceno 2,9 € bi vse stroške pokrili in celo nekaj zaslužili, a le ob prodaji večjih količin izdelka.

Končna cena **Le' kremšnita v lončku je 2,90 €**.

Izdelek bi lahko prodajali v slaščičarni Lenček. Prodajna cena bi bila lahko enaka kot je cena originalne kremšnite Lenček 2,9 €

Izdelek bi bil zanimiv tudi za prodajo v živilskih prodajalnah kot sta Mercator in Spar. Oba trgovca imata na svojih policah različne slaščice v lončkih. Izdelki, ki jih ponujajo, so v plastični embalaži. Tako ima naš izdelek prednost, zaradi narave prijazne embalaže in ker ima zgodbo. Naš izdelek je izdelek z namenom (glej napise na leseni žlici) in ne zgolj še ena izmed sladic.

5 AKTUALNOST LE' KREMŠNITE V LONČKU

Menimo, da je Le' kremšnita v lončku idealno darilo za človeka, ki mu jo podarjaš. Lahko izbereš napis na žlički. Kremšnito odneseš v lončku in se z njo posladkaš kar na poti, v mestu, gozdu, travniku ... Je v ekološki embalaži. Z njo varujemo okolje. Steklo odlagamo v smetnjak za steklo ali pa stekleničko uporabimo za izdelavo domačih proizvodov.

Žlička je lesena, naravi prijazna.

Namen Le' kremšnite v lončku je tudi promocija mesta Domžal. Kremna rezina Lenček kot najstarejša kremna rezina ima dolgoletno tradicijo in je specialiteta, na katero so prebivalci Domžal ponosni. To tradicijo je nujno ohraniti tudi za prihodnje rodove. Izdelek bi pomenil drobno pozornost ali darilo, ki bi jih turisti lažje prenesli iz našega okolja v svet. Turiste bi spominjali na prijetno kulinarično izkušnjo, doživetje in spomin na Lenčkovo kremšnito ter mesto Domžale.

Vabljeni na Le' kremšnito v lončku.

6 ZAKLJUČEK

Projekt smo začeli z raziskovanjem chefa Domžal. Imeli smo kar težko nalogo, saj so Domžale proglašene kot mesto šele z letom 1952. Med raziskovanjem literature, smo ugotovili, da naše Domžale slovijo po Lenčkovi kremšniti, in da se je le-ta pričela izdelovati 18 let pred Blejsko.

Ugotovili smo, da želimo osvetliti prvo kremšnito, ki izhaja iz Domžal in ne z Bleda. Pripravili smo kratek vprašalnik, ki smo ga zastavili Mihi Lenčku (sinu Janeza Lenčka) kar po telefonu. Zbrane informacije so nam dale idejo in nov pogled na našo "slavno kremšnito". Pričeli smo razmišljati o proizvodu, ki bi baziral na Lenčkovi kremšniti, a le v sodobnejši različici.

Pri raziskovanju chefa našega kraja ter trženju edinstvene kremšnite smo se naučili, da je nujno potrebna dobra komunikacija in sodelovanje. Spoznali smo, da je potrebno v marketing vložiti veliko dela. Razmišljali smo z očmi kupca. Ugotovili smo, da je zgodba, ki stoji za izdelkom, v našem primeru Lenčkove kremšnite, zelo pomembna, kajti izdelek brez zgodbe je samo dekoracija, v našem primeru le sladica. S tem namenom smo izdelali sodobnejšo Le' kremšnito v lončku, ki bi slovela v Lenčkovi slaščičarni in onkraj "zidov" mesta Domžal. Izdelana bi bila po receptu Janez Lenčka, chefa Domžal.

Z izdelkom želimo približati Lenčkovo kremšnito turistom in uporabnikom, da ne bi šla v pozabo, hkrati pa želimo osvetliti njeno zgodovino in posebnost.

Pri raziskovanju nas je gnala inovativnost in popolna predanost trženju izdelka Le' kremšnita v lončku.

7 VIRI IN LITERATURA

- ❖ Fotografije: lastni arhiv in arhiv Mihe Lenčka
- ❖ Stražar, Stane: Domžale, mesto pod Goričico- Škocijan pri Domžalah:Odbor pri kulturnem društvu "Miran Jarc", Tisk Grafika 2000D.o.o, Dob, 1999
<https://en.wikipedia.org/wiki/Cremeschnitte>
- ❖ Kuharski mojster, šef ali chef, julij 2020. <https://www.leemeta.si/blog/jezikovne-dileme/kuharski-mojster-chef-ali-sef>
- ❖ Levičnik, V. Domžalske kremne rezine so starejše kot Blejske, Dnevnik.
<https://www.dnevnik.si/1042919755>
- ❖ Lenčkova kremšnita je 15 let starejša od blejske. Slovenske novice, 2013.
<https://old.slovenskenovice.si/lifestyle/okusi/lenckova-kremsnita-je-15-let-starejsa-od-blejske>