

38. DRŽAVNI FESTIVAL TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

OKUSNI ZAKLADI: Lokalni kulinarični spominki s trajnostnim pridihom

Lan in Ana v iskanju zaklada

Avtorji:

1. Zala Zemljič, 8. a
2. Sara Roškar, 8. a
3. Elli Žuran Rajšp, 8. a
4. Klara Nikl, 7. b
5. Tiana Marija Nikl, 7. a
6. Lina Kop, 7. a
7. Aneja Horvat, 7. a
8. Inaya Grinaver, 7. a
9. Neža Šijanec, 9. a
10. Lana Lehner, 9. a
11. Eva Golob, 9. b
12. Eva Gosak Koler, 9. b



Mentorice:

Ana Šnofl, prof. zgodovine in geografije; ana.snofl@sveta-ana.si
Božena Šmirmaul, prof. biologije, kemije in naravoslovja; bozena.smirmaul@sveta-ana.si
Irena Rola - Bek, učit. matematike, fizike in tehnike; irena.rola-bek@sveta-ana.si

OŠ SVETA ANA, Sveta Ana 14, 2233 Sveta Ana
Tel.: 02 72 95 870, Faks: 02 72 95 878, e-pošta: info@sveta-ana.si

Sveta Ana, februar 2024

PODATKI O ŠOLI IN NALOGI

ŠOLA: OŠ SVETA ANA, Sveta Ana 14, 2233 Sveta Ana

tel.: 02 72 95 870 faks: 02 72 95 878 e-pošta: info@sveta-ana.si

NASLOV RAZISKOVALNE NALOGE: Lan in Ana v iskanju zaklada

Avtorji:

1. Zala Zemljič, 8. a
2. Sara Roškar, 8. a
3. Elli Žuran Rajšp, 8. a
4. Klara Nikl, 7. b
5. Tiana Marija Nikl, 7. a
6. Lina Kop, 7. a
7. Aneja Horvat, 7. a
8. Inaya Grinaver, 7. a
9. Neža Šijanec, 9. a
10. Lana Lehner, 9. a
11. Eva Golob, 9. b
12. Eva Gosak Koler, 9. b



Mentorice:

Ana Šnofl, prof. zgodovine in geografije; ana.snofl@sveta-ana.si

Božena Šmirmaul, prof. biologije, kemije, naravoslovja; bozena.smirmaul@sveta-ana.si

Irena Rola - Bek, učit. matematike, fizike in tehnike; irena.rola-bek@sveta-ana.si

Sodelavci:

Občina in OŠ Sveta Ana

Turistično društvo Sveta Ana

Aktiv kmečkih žena in deklet Sveta Ana

Ekološka kmetija Pri Fridi

Domačija Kapl

Število strani: 15

Priloge:

- kazalo slik, tabel, grafov
- logotip, maskota
- anketni vprašalnik, itinerarij
- slikovni utrinki, stojnica, kviz, zloženka
- jedilniki, recepti, slovarček, pesem
- povpraševanja in ponudbe (zunanji sodelavci)
- soglasje, izjava

ZAHVALA

Zahvaljujemo se vsem, ki so nam pomagali pri tem projektu. Še posebej hvala našim družinam, staršem ter vsem bližnjim, ki so nas spodbujali, bili potrpežljivi ter nam pomagali pri izdelavi te raziskovalne naloge.

Velika zahvala gre ravnatelju osnovne šole, gospodu Aleksandru Šijancu, in županu občine Sv. Ana, gospodu Martinu Brezniku, za podporo in finančno pomoč.

Hvala Turističnemu društvu Sveta Ana, društvu Kmečkih žena in deklet Sveta Ana, ekološki kmetiji Pri Fridi in svetovalcema Fridi in Frančku, domačiji Kapl in gostiteljema Darinki in Viktorju ter vsem ostalim, ki so po naših navodilih in željah pripravili ponudbo in delavnice, raziskovali jedi ter odprli vrata svoje turistične in kulinarčne ponudbe na ekološko in trajnostno naravnanih kmetijah ter pomagali pri pripravi naloge.

Hvala tudi Žanu Roli, ki je pripravil scenarij in poskrbel za montažo video posnetkov ter pomagal pri tehničnem oblikovanju naloge.

Hvala še profesorici slovenščine Barbari Pristovnik za lektoriranje naloge in povzetek v angleškem jeziku. Prav tako se zahvaljujemo računalničarju Davidu Pešlu za pripravo in urejanje spletne strani in hišnikoma Miranu in Boštjanu za pomoč pri izdelavi scene za stojnico.

Zahvaljujemo se tudi mentoricam Ani Šnofl, Boženi Šmirmaul in Ireni Rola - Bek, ki so nas vodile, nam svetovale in nas usmerjale, ter vsem za izpolnjene vprašalnike in nasvete pri delu in oblikovanju naloge.

Nenazadnje pa se zahvaljujemo tudi vsem občankam in občanom, ki so si bili pripravljeni vzeti čas za naša vprašanja in so tako pomagali sooblikovati naš projekt do konca ter nas pri delu spodbujali.

POVZETEK

Turizem, kulinarika, spominki, tradicija, novosti, trajnostni pridih... Naš turistični proizvod bi naj predstavljal vse to, kar je zapisano v razpisu za letošnji festival Turizmu pomaga lastna glava. Kulinarično ponudbo domačega kraja smo raziskali, obiskali naše lokalne ponudnike, obenem pa iskali nekaj novega, kar bi povezali s tradicijo in bi bilo trajnostno naravnano. Ugotovili smo, da v naši občini najdemo pestro kulinarično ponudbo, prav tako pa raznoliko ponudbo spominkov povezanih s kulinariko.

V tej smeri smo pripravili naš turistični produkt. Opravili smo anketo o kulinarični ponudbi in pričakovanju potencialnih gostov, se povezali z dvema ponudnikoma, ki sta najbolj ustrezala našim ciljem in ideji o oblikovanju turistične ponudbe, ter oblikovali kulinarični spominek – skrinjo zakladov.

Cilj naše skupine je torej obiskovalcem ponuditi enkratno doživetje kulinarične ponudbe, pokušino jedi, ki so značilne za naše kraje – slovenskogoriške in štajerske pokrajine, pa ne samo to. Naši obiskovalci si lahko posamezne jedi tudi sami pripravijo, naberejo potrebne sestavine in obenem raziskujejo okuse in so inovativni. Prav tako si lahko izdelajo spominek povezan s kulinarično ponudbo – laneno pecivo in domač pirin kruh. Spoznajo pomen ekološko pridelane hrane in vzpon že pozabljenih sestavin: pire, lanu, koruze. Pri tem poudarimo in jih seznanimo s trajnostno usmeritvijo kulinarične ponudbe, pomenom uporabnosti in praktičnosti spominka, kjer damo poudarek tudi embalaži, ki naj bo usmerjena v varovanje narave in skrbi za čim manj odpadkov.

Naše iskanje kulinaričnega zaklada vodita pastirček Lan (ime zaradi rastline, ki je osnovna sestavina naše ponudbe) in pastirica Ana (ime dobi po domači občini). Oba iščeta zaklad domačega kraja in možnost le tega ponuditi obiskovalcem. Svoje ideje in ponudbo zapreta v skrinjo zakladov, ki smo jo našli na podstrešju naših babic in dedkov na Domačiji Kapl. Skrinja je bila prazna, zato iščeta naprej in skrinjo ob nasvetih domačinov pri Kaplovih že polnita s kulinaričnimi spominki. Ker še vedno ni polna se podata na Ekološko kmetijo Pri Fridi, kjer dodata še izdelke iz pire in lanu.

Nalogo smo izdelali na podlagi razpoložljive literature, naravnih in kulinaričnih danosti turistične ponudbe našega kraja, pomemben vir pa so bili tudi naši sošolci, starši in zunanji sodelavci. Svoje ideje so nam zaupali v odgovorih na objavljeno anketo. V nalogi smo predstavili tudi načine trženja, komu je produkt namenjen, kdo so glavni in stranski akterji, dodali smo reklamni material, izdelali kulinarične spominke s trajnostnim pridihom. Poskrbeli smo še za promocijo produkta, nalogo in promocijski spot smo objavili na šolski in občinski spletni strani.

Pomagajmo Lanu in Ani poiskati zaklad v skrinji preteklosti in se podajmo na pokušino kulinaričnih dobrot in spominkov.

Ključne besede: kulinarika, domača hrana, tradicija, spominek, trajnost, ekologija, zaklad, kulinarični turizem, skrinja zakladov.

ABSTRACT

Tourism, cuisine, souvenirs, tradition, novelty with a hint of sustainability... This are all features that our tourist product should represent based on the instructions in the TPLG notice. We visited local providers and researched local cuisine to find an idea how to combine tradition with sustainability. Our research showed that local environment contains a rich culinary experience with a wide array of souvenirs linked with cuisine.

This is also the direction in which we pointed our tourist product. We put out a survey about the culinary supply and the expectations of our potential guests, made a connection with two local providers that suited our vision the most and designed our own culinary souvenir – a treasure chest.

The single purpose of our group was to offer our visitors a once in a lifetime culinary experience with local food tasting traditional to our environment. We also took it a step further as our tourist offer includes an option that the visitors can learn and try to make these traditional foods on their own. On that we also added an option so that our visitors can make themselves their own culinary souvenir – flax pastry and homemade speit bread. With all of this our visitors learn about the importance of ecologically prepared food and the rise of forgotten ingredients: speit, flax and corn. Through our products we also make our visitors aware about the sustainability aspect of our culinary experience through sustainable packaging.

Our voyage for the culinary treasure is led by shepherd Lan (flax in English – name of the primary ingredient), and shepherdess Ana (name is based on our home municipality). They are both searching for the local treasure and the possibility to share this treasure with our visitors. Their ideas and treasures are locked away in a treasure chest that was found in the attic of our grandfathers and grandmothers in Domačija Kapl. The chest was empty that is why they embark on a voyage with the help of locals in Domačija Kapl to fill the chest with culinary souvenirs. To enrich it they visit Ekološka kmetija Pri Fridi where they add products from speit and flax.

The research was written on the basis of available literature, natural, cultural and touristic endowments of our local environment, a very important source of information were also our schoolmates, parents and outside associates. In the paper we presented our means of marketing and who the primary target group is for our touristic product, we also added promotional materials, developed and made culinary souvenirs with a touch of sustainability. We took care of promoting our paper and product and publishing our promotional video on our schools and municipality's websites.

Let's help Lan and Ana find the treasure in the chest of the past and embark on a culinary voyage of local treats and souvenirs.

Key words: cuisine, local food, tradition, souvenir, sustainability, ecology, treasure, culinary tourism, treasure chest.

KAZALO

1	UVOD.....	1
2	RAZISKOVALNI DEL	3
2.1	Ideja	3
2.2	Potek in rezultati raziskave.....	3
2.2.1	Teoretični del	3
2.2.2	Kulinarični oz. gastronomski turizem	3
2.2.3	Trajnostni razvoj	4
2.2.4	Raziskava z anketami	4
2.2.5	Izhodišča za nadaljnje delo	5
3	OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA.....	6
3.1	Predstavitev ključnih akterjev	6
3.1.1	Domačija Kapl	6
3.1.2	Učna ekološka kmetija – Pri Fridi.....	6
3.1.3	Društvo kmečkih žena in deklet Sveta Ana	7
3.2	Program - itinerarij	8
3.2.1	Tehnični program.....	8
3.2.2	Zemljevid	10
4	TRŽENJE.....	11
4.1	Oglaševanje	11
4.2	Logotip	12
4.3	Maskota – pastirček Lan in pastirica Ana s skrinjo zakladov	12
4.4	Slovarček najpogostejših izrazov	12
4.5	Ciljne skupine.....	13
4.6	Povpraševanje in odgovori	13
4.7	Kaj bo kdo opravil – naloge in zadolžitve	13
4.8	Stroški in kalkulacije	14
4.9	Kontakti	14
5	ZAKLJUČEK.....	15
6	LITERATURA IN VIRI	16
7	PRILOGE.....	17

1 UVOD

Skriti zaklad, pozabljena dediščina, odkrivanje kulinarične ponudbe lokalnih ponudnikov, druženje in iskanje ... Kaj bomo iskali? Naj bo trajnostno, naj bo to naš zaklad!

Naš cilj je bil pritegniti širok krog obiskovalcev, željnih odkrivanja kulinaričnih dobrot in uživanja v spoznavanju ekološkega kmetovanja ter pridelave že pozabljenih rastlin: lanu, pire, ajde ... Še posebej nam je bilo pomembno, da izkušnjo priprave jedi in izdelave spominka tudi sami doživijo in preizkusijo.

Tema naše naloge je iskanje kulinaričnega spominka ob uporabi lokalnih, ekološko pridelanih sestavin. Želja naše skupine je bila najti tak spominek, ki bo predstavljal naše kraje, našo tradicionalno kulinariko in ga bo mogoče izdelati pri lokalnih turističnih ponudnikih. Promovirati želimo že obstoječo ponudbo v sodelovanju z domačimi turističnimi danostmi, ki bodo ekološko in trajnostno naravnane. Naš obiskovalec naj doživi druženje in odkrivanje tradicije skozi jedi in pridelavo lokalnih eko sestavin. Želeli smo ponovno odkriti že pozabljene jedi. Ob obisku ekološke kmetije Pri Fridi in Domačije Kapl pa smo našli tudi staro skrinjo in jo poimenovali skrinja zakladov.

V naših krajih so včasih živali gnali na pašo, pasli pa so predvsem mlajši otroci. Zato smo se odločili, da našega obiskovalca sprejmeta pastirček Lan in pastirica Ana. Obiskovalcem potem pomagata iskati skriti zaklad kulinaričnih in drugih dobrot. In ko odkrijejo skrinjo zakladov, skupaj pripravijo še kako jed ali izdelajo spominek.

Naše kulinarično druženje in turistični proizvod smo poimenovali Lan in Ana v iskanju zaklada. Več o zakladu pa v našem turističnem produktu, prav tako, zakaj smo izbrali imeni Lan in Ana.

Naš logotip prikazuje skrinjo zakladov, najdeno na podstrešju. V njej ni cekinov, so pa kulinarični zakladi, narejeni iz lanu in že pozabljenega žita pire. V njej najdemo pirin kruh, piškote z lanenim semenom, lanene prigrizke, pa še kaj se bo našlo. Skrinjo krasijo šopki lanu in žita, vse skupaj pa obkroža sončnica, katere semena krasijo pirin kruh.

Za našo maskoto smo izbrali pastirčka Lana in pastirico Ano, ki s skrinjo zakladov vabita obiskovalce na odkrivanje kulinaričnih dobrot domačega kraja in naših lokalnih ponudnikov. Ponujata pirin kruh s sončničnimi semeni, piškote z lanenimi semeni in še nekaj drugih dobrot (pa naj zaenkrat ostanejo še skrivnost).

Naš namen je ponuditi obiskovalcu bivanje na podeželju ob odkrivanju domače kulinarike in dobrot lokalnih ponudnikov. Vse skupaj je ekološko in trajnostno naravnano. Odkriti želimo že pozabljene jedi naših prednikov in narediti naše kraje kulinarično in turistično prepoznavne in privlačne za širši krog obiskovalcev.

Ciljne skupine za naš produkt so družine, pa tudi zaključene skupine ljudi različnih starosti, ki želijo sprostitev na podeželju in odkrivanje kulinaričnih dobrot.

V prvem delu smo pridobivali teoretična znanja, v literaturi in na spletu smo poiskali nekaj podatkov o kulinaričnem ali gastronomskem turizmu in pomenu trajnostnega turizma.

V drugem delu smo raziskali domač teren, odkrili smo kar nekaj ponudnikov kulinaričnih dobrot značilnih za naše kraje, prav tako smo našli ekološko kmetijo, ki je tudi učna kmetija in se ukvarja s pridelavo že pozabljenih žit, ki so za trajnostni razvoj še kako pomembne. Domačija Kapl pa ponuja bivanje na podeželju v kmečki hiši s ponudbo domačih dobrot in s podstrešjem polnim zakladov preteklosti. Obiskali smo jih in se dogovorili za sodelovanje. Pripravili smo še anketo, namenjeno učencem in staršem naše šole ter mnogim prijateljem na spletnih oz. facebook straneh. Hoteli smo dobiti namige in informacije za naše delo. Sledila sta analiza ankete ter izbor uporabnih receptov in nasvetov.

V tretjem delu smo oblikovali naš turistični proizvod. Tukaj smo navezali stike s Turističnim društvom Sv. Ana, poiskali ekološke kmetije in domačije s kulinarično ponudbo, za pomoč smo prosili članice Društva kmečkih žena in deklet, se dogovorili z gostitelji na kmetijah in z ostalimi zunanjimi sodelavci. Na podstrešjih smo poiskali stare skrinje in jih obnovili, izdelovali smo spominke – skrinjico zakladov, pekli pirin kruh, piškote iz pire z lanenimi semeni, lanene prigrizke in izdelovali mila.

Pri izdelavi smo uporabili različne metode in oblike dela. Zbirali smo predloge, načrtovali logotip, sestavljali vprašalnike, iskali po literaturi ali na spletu, se dogovarjali, odšli na teren, fotografirali, snemali in izdelovali pripomočke. Pripravili smo nalogo in se dogovorili za promocijo, oblikovali smo še kratek promocijski filmček, ki ga bomo prikazovali na stojnici. Lotili smo se tudi priprave same stojnice.

Na koncu smo prišli do izdelka, ki ga lahko tržimo. Izvedli bomo še vse aktivnosti za promocijo in se ob zaključku šolskega leta tudi sami podali v iskanje zaklada na Domačijo Kapl, kjer bomo z gostitelji pripravili domače jedi. Od tam se bomo s kolesi odpravili na Ekološko kmetijo Pri Fridi in spoznavali že pozabljene kulture: piro in lan. Mogoče pripravimo vodenje doživetja za začetek za naše prijatelje, ki prav tako uživajo v iskanju zakladov. Ob delu smo se mnogo naučili, se družili, spleтали prijateljske vezi in se dogovorili za sodelovanje z lokalnimi ponudniki domače kulinarike.

Pomagajmo Lanu in Ani poiskati zaklad v skrinji preteklosti in se podajmo na pokušino kulinaričnih dobrot in spominkov.



Slika 1: Člani raziskovalne skupine



Slika 2: Člani v mini vasici



Slika 3: Skrinja zakladov

2 RAZISKOVALNI DEL

2.1 Ideja

Ob zapisu naslova **Okusni zakladi: Lokalni kulinarčni spominki s trajnostnim pridihom** smo bili postavljeni pred velik izziv, je pa tema toliko zanimiva, da nas je takoj pritegnila.

Vedeli smo, da v naših krajih že ponujajo veliko kulinarčnih dobrot, najprej smo pomislili na gibanico, meso iz tunke, kruh iz krušne peči. To našo kulinariko pa smo morali še nekako »zapakirati« v spominek. Iskali smo naprej, obiskali ponudnike v domači občini, spoznali njihovo ponudbo in jih povabili k sodelovanju. Iskali smo ideje med vrstniki, prisluhnilni napotkom na izobraževanju, staknili glave in začeli oblikovati našo ponudbo. Želeli smo nekaj lokalnega, tradicionalnega, nekaj naravnega, nekaj iz preteklosti za prihodnost in trajno naravnega. In na obisku Domačije Kapl smo jo zagledali – staro skrinjo. Zakaj pa ne bi zaklenili naših dobrot v skrinjo? Kdo bo iskal zaklad? Naši obiskovalci, pomagala pa jim bosta pastirček Lan in pastirica Ana. Odločili smo se tudi, da našim gostom omogočimo pripravo jedi in izdelavo spominka na Ekološki kmetiji Pri Fridi. In začeli smo z iskanjem zaklada – torej z izdelavo našega produkta. Če nam je uspelo, pa bodo povedali naši gostje!

Zakaj Lan in Ana iščeta zaklad in kaj se skriva v skrinji zakladov?

Pri iskanju idej za naš produkt smo želeli gostom ponuditi bivanje v neokrnjeni naravi, spoznavanje lokalne kulinarčne ponudbe, starih jedi in tudi aktivno preživljanje časa ob pripravi jedi, spominkov, pa še malo gibanja na kolesih. Vse to najdemo v domačem kraju, zato smo združili moči z lokalnimi ponudniki turističnih storitev.

Gost, naš obiskovalec, bo tako spoznal dobro lokalno kulinariko, se lahko preizkusil v pripravi jedi, iskal zaklad na podstrešju in ga tudi našel v skrinji zakladov. Samo da v njej ne bodo cekini, ampak kulinarčne dobrote – pirin kruh, piškoti, laneni prigrizki. Vse to pa bo lepo »skril« v skrinjo, ki si jo bo lahko celo sam izdelal.



Slika 4: Dobrote iz skrinje

2.2 Potek in rezultati raziskave

2.2.1 Teoretični del

Najprej smo se lotili iskanja informacij o trajnostnem razvoju in kulinarčnem turizmu, saj smo si morali razložiti nekatere vsebine, da smo lahko začeli z oblikovanjem produkta.

2.2.2 Kulinarčni oz. gastronomski turizem

Kulinarčni turizem se v zadnjih letih pojavlja kot sodobna oblika turizma. Gre za odkrivanje in spoznavanje neke dežele ali destinacije ob srečanju z lokalno kulinarčno ponudbo jedi in pijač, pa tudi tradicije domače kuhinje in dediščine naših babic in dedkov. Ni nujno da gre samo za pokušino hrane, ponudbo lahko

spremenimo tudi v dogodivščino, kjer obiskovalci sami pripravijo jedi, si mogoče izdelajo kak kulinarčni spominek, ki je značilen za prepoznavnost neke destinacije ali pokrajine. Ti zapisi so nam bili vodilo pri oblikovanju našega produkta.

2.2.3 Trajnostni razvoj

Glede trajnostnega turizma smo se naučili, da je to nova usmeritev slovenskega turizma, ki temelji na načelih trajnosti, ki se nanašajo na okoljske, gospodarske in socialno-kulturne poglede na razvoj turizma. Če hočemo zagotoviti dolgoročni trajnostni razvoj na področju turizma, moramo ustrezno povezati več dejavnikov: vpliv turizma na okolje, lokalne skupnosti, zaposlene v turizmu in turistične ponudnike.

Tako smo tudi mi poiskali lokalne turistične ponudnike domače kulinarike in spominkov. Pregledali smo tako kulinarčno ponudbo kot spominke vezane na trajnostni razvoj. Pri trajnosti gre namreč za odgovornost tudi na področju turizma in turistične ponudbe, saj moramo spoštovati potrebe okolja in ljudi, ki na neki destinaciji živijo v povezavi z lokalnim gospodarstvom, in pri tem upoštevati še potrebe in želje obiskovalcev.

Pri oblikovanju ponudbe smo upoštevali gospodarski vidik, saj smo želeli predstaviti ponudbo domačega okolja in zagotoviti konkurenčnost domače kulinarčne ponudbe, prav tako smo želeli ostati okolju prijazni, kar v naši občini zelo poudarjamo. Tako smo poiskali ekološko usmerjene ponudnike, ki skrbijo za varstvo narave, rastlin in živali. Nismo pa pozabili niti na družbeno-kulturni vidik, torej izboljšati kakovost življenja lokalne skupnosti ob tem pa spoštovati kulturno in zgodovinsko dediščino in tradicijo. Zato smo poiskali skrinjo zakladov in jo napolnili z lokalnimi kulinarčnimi in drugimi spominki – našimi zakladi.

Prav tako smo želeli, da bi naši turistični ponudniki s trajnostnim pristopom razvili kakovostne produkte in poskrbeli, da bi naši gostje doživeli čim boljše izkušnje, nam pa prinesli večjo prepoznavnost. Vsemu smo dodali še skrb za naravno okolje, saj trajnost velikokrat povežemo tudi z zelenim turizmom, ki je prijazen do okolja in do obiskovalcev. Tako bomo turizem izvajali danes, obenem pa skrbeli za boljši jutri.

2.2.4 Raziskava z anketami

Po teoretičnem raziskovanju smo želeli pridobiti informacije od potencialnih obiskovalcev, zato smo raziskali, kaj pričakujejo od naše ponudbe. Ali si sploh želijo počitnic na podeželju, doživetja kulinarčne dogodivščine, bi jih pritegnilo odkrivanje kulinarčnih dobrot iz lokalnih sestavin, ki jih ljudje pridelujejo že vrsto let, s kakšnimi dodatnimi aktivnostmi bi si želeli popestriti dan? Odgovori so nam pomagali pri nadaljnjem delu.

Najprej smo se lotili izdelave ankete (priloga). Pripravili smo nekaj vprašanj in jih objavili na šolski spletni strani ter povabili učence naše šole in krajanke k sodelovanju.

Povezava do ankete:

https://docs.google.com/forms/d/1mEiXCYmwZzf5VPNfViqMk3uNz1ieKZIC-GI0INh_89M/edit

Ali preko QR kode:



Prav tako smo zgoraj omenjeno povezavo poslali preko e-asistenta staršem učencev naše šole in jih poprosili, da k reševanju ankete povabijo tudi sosede in prijatelje, ki morda nimajo šoloobveznih otrok. Zbrani odgovori in analiza le-teh so nam dali nek kažipot, kam naj se usmerimo ter kaj si obiskovalci dejansko želijo, čeprav smo sami v raziskovalni skupini že imeli nekaj idej.

Odgovore smo zbrali, prešteli in analizirali. Na anketo se je odzvalo 74 anketirancev. Od tega je bilo 91 % žensk in 9 % moških. Dvajset anket smo dobili vrnjenih v elektronski obliki. 50 % anketiranih je bilo starejših od 40 let, kar je bilo odlično izhodišče, saj so nas zanimale že pozabljene jedi, ki so jih pripravljale naše babice.

Zbrali smo nekaj grafičnih prikazov in analiz tistih vprašanj in odgovorov, ki so bili pomembni za naše delo in pripravo ponudbe. (glej prilogo)

Dobro vodilo pri oblikovanju naše turistične ponudbe so bili predlogi, ki so jih naši anketiranci navedli, če bi bili sami ponudniki dopusta na kmetiji.

Navedli so aktivnosti povezane s starimi običaji in z domačo hrano (tudi za alergene), stare igre na kmetiji - luščenje, čajžanje, ličkanje, obujanje starih spominov, bivanje in druženje z živalmi, peko kruha v krušni peči, kuharske delavnice, domač lokalni zajtrk, pomoč na vrtu in v hlevu. V vseh pogledih smo dobili odgovor, katere aktivnosti lahko vključimo v našo ponudbo.

Za vsako pobudo ali predlog smo jim bili zelo hvaležni, saj so pripomogle k oblikovanju naše ponudbe.

2.2.5 Izhodišča za nadaljnje delo

Anketa nam je postala vodilo za nadaljnje delo, poleg seveda že oblikovanih idej, ki smo jih zbirali v sami skupini. Raziskali smo kulinarične dobrrote, ki jih lahko pripravimo iz lokalnih surovin, aktivnosti, ki jih lahko ponudimo, spominke, ki jih lahko pripravimo in jim bodo v ponos, ter obujanje spominov na doživetja na kmetiji. Hkrati pa bi spoznali tudi kulturno dediščino kraja. Izbrali smo prostor oz. destinacijo za glavno dogajanje v naši enodnevni ponudbi, se povezali z društvi, ki bodo popestrila program. Prav tako smo dobili kar nekaj idej za jedilnike in za zapolnitev programa. Vsega žal ne moremo upoštevati, ker smo časovno in finančno omejeni. Bodo pa te ideje v pomoč pri pripravi naslednjega produkta.

3 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA

3.1 Predstavitev ključnih akterjev

3.1.1 Domačija Kapl

V vasi Dražen Vrh, ki se razprostira po slemenu in med vinogradi Slovenskih goric, se nahaja Kaplova domačija. Gre za obnovljeno in lepo ohranjeno leseno hišo »cimpračo«, ki ima status lokalnega etnološkega spomenika. S prijaznimi lastniki smo se srečali in dogovorili za sodelovanje. Gospod Kapl je tudi naš lokalni vodič in pripravi sprehod med njihovimi eksponati starega orodja, pripomočkov, izdelkov. Zelo bogata je zbirka košar, metel, čevljarских pripomočkov in drugih zanimivosti. Za obiskovalce bodo pripravili voden ogled in domačo malico. Na domačiji Kapl ponujajo nekajdnevni pobeg v preteklost, detox in sprostitve v neokrnjeni naravi Slovenskih goric.

Vse to lahko izkusite v 170 let stari leseni hiši (cimprači), ki je bila restavrirana pod strokovnim nadzorom ZVKD Maribor in v izvedbi Pokrajinskega muzeja Maribor. V njej najdemo pohištvo izpred 100 let (postelje, omare, mize, stole) in zbirko orodja ter drugih predmetov, ki so se uporabljali na kmetiji v preteklosti. Na podstrešju je posebna soba za »korajžne«, poimenovana po dogodkih iz te sobe v preteklosti »horror room«. Ponujajo različne dejavnosti in delavnice. Lahko se jim pridružite v vinogradu pri pobiranju in prešanju grozdja ali pri delu s čebelami ali se zgolj posladkate z medom. Pripravijo pa tudi kulinarčne delavnice, kjer se naučite priprave jedi po starih običajih. Zelo dobro pa imajo poskrbljeno tudi za rekreacijo, saj si lahko najamete električna kolesa in se podate na raziskovanje bližnje ali daljne okolice. Za naš produkt je njihova ponudba več kot ustrezna, zato smo jih vključili.

Povezava za več informacij: <https://www.domacija-kapl.si/>



Slika 5: Domačija Kapl



Slika 6: Notranjost domačije



Slika 7: Ponudba kolesarstva

3.1.2 Učna ekološka kmetija – Pri Fridi

Na ekološki kmetiji Pri Fridi, ki obsega 10 hektarjev, se že nekaj let ukvarjajo s pridelavo lanu, pire, ajde in z vzrejo ovac, ki so na paši od jutra do večera, vendar se ne ustavijo samo pri tem. Poskrbijo tudi za predelavo volne vse do nogavic in drugih izdelkov.



Slika 8: Lan



Slika 9: Pira



Slika 10: Ajda

Tudi iz lanu izdelujejo izdelke, ki jih bodo spoznali tudi naši obiskovalci. Najdemo jih med gozdovi in travniki na Zg. Ročici pri Sv. Ani. Za skupine učencev pa tudi za starejšo populacijo ukaželjnih pripravljajo v zadnjih letih učne delavnice na temo Od volne do nogavice in Od lanenega semena do platna. Pri njih se lahko okrepčamo z domačo, ekološko pridelano hrano in s kmečkimi dobrotami. Delujejo v okviru društva Las Ovtar Slovenskih goric in skrbijo za promocijo dejavnosti, povezanih z etnološko dediščino.

Več najdete na straneh:

<https://www.lasovtar.si/index.php/sl/ponudba-ekoloskih-kmetij/kmetija-pri-fridi>

https://www.sv-ana.si/images/turizem/Zlozenke/2015/prifridi_za_splet.pdf



Slika 11: Ekološka kmetija Pri Fridi



Slika 12: Sušen lan in orodje



Slika 13: Gostitelja Frida in Franček

3.1.3 Društvo kmečkih žena in deklet Sveta Ana



Društvo kmečkih žena in deklet je bilo ustanovljeno leta 1991. Ob ustanovitvi je bilo registrirano pod imenom Aktiv kmečkih žena Sveta Ana. Ob pričetku delovanja je društvo štelo 20 članic.

Žene so društvo ustanovile z namenom prostovoljnega povezovanja in dviga izobraženosti gospodinj na področju kulinarike z organiziranjem kuharskih tečajev. V letu 2001 se članice aktiva kmečkih žena odločijo za spremembo imena. Ker so imele v svojih vrstah tudi dekleta, so se odločile preimenovati v Društvo kmečkih žena in deklet Sveta Ana. Preoblikovano društvo se je povečalo na 45 članic in razširilo program svojega dela.

Več lahko preberete na: <https://kmecke-zene.si/>



Slika 14: Članice na stojnici



Slika 15: Razstava dobrot



Slika 16: Štajerska gibanica

Članice društva smo prosili za pomoč pri pripravi nekaterih jedi in kulinarčnih spominkov. Predstavile so nam nekatere njihove ideje za pripravo lanenih prigrizkov, pirinih piškotov, kruha iz pire. Pomagale so nam pri peki pirinih piškotov z lanenim semenom. Na njihovi delavnici pa smo se posladkale tudi z gibanico, ki je njihov zaščitni znak. Znale so tudi po peki potic.



Slika 17: Peka piškotov

3.2 Program - itinerarij

Pripravili smo program našega iskanja kulinarčnega zaklada. Po posvetu z vsemi vključenimi akterji smo program časovno opredelili, se dogovorili o vrsti prehrane in upoštevanju vseh omejitev (mobilnost, alergije, diete). Program je primeren za skupino do 20 ljudi, ki jih zanima kulinarika, se dobro počutijo na podežlju in se radi spominjajo starih časov. Z našim produktom želimo privabiti čim več različnih skupin, zato del ponudbe prilagodimo zahtevam (predvsem starostnim) skupine. Produkt je primeren za šolarje v sklopu dnevnih dejavnosti, za odrasle skupine, društva in podobno.

Izdelali smo ponudbo s kratkim opisom aktivnosti, ki jo prejmejo obiskovalci in je tudi sestavni del našega trženja in oglaševanja (itinerarij - priloga).

Vse skupaj bomo izvajali učenci OŠ Sv. Ana v sodelovanju s turističnim društvom, Kaplovo domačijo, Ekološko kmetijo Pri Fridi in s pripravljeno skupino turističnega produkta. Poskrbeli smo tudi za izbor receptov in dobavitelje lokalno pridelane hrane.

3.2.1 Tehnični program

Našo ponudbo smo morali tudi časovno opredeliti in določiti naloge ter zadolžitve posameznih akterjev. Pričetek dogajanja bo ob 9. uri, zaključili pa bi ga nekje med 17. in 18. uro zvečer (odvisno od dogovora z izletniki). Obiskovalci časovno niso preveč omejeni, predvsem smo jim namenili dovolj časa za posamezne aktivnosti in za sprostitev. Okvirni časovni raspored in zapis zadolžitev smo opredelili takole:

Tabela 1: Tehnični program

Čas	Dejavnost	Akterji in zadolžitve
9.00 – 9.30	zbiranje na Kaplovi domačiji	Gospodar g. Kapl sprejme obiskovalce, učenke ponudijo kavo, zeliščni čaj in laneni prigrizek.
9.30 – 12.30	Delavnice na Domačiji Kapl	Ob pomoči domače gospodinje in učenk OŠ Sveta Ana obiskovalci pripravljajo kulinarčne zaklade.
12.30 – 13.30	kosilo (dobrote iz lokalno pridelanih sestavin, poskrbljeno za vegetarijance, vegane in za vse z dietami in alergijami)*	Kmečke žene pripravijo domače kosilo in gibanico, po želji sodelujejo obiskovalci. Za jedilnik se predhodno dogovorimo z obiskovalci.
13.30 – 14.30	vožnja do Kmetije Pri Fridi	Učenke OŠ Sveta Ana pospremiti obiskovalce na drugo lokacijo. Električna kolesa zagotovijo na Domačiji Kapl.
14.30 – 16.30	delavnica na Kmetiji Pri Fridi	Gospodar g. Franček pripravi in izvaja delavnico.
16.30 – 17.30	malica (lokalno pridelano, *enako) in ogled kmetije	Gospodinja Frida pripravi domačo malico, gospodar popelje obiskovalce po kmetiji.

9.00 – 9.30

Obiskovalci se pripeljejo z organiziranim prevozom do Domačije Kapl, ki se nahaja v Dražen Vrhu. Avtobus lahko parkira ob hiši ali nekaj metrov stran na dovozu k novejši hiši oz. na dvorišču. Če so obiskovalci z lastnimi avtomobili, jih prav tako parkirajo nekje ob hiši ali na dvorišču nove hiše.

Po sestopu ni potrebno prečkati ceste, napotijo se do stare hiše, kjer so urejene tudi sanitarije.

Za udeležence gospodinja skuha kavo, zeliščni čaj, ponudi še bezgovo šabeso in hladne napitke (melisin in metin sok). Kmečke žene spečejo rogljičke z lanenimi semeni, ki jih obiskovalcem ponujajo učenke OŠ Sveta Ana, g. Kapl pozdravi obiskovalce ter na kratko predstavi njihovo domačijo in dejavnosti, ki jih ponujajo.

9.30 – 12.30

Obiskovalci se razporedijo v tri skupine, in sicer skupina za peko piškotov, peka pirinega kruha in skupina za peko lanenih prigrizkov. Za izpeljavo delavnic so za vse pripomočke in sestavine za peko poskrbeli Kaplovi in kmečke žene. Delo se odvija v stari kmečki kuhinji, kjer je na voljo vse potrebno za izvedbo delavnic. Pri vsaki skupini je ena izmed kmečkih žen, ki vodi delavnico, učenka Osnovne Šole Sveta Ana pa skrbi za pripomočke, usmerja obiskovalce in se posveti njihovim potrebam. Udeleženci pripravijo eno izmed kulinaričnih specialitet, značilnih za območje Svete Ane.

12.30 – 13.30

Kosilo iz tradicionalnih lokalnih jedi (domača goveja juha z ribano kašo, zelenjavna juha, pražen krompir z ocvirki, domače pečenice z ajdovo kašo in gobicami, ajdova kaša s piščancem ali šparglji, ajdovi žličniki ali štruklji in solata z domačega vrta) pripravijo kmečke žene. Pri sestavi jedilnika se upošteva želje obiskovalcev: vegane, vegetarijance, prav tako se prehrana prilagodi ljudem z omejitvami zaradi alergij in bolezni (laktoza, gluten ...) O jedilniku se predhodno dogovorimo z vodjem obiskovalcev. Obiskovalci se posedejo za staro kmečko mizo, ob kateri začutijo pridih preteklosti. Ob kosilu obiskovalci poklepetajo, si izmenjajo izkušnje, se pripravijo za nadaljnji potek dneva. Hrano jim postreže gospodinja, ga. Kapl ob pomoči učenk OŠ Sveta Ana. Ob koncu se posladkajo s piškoti, ki so jih pripravili obiskovalci na delavnici. Prav tako lahko kupijo spominke iz skrinje zakladov ali »mini skrinjice zakladov« z večimi kulinaričnimi dobrotami (pripravile učenke OŠ Sveta Ana). Na Domačiji Kapl ponudijo tudi med in druge dobrote iz medu.

13.30 – 14.30

Po kosilu obiskovalci nadaljujejo z dejavnostmi po programu. Sledi vožnja s kolesi, ki so v lasti Kaplovih, na Ročico h kmetiji Pri Fridi. Skupino vodijo učenke OŠ Sveta Ana. Vožnja ni prezahtevna kljub nekaj vzponom, saj obiskovalcem napor pomagajo premagovati električna kolesa. Med potjo občudujejo pokrajino, na vmesnih postajališčih pa učenke predstavijo določene naravne in kulturne znamenitosti občine Sveta Ana. Za hip se lahko ustavijo na razgledni ploščadi v občinskem središču. Pot nadaljujejo po kolesarski stezi do Kmetije Pri Fridi.

14.30 – 16.30

Ob prihodu na Kmetijo Pri Fridi obiskovalce sprejme gospodar kmetije g. Franček, ki pozdravi obiskovalce in jim predstavi potek dela. Po naporni vožnji se okrepčajo z domačimi sokovi. Poskrbljeno je tudi za sanitarije. Na kmetiji si obiskovalci izdelajo turistični spominek v učni delavnici, delo vodi g. Franček. Za ves material poskrbijo na kmetiji, obiskovalci se seznani s postopki, ki so danes že pozabljeni. Spominke obiskovalci odnesejo domov. Učenke poskrbijo za individualne potrebe posameznih obiskovalcev. Obiskovalci lahko izbirajo med različnimi izdelki: mošnjiček z lanenim semenom, steklena posodica z lanenim semenom, polsteni izdelek z motivom ajde ali lanu.

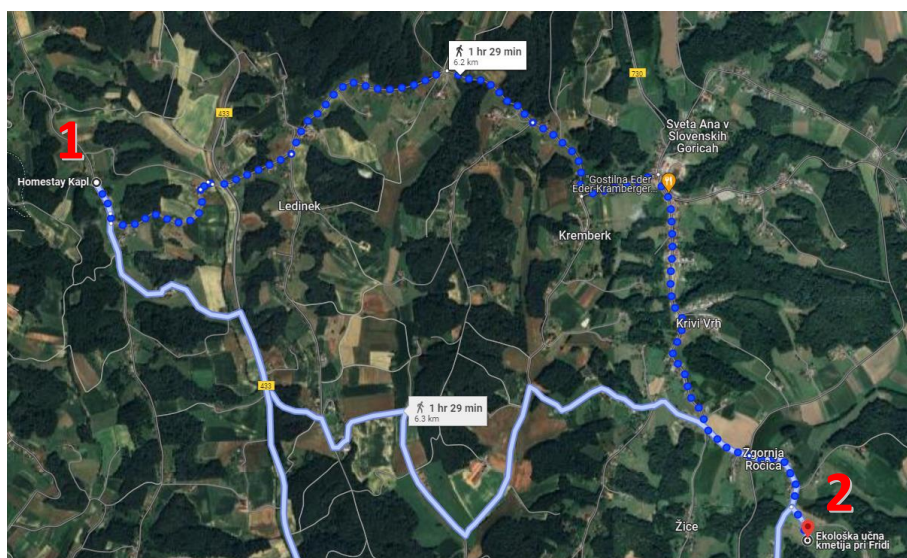
16.30 – 17.30

Po izvedenih delavnicah sledi še zaključni del dneva, kjer obiskovalci ob domači malici poklepetajo in izmenjajo svoje vtise. Gospodinja Frida prinese domači kruh, zaseko in čebulo, za sladkosnede pa domačo marmelado. Odžejajo se z domačim jabolčnim in grozdnim sokom. Učenke ponujajo malico obiskovalcem, jim strežejo pijačo in skrbijo za dobro voljo. Po malici, ali celo med, je možen ogled kmetije. Obiskovalce po kmetiji popelje sam gospodar, lahko pa se obiskovalci po posestvu sprehodijo tudi sami. G. Franček s ponosom pokaže svojo drobnico, tudi zajce in kokoši ter prašiče, pokaže pa tudi že pozabljene poljščine kot so lan, ajda in pira.

Obiskovalci se na kmetiji zadržijo poljubno dolgo (o uri odhoda se dogovorimo s posamezno skupino obiskovalcev). Če imajo organizirani prevoz (avtobus), je odhod domov s kmetije, če so prišli s svojimi avtomobili, se z električnimi kolesi odpeljejo nazaj do domačije Kapl in nato do svojih domov.

3.2.2 Zemljevid

Za našo pot smo vnesli posamezne točke v zemljevid, da se obiskovalci lažje orientirajo. Na poti od Domačije Kapl (1) do Ekološke kmetije Pri Fridi (2) jih vodijo članice skupine. Z električnimi kolesi pot traja 35 minut. Kjer je možno potujejo po kolesarski stezi.



Slika 18: Zemljevid poti

4 TRŽENJE

4.1 Oglaševanje

Najprej predstavimo nalogo na šolski spletni strani, ekipa šolskega radia pa posname propagandno sporočilo in prispevek za objavo na lokalnem Radiu Slovenske gorice. Povežemo se z dopisnico lokalnega časopisa Mojco Simonič, ki predstavi in objavi našo ponudbo v Aninih in Ovtarjevih novicah.

Na oglasnih panojih v kraju in sosednjih občinah izobesimo plakate. Zloženke pošljemo turističnim društvom sosednjih občin. Ravnatelj šole o projektu in ponudbi obvesti ravnatelje na aktivu ravnateljev.

Navežemo stik z lokalnimi TV postajami:

- Multimedijско kulturno društvo: Moje slovenske gorice, Lenart, zastopnik Silvo Lešnik,
- TV Idea - Kanal 10 (direktor Mitja Podgajski) in
- TV AS (direktor Simon Balažic), ki sta lokalna programa iz Murske Sobote za območje Pomurja.

Stike navežejo mentorice Ana, Božena in Irena. Poprosimo jih za objavo ponudbe.

Učitelj računalništva David Pešl z učenci pri izbirnem predmetu MME (multimedija) izdelava spletno stran, kjer objavimo ponudbo, letake, slovarček in celotno nalogo.

Stran dopolnjevamo s slikami in preko nje izmenjujemo mnjenja ter zbiramo pobude in predloge, prav tako tudi pripombe. Stran sproti dopolnjevamo. Do strani lahko dostopate tukaj: <http://sveta-ana.si/turizmu-pomaga-lastna-glava/>

Lahko pa uporabite tudi QR kodo!



Za promocijo in povabilo na stojnico izdelamo letak in zloženko (letak vabi k druženju ob spoznavanju kulinarčnih dobrot in spoznavanju življenja in lepote na kmetiji, hkrati pa nam predstavi tudi pomen lanu za preživetje anovskega kmeta, zloženka pa ponuja časovni raspored aktivnosti). Našo nalogo promovira tudi logotip na priponkah, ki sporoča, kaj ponujamo in kaj lahko z nami preizkusite in doživite. Več o promociji na stojnici in sami stojnici lahko najdete v prilogi.

4.2 Logotip

Logotip predstavlja naš osrednji, estetski in doma narejen spominek – skrinja zakladov. Ker se številne kulinarične dobrote in doživetja na kmetiji navezujejo na lan, najdemo modro krasotico tudi v logotipu. Družbo ji delajo klasi pire – na novo odkritega starodavnega žita, ki je vse bolj priljubljeno med privrženci dobrega počutja in odlične kulinarike. V skrinji najdemo še pirin kruh in pirine piškote z lanenim semenom.



Slika 19: Logotip

Avtorica logotipa je Klara Koprivnik, ideje pa smo prispevali tudi ostali člani skupine.

4.3 Maskota – pastirček Lan in pastirica Ana s skrinjo zakladov

Maskoto predstavljata pastirček in pastirica, ki najdeta skrinjo na podstrešju Kaplove domačije in jo poimenujeta skrinja zakladov. Na njej temelji tudi naš osrednji spominek – skrinja, izdelana iz naravnih materialov. Vsi zakladi so varno shranjeni na pirini slami. Zakladi so kulinarične dobrote iz pire in lanu ter kozmetični pripravki s pridihom koristnih lastnosti lanu. Razkazovala jo bosta deček Lan (ime se navezuje na ime rastline, ki je sestavina kulinaričnih dobrot, kozmetičnih pripravkov in rdeča nit dodatnih aktivnosti na kmetiji) in deklica Ana (ime je povezano s krajem, od koder prihaja – občina Sveta Ana), ki bosta vabila na našo stojnico in delila spominke med obiskovalce v lanenih oblačilih, ki predstavljajo bogato kulturno dediščino domačega kraja.



Slika 20: Maskota

Kreacijo lanenih oblačil je izdelala gospa Mateja Kop za člane šolske folklorne skupine.

4.4 Slovarček najpogostejših izrazov

Izdelali smo slovarček pojmov, besed, izrazov, ki se pojavljajo v naši nalogi. Slovarček bomo delili na predstavitveni stojnici. Te izraze bomo uporabili za vprašanja v kvizu.

Tabela 2: Slovarček izrazov

	Razlaga	Opombe
pira	rastlina, ki spada med prva gojena žita in jo lahko pridelujemo na okolju prijazen način	sestavina naših kulinaričnih spominkov- pirin kruh, pirini piškoti
len	lan; okoli 7000 let stara kulturna rastlina, iz katere izdelujejo platno, semena pa imajo zdravilni učinek	sestavina naših spominkov, spoznali pridelavo in uporabo
hajdna	ajda; rastlina, ki jo uvrščamo med žita; pripravimo kašo in ajdov kruh, pogosto tudi ajdove žgance	sestavina jedi ponujenih na Domačiji Kapl - kosilo
škrija	skrinja za shranjevanje žita, moke, oblačil, prisotna skoraj v vsaki kmečki hiši	našli na Domačiji Kapl; večji skrinji priskrbel naša mentorica
gibanca	gibanica – tradicionalna štajerska sladica iz kvašenega ali vzhajane testa z nadevom iz skute	sladica, ki jo ponudimo po kosilu; pripravili smo jo skupaj s članicami Društva kmečkih žena in deklet
krüh	kruh; osnovno živilo spečeno iz testa (moka, voda, kvas, sol)	pekli bomo pirin kruh s semeni skupaj z obiskovalci

4.5 Ciljne skupine

Naše ciljne skupine so obiskovalci vseh starosti, s poudarkom na družinah in starejših, ki radi obujajo spomine na stare čase in s seboj vzamejo tudi kak spominek pa tudi mladih, ki bi radi spoznali življenje svojih babic in dedkov in začutili pristen podeželski utrip in pomen sobivanja z naravo. Ponudba je pripravljena tako, da jo lahko prilagodimo več ciljnim skupinam, poskrbljeno pa je tudi za gibalno ovirane obiskovalce in ljudi, ki imajo omejitve v prehrani. Tudi učenci osnovnih in srednjih šol so lahko med našimi obiskovalci.

4.6 Povpraševanje in odgovori

Sestavili smo povpraševanja in povabila k sodelovanju za vse, ki sodelujejo v našem produktu. Povpraševanja smo poslali Turističnemu društvu Sv. Ana, Domačiji Kapl, Ekološki kmetiji Pri Fridi in ostalim akterjem. *(primer povpraševanja je v prilogah)*

4.7 Kaj bo kdo opravil – naloge in zadolžitve

Tabela 3: Sodelujoči in zadolžitve

SODELUJOČI	ZADOLŽITVE
Turistično društvo Sv. Ana	- promocija ponudbe - pomoč pri delitvi ponudb - kontakt s sosednjimi TD
Franček Ruhitel, lokalni vodnik, Kmetija Pri Fridi	- predstavitev aktivnosti povezanih z lanom, vodenje - kontaktna oseba z vodjo obiskovalcev - kontakt z ostalimi akterji (mentorice, učenci)
Viktor in Darinka Kapl, Domačija Kapl	- prostor za bivanje, hiša - izposoja električnih koles - priprava jedi od zajtrka do kosila - peka kruha, piškotov, gibanic
Učenci raziskovalne skupine	- izpeljava programa za učence ali delavce šole (krajša poskusna varianta) - pri izvedbi vključitev pri aktivnostih na terenu in na točkah, kot je opredeljeno v programu - izdelava spominkov, priprava stojnice - skrb za promocijo in izdelava promocijskega materiala
Ravnatelj OŠ Sv. Ana Aleksander Šijanec	- posredovanje ponudbe ravnateljem na aktivu - podpora pri izvedbi in sponzoriranju
Župan občine Sv. Ana Martin Breznik	- posredovanje ponudbe drugim županom - sponzorstvo majic, stojnice
Petra Golob, predstavnica za turizem na občini	- pomoč pri promociji preko zloženk in letakov - objava naloge na občinski spletni strani
David Pešl, računalničar na OŠ Sv. Ana	- priprava oddaje za šolski radio - posredovanje novice lokalnemu radiu - izdelava in posodabljanje spletne strani - objava naloge na šolski spletni strani
Žan Rola, lokalni turistični vodnik	- fotografiranje in montaža video posnetkov - oblikovanje naloge, nasveti

Mentorice Ana, Božena in Irena	- material za promocijo - skrb za promocijo (radio, časopis, facebook, spletna stran šole, občina) - kontakt z ostalimi akterji
Društvo kmečkih žena in deklet Sv. Ana	- priskrbi in postreže malico na terenu - peka štručk za stojnico

4.8 Stroški in kalkulacije

Stroške za izvajanje turističnega produkta bomo prilagodili povpraševanju. Upoštevali bomo zahteve obiskovalcev.

Pri načrtovanju in pripravi produkta smo predvideli stroške:

- stojnica (majice, promocijski material, kulise) 40 €
- izdelava spominkov (embalaža, kozarčki, semena, moka...) 120 €

Sredstva so prispevali Občina Sveta Ana, Osnovna šola Sveta Ana in Šolski sklad osnovne šole.

V ceno ponudbe smo zajeli vse morebitne stroške, ki smo jih predvideli, tako fiksne, kot variabilne. Pri oblikovanju cene smo upoštevali cenovne ponudbe izvajalcev.

Fiksni stroški za obiskovalce so sestavljeni iz cene za prehrano (12 € kosilo in 4 € malica), prispevka za izposajo koles (2 €) in stroška za delavnice (3 € + 4 €). Na osebo to znesi 25 €.

Variabilni stroški so samo stroški za prevoz: v primeru avtobusnega prevoza se znesek razdeli na posameznega obiskovalca, pri obisku z osebnimi avtomobili pa je to lasten strošek obiskovalca.

Vodenje, spremljanje in pomoč pri delavnicah zagotovimo člani naše raziskovalne skupine brezplačno.

4.9 Kontakti

Glavne kontaktne osebe:

1. Petra Golob, Občina Sv. Ana; tel. 02 729 58 80, petra.golob@sveta-ana.si
2. Feliks Berič, Turistično društvo Sv. Ana; tel. 041 460 597
3. Franček Ruhitel, Ekološka kmetija Pri Fridi; tel. 02 703 21 70, 041 555 210
4. Viktor Kapl, Domačija Kapl; tel. 041 729 322, 041 962 791
5. Ana Šnofl, OŠ Sv. Ana; tel. 041 371 747, ana.snofl@sveta-ana.si
6. Božena Šmirmaul, OŠ Sv. Ana; tel. 040 812 193, bozena.smirmaul@sveta-ana.si
7. Irena Rola - Bek, OŠ Sv. Ana; tel. 031 568 879, irena.rola-bek@sveta-ana.si

Kontaktne osebe pod številkami 1, 2, 5, 6 in 7 se povežejo z gostitelji na Domačiji Kapl in Ekološki kmetiji Pri Fridi. Mentorice kontaktirajo vodjo obiskovalcev in prilagodijo doživetje in program njihovim željam ter pripravijo skupino učencev za vodenje. Pripravijo tudi ves material za izdelavo kulinaričnih in drugih »zakladov«.

5 ZAKLJUČEK

Naše raziskovanje kulinarike kraja, lokalnih ponudnikov in turističnih zanimivosti smo pripeljali do konca. Nekaj odkritega smo strnili v zapisano nalogo, promocijski film in pripravljeno ponudbo. Vemo, da je pred nami še ogromno dela, a želja, da predstavimo čudovito bogastvo našega kraja je tako velika, da bomo z veseljem vložili veliko truda v izdelavo spominkov, pripravo stojnice, zloženk, promocijskega materiala in v razvoj idej, s katerimi bomo pritegnili naše potencialne goste in poskusili ponudbo tržiti na kar se da zanimiv način.

Celostno smo načrtovali izdelavo kulinaričnega spominka – skrinje zakladov. Upoštevali smo, da je narejen iz domačih materialov, prav tako smo ga vezali na domače okolje, je uporaben, ne preveč zahteven za izdelavo in cenovno dostopen, mora pa tudi izžarevati pomen trajnostne usmeritve kulinarične ponudbe. Tudi embalaža spominka je usmerjena v varovanje narave in skrb, da je odpadkov čim manj. Hkrati pa mora nositi sporočilo. To v našem primeru predstavlja naslednje:

Sobivanje je krog življenja. Človeštvo pa lahko preživi le s sobivanjem z naravo.

Želimo si, da je naša ponudba živa, zato jo bomo takoj, ko bo mogoče, sprva preizkusili kar ustvarjalci ponudbe skupaj z našimi družinskimi člani in mentorici, nato pa jo razširili na sosednje lokalne skupnosti in širše. Pravijo, da več glav več ve in tako lahko s pridobljenimi idejami dopolnujemo naš tržni material.

Pri odkrivanju zanimivosti za raziskovalno nalogo smo se neizmerno zabavali, bili v naravi, domačem okolju in pridobili kar nekaj novih spretnosti in znanj. Prepričani smo, da kar se otroci naučimo v rani mladosti, nam ostane za celo življenje. In če se začnemo sedaj zavedati, kaj vse nam narava nudi, kako pomembno je iz nje jemati samo toliko, kot potrebujemo, koliko zanimivih, zdravih in okusnih jedi si lahko pripravimo iz naravnih sestavin, če prisluhnemo modrostim naših dedkov in babic, ki so znali spoštovati, kar jim je bilo dano, potem bodo ob tem bogastvu lahko uživali tudi naši zanamci.

Mi smo že začeli ceniti, kaj vse imamo. Začeli smo tudi razmišljati, da lahko vsak pripomore delček k mozaiku srečnih in zadovoljnih ljudi. Zadovoljni ljudje pa so kreativni in motivirani za uspešno življenje.

Si želite biti srečni tudi vi? Pridružite se nam pri odkrivanju kulinaričnih zakladov slovenskogoriške pokrajine, se nadihajite čistega zraka pri kolesarjenju med čudovitimi vinogradi in spočijte oko na lepi in neokrnjeni naravi, ki jo imamo na tem koncu Slovenije. Da pa se boste lahko spominjali tega doživetja, si lahko sami izdelate čudovit spominek – skrinjo zakladov. Kaj vse bo v njej? To vam izdamo, ko se vidimo!

6 LITERATURA IN VIRI

Ustni viri in izjave informatorjev:

1. Franček Ruhitel, 22.11. 2023, 16.00 – 18.00 (Ekološka učna kmetija Pri Fridi)
2. Viktor Kapl, 18.12. 2023; 14.00 – 16.00 (Domačija Kapl)

Spletna anketa: https://docs.google.com/forms/d/1mEiXCymwZzf5VPNfViqMk3uNz1ieKZIC-GI0INh_89M/edit

LITERATURA

1. BAJEC, Anton (uredniki) et. al. (1997). Slovar slovenskega knjižnega jezika; Državna založba Slovenije, Ljubljana.
2. DETEL, Milan.(1993). Abeceda turizma; Mladinska knjiga, Ljubljana.
3. PELJHAN, Anka. (2015). Domača kuhna pa to: (otroci osnovnih šol obujajo zgodovino slovenske kulinarike); Učila international, Tržič.
4. PELJHAN, Anka. (2016). Babičina kuhinja po naše : (otroci osnovnih šol in Anka Peljhan obujajo zgodovino slovenske kulinarike); Učila international, Tržič.
5. PELJHAN, Anka. (2019). Bolj in manj znane jedi naših babic; Društvo Vesela kuhinja, Ljubljana.
6. POLJAK ISTENIČ, Saša ; POLAK, Mojca. (2023). Gastronomski turizem : vloga v trajnostnem razvoju destinacije; monografija; Univerza v Mariboru; Univerzitetna založba.
7. TOŠ, Marjan, ZEMPLJIČ, Drago (urednika). (2009). Sveta Ana skozi čas, Zbornik Občine Sv. Ana; Založba Ostroga, Maribor.

MEDMREŽJE

1. <http://sveta-ana.si/>
2. <https://www.sv-ana.si/>
3. <https://www.sv-ana.si/turizem>
4. <https://www.domacija-kapl.si/>
5. <https://sloveniaguide.si/places/podravje/sveta-ana-v-slovenskih-goricah/hrana-in-pijaca/ekoloska-kmetija-pri-fridi/>
6. <https://visitgorice.si/ponudba/ekoloska-kmetija-pri-fridi/>
7. <https://www.gov.si teme/trajnostni-turizem/>
8. https://sl.wikipedia.org/wiki/Trajnostni_turizem_v_Sloveniji
9. <https://turisticna-zveza.si/novica/kulinaricni-in-gastronomski-spominki-v-meditransko-kraski-regiji>
10. <https://www.ekodezela.si/eko-turizem/med-top-evropskimi-kulinaricnimi-spominki-kar-3-slovenski/>

7 PRILOGE

Kazalo slik :

Slika 1: Člani raziskovalne skupine.....	2
Slika 2: Člani v mini vasici	2
Slika 3: Skrinja zakladov	2
Slika 4: Dobrote iz skrinje	3
Slika 5: Domačija Kapl	6
Slika 6: Notranjost domačije	6
Slika 7: Ponudba kolesarstva.....	6
Slika 8: Lan	6
Slika 9: Pira.....	6
Slika 10: Ajda.....	6
Slika 11: Ekološka kmetija Pri Fridi	7
Slika 12: Sušen lan in orodje	7
Slika 13: Gostitelja Frida in Franček.....	7
Slika 14: Članice na stojnici	7
Slika 15: Razstava dobrot.....	7
Slika 16: Štajerska gibanica.....	7
Slika 17: Peka piškotov	8
Slika 18: Zemljevid poti	10
Slika 19: Logotip.....	12
Slika 20: Maskota.....	12

Kazalo tabel:

Tabela 1: Tehnični program	8
Tabela 2: Slovarček izrazov	12
Tabela 3: Sodelujoči in zadolžitve	13

ITINERARIJ – letak, povabilo

Lan in Ana v iskanju zaklada

Lan in Ana v iskanju zaklada je projekt, ki ga je pripravila OŠ Sveta Ana v sklopu projekta *Turizmu pomaga lastna glava*. Pri projektu so sodelovali učenci, učenke in učitelji OŠ Sveta Ana, društva in občani ter ponudniki kulinarčnih dobrot domače občine Sveta Ana.

1. Domačija Kapl

Naše druženje se začne na Domačiji Kapl, kjer nas pozdravita gostitelja Darinka in Viktor. Popeljeta nas v življenje na kmetiji daleč nazaj v preteklost. Spoznamo notranjost obnovljene cimprače, ki je sedaj prilagojena bivanju za turiste. Ponujajo prenočitve in tradicionalne jedi, ki jih lahko ob pomoči pripravite tudi sami.



2. Delavnice – kulinarčni spominki

V prijetni domači kuhinji se lotimo peke piškotov, pirnega kruha, lanenih prigrizkov in lahko sodelujemo pri pripravi štajerske gibanice ter jedi za kosilo. Delo usmerjajo domači gostitelji, v pomoč pa so tudi članice raziskovalne skupine.



3. Druženje ob kosilu

Ob veliki kmečki mizi se zberete na kosilu. Izbirate lahko med domačimi dobrotami (goveja ali zelenjavna juha, pražen krompir s pečenicami, ajdova kaša s piščancem ali šparglji, ajdovi žličniki ali štruklji in za posladek štajerska gibanica iz krušne peči).



4. Kolesarjenje

Na Domačiji Kapl si izposodimo električna kolesa in se polni vtisov odpravimo po kolesarski poti slikovite gričevnate pokrajine. Vodenje prevzamejo članice raziskovalne skupine, ki poskrbijo za varnost in zanimive ogleda na poti do naslednje destinacije.



5. Ekološka kmetija Pri Fridi

Na ekološki učni kmetiji Pri Fridi nas sprejmeta domačina Frida in Franček in nas povabita na spoznavanje preteklosti in ustvarjalne delavnice. Predstavita bogato ponudbo svojih spominkov iz lanu in volne. Gospodar pa popelje obiskovalce tudi na ogled ekološke kmetije in domačih živali.



6. Delavnice – ustvarimo spominek

In ustvarjanje se lahko začne. Ob vodenju gostiteljev na kmetiji in učenk raziskovalne skupine boste izdelali mošnjičke iz lanenega platna, jih poslikali in napolnili z lanom. Lahko izberete poslikavo steklenih posodic in jih napolnite z lanom. Vse to ob prijetnem druženju in klepetu.



7. Domača popoldanska malica

Na kmetiji Pri Fridi bodo poskrbeli še za malico z domačimi dobrotami in lokalno pridelano hrano (pirin kruh, meso iz tunke, domača marmelada in grozdni sok). Po prijetnem druženju, polnem vtisov, se bomo razšli, ostali bodo prijetni spomini in kulinarčni zaklad – skrinja zakladov, ki jo boste odnesli s seboj.



ANKETNI VPRAŠALNIK

Lan in Ana v iskanju zaklada – anketni vprašalnik



Pozdravljeni!

V okviru razpisa TZS na **temo Okusni zakladi** sodelujemo v projektu **Turizmu pomaga lastna glava (38. festival)**. Naša tema je **Lan in Ana v iskanju zaklada** in želimo raziskati kulinarično ponudbo v naših krajih, poiskati stare že pozabljene jedi, ki so jih pripravljale naše babice. Potrebujemo nekaj informacij, zato vas prosimo za sodelovanje.

Hvala!

Spol (Obkroži.) M Ž

Starost (Obkroži.) 11–15 16–20 21–30 31–40 več kot 40

1. Ste kdaj preživali počitnice na podeželju! (npr. na kmečkem turizmu, na kmetiji odprtih vrat...)

DA NE

Če ste odgovorili z DA, napišite kje: _____

2. Kaj vam je bilo najbolj všeč? (Obkrožite lahko več odgovorov, pripišite svoj odgovor pod drugo.)

sveži zrak narava hrana druženje priprava domačih jedi piknik v naravi
raznolikost ponudbe spoznavanje domače obrti drugo _____

3. Če bi se vam ponudila priložnost, da bi preživali dan na kmetiji, kaj bi izbrali?

(Obkrožite vsaj dve možnosti ali pripišite svojo pod drugo.)

samo ogled in prikaz ogled in bivanje raziskovanje domačih jedi
sami bi si pripravili domačo hrano športne aktivnosti raziskovanje domačih obrti
drugo _____

4. Ali poznate kako domačo jed iz lanu, koruze, pire? (vpišite svoj odgovor.)

Nam lahko zaupate recept za to jed:

5. Ali sami pripravljate kako jed iz lokalno pridelanih surovin?

DA

NE

Če ste odgovorili DA, zapišite katero?

6. Označite od 1 do 5, koliko vam je pomembno, da lahko na dopustu okušate stare jedi.

1 (najmanj)

2

3

4

5 (največ)

7. Zapišite kako jed, ki bi jo radi sami pripravili na dopustu na podežελju.

8. Če bi bili ponudnik dopusta na kmetiji, bi v ponudbo vključili _____!

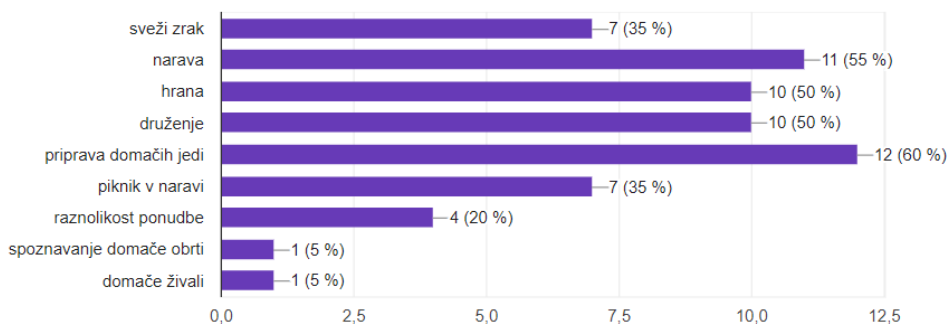
(Vprašanje je namenjeno vsem, ki imate kakršnokoli idejo; vpišite svoje predloge za aktivnosti, jedi, ponudbo, lokalni spominek vezan na jedi...)

9. Če poznate še kak dober recept za pripravo domače jedi ali jedi značilne za naše kraje, vas prosimo, da ga delite z nami! (Vsake ideje, predloga ali recepta bomo veseli.)

ANALIZA ANKETE

V anketi nas je zanimalo, ali so anketiranci že kdaj preživeli počitnice na podeželju in kaj jim je bilo tam najbolj všeč.

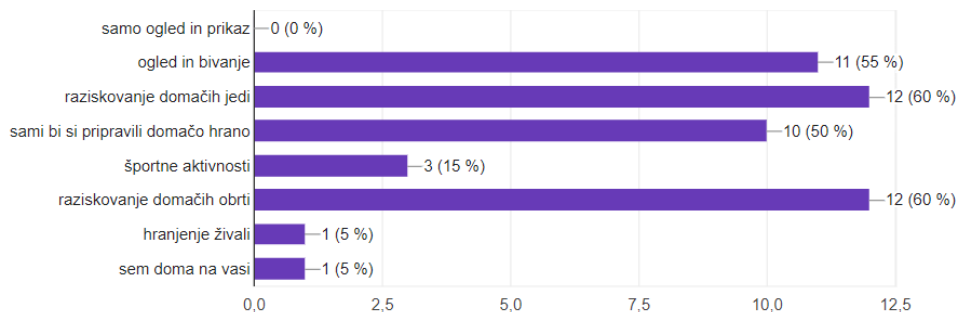
V ospredje so postavili naravo, pripravo domačih jedi, hrano in druženje.



Graf 1: Kaj vam je bilo najbolj všeč med počitnicami na podeželju?

V nadaljevanju nas je zanimalo, katere aktivnosti bi si najbolj želeli, če bi imeli priložnost preživeti dan na kmetiji.

V ospredje so postavili raziskovanje domačih jedi, domačih obrti, možnost, da si sami pripravijo hrano, ogled pokrajine in nenazadnje tudi športne aktivnosti in hranjenje živali.



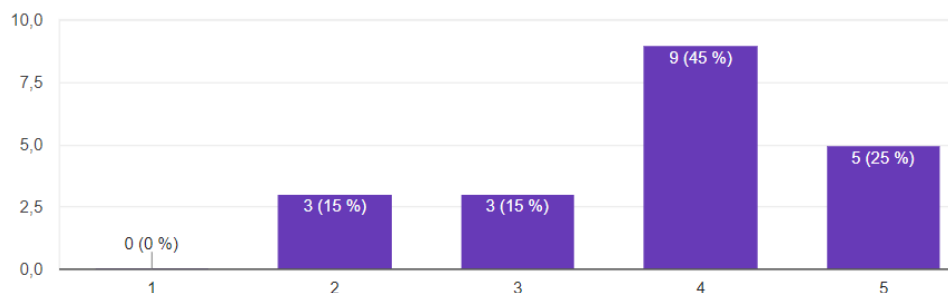
Graf 2: Željene aktivnosti med bivanjem na kmetiji

Zelo zanimiv in koristen nam je bil tudi nabor poznanih domačih jedi iz lanu, koruze in pire.

Navedli so: koruzni kruh, žgance, tamerli, močnik, zlivanko, pirino juho, kruh, kolač, palačinke, iz lanu pa poznajo laneno olje, rogljičke z lanenimi semeni.

Pomembno informacijo smo pridobili z odgovorom na vprašanje Koliko vam je pomembno, da lahko na dopustu okušate stare jedi.

Iz grafa je razvidno, da je večini vprašanih to zelo, če že ne najbolj pomembno.



Graf 3: Pomembnost okušanja starih jedi

NAŠ LOGOTIP – skrinja zakladov na cvetu sončnice

Logotip predstavlja naš osrednji, estetski in doma narejen spominek – skrinja zakladov. Ker se številne kulinarične dobrote in doživetja na kmetiji navezujejo na lan, najdemo modro krasotico tudi v logotipu. Družbo ji delajo klasi pire – na novo odkritega starodavnega žita, ki je vse bolj priljubljeno med privrženci dobrega počutja in odlične kulinarike. V skrinji najdemo še pirin kruh in pirine piškote z lanenim semenom.



Avtorica logotipa je Klara Koprivnik, ideje pa smo prispevali tudi ostali člani skupine.

NAŠA MASKOTA – pastirček Lan in pastirica Ana s skrinjo zakladov

Maskoto predstavljata pastirček in pastirica, ki najdeta skrinjo na podstrešju Kaplove domačije in jo poimenujeta skrinja zakladov. Na njej temelji tudi naš osrednji spominek – skrinja, izdelana iz naravnih materialov. Vsi zakladi so varno shranjeni na pirini slami. Zakladi so kulinarične dobrote iz pire in lanu ter kozmetični pripravki s pridihom koristnih lastnosti lanu. Razkazovala jo bosta deček Lan (ime se navezuje na ime rastline, ki je sestavina kulinaričnih dobrot, kozmetičnih pripravkov in rdeča nit dodatnih aktivnosti na kmetiji) in deklica Ana (ime je povezano s krajem, od koder prihaja – občina Sveta Ana), ki bosta vabila na našo stojnico in delila spominke med obiskovalce v lanenih oblačilih, ki predstavljajo bogato kulturno dediščino domačega kraja.



Kreacijo lanenih oblačil je izdelala gospa Mateja Kop za člane šolske folklorne skupine.

STOJNICA

Naša stojnica bo prijetna kmečka izba s skrinjami zakladov. Simbolično bo prikazovala del sobe v kmečki hiši. V njej je miza, skrinje, na stenah visijo podobe iz vsebine produkta, kot so v starih časih visele slike gospodarjev. Prevladovala bo rjava – rumeno – bela barva, kar ponazarja žito, moko, domačnost in toplino.

Obiskovalci bodo spoznali našo ponudbo, poskusili naše kulinarične zaklade in v skrinji zakladov poiskali svoj zaklad. Seveda bodo morali zanj odgovoriti na vprašanja o piri, lanu in ajdi, semena ter rastline pa tudi prepoznati. Naše delo bo prikazano skozi slikovni material, povabilo na pokušino in ustvarjanje kulinaričnih zakladov pa bo tudi v reklamnem filmu, ki si ga mimoidoči lahko ogledajo.

Del stojnice bo tudi naša maskota pastirček Lan in pastirica Ana, ki potujeta s skrinjo zakladov (manjša lesena skrinja) in vabita na našo stojnico in ogled naše ponudbe. V skrinji bosta imela manjše »kulinarične zaklade«, ki jih bosta delila obiskovalcem. Delili bomo piškote iz pire z lanenimi semeni, lanene prigrizke in domač pirin kruh. Obiskovalcem bodo na voljo zloženske, letaki s programom in tudi kaka posodica ali mošnjiček z lanenim semenom ali piro se bo našla, če bo odgovor na zastavljena vprašanja pravilen.

Na stojnici bo degustacija kulinaričnih zakladov: pirin kruh s semeni, pirini piškoti, laneni prigrizki.

Poskrbeli bomo tudi za zabavni program, mimoidoče bomo pritegnili z glasbo in jih naučili pesem, ki vabi v naše prelepe kraje in na pokušino domače hrane. Pesem je avtorsko delo članic raziskovalne skupine.

Člani skupine bomo prepoznavni tudi po enotnih oblačilih, majicah z logotipom in rumenih predpasnikih z motivom sončnice.

Vabljeni, da se nam pridružite in poskusite odkriti naše »zaklade«!

PESEM - povabilo

Besedilo pripravile članice skupine: Neža, Lana, Eva G. in Eva G.K.

Prite na Sveto Ano, ker dobre jedi mamō. Najboljši domači kruh je, ker v krušni peči speče se.	Ko iz trt nastanejo naša vina, to je Anovska toplina. Prite, prite na Ano, saj najboljšo ponudbo daleč naokrog imamo.
Ajda, lan in pira, na Ani nikul ni mira. Pečemo, kuhamo, rejžemo, dobre stvari vam postrežemo	Prite, prite na Ano, saj najboljšo ponudbo daleč naokrog imamo.

RECEPTI

PIŠKOTKI IZ PIRE

200 g masla
100 g rjavega sladkorja
100 g sladkorja v prahu
1 veliko jajce
1 žlica vanilijeve arome
400 g pirine moke
0,5 žličke pecilnega praška

Po želji:
0,5 žličke cimeta

Za posip:
Zdrobljena lanena semena

PRIPRAVA:

Najprej zmešaj vse mokre sestavine. Nato si posebej premešaj vse suhe sestavine. Iz obeh zagneti mehko maso za piškote. Testo naj v hladilniku počiva najmanj 2 uri. Testo razvaljamo na 0,5 cm debelo in iz njega izrežemo piškotke z različnimi modelčki. Po želji jih okrasimo z lanenimi semeni. Spečemo jih v naprej ogreti pečici pri 180 stopinjah.



ZDRAV PIRIN KRUH

0,5 kg polnozrnate pirine moke
20 dag mešanih semen (sončnična, bučna, lanena)
1 zavitek pecilnega praška iz vinskega kamna
1 žlička soli
1 žlica olivnega olja
0,5 l mineralne vode

PRIPRAVA:

Vse potrebne sestavine zmešamo z mešalnikom ali ročno. V podolgovat pekač za kruh damo peki papir in ga napolnimo z maso (ni kepasta, kot kvašeno testo in ni čisto tekoča). Takoj postavimo za 1 uro v naprej ogreto pečico na 200 stopinj.



LANENI PRIGRIZEK

TESTO:

30 dag moke
25 dag margarine
4 dag kvasa
1 dcl mleka
1 jajce
sol in lanena semena

PRIPRAVA:

Margarino narežemo na kocke in fino zmešamo z moko, da se vsa stopi v moki. V mlačno mleko damo kvas in zmešamo z moko in margarino. Testo naj počiva eno uro v hladilniku. Razvaljamo ga na tanko, pomažemo s stepenim jajcem ter potresemo s soljo in z lanom ter narežemo na trakove. Zlatorumeno zapečemo.



ZLOŽENKA

ISKANJE ZAKLADA Z ANO IN LANOM

Ponujamo vam kulinarčno, zabavno in ustvarjalno doživetje v neokrnjeni naravi slovenjgoriške pokrajine.

Druženje na Domačiji Kapl, odkrivanje domače kulinarike in lokalnih dobrot ter že pozabljenih jedi naših prednikov.

Ustvarjalno izkušnjo izdelave spominkov iz lanu in pire na Ekološki kmetiji Pri Fridi.

Pridružite se pastirci Ani in pastirčku Lanu v iskanju zaklada kulinarčnih dobrot in spominkov s trajnostnim pridihom.



SKRITI KULINARIČNI ZAKLAD

Piščoti z lanom



Pirin kruh



Laneni prigrizek



PROGRAM

9.00 ZBIRANJE NA DOMAČIJI KAPL

9.30–12.30 OGLED DOMAČIJE KAPL, DELAVNICE: IZDELAVA KULINARIČNIH ZAKLADOV

12.30–13.30 TRADICIONALNO DOMAČE KOSILO Z LOKALNIMI SESTAVINAMI IN JEDMI

13.30–14.30 VOŽNJA S KOLESI DO EKOLOŠKE KMETIJE PRI FRIDI

14.30–16.30 DELAVNICE NA KMETIJI PRI FRIDI, SPOMINKI

16.30–17.30 OGLED KMETIJE PRI FRIDI IN DOMAČA MALICA

18.00 ODHOD



Slovarček besed

	Razlaga	Opombe
pira	rastlina, ki spada med prva gojena žita in jo lahko pridelujemo na okolju prijazen način	sestavina naših kulinarčnih spominkov- pirin kruh, pirini piščoti
len	lan; okoli 7000 let stara kulturna rastlina, iz katere izdelujejo platno, semena pa imajo zdravilni učinek	sestavina naših spominkov; spoznal pridelavo in uporabo
hajdna	ajda; rastlina, ki jo uvrščamo med žita; pripravimo kašo in ajdov kruh, pogosto tudi ajdove žgance	sestavina jedi ponujenih na Domačiji Kapl - kosilo
škrinja	škrinja za shranjevanje žita, moka, oblačil, prisotna skoraj v vsaki kmečki hiši	našli na Domačiji Kapl; večji škrinji priskrbeli naša mentorica
gibanca	gibanca – tradicionalna fitajska sladica iz kvašenega ali vzhajane testa z nadevom iz skute	sladica, ki jo ponudimo po kosilu; pripravili smo jo skupaj s članicami Društva kmečkih žena in deklet
kruh	kruh; osnovno živilo spečeno iz testa (moka, voda, kvas, soli)	peki bomo pirin kruh s semeni



Kontakti:

Viktor Kapl, Domačija Kapl;
tel. 041 729 322, 041 962 791

Franček Ruhitel, Kmetija pri Fridi;
tel. 02 703 21 70, 041 555 210

Ana Šnofl, OŠ Sv. Ana;
tel. 041 371 747, ana.snofl@sveta-ana.si

Božena Šmirmaul, OŠ Sveta Ana;
tel. 040 812 193, bozena.smirmaul@sveta-ana.si

Irena Rola-Bek, OŠ Sv. Ana;
tel. 031 568 879, irena.rola-bek@sveta-ana.si

Lan in Ana v iskanju zaklada

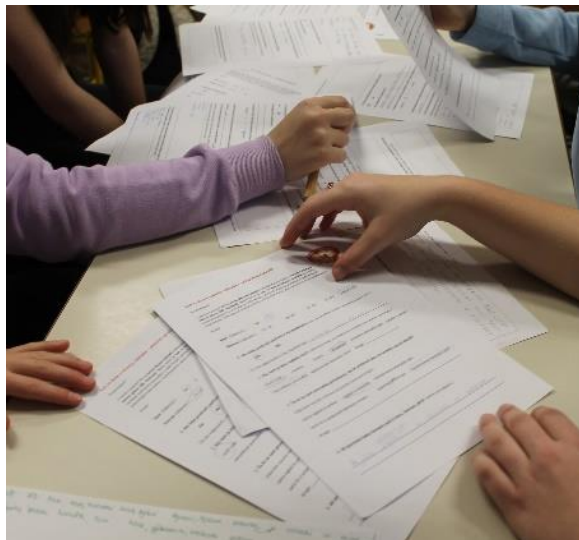


OSNOVNA ŠOLA SV. ANA

OBČINA SVETA ANA

TURISTIČNO DRUŠTVO SV. ANA

SLIKOVNI UTRINKI NAŠEGA DELA (fotografije posneli člani raziskovalne skupine)





Povpraševanje – Domačija Kapl



Zavod Republike Slovenije za šolstvo



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA VZGOJO IN IZOBRAŽEVANJE



SIO 2020 arnes

OŠ Sv. Ana
Sv. Ana 14
2233 Sveta Ana

Sveta Ana, 10. 10. 2023

Domačija Kapl
Dražen vrh 56
2233 Sv. Ana

Zadeva: Povpraševanje po sodelovanju – sprejemu gostov

Spoštovani!

V okviru raziskovalnega dela pod naslovom Turizmu pomaga lastna glava – **Lan in Ana v iskanju zaklada** smo učenci OŠ Sv. Ana pripravili enodnevno kulinarčno doživetje s pričetkom na vaši domačiji. Vključili smo pokušino domače hrane, pripravo le te in druženje z gosti.

Ker na vaši domačiji vse to že ponujate, se na vas obračamo s prošnjo za sprejem gostov. Zanima nas tudi cena vašega sodelovanja. Povpraševanju prilagamo program naše ponudbe.

Za vaš odgovor se vam že vnaprej zahvaljujemo.

Lep pozdrav, učenci in mentorice raziskovalne skupine

Povpraševanje – Ekološka učna kmetija Pri Fridi



Zavod Republike Slovenije za šolstvo



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA VZGOJO IN IZOBRAŽEVANJE



SIO 2020 arnes



OŠ Sv. Ana
Sv. Ana 14
2233 Sveta Ana

Sveta Ana, 10. 10. 2023

Ekološka učna Kmetija pri Fridi
Zgornja Ročica 17
2233 Sv. Ana

Zadeva: Povpraševanje po sodelovanju – delavnica izdelave spominka

Spoštovani!

V okviru raziskovalnega dela pod naslovom Turizmu pomaga lastna glava – **Lan in Ana v iskanju zaklada** smo učenci OŠ Sv. Ana pripravili enodnevno kulinarčno doživetje z delavnicami o lanu na vaši domačiji. Prosili bi še za predstavitev pridelave lanu in pire in pomoč pri izdelavi spominka gostom.

Ker na vaši domačiji vse to že ponujate, se na vas obračamo s prošnjo za sprejem gostov. Zanima nas tudi cena vašega sodelovanja. Povpraševanju prilagamo program naše ponudbe.

Za vaš odgovor se vam že vnaprej zahvaljujemo.

Lep pozdrav, učenci in mentorice raziskovalne skupine

Datum: 12. 11. 2023

SOGLASJE

Starš/-a _____ otroka _____, ki obiskuje _____
(ime in priimek staršev) (ime in priimek otroka) (razred, oddelek)

izjavljam/-va, da sem/sva seznanjen/-a in

SOGLAŠAM/-VA

NE SOGLAŠAM/-VA

(ustrezno obkrožite)

- s potekom festivala TPLG,
- z javno objavo rezultatov,
- z objavo imen in fotografij mojega otroka.

Obvezujem/-va se, da bo moj otrok

1. imel zahtevano opremo,
2. spoštoval pravice drugih učencev in delavcev,
3. skrbel za lastno zdravje in varnost ter ne bo ogrožal zdravja in varnosti ter osebne integritete drugih učencev in delavcev,
4. spoštoval dogovorjena pravila in urnik dela.

Če moj otrok NE BO UPOŠTEVAL navodil učiteljev oz. delavcev in bo s tem ogrožal lastno zdravje in varnost ali bo ogrožal zdravje in varnost ter osebno integriteto drugih učencev in delavcev, bom/-va otroka po telefonskem obvestilu učitelja odpeljal/-a domov.

Če ne soglašate z navedenim, prosimo, navedite razloge:

(kraj in datum)

(podpis staršev)

**Mentorice: Ana Šnofl
Božena Šmirmaul
Irena Rola-Bek**

Ravnatelj: Aleksander Šijanec

Datum: 25. 1. 2024

IZJAVA O SEZNANITVI

Spodaj podpisani ravnatelj, Aleksander Šijanec in mentorice raziskovalne naloge v okviru festivala Turizmu pomaga lastna glava – Okusni zakladi: Lokalni kulinarični spominki s trajnostnim pridihom, Ana Šnofl, Božena Šmirmaul in Irena Rola-Bek, izjavljamo in potrjujemo, da so starši in učenci OŠ SV. ANA V SLOVENSKIH GORICAH seznanjeni:

- s potekom festivala TPLG,
- z javno objavo rezultatov,
- z objavo imen in fotografij svojega otroka.

Starši so prejeli soglasje in nam ga vrnilo podpisanega.

**Mentorice: Ana Šnofl
Božena Šmirmaul
Irena Rola-Bek**

Ravnatelj: Aleksander Šijanec

ŽIG