



33. FESTIVAL TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

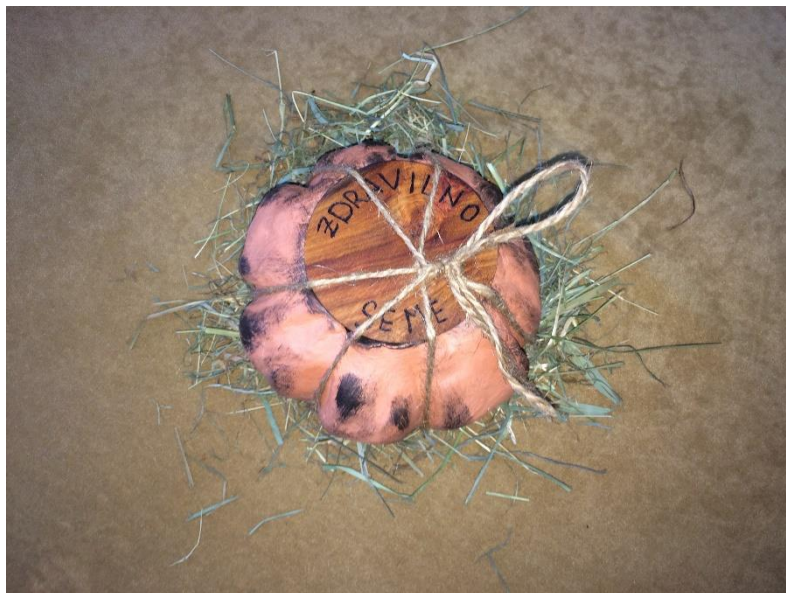
TURISTIČNI SPOMINEK MOJEGA KRAJA

ZDRAVILNO SEME

ŠOLA: OSNOVNA ŠOLA HAJDINA, Spodnja Hajdina 24, 2288 Hajdina

Elektronska pošta: o-hajdina@guest-arnes.si

Naslov turistične naloge: **ZDRAVILNO SEME**



AVTORJI: Vita ŽUMER, Metka ŠIMUNKOVIČ, Vita BELIČ, Lan GLAŽAR, Tian KAISERBERGER, Žiga TOMANIČ, (9. r)

Nika SITAR, Tia PLETERŠEK, (8. r)

MENTORJA:

Rok MARINIČ, prof. športa,

Iztok MILOŠIČ, prof. zgodovine in geografije

Hajdina, 2019



POVZETEK:

Kakšen spominek ponuditi turistom, česar jim ponudniki turističnih storitev in internet ne morejo? Nekaj posebnega, drugačnega od vsakdanjih turističnih spominkov.

Kaj nam ponuja naša občina? Kaj bi pritegnilo pozornost turistov in v njih spodbudilo željo: »Ta spominek moram imeti doma.«

Odgovor in rešitev na ta vprašanja smo poiskali mi.

Vsi radi potujemo in vedno ko obiščemo nov kraj, si kupimo takšen ali drugačen turističen spominek, ki nas spominja na ta kraj.

Izdelali smo turističen spominek, ki je večkratno uporaben. Izdelali smo natančen načrt dela in finančni načrt za izdelavo spominka ter ga tudi sami izdelali. Za spominke smo izbrali bučo oz. njeno seme, ki raste skoraj na vsaki kmetiji. Povezali smo dve temi, kulinariko in turističen spominek, ki smo jih navezali na zgodbo iz naših krajev.



KAZALO

1	UVOD	5
2	TEORETIČNI DEL	6
2.1	Turistični spominek	6
2.2	Buče in bučijada	6
3	RAZISKOVALNI DEL	8
3.1	Cilji in raziskovalna vprašanja	8
3.2	Metode	8
3.3	Dogodki in spominki v naši občini	8
3.4	Oblikovanje turističnega proizvoda	9
3.4.1	Zgodba o zdravilnih bučnicah	9
3.4.2	Nastanek turističnega proizvoda	10
3.4.3	Finančni načrt turističnega proizvoda	12
3.4.4	Trženje in promocija turističnega proizvoda	12
3.4.5	Predstavitev na turistični tržnici	13
4	ZAKLJUČEK	14
5	VIRI	15



KAZALO SLIK

Slika 1: Razstava buč na bučijadi izpred nekaj let	7	
Slika 2: Naša ekipa med pripravljanjem bučnic	Slika 3: Bučnice med pečenjem v pečici 10	
Slika 4: Pečene bučnice s sirom	10	
Slika 5: Izdelovanje buče iz DAS mase	Slika 6: Končna oblika buče	11
Slika 7: Razstavljen turistični spominek	11	
Slika 8: Buča, uporabljena kot posodica za barvice	12	



1 UVOD

Ko se odpravimo v neki kraj, kot turisti želimo, da bi nam ta izkušnja ostala v spominu, zato si tam po navadi kupimo kak spominek. Poznamo tradicionalne spominke, kot npr.



, , , ki pa prepogosto končajo na naših policah ali omarah in se na njih nabira prah. Učiteljica sta nam povedala, da naj letos razmišljamo malo širše in se poskušamo osredotočiti na turistični spominek, ki bi turistom nudil kulinarčno izkušnjo. V svetu je namreč ogromno krajev, ki slovijo po svojih kulinarčnih doživetjih, zato smo mnenja, da lahko z dobro zgodbo, dovršenim proizvodom in uspešnim oglaševanjem poskrbimo, da se na tem zemljevidu pokaže tudi ime našega kraja - **HAJDINA**

Prvič smo se sestali v mesecu septembru, kjer smo se seznanili s temo letošnjega festivala. Večina izmed nas se je strinjala, da bi se osredotočili na kakšen magnet ali razglednico. Idej je bilo veliko. A vsi naši načrti so padli v vodo, ko sta prišla učiteljica s posveta TPLG. Povedala sta nam, da bo večina naših idej na letošnjem festivalu preveč povprečnih in da naj raje povežemo dve temi, **KULINARIKO** in **TURISTIČNI SPOMINEK**, in se naj navezujeta na naš kraj. Začeli smo razmišljati o kulinariki in tradicijah na Hajdini. Spet je bilo kar nekaj dobrih idej, a skupaj smo se odločili za eno, v katero verjamemo, da je prava.

V občini Hajdina tradicionalno prirejamo kulinarčno prireditev z naslovom Bučijada. Ker je buča tudi zelo pogost pridelek na našem območju, smo se odločili, da bo to naša glavna tema. S turističnim proizvodom smo želeli turisti ponuditi kulinarčno izkušnjo našega kraja, obenem pa poskrbeti, da lahko spominek tudi kasneje koristno uporabi.





2 TEORETIČNI DEL

V teoretičnem delu bomo predstavili buče in bučijado, dogodek, ki je značilen za naše okolje. Še prej pa bomo na kratko opisali tudi, kaj turistični spominek sploh je.

2.1 Turistični spominek

Spominkarstvo je dejavnost načrtovanja, izdelovanja in na drugi strani tudi zbiranja spominkov. Dejavnost ima torej svoje ustvarjalne, zaposlitvene, ekonomske in tudi izobraževalne učinke in pomene.

Predmete in izdelke, ki nastajajo v okviru spominkarske dejavnosti, imenujemo spominki. V Sloveniji se pogosto uporablja še izraz turistični spominek, ki pa je neprimeren, saj ozko označuje le opredmetenje spominkov na turizem. Tudi v tujini se uporablja izraz spominki – souvenirs.

Spominek je torej vsak predmet, izdelek ali spoznanje, ki nam predstavlja posebnosti naravnega okolja in ustvarjalne različnosti vsakdanjikov in praznikov prebivalcev dežel, tudi posebnosti, ki nam jih ponujajo v muzejih, naravnih parkih, turističnih centrih itd. Vse te predmete, izdelke, drobne pozornosti in (ali) darila poneseemo v svoja domača, primarna kulturna okolja, kjer nam pomenijo nova spoznanja o deželah in okoljih, ki smo jih obiskali, spominjajo nas na prijetna doživetja in utrjujejo nova spoznanja ali pa nam celo omogočajo nova odkritja na področjih prehranjevanja, oblačenja, skrbi za lastno zdravje ali oblikovanje kakovostnega bivalnega okolja. (<http://www.mizs.gov.si>)

2.2 Buče in bučijada

Buče uvrščamo v botanično skupino bučevke. V Sloveniji poznamo več vrst buč, ki so lahko različnih oblik in barv, med katerimi prevladujejo oranžni odtenki. Najbolj pogoste so oljna buča, muškata buča, hokaido buča in maslena buča. Buče izhajajo iz Južne Amerike in so v Evropo prišle v prvi polovici 16. stoletja.

V središču plodu se nahajajo semena oziroma bučnice. V bučah se nahajajo semena, ki jih lahko uživamo kot prigrizek ali dodatek jedem, predelana pa so lahko tudi v bučno olje, ki je na našem območju izredno priljubljeno kot dodatek solati.

Bučna semena so za mnoge opomnik otroštva. Imajo neverjetne okusne lastnosti in posebno strukturo. So veliko bolj uporabna za telo, kor recimo sončnična semena. Vsebujejo veliko količino železa, ki lahko prepreči nastanek bolezni cirkulacijskega sistema in srca. (<https://sl.madlovefarms.com>)

Užitne buče prepoznamo po tem, da ko jih poskusimo (lahko tudi že surove), njihovo meso ne vsebuje grenkega kukurbitacina. Uporabna je cela buča in je zato ni potrebno lupiti. Posebej dobre so v bučnih juhah, lahko jih spečemo in uporabimo kot alternativo pečenemu krompirju ali ocvrtemu krompirčku, oziroma jo pripravimo kot prilogo v obliki bučnega pireja. (povzeto po Glavač, 2010)



Bučijada je dogodek, kjer razstavijo buče in jedi iz buč, ki jih lahko poskusijo tudi udeleženci otvoritve. Prva bučijada je bila leta 2002, njena kultura pa se širi vse do danes. S to tradicijo živi celotno naselje, vaščani poskrbijo za bučne aranžmaje pred svojimi hišami in celo tekmujejo, kateri bo lepši. Tudi zaradi tega je bučijada na Hajdini znana daleč naokrog.

Ko se je tradicija začela, je imela buča še vedno slabšalni značaj, zelo malo je bilo tistih, ki bi jo cenili, saj je bila od nedavnega predvsem hrana za živali. Danes skoraj ni več restavracije, ki ne bi postregla s kakšno jedjo iz buč.

Vsako leto se članice trudijo, da bi bila razstava drugačna, še lepša in tudi poučna. V preteklem letu so buče razstavile po barvah. Na panojih pa predstavile vse buče, ki so jih posadile na njivi, še v sliki in besedi.



Slika 1: Razstava buč na bučijadi izpred nekaj let



3 RAZISKOVALNI DEL

Najprej smo si postavili cilje oz. si zastavili raziskovalni vprašanja, ki jih želimo razrešiti. Po pogovoru z mentorjema smo se odločili za produkt, ki ga bomo na naslednjih straneh podrobno predstavili.

3.1 Cilji in raziskovalna vprašanja

Z našim izdelkom smo želeli turistom ponuditi nekaj novega, povezanega z našim krajem. Želimo tudi širiti našo kulturo in poučevati tujce o Hajdini, njeni kulturi, šegah in navadah. Hkrati pa z njegovo inovativnostjo privabiti oči turistov iz vsega sveta. Naš cilj oz. namen je bil, da bi ljudje spominek uporabili koristno in da bi v lepem spominu obdržali obisk na Hajdini.

Zastavili smo si raziskovalni vprašanja:

- Ali je naš kraj s svojimi dogodki in spominki zanimiv za turiste?

Želeli smo spoznati razloge, zaradi katerih bi se naj turisti odločili obiskati naš kraj, ob tem pa spoznali še ponudbo turističnih spominkov, ki jih lahko turisti kupijo v našem kraju.

- Kakšen inovativen turistični spominek ponuditi turistom?

To vprašanje smo si zastavili, ker smo mnenja, da naš kraj nima nobenega produkta, s katerim bi predstavljal kulturno dediščino našega kraja. Pri spominku smo želeli, da predstavi kulinarčno posebnost našega kraja in da je vsestransko uporaben.

3.2 Metode

Našo raziskovalno nalogo smo začeli z nevihto možganov. Naredili smo razgovor s predsednico Turističnega društva Mitra s Hajdine, gospo Sonjo Brglez Krajnc. Ženske iz društva žena in deklet Gerečja vas so nam predstavile tradicionalni dogodek Bučijado. Napotili smo se tudi v knjižnico in poiskali razne članke in intervjuje, ki so se navezovala na našo nalogo. Vire smo poiskali tudi na internetu.

Preizkusili smo se kot oblikovalci gline, saj smo sami oblikovali posodo v obliki buče, ki predstavlja naš proizvod. Nato smo bučnice, ki smo jih dobili na bližnji kmetiji sprazili in naredili še okusnejše z različnimi dodatki. Metka je sestavila zgodbo, na kateri temelji naš produkt.

3.3 Dogodki in spominki v naši občini

V našem kraju se odvija nekaj dogodkov, ki so zanimivi za turiste. Izpostavili bi predvsem že omenjeno Bučijado, kjer članice društva žena in deklet Gerečja vas pripravijo razstavo buč in kulinarčnih dobrot iz le-teh.

Prvi vikend v mesecu decembru je rezerviran za prireditev Hajdoške koline. V tistem vikendu lahko obiskovalci te prireditve spoznajo običaj kolin na našem območju, aktivno sodelujejo pri njih ter ob koncu dneva preizkusijo dobrote, ki so jih pripravili čez dan. Največ obiskovalcev



pa na Hajdino pripelje tradicionalno Martinovanje ob prazniku Svetega Martina, ki je cerkveni zavetnik Hajdine.

Ponudba spominkov je trenutno osiromašena. A ne zato, ker ne bi bilo izdelkov ali idej, ampak je razlog v zakonodaji. Društva imajo veliko idej in že pripravljenih spominkov, ampak jih zaradi že omenjenih razlogov, ne morejo prodajati. Predsednica turističnega društva Mitra nam je v pogovoru razložila, da se bo tudi to v roku enega leta uredilo, saj se bo začel izvajati projekt oblikovanja blagovne znamke Dobrine s Hajdine. Tako bo tudi v našem kraju mogoče kupiti spominke, ki predstavljajo Hajdino.

3.4 Oblikovanje turističnega proizvoda

Po pogovoru z mentorjema smo se zavedali, da je zelo pomembno, da ima vsak produkt kakšno spremljajočo zgodbo. Članica naše skupine Metka ima zelo bujno domišljijo, zato smo ta del prepustili njej. Sestavila je zgodbo, ki se odlično poda k našemu turističnemu spominku in tradiciji v našem kraju. Pri pečenju bučnic je sodelovala celotna skupina avtorjev raziskovalne naloge. Bučo iz DAS mase sta izdelali učenki Vita Ž. in Nika. Fantje so oblikovali pokrovček ter pripravili finančni načrt.

3.4.1 Zgodba o zdravilnih bučnicah

Sredi 14. stoletja je skozi svet hodila črna smrt, ki je svoj madež pustila tudi na Hajdini. Ljudje so umirali. Izgledalo je, kot da ni rešitve. Dokler ni prišlo na uho stare kmetice, da skozi vas hodi zdravnik, ki ima nekakšno zdravilo za to hudičevo delo. Večina jih ni vedela kdo ta skrivnosten mož je, zato je bilo zelo težko priti do njega. Takrat se je s to boleznijo ravno boril majhen osemletni fantek. Obiskan je bil že od vseh zdravnikov, ampak vsi so bili mnenja, da več za njega rešitve ni. Staršema je preostala le še ena možnost. Da najdeta tega skrivnostnega zdravnika in upata, da jima lahko pomaga rešiti njunega sina. Takrat je skozi vrata stopil možki v črnem. V roki je držal veliko črno aktovko, na nosu pa so mu sedela velika črna očala. Stopil je do postelje z bolnim otrokom. Po čelu so mu tekale kaplje potu, počasi se je obrnil proti možkemu in ga počasi vprašal: »Kdo ste?«

Moški mu ni dal odgovora. Počasi je odprl svojo torbo in iz nje potegnil štiri rjave mošnjičke. Starša sta začudeno gledala stvar, ki se je v njih nahajala.

»Saj mi imamo tudi bučna semena?« je bil začuden oče.

Zdravnik je nadaljeval s svojim delom. Vse štiri mošnjičke je počasi odprl. V prvi so se nahajala navadna bučna semena s soljo, v drugem so bila prekrita s čilijem, v tretjem so bila potopljena v sir in v zadnjem so bila namočena v čokolado. Vzel je dve semeni vsake vrste in ju dal fantu v roko. Fant jih je pogledal in si jih počasi dal v usta. Zdravnik je pospravil svoje stvar in se odpravil skozi vrata.

»To je vse?« je za njim zaklicala mati.

Niti obrnil se ni, samo odprl je vrata in zakorakal skozi njih. Naslednje jutro je fant že bil pokonci. Skakal je po hiši in z gledalo je, da je črna smrt zapustila njegovo telo.



Od tistega dne na Hajdini uživamo bučna semena različnih okusov, saj smo prepričani, da še danes prinašajo pozitivne učinke prebivalcem našega kraja, zato bi to radi ponudili tudi turistom, ki obiščejo naš kraj.

3.4.2 Nastanek turističnega proizvoda

Tako naš turistični spominek predstavljajo bučna semena, zapakirana v primerno embalažo. Odločili smo se za posodo iz DAS mase v obliki buče. Bučnice so spakirane v prozornih vrečkah na posteljici iz slame, da lahko morebitni kupci vidijo, kaj bodo dobili. Vse to je zaprto z lesenim pokrovčkom in povezano z vrvico.

Najprej smo se lotili praženja bučnih semen. Pridobili smo jih na bližnji kmetiji, kjer se ukvarjajo s pridelavo buč. Na spletu smo izbrskali, da se bučnice pečejo pol ure pri 150 stopinj Celzija. Posušene bučnice smo razdelili po pekaču ter jim dodali različne sestavine. Preizkusili smo bučnice s soljo, s čokolado, s sirom, s čilijem in karamelizirane bučnice z mandlji. Nato smo naše izdelke ponudili v degustacijo sošolcem in učiteljem. Glede na njihovo mnenje smo se odločili, da bodo v našem spominku na voljo vsi okusi razen bučnic s čilijem.



Slika 2: Naša ekipa med pripravljanjem bučnic



Slika 3: Bučnice med pečenjem v pečici



Slika 4: Pečene bučnice s sirom



Ko smo bučnice pripravili, smo se lotili izdelave embalaže. Po začetni ideji, da bi naredili bučo iz lesa, smo zaradi prezahtevnosti izdelave to možnost opustili. Odločili smo se, da raje izdelamo bučo iz DAS mase. To opcijo smo izbrali, ker je cenejša in za razliko od gline izdelka ni potrebno peči, saj se suši na zraku. DAS maso smo pregnetli in oblikovali našo bučo. Ko je bil izdelek končan, smo ga še prebarvali s črnilom.



Slika 5: Izdelovanje buče iz DAS mase



Slika 6: Končna oblika buče

Slamo smo tako kot bučna semena pridobili na bližnji kmetiji. Pečena bučna semena smo zapakirali v mošnjičke, ki smo jih naredili iz celofana. Pokrovčke smo oblikovali iz odpadnega lesa.



Slika 7: Razstavljen turistični spominek



Ko pojedemo dobrote iz buče, lahko le to uporabimo za več različnih namenov, kot npr. posodo za bonbone, za odlaganje pisal, v njo lahko posadimo okrasno rastlino ...



Slika 8: Buča, uporabljena kot posodica za barvice

3.4.3 Finančni načrt turističnega proizvoda

Turistični proizvod, ki smo ga pripravili, je bil zahteven projekt. Predvsem smo v izdelek morali vložiti veliko truda in časa. Stroški, ki so nastali med izdelavo našega spominka, so bili minimalni, saj smo večino materiala pridobili v dar. Kupiti smo morali le DAS maso za oblikovanje buče. A ker se zavedamo, da izdelave turističnega spominka za trženje ne moremo izvesti na tak način, smo preračunali, da bi za izdelavo enega takšnega spominka porabili 7 EUR. Tržno ceno smo postavili na 15 EUR, saj je za izdelavo potrebno veliko ročnega dela.

3.4.4 Trženje in promocija turističnega proizvoda

S tem produktom želimo doseči, da za našo tradicijo in okus naših bučnic izvejo turisti iz naše bližnje okolice kot tudi tisti iz oddaljenejših krajev. Da bi se buča s semeni kar najboljše prodajala, bomo zgodbo o zdravilnih bučnicah razširili po celi občini. Izdelek bo na voljo pri ponudnikih prenočišč v naši občini, na pošti in v cerkvi, saj so to mesta, kjer se turisti v našem kraju največ zadržujejo. Te odlično kulinarično dodelane bučnice ustvarjajo harmonijo okusov, zato verjamemo, da bodo navdušile vaše brbončice.

V prihodnje bi našo idejo lahko uresničevalo Turistično društvo Mitra iz naše občine v okviru projekta Dobrine s Hajdine.

Naše mnenje je tudi, da bi ta produkt občina Hajdina lahko koristila kot protokolarno darilo, saj bi s tem vsem, ki bi to darilo dobili, predstavili našo tradicijo in kulturno dediščino.



3.4.5 Predstavitev na turistični tržnici

Na tržnici bomo sodelovali vsi učenci, ki smo pisali raziskovalno nalogo. Na čim bolj izviren in sproščen način bomo predstavili naš turistični spominek. Na sredini stojnice bo predstavljen naš spominek – buča s pečenimi bučnicami. Stojnica bo pokrita s prtom, spodnji del tržnice bomo zavili v oranžno prevleko. S strehe bo visel plakat z naslovom naloge z vpadljivimi črkami, da bo privabil ljudi. Za dekoracijo bomo uporabili nekaj okrasnih buč. Na spodnjem delu tržnice bodo obešene slike našega dela. Ob tržnici bo stal pano na katerem bo narisana velika buča, na vrhu katere bo luknja, da se bodo obiskovalci lahko fotografirali. Za obiskovalce bomo tudi pripravili pečena bučna semena z vseh okusov, ki so na voljo v našem spominku. Prav tako bo za degustacijo na voljo pecivo iz buč. Ponujali bomo letake z recepti za pripravo nekaterih jedi iz buč oz. bučnih semen.



4 ZAKLJUČEK

Prvo vprašanje, ki smo si ga zastavili se je navezovalo na dogodke in spominke, ki bi bili zanimivi turistom, ki obiščejo naše kraje. Predvsem nas je zanimalo, ali je ponudba dovolj pestra, da bi se turist odločil obiskati Hajdino.

Največ podatkov na to temo smo pridobili po razgovoru z gospo Sonjo Brlek Krajnc, predsednico Turističnega društva Mitra. Povedala nam je, da je trenutno ponudba dogodkov, ki so zanimivi za turiste, boljša in večja od ponudbe spominkov. Ampak kot smo že omenili v nalogi, se bo v kratkem začel odvijati projekt Dobrine s Hajdine, namen katerega je izboljšati ponudbo spominkov z našega kraja.

Trenutno je tudi mest, na katerih bi bilo mogoče kupiti spominke, premalo. V kraju ni urejenega turistično informativnega centra, kjer bi turisti lahko dobili konkretnije informacije ali kupili kakšne spominke.

Če se sedaj osredotočimo na naše prvo raziskovalno vprašanje, smo v ekipi enotnega mnenja, da je ponudba preskromna. A po drugi strani tudi ugotavljamo, da je v naših krajih ogromno kulturne dediščine, ki bi se je dalo koristiti v turistične namene (pletarstvo, bučijada, martinovanje...). A verjamemo, da bo ponudba z omenjenim projektom bolj zaživela.

Z drugim vprašanjem smo se želeli sami preizkusiti kot avtorji turističnega produkta. Prvi pogoj za produkt je bila inovativna ideja. Po velikem številu idej, ki smo jih predlagali, smo se odločili za kulinaričen spominek. Želeli smo, da turisti s tem spominkomokusijo naš kraj.

Ker smo izbrali bučna semena, ki sama po sebi ne predstavljajo nekega kulinaričnega presežka, smo jih obogatili z različnimi dodatki. Vse skupaj smo zapakirali v embalažo v obliki buče, ki je tudi uporabna v druge namene. Zato smo mnenja, da je naš izdelek inovativen, saj združuje našo tradicijo, kulinariko in večstransko uporabnost izdelka.

Izdelek smo pokazali tudi ljudem iz Turističnega društva Mitra, ki so bili enotnega mnenja, da je le-ta primeren za prodajo. Tako se že dogovarjamo, da bi ga uvrstili v projekt Dobrine s Hajdine.

Kot smo si zadali na začetku, smo uspeli ustvariti projekt, ki ima vse možnosti, da še bolj oživi turizem na Hajdini, predvsem področje spominkarstva. Odkrili in raziskali smo možnosti občine Hajdine na področju spominkarstva ki so obiskovalcem bili do sedaj še neznani. Oblikovali smo turistični proizvod in dokazali, da ima Hajdina poleg že znanih spominkov še možnosti na področju kulinarike, ki se jih da tržiti. Ugotovili smo tudi, da občina Hajdina vlaga premalo sredstev in truda na področju spominkarstva in to bi mi radi spremenili. Zato sklepamo, da ima naš projekt realne možnosti, da ob ustrezni promociji zaživi in popestri ponudbo na tem področju.

Za zaključek raziskovalne naloge bi še le radi dejali, da smo ob tem neizmerno uživali, si nabrali novih znanj in se med seboj zelo povezali. Z veliko željo in pričakovanji čakamo predstavitev na tržnici, saj imamo še marsikaj lepega in zanimivega o našem kraju za predstaviti.



5 VIRI

LITERATURA:

Glavač, Dejan. 2010. Uporaba bučnega olja in bučnega semena v prekmurski kulinariki. Diplomsko delo. Maribor: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem.

SPLETNI VIRI:

http://www.mizs.gov.si/fileadmin/mizs.gov.si/pageuploads/podrocje/odrasli/Gradiva_ESS/CV_ZU/partnerstva/CVZU_13PARTNERSTVA_ZIKC_Turistici.pdf, 12.1.2018

<https://sl.madlovefarms.com/6265-how-to-dry-pumpkin-seeds>, 13.1.2019

USTNI VIR:

Gospa Sonja Brlek Krajnc, predsednica turističnega društva Mitra

Društvo žena in deklet Gerečja vas



Priloga 1: Povzetek

Kakšen spominek ponuditi turistom, česar jim ponudniki turističnih storitev in internet ne morejo? Nekaj posebnega, drugačnega od vsakdanjih turističnih spominkov.

Kaj nam ponuja naša občina? Kaj bi pritegnilo pozornost turistov in v njih spodbudilo željo: »Ta spominek moram imeti doma.«

Odgovor in rešitev na ta vprašanja smo poiskali mi.

Vsi radi potujemo in vedno ko obiščemo nov kraj, si kupimo takšen ali drugačen turističen spominek, ki nas spominja na ta kraj.

Izdelali smo turističen spominek, ki je večkratno uporaben. Izdelali smo natančen načrt dela in finančni načrt za izdelavo spominka ter ga tudi sami izdelali. Za spominke smo izbrali bučo oz. njeno seme, ki raste skoraj na vsaki kmetiji. Povezali smo dve temi, kulinariko in turističen spominek, ki smo jih navezali na zgodbo iz naših krajev.



Priloga 2: Načrt predstavitve na turistični tržnici

Na tržnici bomo sodelovali vsi učenci, ki smo pisali raziskovalno nalogo. Na čim bolj izviren in sproščen način bomo predstavili naš turistični spominek. Na sredini stojnice bo predstavljen naš spominek – buča s pečenimi bučnicami. Stojnica bo pokrita s prtom, spodnji del tržnice bomo zavili v oranžno prevleko. S strehe bo visel plakat z naslovom naloge z vpadljivimi črkami, da bo privabil ljudi. Za dekoracijo bomo uporabili nekaj okrasnih buč. Na spodnjem delu tržnice bodo obešene slike našega dela. Ob tržnici bo stal pano na katerem bo narisana velika buča, na vrhu katere bo luknja, da se bodo obiskovalci lahko fotografirali. Za obiskovalce bomo tudi pripravili pečena bučna semena z vseh okusov, ki so na voljo v našem spominku. Prav tako bo za degustacijo na voljo pecivo iz buč. Ponujali bomo letake z recepti za pripravo nekaterih jedi iz buč oz. bučnih semen.



SKUPNA IZJAVA ŠOLE

Učenci in njihovi starši so seznanjeni s potekom festivala ter soglašajo z javno objavo rezultatov z imeni in fotografijami sodelujočih učencev.

MENTORJA

Rok Marinič

Iztok Milošič

RAVNATELJICA

Vesna Mesarič Lorber