



Osnovna šola Frana Kocbeka Gornji Grad
Kocbekova cesta 21
3342 Gornji Grad
Tel: (03) 839 12 40
E-pošta: sola.gornji-grad@guest.arnes.si

TURISTIČNA NALOGA

OBJEM GORNJEGRAJSKIH OKUSOV



Učenci:
Lara Suhoveršnik, 9. r.
Zoja Lavrič, 9. r.
Mark Pečnik, 9. r.
Živa Benda, 9. r.
Vita Purnat, 9. r.
Lidija Zebec, 9. r.
Pia Sedušak, 3. r.
Vid Kužnik, 8. r.
Lara Osovnik, 9. r.

Mentorji:
Blanka Nerad, ravnateljica in učiteljica geografije in zgodovine
Alojzija Suhoveršnik, socialna pedagoginja in učiteljica geografije
Tanja Mermal, svetovalna delavka

Gornji Grad, 2020/2021

Kazalo

1	UVOD	3
1.1	PREDSTAVITEV IZBRANE TEME IN STRUKTURA NALOGE	3
1.2	UPORABLJENE METODOLOGIJE IN RAZDELITEV DELA PRI IZDELAVI TURISTIČNE NALOGE	4
1.2.1	Razdelitev dela	4
2	OSREDNJI DEL	5
2.1	TEORETIČNE OSNOVE.....	5
2.1.1	Predstavitev občine	5
2.1.2	Prehranjevalne navade Slovencev	6
2.1.3	Pomen prehrane v Zgornji Savinjski dolini	7
2.1.4	VODA 902	8
2.1.5.	Dejavnosti, povezane s prehrano v našem kraju.....	9
2.2	INTERVJUJI IN ZGODBE LJUDI	12
2.2.1	POVZETEK INTERVJUJA S CHEFOM JERNEJEM SEDUŠAKOM	12
2.2.2	POVZETEK INTERVJUJA S ČEBELARJEM MARKOM MERMALOM	13
2.2.3	POVZETEK INTERVJUJA S ŠOLSKO KUCHARICO MATEJO KUŽNIK	13
2.2.4	POVZETEK POGOVORA S PREDSEDNIKOM GOBARSKEGA DRUŠTVA G. PUSTOSLEMŠKOM.....	14
2.3	TRŽENJE TURISTIČNEGA PROIZVODA – MOJ KRAJ MOJ CHEF	14
2.3.1	KAKO DO IDEJE TURISTIČNEGA PROIZVODA?.....	14
2.3.2	POT – ZGODBA IZBIRE TURISTIČNEGA PROIZVODA.....	16
2.3.3	REALIZACIJA PRIPRAVE TURISTIČNEGA PROIZVODA – KUHANJE NA DALJAVO	18
2.4	PREDSTAVITEV TURISTIČNEGA PROIZVODA	21
2.4.1	DELAVNICE MEDENI POSKUSI.....	21
2.5	OGLAŠEVANJE in PROMOCIJA TURISTIČNEGA PROIZVODA.....	25
2.5.1	PLAN OGLAŠEVANJA	25
2.5.2	PROGRAM TRŽENJA.....	26
2.6	PREDSTAVITEV NA TURISTIČNI TRŽNICI.....	26
3	ZAKLJUČEK.....	27
4	VIRI IN LITERATURA	27
4.1	Literatura.....	27
4.2	Internetni viri.....	28
4.3	Priloge	28

1 UVOD

1.1 PREDSTAVITEV IZBRANE TEME IN STRUKTURA NALOGE

V letošnjem šolskem letu je v okviru festivala Turizmu pomaga lastna glava razpisana tema Moj kraj moj chef. Teme smo se učenci zelo razveselili, saj je kuhanje postalo prava modna muha in je strahovito pridobilo na pomenu. To se nam zdi dobro, saj vsi radi kuhamo, še raje pa kaj dobrega pojemo.

Kaj vse nas je pritegnilo k letošnji nalogi oz. temi?

- Že prejšnja leta smo uživali v sodelovanju na turističnih festivalih.
- V času korone imamo za kuharije več časa in tudi večja je potreba po tem.
- Tudi domači pridelovalci hrane se bolj trudijo, da nam posredujejo svoje pridelke.
- Zanima nas kulinarika in vse, kar je povezano z njo.
- Zanimajo nas tradicionalne jedi, ki jih pripravimo s sodobnimi pristopi.
- Zanimajo nas posebne jedi, ki jih ne srečamo vsakodnevno.
- Zanima nas, kako ustvariti neke nove, drugačne jedi, nekaj, kar je nad pričakovanji okolice.
- Zanimivo nam je spoznati chefa – kuharskega mojstra, njegov način dela, kakšna je njegova karierna pot.
- Želimo odkrivati smernice za našo karierno pot.
- Zanima nas, kakšne »pripomočke« in tehnike uporabljajo veliki chefi.
- Želimo spoznati, kako doseči kombinacije okusov, ki niso vsakdanje.
- Veseli nas, da ob tem postajamo samostojnejši, bolj kreativni, si več upamo.
- Veseli nas, da lahko eksperimentiramo, da smo ustvarjalni, da imamo možnost pokazati, kje smo dobri.
- Za trženje bi radi dodali še kak pomemben »lokalni proizvod«.

Najbolje je, da se malo predstavimo s pesmijo:

Mali chefi v objemu gornjegrajskih okusov

Gornji Grad kulinarčno tradicijo ima,
zato smo se odločili,
da jih čim več to spozna
in se pri nas dobro ima.

Domača hrana pri nas živi,
zato dobrodošli ste prav vsi,
pogostili vas bomo z našimi jedmi,
da vse skupaj nek smisel dobi.

Pri nas je tudi dobra voda doma,
prav na vrhu Črničca 902.
Dodali smo ji gornjegrajski med,
dobili medeno vodo za znoret'.

Radi imamo stare domače jedi,
a tudi za kuhanje čas naprej hiti,
zato smo dobrega chefa poiskali
in se na nova raziskovanja podali.

Veliko novega smo se naučili
in kuharskega znanja si pridobili.
Iz tradicije smo izhajali,
pa nove, sanjske jedi pripravljali.

Objem gornjegrajskih okusov
je naš turistični proizvod.
Vabimo vas v Gornji Grad,
verjemite, vsakdo se k nam vrača rad.

1.2 UPORABLJENE METODOLOGIJE IN RAZDELITEV DELA PRI IZDELAVI TURISTIČNE NALOGE

- I. V teoretičnem delu naloge smo povzeli teoretična izhodišča, ki smo jih pridobili s študijem relevantne literature. Podatke smo zbirali o prehrani v Zgornji Savinjski dolini, tradicionalnih jedeh, ponudnikih lokalno pridelane hrane (predvsem medu) in pijače (vode) ter o bolj znanih kuharjih v našem okolju. Pomagali smo si tudi s spletnimi stranmi.
- II. Empirični del naloge smo izvedli v več fazah.
- III. V prvi fazi smo za metodo zbiranja podatkov uporabili intervjuje. Intervjuji so potekali v spletnem okolju Zoom in so vsebovali različno število vprašanj. V sklopu pogovorov smo izvedli 4 intervjuje.
- IV. Izvedli smo projekt Medeni poskusi.
- V. V razgovorih z domačini (v svojem mehurčku) ali na daljavo smo pridobivali ideje za trženje.
- VI. Razvijali smo idejo turističnega proizvoda Objem gornjegrajskih okusov.
- VII. Pripravljali smo se na predstavitev na turistični tržnici.

1.2.1 Razdelitev dela

Za izvedbo pogovorov z ljudmi, katerih delo se tako ali drugače povezuje z našo temo, so bili zadolženi: Vid Kužnik, Zoja Lavrič in Lara Suhoveršnik.

Za iskanje, predstavitev in zapis teoretičnih osnov za nalogo so bili zadolženi: Vita Purnat, Zoja Lavrič, Živa Benda, Lara Suhoveršnik in Mark Pečnik.

Za fotografske posnetke, povezane z našo nalogo, so skrbeli: Vid Kužnik, Živa Benda, Pia Sedušak, Lara Suhoveršnik, Zoja Lavrič ...

Ideje za ime vode in našo nalepko smo iskali vsi.

Vključili smo učence celotne šole, saj smo na daljavo pripravili projekt Medeni poskusi. Učenci so v prednovoletnem času pekli in kuhali razne jedi, ki jim je bilo skupno to, da so vsebovale med. Projekt smo na daljavo s pomočjo orodja Zoom tudi predstavili drug drugemu, učiteljem in staršem.

Ker je vse skupaj potekalo v času šolanja na daljavo, smo na ustrezen način iskali tudi povezave v kraju (z občino, s turističnim društvom, čebelarji, ponudniki lokalno pridelane hrane, domačini ...).

Z različnimi pristopi in metodami smo nizali ideje, jih ustvarjali, dopolnjevali ali ovrgli. Pomagali smo si z risanjem, fotografiranjem, pogovori na daljavo, možganskimi nevihtami. Iskali smo različne poti sodelovanja, na katere v preteklih letih nismo niti pomislili (npr. intervju na daljavo). Vsi smo tudi zbirali informacije o starih jedeh, uporabi medu, spraševali smo domačine, svoje sorodnike in tiste, ki so nam bili dostopnejši.

Ugotovili smo, da se da marsikaj narediti tudi v okviru omejenih možnosti.

2 OSREDNJI DEL

2.1 TEORETIČNE OSNOVE

2.1.1 Predstavitev občine

OBČINA GORNJI GRAD



Gornjegrajska kotlina leži med Kamniško-Savinjskimi Alpami in Predalpskimi pokrajinami. Hribovita okolica kotline je močno porasla z gozdovi, v dnu kotline pa se nahajajo razložena naselja z manjšimi naselbinskimi jedri. Samotne kmetije so raztresene po hribovju. Glavni kraj Gornji Grad je večje gručasto naselje v gornjem delu Zgornje Savinjske doline med planoto Menina planina na jugu in Rogačevo skupino (Veliki Rogatec, 1557 m) na severu. Nahajamo se 50 km severovzhodno (preko prelaza Črnivec, 902 m) od Ljubljane, 50 km severozahodno od Celja in 38 km zahodno od Velenja. Občino sestavljajo naselja Gornji Grad, Bočna, Florjan pri Gornjem Gradu, Lenart pri Gornjem Gradu, Dol in Nova Štifta. Gornji Grad obdajajo številni čudoviti vrhovi in planine. Lahko se podate na Lepenatko, Kašno planino, Rogatec ali Menino planino, katere najvišji vrh je Vivodnik (1508 m). Ta svet je poraščen z mešanimi gozdovi, ki v nižjih predelih prehajajo v polja in pašnike. Menina je znana po številnih kraških naravnih znamenitostih, kot sta zavarovano jezero Biba in kraško brezno Jespa. Sedež občine se od januarja 2021 nahaja na Kocbekovi cesti 23. Naša občina je ena od devetih občin v Zgornji Savinjski dolini. Tako spada tudi v Savinjsko statistično regijo. V občini prebiva približno 2551 prebivalcev. Površina cele občine znaša okoli 90,1 km². Nadmorska višina se giblje od 400 m do 900 m. Skozi naselja v občini tečejo reka Dreta in potoki Kropa, Žrela in Šokatnica.

Večino površja obdajajo prelepi in lepo ohranjeni gozdovi, ki zavzemajo več kot 70 % celotnega ozemlja. Prevladuje predvsem iglasti gozd in smreka, zato se prebivalci ukvarjajo tudi z gozdarstvom. Med glavnimi panogami sta tudi kmetijstvo (pridelovanje domačih pridelkov in izdelkov) ter lesna industrija.



Slika 1: Gornji Grad, v ozadju Lepenatka in Rogatec



Slika 2: Pogled na Gornji Grad z okoliških vzpetin



Slika 3: Pašniki in gozdovi

V občini delujejo mnoga društva, ki krajanke povezujejo in omogočajo, da so ljudje aktivni na različnih področjih ter hkrati koristno zapolnjujejo prosti čas.

Med najpomembnejšimi so: planinsko društvo, turistično društvo, čebelarska družina, gobarsko društvo, Zavod Stanislava, Zavod Mesto na vasi ter več kulturnih, športnih in gasilskih društev. Še kako pomembno je, da omenjena društva v občini med seboj sodelujejo in se povezujejo ter da skupaj enotno predstavljajo območje, iz katerega prihajajo. Tovrstno sodelovanje je nujno za povezovanje ljudi in snovanje skupnih projektov, s katerimi želimo privabiti turista v naš kraj in občino ter mu tako ponuditi možnost spoznavati naravo, bogato zgodovino in kulturo, ki skupaj z ljudmi vsekakor predstavljajo izjemno bogastvo našega kraja, tega našega čudovitega koščka Slovenije, nad katerim mogočno bdi Speči menih.

Gornji Grad je še vedno najbolj prepoznaven po eni največjih katedral v Sloveniji, to je katedrali sv. Mohorja in Fortunata.

2.1.2 Prehranjevalne navade Slovencev

Sodobni način življenja spreminja tudi naše prehranske navade. Velikokrat se zgodi, da si ljudje ne vzamejo več dovolj časa za kulturno uživanje hrane. Veliko je nezdravih prehranjevalnih navad. Nezdrava prehrana spada med najpomembnejše dokazane vzroke za nastanek kroničnih nenalezljivih bolezni sodobnega časa, kot so bolezni srca in ožilja, sladkorna bolezen, nekatere vrste raka, nekatera kronična pljučna obolenja ter debelost in osteoporoza. Prehranjevalne navade se v Sloveniji bistveno ne izboljšujejo, kar se kaže v visokih deležih ljudi, ki obolevajo za omenjenimi boleznimi.

Največ nezdravih prehranjevalnih navad je zaslediti pri mladih ljudeh, aktivni delovni populaciji, nižje izobraženih in ljudeh s slabšim ekonomskim položajem. Zaradi neprimernih prehranjevalnih navad pa so še bolj na udaru otroci, katerih organizem se šele razvija. S takšnim načinom prehranjevanja se otroci že zelo zgodaj izpostavljajo stalnim povišanim količinam maščob, sladkorja, soli in umetnih dodatkov v telesu, kar vsekakor ne more biti dobro izhodišče za zdravo odraslo življenje. Slabe prehranjevalne navade državljanov se odražajo v neprimerni razporeditvi obrokov preko dneva, izpuščanju zajtrka, v neustrezni izbiri živil v naših obrokih ter v prekomernem uživanju škodljivih maščob, sladkorja in soli. Nagnjeni smo tudi k hitremu prehranjevanju, ki praviloma predstavlja hrano nižje hranilne in visoke energijske vrednosti ter veliko dodanih aditivov. Sodeč po raziskavah le tretjina odraslih prebivalcev Slovenije uživa sadje večkrat dnevno, zelenjavo pa le slaba petina. Priporočila so dokaj preprosta. V izogib boleznim in z vzdrževanjem kvalitetnega življenja poskrbimo, da so naši vsakodnevni obroki pravilno razporejeni ter da živila opravijo čim krajšo pot od pridelave do uporabe. Pri tem ima velik pomen lokalno pridelana hrana. Glavnino popite tekočine naj predstavljajo voda, mineralna voda in nesladkani čaji, izognimo pa se sladkanim in aromatiziranim pijačam.

Pri nakupih hrane bodimo vedno pozorni na vsebnost hranil in snovi, ki se dodajajo pri predelavi hrane. Previdnost zahtevajo tudi prehranske in zdravstvene trditve, ki se zelo pogosto pojavljajo na embalaži izdelkov ("naravno", "lahko", "brez sladkorja", "zmanjšuje holesterol" ...), ki pogosto lahko potrošnika odvrnejo od realne ocene o sestavi živila.

V smislu širjenja znanja in ozaveščenosti glede pomena prehrane za zdravje sodobna družba ponuja kar nekaj možnosti. Tudi v naši nalogi smo se osredotočali na lokalno pridelano hrano.

2.1.3 Pomen prehrane v Zgornji Savinjski dolini

Zgornja Savinjska dolina se ponaša z bogato naravno in kulturno dediščino, samoniklim kmetijstvom in izvirno kulinarično ponudbo. Jedi v naših krajih so pripravljene iz doma pridelanih poljščin, mleka, kolin, drobnice, sladkovodnih rib, divjadi in sadja. Z aktivnim odnosom do naravnih danosti želimo določene stare jedi obvarovati pozabe. Zato so bile napisane nekatere knjige, v katerih so zapisani recepti, s katerimi želimo doseči, da se te tradicionalne jedi ne bodo pozabile.

Do hrane in jedi moramo vedno imeti spoštljiv odnos. Tudi naše tradicionalne jedi lahko brez sramu postavimo ob bok sodobni lahkotni in estetski kulinarični ponudbi.

S kulinariko se lahko predstavljamo v domačem, širšem slovenskem in tudi tujem okolju. Predstavlja promocijo naše doline in prispeva k njeni prepoznavnosti. Kulinarične produkte lahko uspešno tržimo.

Naravna in kulturna dediščina ter turistična ponudba živijo z roko v roki. Vedno znova je potrebno vzgajati in krepiti odnos do tradicije na vseh področjih življenja. Pomemben je dvig zavesti za spoštovanje domačih vrednot. Z dobro kulinarično ponudbo lahko zelo spodbudimo turistični razvoj kraja. Jedi lahko ponujamo na prireditvah, v gostinskih lokalih, na turističnih kmetijah, pa tudi ob protokolarnih dogodkih. Največkrat pridejo v poštev suhomesnati izdelki, kruhi, peciva, siri, močnate jedi, kaše, žganci, divjačina, ribe in druge jedi. Veliko je k prepoznavnosti jedi v Zgornji Savinjski dolini prispeval zgornjesavinjski želodec, proizveden po vrhunski tehnologiji in mojstrski spretnosti.

PREHRANSKE NAVADE ZGORNJESAVINJČANOV

V življenju in zavesti večine prebivalcev na Slovenskem sta bila do prejšnjega stoletja strogo ločena pojma: vsakdanje jedi in praznične jedi. Vsakdanja hrana je bila skromna po obsegu ter enolična po pestrosti. To so bile razne enostavne jedi, ki so jih pripravljali predvsem na podežlju iz doma pridelanih ali v naravi nabranih surovin. Kupovali so le malo, saj ni bilo denarja. Najpomembnejše, kar so kupili, je bila sol.

Praznični obroki so bili bolj bogati, včasih celo preobilni. To so bile razne mesne jedi, jedi iz mleka in jajc, razne potice, štruklji.

Posebno mesto so na podežlju imela glede prehrane razna težka opravila, kot npr. košnja trave, žetev pšenice in podobno. Takrat so pripravili bolj obilne obroke in bolj močnate jedi.

»Stare« jedi so postale kulturna dediščina, ki se ohranja še danes. Pri nas so še vedno najbolj znani zgornjesavinjski želodec, štruklji, žlinkrofi, razne juhe, omake in različne potice. Meso je bilo v preteklosti le ob praznikih ali pomembnejših delih, v zimskem času pa sta prevladovala predvsem kislja repa in krompir. V poletnem času so prevladovali zelenjavne jedi (fižol, »murke« oz. kumare ...), za večerjo pa topla solata ali kislo mleko.

Naši predniki so torej v glavnem skrbeli za preživetje svojih številčnih družin. Na kmetijah so pridelali praktično vse, jedli in oblačili pa so le tisto, kar so sami pridelali. Prodajali so les, višek goveje živine, pridelovali pa so tudi različna žita. Za krmo živali so sadili repo, dajali pa so jim tudi odvečni krompir. Travnikov takrat niso nikoli gnojili, so pa na njih speljali kakšen potoček, da je bilo zagotovljeno namakanje. Gozd oziroma les takrat ni bil tako veljaven, saj ga niso

mogli uporabiti; kot hrano, za preživetje so takrat potrebovali več žit, paše in slame. Eden izmed pravih praznikov je bila tudi žetev. Gospodinje so se takrat izjemno potrudile in spekle orehovo ali pehtranovo potico, včasih pa tudi »buhteljne«. Pomembno delo je bila tudi pletev, starejše ženske so se cele dneve po kolenih plazile po njivah in posevke reševale pred plevelom.

Večina večjih kmetij je takrat imela ob bližnjih potokih tudi svoje mline, tisti, ki pa niso imeli mlina, so lahko mleli pri sosedovih. Na naših območjih je bila najpomembnejša kmetijska panoga živinoreja. Na hribovskih kmetijah so imeli posebno mesto voli, saj so z njimi delali na njivah in v gozdovih. Krave so dajale mleko in teličke. Značilna pasma je bilo marijadvorsko govedo (belo pšenično govedo).

Pomembno vlogo so imele tudi ovce. Znana pasma je jezersko-solčavska ovca, ki daje kvalitetno volno in meso. Redili so tudi prašiče, ob kolinah so najboljšo rejko ocenili po debelini »špeha«. Priljubljena pasma prašičev je bila krško-poljska pasma. Na dvoriščih kmetij so bile kokoši. Redili so tudi konje, ki pa so jih imeli predvsem za težka dela na poljih in v gozdovih. Konji so prepeljevali les iz gozdov.

Pomembna je bila planinska paša. Takrat so gnali živino v gore, kar je bilo zelo dobro, saj so lahko tako izkoristili več pašnikov, kar je pomenilo več hrane za pozimi. Iz kravjega mleka so delali maslo ali kislo mleko, kar je predstavljalo velik del hrane takrat.

Zelo značilno je bilo gozdarstvo, saj imamo veliko gozdov. V gozdovih so včasih vse delali ročno. »Olcerji« oz. drvarji so svoje delo opravljali v planinah, zato so se domov vračali le ob vikendih. Posekane in obeljene »platanice« oz. hlode so spravljali v dolino po rižah oziroma drčah. Do žag so jih plavili s flosi.

2.1.4 VODA 902

Polnilnica Vode 902 se nahaja na vrhu prelaza Črnivec, na 902 metrih nadmorske višine v neokrnjeni naravi Kamniško-Savinjskih Alp. Od tod tudi ime Voda 902.

Voda 902 izvira iz hriba vulkanskega izvora, kjer kamnine niso vodotopne, zaradi česar ima nizko prevodnost in spada med zelo lahke vode. Prevodnost vode, ki je sicer merilo za čistost vode, je eden glavnih parametrov, ki določajo kvaliteto vode. Voda z nizko prevodnostjo v našem telesu mnogo bolje in lažje opravlja vlogo transporta snovi, kar je primarna naloga vode v našem telesu. Kljub temu da nima visoke vsebnosti mineralov, njena pH vrednost znaša med 7,0 in 7,5.

Najboljše ideje pridejo po naključju – po naključju, ki ga znamo prepoznati in ugotoviti, da to vendarle ni »samo naključje«. Tako je bilo tudi z Vodo 902.

Lastnik polnilnice, g. Matevž Zavolovšek je za potrebe odprtja gostilne na Črničcu opravil analizo vode, ki je pokazala, da je voda zelo kakovostna. Tako je sedaj poleg gostilne na vrhu Črničca tudi sodobna ekološka polnilnica vode, kjer lahko napolnijo 6000 plastenk vode na uro. Postali so vodili slovenski ponudnik promocijske vode. To pomeni, da naročniku pripravijo plastenke z vodo z etiketami in logotipom naročnika. Svojo vizijo širijo tudi na tuje trge.

Poleg naravne izvirske vode imajo v svoji ponudbi tudi vode z okusi. Voda 902 z okusom bezga je edina voda v Sloveniji, ki je prejela naziv šampion kakovosti AGRA 2015.



Slika 4: Polnilnica vode 902



Slika 5: Matevž Zavolovšek

Voda 902 svojo vizijo uspešno širi tudi na tuje trge, tudi v države izven EU. Tako se lahko pohvalijo z rednimi **naročniki iz Kitajske, ZDA, Japonske** itd.



Slika 6: Voda 902 z okusi



Slika 7: Šampion med vodami

V podjetju Voda 902 se zavedajo, da ne želijo biti le povprečno podjetje, zato nenehno raziskujejo in iščejo nove poti. Želijo navdušiti s pogumom in inovativnostjo. Ponujajo trženje, ki je prilagojeno kupcu. Ena izmed takih potez je tudi možnost, da lahko vodo iz Črničca ponudite pod svojo blagovno znamko. Na ta način si lahko z vam najljubšim okusom zagotovite zdravo in inovativno promocijo podjetja.

Naravno slovensko vodo, črpano neposredno iz neokrnjene narave Kamniško–Savinjskih Alp, lahko torej opremite z logotipom vašega podjetja. Naročite lahko že samo 360 plastenk, po poljubni barvni zamisli etikete in zamaška.

To zadnjo možnost smo izkoristili tudi mi, da smo pripravili svojo šolsko vodo.

2.1.5. Dejavnosti, povezane s prehrano v našem kraju

Gobarsko društvo AJDOVEC Gornji Grad

Ustanovljeno je bilo leta 1996. Društvo so poimenovali po precej redki in zelo lepi vrsti gob iz rodu gobanov, tj. ajdovec. V naših obširnih in lepih gozdovih uspeva veliko število različnih vrst gob, tako užitnih kot neujitnih in tudi strupenih.

V gobarskem društvu si prizadevajo za to, da bi ljudje čim bolje spoznali gobe, njihove značilnosti, koristi in seveda tudi nevarnosti.



Slika 8: Bogastvo naših gozdov

Čebelarstva družina Gornji Grad

Organiziranost čebelarstva ima v Gornjem Gradu že dolgo tradicijo. Čebelarstva družina Gornji Grad je bila ustanovljena leta 1931, organiziranost pa sega celo v leto 1907, ko je bila ustanovljena čebelarstva podružnica za Gornjegrajski okraj. Kot zanimivost lahko povemo, da je bil ustanovni član gornjegrajske podružnice Fran Kocbek, ravnatelj osnovne šole, po katerem se sedaj šola tudi imenuje.

Gornji Grad je bil in je še vedno znan po svojih gozdovih in gozdnem medu. Že v letu 1880 je v tedniku »Slovenski gospodar« Gornjegrajski okraj opisan kot štajerska Švica. Stoletni gozdovi so vir medenja, kjer domači in tuji čebelarji pridobivajo najkvalitetnejši gozdni med, ki je redno nagrajen na ocenjevanjih.

Število čebelarjev in čebeljakov se z leti spreminja, vendar člani, ki jih je okrog 50, skrbijo za ohranjanje čebelarstva znanja ter naravne in kulturne dediščine.

Dolgoročni in usodni pomen čebel za našo prihodnost je prepoznala tudi svetovna javnost, zato 20. maja praznujemo svetovni dan čebel.

Lokalni pridelovalci hrane

V našem okolju, kjer so naravne danosti najbolj naklonjene kmetijstvu, imamo kar nekaj kmetij, ki se ukvarjajo z dopolnilnimi dejavnostmi. Najpogostejše so to: nudenje bivanja na kmetiji, proizvodnja mlečnih izdelkov (siri, jogurti), proizvodnja medu in medenih izdelkov, proizvodnja suhomesnih izdelkov (savinjski želodec, salame), peka domačega kruha in drugo.

S temi dejavnostmi se ukvarjajo: kmetija Toman, kmetija Tonk in kmetija Petek. Vsi ti pridelovalci lokalne hrane sodelujejo tudi s šolo.

Ravnateljica o pomenu lokalno pridelane hrane

Naša šola je zelo naklonjena sodelovanju z lokalnimi pridelovalci hrane in ravnateljica spodbuja, da v v šolski kuhinji pripravljajo obroke, ki so iz domačih surovin.

Zapisala je sledeče misli: »Sodobnemu človeku danes ne sme biti več vseeno, kakšno hrano uživa, a v Sloveniji imamo srečo, da pridelamo veliko domače hrane. V naši šoli se trudimo spodbujati in podpirati nabavo lokalno pridelane hrane, ki jo vključujemo v vse tri glavne obroke: zajtrk, malico in kosilo.

Jesti lokalno pomeni jesti sezonsko, saj se zavedamo, da takšna hrana vsebuje več hranil, je hkrati okusnejša in ne vsebuje konzervansov. Tako s svojimi dejanji poskrbimo za naše okolje in naše zdravje, kajti z daljšanjem verig od pridelovalca do potrošnika, z dolгими transportnimi potmi onesnažujemo okolje in zmanjšujemo vrednost vitaminov.«

Svoje razmišljanje je zaključila takole: »Učencem naše šole želimo pokazati pomen ohranitve in razvoja podeželja, hkrati pa tudi priložnosti samooskrbe ali kasnejše zaposlitve v našem lokalnem okolju«.

Fotografski krožek OŠ Gornji Grad

Cianotipija

Začetki fotografije, kot jo poznamo danes, segajo v leto 1727, ko je J. H. Schulze odkril, da nekatere kemikalije na svetlobi potemniijo. Sledilo je obdobje, v katerem so preizkušali mnoge tehnološke postopke. Uporabljali so različne kemikalije, nosilce (papir, steklo, kovine, tekstil) in različna veziva (albumin, kolodij, želatina) ter iskali načine, kako posneti sliki zagotoviti obstojnost in trajnost. Ena od teh starih fotografskih tehnik je bila cianotipija, ki jo je leta 1842 odkril John Herschel. Zanja je značilna modra barva fotografij.

Na naši šoli že nekaj let raziskujemo stare fotografske tehnike. Cianotipija nam je všeč, ker ne potrebujemo temnice, uporabljamo neškodljive kemikalije, dobljene slike pa so mehke ter malce skrivnostne in nenavadne. Postopek izdelave je preprost. S pripravljeno mešanico kemikalij premažemo papir in ga posušimo. Nanj položimo cvetove, liste, okraske iz papirja ali pa na folijo/steklo narisano ali natiskano podobo. Vse skupaj osvetlimo in na koncu speremo z vodo.



Slika 9: Zala Rihter



Slika 10: Miha Vodušek

Med našimi aktivnostmi je nastalo veliko zanimivih slik. Nekatere med njimi smo izdelali tudi v opisani tehniki. Na spodnji sliki in na naslovnici je Medeni kolač z orehi, ki ga je fotografirala Evita Marija Ermenc iz 3. razreda.



Slika 11: Medeni kolač z orehi

2.2 INTERVJUJI IN ZGODBE LJUDI

2.2.1 POVZETEK INTERVJUJA S CHEFOM JERNEJEM SEDUŠAKOM

Za letošnjo nalogo smo se povezali s kuharskim mojstrom g. Jernejem Sedušakom, ki nam je v intervjuju povedal marsikaj zanimivega.

S kuhanjem se ukvarja od osnovne šole dalje. Za poklic kuharja ga je v bistvu navdušil picopek v eni izmed picerij v Kamniku, ki ne obratuje več. Pravi, da nikoli ne bo pozabil trenutka, ko ga je opazoval pri delu. Takrat še ni poznal tega poklica in tudi ni vedel, da je lahko zelo spoštovan in cenjen.

Ko je prišel v Srednjo gostinsko šolo v Celju, se je s tem ukvarjal vedno več. Šele tu je spoznal, kaj pomeni profesionalno kuhanje.

Njegova poklicna pot se je začela že v času šolanja, ko je začel z delom v hotelu Štorman na Veniśah. Bil je član zelo dobre ekipe, ki mu je dala veliko znanja. Možnosti pridobivanja izkušenj so za mladega kuharja neprecenljive. Po končani šoli je delal v različnih restavracijah kot chef de partie, v Ljubljani je bil v znani restavraciji zaposlen kot food&beverage manager. Po približno dveh letih se je vrnil v domači Gornji Grad in se zaposlil v bližnji restavraciji. Źelja imeti svoje podjetje ga je leta 2011 vodila do odprtja picerije v Črnučah. Na povabilo vodstva Radisson Blu Plaza Hotela Ljubljana pa se je odločil, da se preizkusi tudi v hotelirstvu. Zato je leta 2016 sprejel delo pri njih kot chef de partie. Po enem letu je napredoval v sous chefa in nato po nekaj mesecih v executive chefa. To je delo, ki ga še danes opravlja.

Zaposlen je torej v Radisson Blu Plaza Hotelu Ljubljana, ki je v lasti Zlatarne Celje in je franšizni hotel verige Carlson Rezidor. Radisson Blu hoteli so nadstandardni hoteli štirih zvezdic ali več. Po celem svetu je več kot 2500 hotelov, ki so vključeni v to verigo.

Svoj poklic danes opravlja z veseljem. Zaveda se vzponov in padcev, ni vedno vse lepo. Vsekakor pa ga navdušuje zadovoljstvo gostov. Ko te gost po končanem obroku pokliče v restavracijo, da se ti osebno zahvali, je to nekaj, kar mu pomeni zelo veliko.

Zelo rad ima francosko kuhinjo in zelo rad "dela" moderno kuhinjo. Izobražuje se tudi v tujini, udeležuje se sejmov in raznih predstavitev. Kuharske oddaje po televiziji redko spremlja, ker

televizija iz tega naredi predvsem šov, vse se prilagaja kameri, malo se vidijo resnični postopki.

Pri delu izpostavlja raziskovanje okusov, inovativnost, uporabo lokalnih surovin in predvsem uporabo svežih sestavin.

Za konec je povedal še, da rad sodeluje tudi s šolami, zato mu je bilo naše povabilo dobrodošlo.

2.2.2 POVZETEK INTERVJUJA S ČEBELARJEM MARKOM MERMALOM

V Gornjem Gradu ima čebelarstvo dolgoletno tradicijo. Pogovarjali smo se s čebelarjem Markom Mermalom, čigar med jemo tudi šolarji pri šolski malici. S čebelarstvom se ukvarja dobrih 10 let. Začel je s tremi panji v času študija. Vsako leto je počasi povečeval število čebeljih družin, sedaj jih ima okoli 150, na petih različnih lokacijah. Zanj je čebelarstvo zelo resen hobi, ki mu vzame dosti časa in zahteva veliko odgovornosti. Predstavlja pa mu tudi veliko veselje in sprostitev po naporni službi.

Čebelarjenje ni le točenje medu, obsega še veliko drugega dela, ki ga mora čebelar opraviti, da so njegove čebele zadovoljne in tudi zdrave. Čebelarjevo leto se začne septembra, ko morajo biti čebele nakrmljene za zimo in zdravljene proti varoju. Do marca potrebujejo čebele mir in čebelar večjih opravil s čebelami nima. Največ dela ima čebelar od aprila do julija, ko je tudi glavna sezona točenja medu.

Pridelek medu je odvisen od sezone. V dobrih letih lahko v povprečju panj prinese več kot 30 kg medu. Če je leto slabo, lahko tudi nič in je potrebno čebele že med letom hraniti. Rekordni panj g. Mermala je v sezoni prinesel 70 kg medu. Na akacijevi paši je bil rekorden donos 6,9 kg v enem dnevu.

Gornji Grad je še posebej znan po gozdni paši, ta je običajno junija. Na to pašo pripeljejo čebelarji svoje čebele s cele Slovenije. Če je vreme ugodno, je v začetku maja cvetlični med, saj je v gozdu veliko javorja. Pozitivno za čebele je tudi to, da v okolici ni intenzivnega kmetovanja, zato je med kakovosten. G. Mermal je za svoj gozdni med dobil tudi zlato priznanje na mednarodnem ocenjevanju medu v Semiču, na kar je še posebej ponosen. Prav priznanja o kakovosti kažejo, da trud ni zaman in kakovosten med ni stvar naključja, ampak rezultat skrbnega dela. Večino medu proda na domu. Kupci so domačini, ljudje iz bližnje in tudi daljne okolice. Rekli bi, da dober glas seže v deveto vas, saj posebne reklame za prodajo še ni potreboval. Pred omejitvami zaradi virusa covid-19 so prihajali tudi turisti, ki so bili veseli, če so jim na kmetiji predstavili čebelarstvo in čebelarjenje. Vsak, ki pride na dom kupit med, ga lahko tudi prej poskusi.

Vsem, ki jih čebelarstvo veseli, predlaga, da obiščejo čebelarja in se pri njem spoznajo z delom, nato pa naj se udeležijo tečajev za čebelarje začetnike. Dobro je, da ima vsak začetnik čebelarja mentorja, ki mu pomaga in svetuje v prvih letih. Obstaja tudi ogromno literature, ki jo je vredno brati, saj šele s časom vidiš, kako je čebelarstvo kompleksno.

2.2.3 POVZETEK INTERVJUJA S ŠOLSKO KUCHARICO MATEJO KUŽNIK

Ga. Mateja Kužnik je kuharica v naši šolski kuhinji. Želeli smo slišati, kakšna je bila njena poklicna pot in kako na naši šoli sodelujemo z lokalnim okoljem.

Povedala nam je, da je že v osnovni šoli imela rada gospodinjstvo in rada je pomagala doma v kuhinji. Obiskovala je gostinsko šolo v Celju in pridobila izobrazbo gastronomski tehnik. Opravljen ima tudi certifikat za dietnega kuharja.

Tudi ona je mnenja, da je danes kuharstvo izredno pridobilo na pomenu, da se na tem področju veliko dogaja. Še vedno pa je po njenem ta poklic podcenjen in slabo plačan. V šolski kuhinji je zaposlena 13 let in je danes vodja kuhinje.

V šoli je kuhanje po eni strani zelo zahtevno, saj pripravljajo hrano tudi za otroke, ki imajo različne omejitve in diete in tu je treba biti zelo pazljiv in iznajdljiv.

Povedala nam je tudi, da še vedno rada dela v kuharstvu in ustvarja kaj novega, drugačnega. Če bi se še enkrat odločala za poklicno pot, bi izbrala isto področje, vendar bi znanje razširila na celotno turistično dejavnost, pridobila še kakšno izobrazbo in podobno.

Tudi v šolski kuhinji danes uporabljajo veliko strojev in drugih pripomočkov, ki olajšajo delo. Količina obrokov jih sili tudi v uporabo zamrznjene hrane. Kljub temu pa se trudijo, da vključujejo čim več domačih surovin in lokalno pridelane hrane. V zadnjih letih je dostopnost teh surovin večja, saj so se smernice spremenile in so se predpisi glede uporabe lokalnih surovin bolj prilagodili.

2.2.4 POVZETEK POGOVORA S PREDSEDNIKOM GOBARSKEGA DRUŠTVA G. PUSTOSLEMŠKOM

G. Franc Pustoslemšek je povedal, da so Gobarsko društvo AJDOVEC Gornji Grad ustanovili leta 1996, torej je letos »staro« 24 let. Ustanovnih članov društva, ljubiteljev gobarjenja in narave, je bilo 10, danes pa jih je 55.

Društvo so poimenovali po precej redki in zelo lepi vrsti gob iz rodu gobanov, to je ajdovec. Vzrok za ustanovitev gobarskega društva je bil predvsem v velikem zanimanju ljudi iz naših krajev za gobe in gobarjenje. V naših obširnih in lepih gozdovih uspeva namreč veliko število različnih vrst gob, tako užitnih kot neužitnih in pa tudi strupenih.

Strokovnjaki so ugotovili, da raste na področju naše države več tisoč različnih vrst gob, nekatere so si med sabo zelo podobne, zato jih je treba dobro poznati, da ne pride do nevarnih zamenjav. Nekatere gobe so namreč tudi smrtno nevarne, zato velja zlato pravilo: **nabiramo in uživamo izključno gobe, ki jih zagotovo poznamo.**

V gobarskem društvu si že vsa leta prizadevajo za to, da bi naši ljudje čim bolje spoznali gobe, njihove značilnosti, koristi, pa seveda tudi nevarnosti. V ta namen pripravijo vsakoletne razstave gob s priložnostnimi predavanji, sodelujejo tudi z drugimi društvi. S šolami iz Zgornje Savinjske doline sodelujejo pri izvedbi naravoslovnih dni na temo gob in gobarjenja. Samo razstav gob v teh 24 letih njihovega obstoja so pripravili preko 100 – v Gornjem Gradu pa tudi v drugih krajih doline.

Seveda se delo članov gobarskega društva ne konča le pri gobah in razstavah; z drugimi društvi sodelujejo tudi v akcijah za ohranjanje čiste narave oziroma okolja.

Svoje znanje in izkušnje želijo prenašati predvsem na mlajše generacije, zato v svoje vrste vabijo zlasti mlade ljudi, ki imajo veselje do gob in gobarjenja – z včlanitvijo v njihovo društvo lahko pridobijo veliko novih spoznanj in seveda tudi prijetnih druženj v naravi.

2.3 TRŽENJE TURISTIČNEGA PROIZVODA – MOJ KRAJ MOJ CHEF

2.3.1 KAKO DO IDEJE TURISTIČNEGA PROIZVODA?

Ko smo začeli pripravljati našo nalogo, še nismo vedeli, kaj nas čaka. Nismo vedeli, kako bomo lahko izpeljali določene elemente, ki so del naloge. Povabili smo kuharskega mojstra – chefa, ki živi v našem kraju, ter skupaj z njim začeli načrtovati jed oz. krožnik, ki bi ga lahko tržili. Izhajali smo iz naših lokalnih danosti. Veliko smo se pogovarjali o tem, kaj bi lahko izkoristili za predstavitev hrane. Načrtovali smo pripravo jedi, ki jo bomo pripravili v naši učilnici gospodinjstva. Naš chef, g. Jernej Sedušak, bi prišel v šolo in nam pokazal svojo kreativnost. Zelo smo bili navdušeni, ko nam je predstavil nekaj možnosti priprave hrane, o katerih še nikoli nismo slišali.

Naši cilji so bili naslednji:

1. Pripraviti menu, ki bi odražal tradicije našega kraja.
2. Vključiti znanje chefa in s tem doseči, da bomo znali tradicijo povezati s sodobnimi, mogoče bolj atraktivnimi načini priprave hrane.
3. Poiskati kakšen lokalni proizvod, ki je že uveljavljen, in ga vključiti v trženje.
4. Povezati se s čim več društvi, obrtniki, zavodi in občani našega kraja.
5. Vključiti čim več učencev naše šole v sodelovanje pri promociji lokalne hrane.
6. Pripraviti projekt, v katerega bomo vključili kuharske ideje vseh učencev.

Ugotovili smo:

- Imamo gozdove z vsem bogastvom (gobe, drevesa, gozdni sadeži, razne rastline, ki rastejo v gozdu, živali, ki tu živijo).
- Imamo živinorejo, ki je na našem področju zelo močno razvita. Omogoča pridelavo mesa, tako govejega kot tudi svinjine. Nekateri kmetje redijo tudi ovce in jih prodajajo za prehrano in volno. Nekaj je tudi domačih pridelovalcev perutnine, čeprav je le-ta bolj kot za meso pomembna za jajca. Tudi domača vzreja zajcev je prisotna.
- Imamo čebele in čebelarje. Z »gornjegrajskim medom« se lahko vedno postavljamo ob bok povsod po svetu. Letos imamo v kraju čebelarja, ki je dobil za »gozdni med« **zlato priznanje**.
- Živinoreja nam omogoča še eno dejavnost, ki je na našem območju zelo prisotna, tj. proizvodnja mleka in posledično mlečnih izdelkov. Kar nekaj kmetij v naši občini se ukvarja s proizvodnjo sirov, jogurtov, skute in podobnih izdelkov.
- Imamo čisto vodo, eno najboljših v Sloveniji, mogoče tudi na svetu. To je Voda 902.
- V kraju imamo svojega mesarja, ki skrbi za predelavo mesa in za proizvodnjo mesnih izdelkov.
- V kraju imamo svojega peka, ki ponuja slastne proizvode iz moke in raznih dodatkov.
- Veliko ljudi uporablja predvsem domače surovine in domače pridelke za vsakodnevno prehrano.
- Tudi naša šola za potrebe šolske kuhinje kupuje lokalno pridelano hrano.

Naše ideje na podlagi upoštevanja možnosti in tradicije našega kraja:

- a) Lahko bi uporabili:
 - suho sadje, meso, orehe, ocvirke, »tokc« oz. jabolčnik, zelenjavo, jajca,
 - »bočki krompir« – krompir, ki ga pridelujejo v kraju Bočna in je znan po svoji kakovosti,
 - gobe,
 - med in izdelke čebelarjev,
 - izdelke kolin,
 - »savinjski želodec«,
 - kostanj.
- b) Lahko bi naredili, pripravili:
 - ocvirkovo potico, čebulni kruh,
 - savinjski želodec v testu,
 - tradicionalni velikonočni zajtrk z domačimi jedmi,
 - sladice z medom,
 - žlikrofe.
- c) Lahko bi izkoristili že uveljavljeno:
 - Vodo 902,
 - gornjegrajski med,
 - mlečne izdelke: jogurt, sir, skuto.
- d) Naš chef je dodal ideje, ob katerih se je naše navdušenje za kuhanje zelo povečalo:
 - ocvirkov krispi,
 - pena s savinjskim želodcem,
 - medene palčke,

- pena iglavcev.

2.3.2 POT – ZGODBA IZBIRE TURISTIČNEGA PROIZVODA

Dokler smo še bili v šolskih klopih, smo se srečevali v okviru ur turističnega krožka, ki poteka kot dejavnost v razširjenem programu. Skupaj smo ugotavljali, katere naravne danosti našega okolja bi lahko uporabili. Pogovarjali smo se o tem, katere surovine bi lahko izkoristili, kaj bi lahko pripravili, in se navduševali nad posebnimi idejami našega chefa. Spoznavali smo, da o marsikateri novi pripravi jedi sploh še nismo slišali. "Pena iz iglic naših smrek" – zdelo se nam je nemogoče, to nam je bilo nekaj čisto novega. Veselili smo se priprave le-tega in da se bomo naučili veliko novega.

Vmes so se stvari obrnile drugače. Ostali smo doma, spet se je začelo šolanje na daljavo. Še vedno smo se dobivali enkrat na teden preko spletne aplikacije Zoom. Verjeli smo, da se bodo zdravstvene razmere v zvezi s covidom-19 kmalu uredile in se bomo lahko dobili v šoli in kuhali s chefom. Vsak teden so se stvari bolj odmikale in upanje, da bomo kuhali v šoli, se je počasi izgubljalo.

Nista pa se zmanjšali naša motivacija in želja, da naredimo nalogo do konca. Počasi se je izoblikovala ideja, da bomo poskusili marsikaj izvesti na daljavo. Če so nam uspeli Medeni poskusi (predstavljeni so v nadaljevanju), potem nam bo tudi to.

Že na začetku je bila med idejami tudi voda, ki bi ji dodali med. Toda kako? Nečesa se je bilo treba domisliti ...

1. Kaj bomo dodali Vodi 902, da bo imela naš pečat?
2. Kako jo bomo imenovali?
3. Kakšen bo dizajn naše vode?
4. Kakšna bo nalepka na steklenički?

Poklicali smo na Črnivec v polnilnico Vode 902, kjer so bili takoj pripravljeni na sodelovanje.

Idejo povezovanja vode z medom smo imeli že prej. Zdaj jo je treba do konca izdelati.

Sledila je povezava s čebelarji in Čebelarско družino Gornji Grad. Seveda na daljavo – po telefonih, e-pošti, videosrečanjih.

In smo nadaljevali, premišljevali, viharili ideje, se posvetovali, »zoomirali«, pošiljali SMS-e, se pogovarjali po telefonu, brskali po spletu ...

Počasi smo prišli do cilja. Ideja je dozorela.

Naš proizvod bo tudi MODRA VODA Z ELIKSIRJEM MEDU.

Zakaj MODRA VODA Z ELIKSIRJEM MEDU?

- Ker smo tudi našo dejavnost poimenovali Modre urice.
- Ker so naše ideje modre.
- Ker smo usmerjeni v trajnostni razvoj našega »modrega planeta«.
- Ker modrost pomeni, da nekaj znaš.
- Ker je voda videti modra, čeprav je brezbarvna.
- Ker nam modrosti manjka in jo bomo mogoče dobili tudi s pitjem čiste vode.
- Ker je med naše bogastvo.
- Ker smo prebrali, da je med edina hrana na svetu, za katero ni potrebno umreti nobeni rastlini ali živali.
- Ker med uporabljamo vsakodnevno.
- Ker imamo v našem kraju odlične pridelovalce medu.

Oblikovali smo tudi nalepko za vodo, ki smo jo poslali polnilnici Vode 902. Tudi tam so bili navdušeni. Takoj so se odločili, da bodo našo vodo ponujali v svojem motelu.



Slika 12: Nalepka za našo Modro vodo z eliksirjem medu

Zdaj je bilo treba dodati med. Kako bomo to naredili? Spet smo premišljevali, viharili ideje, se posvetovali, »zoomirali«, pošiljali SMS-e, se pogovarjali po telefonu, brskali po spletu ...

S pomočjo našega chefa, ki nam je povedal, da je v zadnjem času zelo moderno uporabljati za razne dodatke epruveto, smo dobili idejo, da bi jo lahko uporabili tudi mi. V epruveto, ki jo bomo na primeren način pripeli na stekleničko vode, bomo dodali med, medeno raztopino in to bo eliksir medu.

Ali si predstavljate, da lahko dobite v lokalu postreženo čisto, najboljšo slovensko vodo z dodatkom medu?



Slika 13: Modra voda z eliksirjem medu

Počasi smo se odločili, katere **lokalno pridelane sestavine** bomo uporabili za naš turistični proizvod. Ko smo to že vedeli, smo iskali ime proizvoda, ki bi predstavljal celovitost naše ponudbe – to je jedi in vode.

Turistični proizvod se imenuje: **Objem gornjegrajskih okusov.**

Sestavljajo ga jedi, ki smo jih pripravili iz domačih, lokalno pridelanih surovin, in sicer so to: govedina krav, ki se pasejo na planinskih pašnikih, zgornjesavinjski želodec, »bočki krompir«, jerebika, smrekove iglice, sir s kmetij Toman, Tonk in Petek.

To smo s pomočjo kuharskega mojstra Jerneja spravili v dober krožnik. Uporabili smo domače pridelke, s pomočjo chefa pa krožnik posodobili.

Zraven smo vključili še Modro vodo z eliksirjem medu.

2.3.3 REALIZACIJA PRIPRAVE TURISTIČNEGA PROIZVODA – KUHANJE NA DALJAVO

Turistični proizvod:

Objem gornjegrajskih okusov

Predjed

Espuma staranega sira, drobljenec zgornjesavinjskega želodca, krispi kruhek, mikrozelenje

Glavna jed

Goveji file, velute jerebike in medu, krema »bočkega« krompirja s smrekovo esenco, sortirane gomoljnice, mikrozelenje

Voda

Modra voda z eliksirjem medu

V času šolanja na daljavo smo se zelo navadili sodelovanja preko videosrečanj, kar je glede na dano situacijo dobra rešitev za spremljanje pouka in učenje.

Učenje že, kaj pa kuhanje? Znašli smo se pred dilemo, kako bomo kuhali na daljavo. Tudi zato smo se najprej lotili projekta Medeni poskusi. Videli smo, da se marsikaj da narediti. Medene poskuse vam predstavljamo v nadaljevanju.

Po posvetu s kuharskim mojstrom Jernejem Sedušakom smo ugotovili, da jedi, ki smo jih izbrali za naš turistični proizvod, ne bomo mogli skuhati na daljavo. Naš načrt je bil, da nadgradimo tradicionalno pripravo jedi in od tega nismo želeli odstopiti. Tako smo se skupaj odločili, da bomo kuhanje na daljavo izvedli zaenkrat tako, da bo kuharske umetnije izvajal chef, mi pa bomo to spremljali preko aplikacije Zoom. Ko se bodo zdravstvene razmere umirile, pa bomo glede na prvotni načrt vse te jedi pripravili tudi v šolski učilnici gospodinjstva.

In nam je uspelo. Naš chef je pripravil zastavljeni krožnik, naš turistični proizvod. Predpriprava jedi je potekala že prej, mi pa smo se dobili 28. januarja in preko Zooma spremljali dokončne procese in sestavljanje krožnika za predjed in glavno jed.

Predpriprava nekaterih jedi je tako dolga in zahtevna, da je nismo mogli spremljati na Zoomu in je bila opravljena že prej. Tu gre naša velika zahvala hotelu Radisson Blu Plaza Hotel iz Ljubljane, kjer je naš chef zaposlen in kjer je lahko določene dele jedi pripravil s pomočjo posebnih pripomočkov.

Kuhanje na daljavo v slikah



Slika 14: Executive chef pri kuhanju



Slika 15: Predjed in glavna jed na krožniku



Slika 16: Objem gornjegrajskih okusov

Obe pripravljene jedi sta nadgradnja in posodobitev tradicionalnih jedi, zato se pojavljajo nekatera imena jedi in postopkov, ki se nam jih zdi nujno razložiti.

- Espuma staranega sira je pena, pripravljena v sifonu za smetano.
- Mikro zelenje so različne vrste mini zelišč ali kreš (grah, koruza, krebujica ipd.).
- Velute jerebike in medu je gladka svetleča omaka z maslom.
- Krema »bočkega krompirja« s smrekovo esenco je kremast redek pire krompir brez grudic.
- Drobljenec zgornjesavinjskega želodca je v pečici zapečen želodec, ki se ga razdrobi ali zmelje v prah.
- Suvi kuhanje je počasno kuhanje v vakuumu pri natančno določeni temperaturi vode (47–88 stopinj Celzija) v kuhalniku za počasno kuhanje. Kuhanje traja praviloma 30–60 minut, lahko tudi več dni.

Po koncu priprave jedi smo izvedli evalvacijo, saj smo imeli številna vprašanja za našega kuharskega mojstra.

Vprašanja in odgovori:

Ali se pri kuhanju vedno držite recepta?

Ne, pri kuhanju se nikoli ne držim recepta, saj rad eksperimentiram in preizkušam.

Ali pri kuhanju jedi lahko skrajšate čas priprave s kakšnim drugim postopkom?

Da, pri kuhanju lahko marsikdaj skrajšamo čas priprave z različnimi postopki, npr. meso, ki bi ga pekli 2 uri in še več, lahko pripravimo v manj kot 1 uri. Tak postopek imenujemo suvi kuhanje.

Koliko učenja je potrebno, da pripravimo tako zahtevne jedi?

Postopki, ki sem jih uporabljal pri tem kuhanju, so plod dolgoletnega učenja in izkušenj. Tega se ne moreš naučiti kar naenkrat.

Katera živila so še posebej zahtevna za pripravo?

Vsa živila so zahtevna za pripravo, izpostavil bi pa meso. Zelo je pomembno prepoznati dobro meso, treba ga je otipati, vonjati in se odločiti, za kakšno pripravo je primerno. Tudi tu so pomembne dolgoletne izkušnje.

Kaj pa je pomembno pri izbiri krožnika?

Danes je tu več svobode, ni več toliko pomembno upoštevati predpisov, več je prepuščeno iznajdljivosti in kreativnosti chefa. Sodobni trendi narekujejo uporabo različnih krožnikov.

Koliko je predpriprave za tako pripravo, kot smo jo videli danes?

Za te jedi je bilo najmanj 3–4 ure predpriprav. V kuhinjah poznamo izraz »vse na svojem mestu«, kar pomeni, da poteka priprava nekaterih jedi že prej, potem se le še sestavljajo. Tudi danes je bilo tako, videli ste lahko le finalno postavitve. Določene stvari, ki jih prej pripravimo, se vakuumirajo, da ohranijo svežino.

Ob kakšni priložnosti bi priporočili to jed?

Jed bi lahko pripravili ob kakšni posebni priložnosti, npr. za božič, novo leto ali ob kakšnih posebnih druženjih z družino in prijatelji. Tudi mene zanima kuhanje, zato sem se tega z veseljem udeležil.

Kako pa preverjate, kateri okusi gredo skupaj?

S tem je veliko dela. Ideje dobim največ v našem domačem okolju, na sprehodih v naravo. Potem si zamislim, kaj bi šlo zraven in to poskušamo izvesti. Včasih pripravimo deset ali več postavitvev na krožniku, skupaj s sodelavci preizkušamo okuse. To zahteva veliko časa. Tudi sedaj v času korone delamo na tem.

Kako sestavine krožnika prilagodite okolju?

Odličen primer je ta krožnik, ki ste ga poimenovali Objem gornjegrajskih okusov, saj vključuje lokalno pridelane surovine. To je najbolje, kar lahko storimo. In kot dodatek še Modra voda z eliksirjem medu. Mislim, da bolje ne bi mogli zadeti turističnega proizvoda za tokratno nalogo.

NAŠI ODZIVI, MNENJA:

Nad sodelovanjem z g. Sedušakom sem zelo zadovoljna, ponosna in hkrati navdušena, da sem imela priložnost spoznati tako uspešnega kuharskega mojstra, ki svoje znanje in izkušnje deli z nami mladimi. V kolikor bi me ta poklic veselil, bi se zagotovo v prihodnosti odločila za pripravo podobnih jedi, saj sem prepričana, da je g. Sedušak bil nekoč prav tako na stopnji kuharskega znanja, kot smo mi v tem trenutku. Z učenjem, trdom in vztrajnostjo pa je dokazal, da se v življenju da marsikaj doseči in ustvariti. (Živa)

Kuhanje na daljavo je bila super izkušnja, ki je ne bom pozabila. Če bi me pred dvema letoma vprašali, ali bo kdaj obstajalo kuhanje na daljavo, bi se samo zasmejala. Spoznala sem, da je ta 'koronski čas' prinesel kup zanimivih izkušenj. Ob kuhanju na daljavo sem spoznala skrivnosti veščin odličnega kuharja. Med kuhanjem so se mi seveda porajala razna vprašanja, ki so se mi na koncu razjasnila. Razni izrazi (espuma, velute, esenca ...) so še dopolnili moje znanje o kuharji. Jedi chefa so bile enkratne, saj je domače sestavine predstavil v bolj prefinjeni obliki, tako kot smo si zamislili. Kuhanje na daljavo je bilo res nekaj nepredvidljivega, super izkušnja za nas. (Lara S.)

Zelo zanimivo mi je bilo gledati, ko je chef pripravljal te jedi, saj niso vsakdanje. V naših krajih teh jedi ne delamo vsak dan. Medtem ko je delal, je razlagal, kaj in kako uporablja le-to. Zanimivo je bilo videti, kako je jedi kombiniral in postavljaj na krožnik. Povedal je, da lahko sestavine na krožnik položiš čisto po svojem srcu. Tudi mene zanima kuhanje, zato sem se tega z veseljem udeležila. (Zoja)

2.4 PREDSTAVITEV TURISTIČNEGA PROIZVODA

2.4.1 DELAVNICE MEDENI POSKUSI

Letos smo morali biti kar fleksibilni in se sproti prilagajati ter spreminjati načrte. Ker torej nismo mogli izvesti kuhanja "gornjegrajskega menija" (kasneje poimenovanega Objem gornjegrajskih okusov) v šoli, smo se najprej odločili za drugačne pristope.

Želeli smo predstaviti svojo idejo uporabe medu pri pripravi jedi sošolcem in staršem. Zato smo za izvedbo projekta "Medeni poskusi" aktivirali vse učence naše šole.



V prazničnem prednovoletnem času smo povabili vse učence šole, da kuhajo in pečejo različne jedi, v katere bodo na tak ali drugačen način vključili naše bogastvo, med.

Oblikovali smo plakat, s katerim smo učence spodbudili h kuhanju in pečenju.

MEDENI POSKUSI

DELAVNICE BOMO IZVAJALI KAR V DOMAČI KUHINJI OB POMOČI IN RADOVEDNIH
POGLEDIH OSTALIH ČLANOV DRUŽINE, KI PA BODO VERJETNO NA KONCU DELEŽNI
VAŠIH DOBROT.

KAJ BOMO DELALI?

Zbirali ideje, razmišljali, kuhali, pekli, kombinirali, jedli ...

In to vse na temo našega bogastva – **medu**.

MED NAJ BO SESTAVINA, KI JO BOSTE PORABILI TAKO ALI DRUGAČE. LAHKO
PEČETE PIŠKOTE IN SLADICE, PRIPRAVITE MESNE IN ZELJAVNE JEDI, DELATE
NAPITKE, SLADOLED – V VSEM NAJ BO ZRAVEN MED. LAHKO UPORABITE STARE
PREIZKUŠENE RECEPTE SVOJIH BABIC IN DEDKOV, NJIHOVE IZKUŠNJE ALI PA SE
LOTITE KAKŠNIH **NOVIH JEDI, NOVIH OKUSOV**. ČE VAM NE USPE, NIČ HUDEGA,
BOSTE TUDI TO POVEDALI.

Potem to fotografirajte. Svoje delo boste predstavili na skupnem srečanju na Zoomu 23.
decembra 2020 ob 13. uri.

Prijavilo se je okoli 80 učencev, ki so se odločili, da so doma pripravljali različne jedi in v vseh so uporabili med. Potem so predstavili svoje kuharske mojstrovine na videosrečanju preko Zooma. Učenci so se zelo razveselili že samega srečanja in potem tudi predstavitev. Vsi smo dobili veliko idej za delo naprej.

Kaj vse so učenci pripravljali? Medene strnjenke, razne medene tortice, medene hiške, medene lizike, mafine iz medu, razne kreme, palačinke, piščanca z medom, medene kolače, medeni kruh, marlenko, zdrav medeni zajtrk in še mnogo drugih jedi.

Predstavitvi kuharskih mojstrovin so prisostvovali mnogi starši, ki so bili navdušeni nad motiviranostjo otrok.

Na delavnicah smo jim predstavili tudi naš proizvod Modra voda z eliksirjem medu. Bili so zelo navdušeni. Povedali smo jim tudi o ustvarjanju našega krožnika v sodelovanju s pravim kuharskim mojstrom – chefom.

NEKAJ UTRINKOV Z NAŠIH DELAVNIC

1. Medeno strjenko z dušenimi jabolki je pripravljala Vid Kužnik iz 8. razreda. Uporabil je jabolka, sladko smetano, vanilin sladkor, limonino lupino in med, za dekoracijo pa čokolado in marcipan. Pri delu je zelo užival. S sladico so se sladkali vsi domači, nam pa so se cedile slinice preko Zooma.

Turistična naloga
OBJEM GORNJEGRAJSKIH OKUSOV



Slika 17: Vid dodaja med. Nastala je medena strjenka z jabolki.

2. Pia Sedušak iz 3. razreda je pripravila pravo umetniško delo.



Slika 18: Pia pri ustvarjanju in njen končni izdelek

Pia je takole povedala: »Naredila sem belo tortico z medenim kaviarjem. Idejo sem dobila s pomočjo mojega atija. Odločila sem se za to, ker je moj oči kuhar in lahko naredim nekaj novega. Izdelek bi še ponovila, ker nama je zelo uspel.«

3. Sara Mlačnik iz 4. razreda je ustvarila pravo medeno hišico. Takole je povedala: »Za izdelavo medene hiške sem se odločila, ker je bilo pri izdelavi hiške podobno kot pri ustvarjanju z glino, to pa zelo rada počnem. Obožujem med in medenjake. Pri izdelavi hiške je treba biti zelo natančen, vsi deli se morajo dobro sestaviti. Tudi masa za dekoriranje in lepljenje mora biti res čvrsta in dovolj lepljiva za gradnjo.«



Slika 19: Postopek izdelovanja medene hiške



Slika 20: Končni izdelek – medena hiška

4. Ema Vertot iz 2. razreda je raziskovala in pripravila medene lučke.



Slika 21: Eme Vertot in njene medene lučke

5. Pri projektu Pogum sta sodelovala tudi brata Maks in Bine Stanković. Pripravila sta pečena polnjena jabolka z medeno-lešnikovim nadevom. Takole sta povedala:
»Jed sva pripravila po receptu. Odločila sva se, da namesto rozin uporabiva brusnice. Maks je olupil jabolka, jaz pa sem ožel limono. Skupaj sva pripravila nadev. Z nadevom sva napolnila vsak svojo jabolko, ga oblila s sveže stisnjenim jabolčnim sokom in dala peči. Naša pečica je tako pametna, da sva samo izbrala ustrezen program.«



Slika 22: Oblivanje jabolk



Slika 23.: Slastno jabolko

6. Lara Suhoveršnik je pripravljala čudovite sladice.



7. Slastni so bili menda tudi Zojini kitajski rezanci s piščancem in medom. Živa Benda pa je pripravila medene kroglice.



Slika 24: Kitajski rezanci



Slika 25: Medene kroglice

Učenci so o delavnicah povedali naslednje:

- ideje so dobili pri videopouku, pomagale so jim mame, babice, iskali so po spletu ...,
- želeli so poskusiti nekaj novega, česar doma še niso pripravili,
- lepo se jim je zdelo, ker so oni pripravili večerjo ... in so bili pohvaljeni od sorodnikov, družine,
- spoznali so, da ni treba takoj obupati, če ti nekaj ne uspe,
- pri upoštevanju recepta moraš biti natančen,
- poskusov kuhanja s pomočjo medu so se lotili, ker imajo radi med,
- končno so lahko delali še nekaj drugega in so to tudi predstavili,
- sodelovala je cela družina,
- zanimivo je bilo tudi slišati, kaj se je komu ponesrečilo – tudi iz tega smo se veliko naučili.

Zanimiv je bil tudi zapis: »Super je bilo in vse pojedli smo.«

2.5 OGLAŠEVANJE in PROMOCIJA TURISTIČNEGA PROIZVODA

2.5.1 PLAN OGLAŠEVANJA

Naredili smo plan oglaševanja našega turističnega proizvoda. Glede na trenutno korona stanje bomo več pozornosti namenili oglaševanju preko spletnih strani.

1. S polnilnico Voda 902, kjer polnijo tudi našo vodo, smo se dogovorili, da jo bodo ponujali tudi v gostišču, ki je v njihovi lasti. Zelo so pohvalili našo idejo in jo bodo tudi

uporabili. Razmislili bodo tudi o vodi, ki bi že vsebovala med in bi jo lahko tržili po Sloveniji, Evropi in drugod po svetu.

2. Našo Modro vodo z eliksirjem medu bomo uporabljali na vseh prireditvah šole.
3. Promovirali jo bodo vsi učenci naše šole v svojem okolju.
4. Modro vodo bodo uporabili za svoje goste tudi na občini.
5. O Modri vodi z eliksirjem medu bomo pisali na spletnih straneh šole, objavili bomo tudi nalogo.
6. Napisali smo članek za lokalni časopis Savinjske novice.
7. Organizirali smo že delavnice Medeni poskusi, kjer so učenci pripravljali razne jedi z dodatkom medu. Na njih smo promovirali Modro vodo z eliksirjem medu.
8. Naš »Objem gornjegrajskih okusov«, ki smo ga pripravili s chefom Jernejem Sedušakom, smo ponudili lokalnim gostilnam in obljubili so nam, da bodo poskušali pripraviti podobne krožnike.

Spletne strani:

- Facebook:
<https://sl-si.facebook.com/pages/O%C5%A0-Frana-Kocbeka-Gornji-Grad/178016685611816>
- šolska spletna stran: <http://www.osgornjigrad.si/>
- spletna stran vrtca: <http://www.vrtec-gg.si/>
- spletna stran občine: <http://www.gornji-grad.si/>
- spletna stran Planinskega društva Gornji Grad: <http://www.pdgornjigrad.si/>
- spletne strani župnij v občini: www.zupnija-gornjigrad.si, <http://novastifta.si/>,
<http://www.zupnija-smartno-ob-dreti.rkc.si/>
- [FB stran Turističnega društva Gornji Grad: turisticno.grad/](http://www.turisticno.grad/)

2.5.2 PROGRAM TRŽENJA

Zamislili smo si, da bi turistični proizvod Objem gornjegrajskih okusov ponudili tudi našim gostincem.

1. Program Objem gornjegrajskih okusov
 - o ogled gornjegrajske katedrale
 - o ogled polnilnice Vode 902
 - o kosilo v gostišču 902 na ČrnicuCena programa: 15 evrov.
2. Program Objem gornjegrajskih okusov na Tomanovi kmetiji
 - o dvodnevno bivanje na turistični kmetiji (vključeno: pohodne poti)
 - o zajtrk, ki vključuje domače dobrote (sir, zgornjesavinjski želodec, domači kruh, domače mleko, med)
 - o kosilo: krožnik Objem gornjegrajskih okusov
3. Modro vodo z eliksirjem medu bodo vključili v gostinsko ponudbo v gostišču na Črnicu po ceni 1,5 evra.

2.6 PREDSTAVITEV NA TURISTIČNI TRŽNICI

Predstavitve na turistični tržnici smo si zastavili tako, da bomo navduševali ljudi s kulinaricnimi dobrotami našega kraja.

V ospredje bomo postavili predvsem surovine, ki smo jih uporabili za naš turistični proizvod: med, zgornjesavinjski želodec, sir, zelenjavo in vodo. Radi bi predstavili lokalno pridelane surovine, ki so resnično domače in brez kakršnih koli dodatkov. Želimo prikazati, kako smo ob

ohranjanju tradicije s pomočjo chefa pripravili povsem novo jed, o kateri nismo do tedaj nič slišali.

Seveda ne moremo ponuditi celotnega turističnega proizvoda, ker ga ne moremo tam pripraviti. Ponujali bomo gornjegrajske okuse, ki bodo približno nakazali, kakšen je turistični proizvod. Zamislili smo si, da bi ponujali mini kruhke z domačim sirom in drobljencem zgornjesavinjskega želodca z mikrozelenjem.

Kuhanje na daljavo bomo predstavili na videoposnetku, saj smo ga posneli preko Zooma. S fotografskim gradivom bomo predstavili celoten izgled turističnega proizvoda Objem gornjegrajskih okusov.

Poskrbeli bomo za vizualno predstavitev in razvajali brbončice obiskovalcev.

Na tržnici bomo dali poudarek tudi naši šolski »Modri vodi z eliksirjem medu«, ki je tudi del turističnega proizvoda, hkrati je tudi nov izdelek in je že postala naša šolska voda.

3 ZAKLJUČEK

Na koncu je sledil pregled zastavljenih ciljev in opravljene poti. Zelo smo zadovoljni. Pripravili smo turistični proizvod, ki odraža tradicije našega kraja. Vključili smo znanje kuharskega mojstra in z njegovo pomočjo dosegli, da smo tradicijo povezali s sodobno pripravo hrane. Vključili smo lokalne pridelovalce hrane in vode ter dosedanje izdelke nadgradili v nov turistični produkt, ki nosi ime Objem gornjegrajskih okusov. Povezovali smo se z društvom v kraju, s pridelovalci hrane, čebelarji, jih intervjuvali in poslušali njihove izkušnje. Vključili smo učence celotne šole in jih navdušili za sodelovanje v projektu Medeni poskusi. Upoštevali smo tudi njihove ideje in jih spodbujali h kuhanju in k uporabi medu.

Pripravili smo tudi produkt, ki ga bo v bodočnosti uporabljala šola, to je Modra voda z eliksirjem medu, ki bo tudi naša "šolska voda". Za uporabo te vode navdušujemo še druge deležnike v kraju: gostince, občino, društva, zavode, lokalne pridelovalce hrane. Verjamemo, da je ta naša ideja odlična za kraj, da se bo dala uporabiti kot neka promocija kraja, ko bodo stvari spet potekale po stari predkoronski poti.

V procesu nastajanja naloge smo šli skozi različne faze. Najprej smo bili zelo navdušeni nad temo, potem nas je nekoliko prestrašilo šolanje na daljavo. Spraševali smo se, kako bomo zmogli. A smo se znašli, tako kot velja za marsikaj letos.

Na koncu ugotavljamo, da smo pridobili nova znanja, naučili smo se, kako se da marsikaj narediti tudi, če so na začetku stvari nejasne.

Nekateri člani naše skupine so se še utrdili v prepričanju, da bodo tudi sami delali kariero na področju kulinarike in gastronomije.

Pripeljali smo nalogo do konca. Naloga je takšna, kot smo si jo želeli. Glede predstavitve pa so naše predstave zaradi trenutnih nesigurnih razmer še malo nejasne.

4 VIRI IN LITERATURA

4.1 Literatura

- Bezovšek, F. (2017). Čebeloreja na Gornjegrajskem skozi čas. Gornji Grad: Čebelarska družina.
- Bezovšek, M. (2006). Od sirnice do ajdneka: prehranske navade Zgornjesavinjčanov. Gornji Grad: Samozaložba.
- Mavrič, E. *Gornjegrajsko in njegov čas*. (1998). Gornji Grad: Občina Gornji Grad.

- Renčelj, S., Bezovšek, M. (2007). Želodec in jedi Zgornje Savinjske doline.

4.2 Internetni viri

Vertnik, L. (b. d.) Prehranjevalne navade Slovencev se ne izboljšujejo. Pridobljeno s spleta <https://www.nutris.org/prehrana/novice/zdravje/80-prehranjevalne-navade-slovencev-se-ne-izboljsujejo.html>, 25. november 2020.

Voda 902 (b. d.). Pridobljeno iz <https://www.voda902.com/>, 8. 1. 2021.

4.3 Priloge

Priloga 1: Intervju s chefom

Priloga 2: Intervju s čebelarjem

Priloga 3: Intervju s šolsko kuharico