OSNOVNA ŠOLA BAKOVCI

POLJASKA ULICA 2, 9000 MURSKA SOBOTA

38. DRŽAVNI FESTIVAL TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

OKUSNI ZAKLADI: Lokalni kulinarični spominki s trajnostnim pridihom

PREKMURSKA KULINARIČNA POT »GVIŠNO FRIŠNO«

Avtorji: Eva Hajduk, Lena Horvat, Ula Štefanec, Aljaž Rogan, Davor Pomper, Alina Felbar, Lana Hanžekovič

Mentorja: Alenka Kolenko, prof. nem. in slov. jezika

Boštjan Kosednar, mag. ekon. in posl. ved

Bakovci, marec 2024

Vsebina

1 UVOD 1

1.1 IDEJNA ZASNOVA IN ORGANIZACIJSKI TIM 1

1.2 CILJ IN NAMEN TURISTIČNEGA PRODUKTA 3

1.3 PREDSTAVITEV IDEJE 3

1.4 ČASOVNI OKVIR 4

1.5 METODOLOGIJE DELA 4

2 TURISTIČNI KULINARIČNI SPOMINEK 4

2.1 JABLONKA – PREKMURSKI TRIS 4

2.2 TRŽENJE KULINARIČNEGA SPOMINKA 6

3 LESENI ZABOJ »GVIŠNO FRIŠNO« 7

3.1 FINANČNI NAČRT ZA DOŽIVLJAJSKI ZABOJ 7

3.2 ODLIKOVANJA IN REKORDI 8

3.3 ZEMLJEVID KULINARIČNIH PRIREDITEV 9

4 PROMOCIJA 10

5 ZAKLJUČEK 11

LITERATURA IN VIRI 12

SLIKE 13

KAZALO SLIK

Slika 1: Organizacijski tim
Slika 2: Sladica Jablonka - Prekmurski tris

Slika 3: Logotip Michelin guide

Slika 4: logotip Michelin maskota

Slika 5: Logotip Guinness World Records

Slika 6: Logotip Dödolijada

Slika 7: Maskoti Ida in Poldek

slika 8: Logotip projekta

KAZALO TABEL

Tabela 1: Seznam sodelujočih učencev

Tabela 2: Projektne aktivnosti in zadolžitve

Tabela 3: Drugi sodelujoči

Tabela 4: Kalkulacija za Prekmurski Tris

Tabela 5: Kalkulacija stroškov za pripravo enega doživljajskega zaboja z vsebino

Tabela 6: Prodajna cena doživljajskega zaboja

KAZALO PRILOG

Priloga 1: Doživljajski leseni zaboj
Priloga 2: Zemljevid Prekmurska kulinarična pot »GVIŠNO FRIŠNO«
Priloga 3: Razglednica Dödolijada
Priloga 4: Razglednica TRIS -magnetek
Priloga 5: Brošura
Priloga 6: Prošnja za donatorstvo

Osnovna šola Bakovci

Poljska 2, Bakovci, 9000 Murska Sobota

Tel.: +386 02 543 90 30

Fax.: + 386 02 543 90 35

E-pošta: info@osbakovci.si

Spletna stran šole: http://www.osbakovci.si/

NASLOV PROJEKTNE NALOGE:

PREKMURSKA KULINARIČNA POT »GVIŠNO FRIŠNO«

Avtorji:

- Alina Felbar
- Davor Pomper
- Aljaž Rogan
- Lana Hanžekovič
- Eva Hajduk
- Ula Štefanec
- Lena Horvat

Mentorja:

- Alenka Kolenko; kolenko.ali@gmail.com
- Boštjan Kosednar; bostjan.kosednar@osbakovci.si

POVZETEK

Učenci Osnovne šole Bakovci sodelujemo na 38. državnem festivalu Turizmu pomaga lastna glava. Privlačen naslov OKUSNI ZAKLADI nas je spodbudil, da smo raziskali že obstoječe lokalne kulinarične jedi in jih nadgradili z našimi mladostnimi idejami in predlogi. Vse pozitivne segmente že obstoječih ponudb smo nadgradili s trenutnimi novimi trendi v kulinariki. Upoštevali smo tradicionalne posebnosti prekmurske kuhinje, ki je že v času naših prednikov zaznamovala način prehranjevanja kmečkega in delavskega previvalstva. Poskušali smo povezati potrebe sodobnih turistov in naše zmožnosti ponuditi nekaj izvirnega in trajnega. Iz šefovske kuhinje slišimo, da je jed »**gvišno frišna**«, kar je dokaz kakovosti sveže pripravljene hrane. Tako je nastala nova zgodba, sladica **TRIS**, nadgradnja babičine koruzne pogače. Nova sladica pripomore k prepoznavnosti naše regije, hkrati povezuje kulinarično potovanje in doživljanje okusov Prekmurja. Da pa spomin na lepe trenutke pri turistih ne obledi, smo pripravili *turistični spominek* leseni zaboj, ki združuje komplet za pripravo *sladice tris*, razglednice z recepti v avtohtonem prekmurskem in knjižnem jeziku, videoposnetek kuhanja tradicionalne jedi *dödoli* ter zemljevid poti in tradicionalnih kulinaričnih dogodkov, zapisanih v **Guinnessovi knjigi rekordov** in na seznamu **Michelinovega vodnika**.

Ključne besede: tradicionalna kulinarika, turistični spominek, sladica tris, prepoznavnost regije, Guinnessova knjiga rekordov, Michelinov vodnik

ZUSAMMENFASSUNG

Als Schüler der Grundschule Bakovci nehmen wir am *38.* Festival *Tourismus mit eigenem Köpfchen* teil. Das interessante Motto *Geschmacksreiche Schätze* hat uns dazu angeregt, dass wir schon bestehende Angebote mit neuen zeitgenössischen kulinarischen Trends erweitern. Dabei beachteten wir die traditionellen Eigenschaften der regionalen Küche aus Prekmurje, die schon zur Zeit unserer Vorfahren die Ernährungsweise der Bauern- und Arbeiterbevölkerung kennzeichnete. Wir versuchten die Bedürfnisse der heutigen Touristen mit unseren Fähigkeiten etwas Originelles und Nachhaltiges zu verbinden. Aus den Küchen der Chefköche hört man, »**gewiss frisch**«. Diese Aussage garantiert die Qualität frischzubereiteter Speisen. So entstand eine neue Genussgeschichte - die Nachspeise **TRIS**, eine Weiterentwicklung von Omas Maiskuchen. Die neue Nachspeise trägt zum Wiedererkennungswert unserer Region bei und verbindet zugleich kulinarische Reisen und Geschmackserlebnisse der Region Prekmurje. Damit aber beim Touristen die Erinnerung an schöne erlebte Momente nicht verblasst, gestalteten wir eine Holztruhe, gefüllt mit Zutaten zum Nachbacken dieser Nachspeise, mit Anleitung im Regionaldialekt und Hochsprache, Ansichtskarten, Videoanleitung zur Vorbereitung der Speise *Dödoli* und einen Reiseplan mit den traditionellen kulinarischen Veranstaltungen unserer Region. Diese Events sind ausgezeichnet mit dem **Guinness Weltrekord** und sind im **Michelin Reiseführer** angeführt.

Schlüsselwörter: traditionelle Kulinarik, touristisches Souvenir, Nachspeise Tris, Wiedererkennungswert der Region, Guinness Weltrekord, Michelin - Führer

PREKMURSKA KULINARIČNA POT »GVIŠNO FRIŠNO

OKVIRNA PREDSTAVITEV NA TRŽNICI

Na tržnici želimo predstaviti turistični produkt **tris sladic** z imenom **Jablonka** ter leseni doživljajski zaboj s pripomočki in sestavinami za pripravo teh sladic. Hkrati bomo pripravili zgibanke in razglednice o turističnih destinacijah s kulinaričnimi posebnostmi. Ob pomoči obiskovalcev bomo izvedli kviz in nagradili sodelujoče z izvirnim darilom. Na dogodek bomo pisno ter prek socialnih omrežij povabili prijatelje, znance, predstavnike TIC-ov in ponudnike programov, ki smo jih vključili v projektno nalogo.

SEZNAM SODELUJOČIH UČENCEV IN MENTORJEV

Mentorja: Alenka Kolenko, prof. nemškega in slovenskega jezika
Boštjan Kosednar, mag. ekon. in posl.ved

Tabela 1: Seznam sodelujočih učencev

Naziv šole	Ime in priimek učenca	Razred	Kraj stalnega bivališča	Letnica rojstva
Osnovna šola Bakovci	Davor Pomper	8.a razred	Dokležovje	2010
Osnovna šola Bakovci	Aljaž Rogan	8.a razred	Bakovci	2010
Osnovna šola Bakovci	Alina Felbar	8.a razred	Bakovci	2010
Osnovna šola Bakovci	Lana Hanžekovič	8.a razred	Dokležovje	2010
Osnovna šola Bakovci	Ula Štefanec	7.a razred	Bakovci	2011
Osnovna šola Bakovci	Lena Horvat	7.a razred	Bakovci	2011
Osnovna šola Bakovci	Eva Hajduk	7..a razred	Bakovci	2011

1 UVOD

1.1 IDEJNA ZASNOVA IN ORGANIZACIJSKI TIM

Potovanja posameznikov ali skupin turistov so zmeraj povezana s kulinarično popestritvijo. Oba pojma sta soodvisna, kajti potovanje nagovarja vsa čutila: oko zaznava lepote videnega, uho sliši melodijo pokrajine, nos poduha sozvočje naravnih dišav in jezik okusi čarobnost božanskih kulinaričnih doživetij. Zato ni čudno, da kulinarični užitki zaznamujejo potovalna doživetja.

Odliko naših prekmurskih kuharskih mojstrov so strokovne žirije potrdile in zapisale v knjigi presežkov v **Guinnessovo knjigo rekordov** ter dale na **Michelinov seznam Bib Gourmand.**

Naš organizacijski tim si je zadal nalogo, da približa turistom prekmursko pokrajino tudi skozi kulinarično raznolikost, ki je tradicionalno prežeta s posebnostmi pokrajine in trajnostno naravnana z novimi kuharskimi in prehrambenimi trendi.

Smo učenci 7. in 8. razreda Osnovne šole Bakovci. S projektno nalogo z naslovom **Pomurska kulinarična pot »GVIŠNO FRIŠNO«** - sodelujemo na 38. festivalu Turizmu pomaga lastna glava na temo OKUSNI ZAKLADI. Ekipo sestavljajo učenci Davor Pomper, Aljaž Rogan, Alina Felbar, Lana Hanžekovič, Ula Štefanec, Eva Hajduk in Lena Horvat.

Slika 1: Organizacijski tim

Vir: Lastni vir

Tabela 2: Projektne aktivnosti in zadolžitve članov

Aktivnosti	**Izvajalci**	**Časovni okvir**
Priprava in izvedba intervjuja-ankete	Vsi člani tima	oktober
Priprava recepta za TRIS	Vsi člani tima	oktober, november
Praktična izvedba – priprava sladic v šolski kuhinji: - degustacija za učence - degustacija z učitelje - izboljšave	Vsi člani tima	december-1 izvedba januar – 2 izvedbi
Snemanje videofilma: Jablonka-prekmurski tris	Vsi člani tima	januar 2024
Kuhanje za obiskovalce ob kulturnem prazniku 8.februarju	Vsi člani tima	februar – 1 izvedba za pogostitev/promocijo
Priprava BUJTE REPE Pisanje recepta, oblikovanje razglednice	Eva Hajdinjak	januar
Priprava DÖDOLOV Pisanje recepta, oblikovanje razglednice Priprava videofilma	Lena Horvat	januar
Priprava BOGRAČA Pisanje recepta, oblikovanje razglednice	Ula Štefanec	januar
Priprava jabolčnih krhljev Nabava embalaže	Lena, Eva, Ula	februar
Oblikovanje razglednic Finančni načrt projekta Stiki z zunanjimi partnerji v projektu Priprava trženjskih poti	Alina Felbar Aljaž Rogan Davor Pomper	november - februar
Priprava googel-zemljevida: Prekmurska kulinarična pot	Davor Pomper Aljaž Rogan Lana Hanžekovič	januar februar
Priprava tržnice/ stojnice	Vsi člani tima	marec, april
Pospravljanje prizorišča ob koncu predstavitve na tržnici	Vsi člani tima	marec, april

Tabela 3: Drugi sodelujoči v projektu

Franc Benko	kuhar
Boštjan Cipot	kuhar
Marija Štefanec	kuharica - sakačica
Marjana Kodba	šivilja obleke za maskote
Slavko Car	učitelj tehničnega pouka
Vinko Lukač, s.p.	snemalec videofilma

1.2 CILJ IN NAMEN TURISTIČNEGA PRODUKTA

Cilj je turistu ponuditi prekmurski okusni zaklad z lokalnim kulinaričnim spominkom s trajnostnim pridihom.

Kulinarični izdelek bo ponujen v obliki **kulinaričnega lesenega zaboja**, ki vsebuje:

- osnovne sestavine za izdelavo lastne sladice **Jablonke -Prekmurski tris**
- brošura s prekmurskim slovarjem, z navodilom za pripravo jedi,
- razglednice s QR kodami, videoposnetkom izdelave dödolov,
- zemljevid Prekmurska kulinarična pot »GVIŠNO FRIŠNO«

Namen je promovirati kulinarične destinacije, na katerih turisti lahko spoznajo kulturno zgodovinske dogodke in naravne lepote Prekmurja, od koder izvirajo značilne jedi, z njimi povezane zgodbe od lendavskih goric do goričkih gričev. Vse to je tesno povezano z življenjem ljudi na podeželju.
To najlažje prikažemo tako, da pripravimo časovni načrt prireditev, ki jih turist lahko obišče med **enodnevnim kolesarskim potepanjem po prekmurski kulinarični poti »GVIŠNO FRIŠNO«** (slov. zagotovo sveže**).**

1.3 PREDSTAVITEV IDEJE

Smo podeželjska osnovna šola z majhnim številom učencev in hkrati ena izmed prvih ekošol, ki so bile ustanovljene v Sloveniji. Živimo tesno v sožitju z naravo in ljudskimi običaji na podeželju. Pri nas še imamo kmetije z živino, polja in neodkrite kotičke v naravi.

Že za časa cesarice Marije Terezije so bili sprejeti kmetijski ukrepi (reforme), s katerimi je odredila, da mora vsaka kmetija imeti posajeno sadno drevo. V našem kraju je bila najbolj zastopana jablana, nam je povedala naša mentorica, učiteljica Alenka Kolenko. (Pridobljeno na www.gov.si/assets/ministrstva/MKGP/DOKUMENTI/)

V jesenskem času na naših domačih poljih kombajni žanjejo koruzo, nekateri kmeti jo celo ročno trgajo. Na domačih vrtovih obiramo dišeča jabolka za ozimnico in večere ponekod preživljamo skupaj ob ličkanju koruze. Po opravljenem delu nam »vrtinja« ponudi tradicionalno *koruzno pogačo* in prav takrat smo se spomnili, da bi lahko pripravili nadgradnjo te sladice: novonastalo ljubezensko zgodbo o **Jablonki** – prekmurski ljubezni med jabolko Ido in koruznim storžem Poldekom. Ta dva junaka smo tudi vzeli kot naši maskoti, ki ju predstavimo na tržnici.

Nato smo ljubezensko zgodbo tudi spekli v šolski kuhinji pod budnim očesom našega kuharja go. Franca Bencaka in nekdanje upokojene »sakačice«, (kuharice), gospe Marije Štefanec.

Pekovske izdelke, ki ponazorijo našo razgibano pokrajino, smo poimenovali **Jablonka – Prekmurski tris** (jabolčno koruzna pogača, čokoladna kroglica in vulkanija – okusna večslojna sladica v skodelici).

Prekmurske kulinarične specialitete, ki so vezane na znane prekmurske kraje z dolgoletno tradicijo: *bujto repo* (Velika Polana), *bograč* (Lendava) in *dödoli* (Puconci) smo učenke doma pripravile ter v avtohtoni prekmurščini napisale recept. Slovenska besedila z recepti in navodili za pripravo najdemo v **brušuri** in na **razglednicah.**
Izdelali smo tudi googlov **zemljevid** za kolesarjenje po Prekmurju s kulinaričnimi destinacijami.
Vse izdelke smo zložili v privlačen leseni zaboj, ki ga bomo ponudili kot trajnostni izdelek na vsaki predvideni turistični točki, postavljeni ob prireditvenem dogodku v določenem kraju.

1.4 ČASOVNI OKVIR

Za **enodnevni izlet** se turist lahko odloči po lastni presoji, ko mu to čas dopušča. Priporočljivo je, da se posameznih turističnih destinacij, krajev dogajanja, udeleži, ko ga prireditelj terminsko določeni. Na googlovem zemljevidu je vpisan kraj dogodka s spletno povezavo do dogodka in okvirnim terminom izvedbe. Obiskovalec se lahko odloči odbiskati posamezno prireditev z lokalno ponudbo, ali združi več destinacij po lastnem izboru. Tradicionalne prireditve potekajo pretežno v mesecih od jula do oktobra.

1.5 METODOLOGIJE DELA

Naše delo je potekalo po naslednjih fazah:

- Pregledali smo strokovno literaturo in vire glede prekmurske kulinarike, prehrambenih navad, trendov na trgu in potreb turistov.
- Izvedli smo intervju o načinih kuhanja z najstarejšo »sakačico« kuharico v našem kraju.
- Pridobljene podatke smo med seboj primerjali.
- Analizirali smo že obstoječe produkte in potrebo po novem produktu.
- Oblikovali smo novi avtentični produkt z lastno zgodbo.
- Zaprosili smo za donatorska sredstva pri lokalnih ponudnikih.
- Izvedli smo delavnico peke sladic z degustacijo.
- Posneli smo promocijski film o Jablonki.
- Izdelali smo kulinarični spominek ter kit- komplet s privlačno vsebino.
- Oblikovali smo trženske poti s pomočjo sodobnih medijev in promocije od ust do ust.

2 TURISTIČNI KULINARIČNI SPOMINEK

Turistični kulinarični spominek predstavlja izdelek, ki v obiskovalcu vzbudi še ne izkušeno novo kulinarično doževetje ter v njem obudi željo po vnovičnem obisku tega kraja.

2.1 JABLONKA – PREKMURSKI TRIS

Glede na sodobne prehrambene trende je bila ideja, da pripravimo *brezglutensko sladico* z uporabo lokalno pridelanih sestavin. Vodilna misel pri pripravi jedi je bila, da bodo vsi trije izdelki osnovani na skupnem osnovnem testu kot simbioza med jabolko in koruzo/ polento.

Iz tega potem izhajajo tri varijacije:

1. **Koruzna pogača** iz polente z jabolčno čežano, ki spominja na ravenske sadne vrtove.
2. **Čokoladna kroglica** iz polente in jabolčne čežane združujejo zaokroženo svežino sadeža in rahlo sladkobo po koruzi.
3. **Vulkanija** - večslojna sladica v skodelici vzbudi s svojo sladko kislo kombinacijo eksplozijo užitkov.

Slika 2: Jablonka – Prekmurski tris

Vir: Lastni vir

Tabela 4: Kalkulacija za Jablonko-prekmurski tris

Zap.št.	Živilo	ME	Nabavna vrednost v EUR za ME	Količina porab živila v ME	Vrednost porabljenih živil
1.	Jabolka	kg	1,15	1	1,15
2.	Limona	kg	1,25	0,1	0,12
3.	Sladkor	kg	1,09	0,11	0,12
4.	Jogurt	kom 180 g	0,57	1,2 kom	0,63
5.	Med	1l	12,00	0,05	0,60
6.	Orehi	0,5 kg	10,00	0,15	1,50
7.	Koruzni zdrob	1 kg	donacija		
8.	Pecilni prah	kom	0,15	1	0,15
9.	Maslo	kom 250g	2,28	0,12	0,91
10.	Koruzni škrob	kom 200 g	1,75	0,15	0,13
11.	Čokoladna kovertura	kom 200g	2,75	1	2,75
12.	Sok rdeče pese	kom 1l	3,0	0,1l	0,30
Skupna vrednost porabljenih živil za 6 trisov v EUR=					8,36
Marža (150%) v EUR=					12,54
Skupni strošek v EUR=					20,90
DDV (9,5%) v EUR=					1,98
Skupni strošek z DDV v EUR=					22,88
Cena sladice za 1 osebo v EUR=					3,81
Cena postrežene sladice na krožniku v EUR=					**3,81 (3,80)**

2.2 TRŽENJE KULINARIČNEGA SPOMINKA

Naš turistični kulinarični spominek je, kot že pove naslov »gvišno frišno«, zagotovo sveži. Zato ga v taki obliki kot tris ne moremo tržiti enako kot recimo neko suho pecivo, spravljeno v vrečko. Potrebno ga je pripraviti sveže in ponuditi na svojem jedilnem listu kot sveže pripravljeno jed ali na sejmih in prireditvah kot sveže sladice. Priložnost vidimo pri lokalnih gostinskih ponudnikih, da sprejmejo našo idejo in jo uvrstijo v svojo ponudbo. Gostom jo seveda lahko pripravijo tudi za domov, shranjeno v kartonski embalaži.

Prednosti izdelka so:

- sledi sodobnim trendom glede lokalno pridelanih sestavin
- kratke logistične poti
- je brezglutenski
- atraktiven videz
- privlačna cena

Blizu vasi Bakovci se nahaja razstavni paviljon EXPANO, ki ima v svojih prostorih tudi gostinski obrat **Lounge EXPANO/ Food &Drink.** Z direktorico gostišča go. Suzano Zeković smo se dogovorili, da skupaj izpeljemo dogodek v mesecu aprilu, ki bo posvečen **promociji Prekmurskega trisa.** Učenci bomo predstavili našo idejo, s šefom kuhinje spekli pecivo in prodajali doživljajski zaboj *»GVIŠNO FRIŠNO«*.

Tabela 5: Kalkulacija stroškov za izvedbo projektne aktivnosti

Stroški	Cena (brez donacij, sponzorskih sredstev)	Cena (upoštevajoč donacije prostovoljno delo)
Izdelava promocijskega videofilma	500 EUR	0 EUR prostovoljno delo članov računalniškega in turističnega krožka
Izdelava stojnice	100 EUR	0 EUR prostovoljno delo članov turističnega in modelarskega krožka
Nakup blaga za maskote	156, 40 EUR	156, 40 EUR
Šivanje oblek	40 EUR	0 EUR prostovoljno delo/ šivanje oblek ge. Marjane Kodba
Priprava pekovskih izdelkov – TRIS	40 EUR	prostovoljno delo šolskih kuharjev in učencev

3 LESENI ZABOJ »GVIŠNO FRIŠNO«

Privlačni leseni zaboj vsebuje osnovne sestavine za pripravo koruzno - jabolčnega peciva doma. Turist lahko okuse, ki jih je užival med potovanjem, doma obudi in tako še sam poskusi izdelati lasten tris, s katerim preseneti svoje prijatelje ob prijetnem druženju, morda na videovečeru in potopisnem predavanju po Prekmurju.

Zaboj je skrbno izdelan iz smrekovega lesa, ki s svojo pestro strukturo in barvo spominja na prekmursko pokrajino. Uporabna vrednost izdelka je trajnostna, kajti les je pridobljen v naših gozdovih, izdelek pripravljen izpod rok dveh mizark iz sosednje vasi. **Napis** je *gvišno frišno* je bil izdelan v šoli. (Priloga 1)

Vsebina zaboja

- Certificirani ekološko pridelan ***Bio koruzni zdrob*** , podjetja VILA NATURA je spravljen v steklenem kozarcu. Nosi napis pridelano in proizvedeno brez GSO.
- Suha jabolka /krhlji v embalaži
- Stekleničen med podjetja Arboris, s.p./ čebelarstva Kolenko
- Recept Jablonka – Prekmurski tris kot QR koda in slika
- Razglednice - Prekmurske kulinarične destinacije (Lendava, Kapca, Velika Polana, Bakovci, Puconci)
- Magnetek kot spominek (recept Jablonka)
- Brošura z minislovarčkom in videofilmom – prikaz priprave dödolov
- Zemljevid *Prekmurska kulinaričn pot GVIŠNO FRIŠNO*

3.1 FINANČNI NAČRT ZA DOŽIVLJAJSKI ZABOJ

Kot osnovna šola nismo registrirani za trženjsko dejavnost – prodajo tovrstnega produkta. Vendar bomo sodelovali na prireditvah s svojo stojnico v okviru lokalnih gostinskih ponudnikov.

Tabela 5: **Kalkulacija stroškov za pripravo enega doživljajskega zaboja z vsebino**

Stroški	Cena (brez donacij, sponzorskih sredstev)	Cena (upoštevajoč donacije prostovoljno delo)
Izdelav lesenega zaboja/ škatlice	8,00 EUR	0 EUR donacija Mizarstvo Žižek, s.p.
Koruzni zdrob 1kg	2,80 EUR	donacija, Vila Natura
Med 450 g	5,20 EUR	donacija Arboris, s.p.
Jabolčni krhlji neolupljeni suhi 100 g + embalaža	2,00 EUR	priprava krhljev je delo projektnega tima
Izdelava in tisk: razglednic, prekmurskega slovarčka promocijskega materiala spominskih magnetkov	4,00 EUR	delo članov računalniškega in turističnega krožka
Stroški v EUR	**22,00 EUR**	**0 EUR**

Tabela 6: Prodajna cena zaboja z vsebino

Naziv produkta	Vrednost produkta	Cena na enoto
Škatla Gvišno frišno	22,00 EUR	22,00 EUR
	Marža (100%) v EUR	22,00 EUR
	DDV (22,0 %) v EUR	9,68 EUR
	Skupni strošek z DDV v EUR	**53,68 EUR**

Prihodke bomo pridobili od prodaje lesenega zaboja – turističnega spominka - našim gostom obiskovalcem na javnih prireditvah.

3.2 ODLIKOVANJA IN REKORDI

Na področju kulinarike želimo našim turistom ponudtiti le najboljše. Zato smo si tudi omislili to kulinarično pot, na kateri turist v enem dnevu lahko okusi raznolike ponudbe, ki so prejemnice visokih odlikovanj.

Slika 3: Michelin – logotip Slika 4: Michelin-maskota

Povzeto po: https://www.google.com/search?q=Michelinove+Bip+Gourman

V Michelinov vodnik so zapisane najboljše restavracije, ki izstopajo s svojo gastronomsko ponudbo. Odlikovanje in znak Michelinovo maskoto je prejela *Gostilna Rajh* v Bakovcih.

Guinnessovo knjigo rekordov je ustanovil direktor pivovarne Guinness sir Hugh Beaver. Vpisani so doseženi rekordi na različnih področjih v življenju.

Tudi Slovenija je dobila 2 certifikata in vpis v knjigo rekordov: za kuhanje bograča in bujte repe.

Slika 5 Povzeto po: https://bs.wikipedia.org/wiki/Guinnessova_knjiga_rekorda

Logotip predstavlja ime prireditve in vmesne slike razstave zlate kijanice.

Slika 6 Povzeto po: https://www.puconci.si/objava/554733

3.3 ZEMLJEVID KULINARIČNIH PRIREDITEV

»Ljubezen gre skozi želodec«, pravi stara ljudska modorst. Zato smo spletli našo zgodbo med jabolko Ido in storžem Poldekom tako, da se bosta skupaj podala na romantične izlete in obiskala prireditve širom Prekmurja. V ta namen smo izdelali zemljevid s kraji dogodkov, ki so znani prav po teh tudi onkraj slovenskih meja. (Priloga 2, dosegljivo na spletni strani): https://www.google.com/maps/d/edit?mid=1i0B6crdKcIDjwjczgkJsqIFkUVDprcQ&ll=46.724801118820025%2C16.229983521679703&z=10

Bakovci - Gostilna Rajh

Potepanje bomo začeli v našem domačem kraju Bakovci pri znani gostilni Rajh, ki se je uvrstila s svojo izvrstno kulinariko na **Michelinov seznam Bib Gourmand.** Gostilna je znana po *prekmurski gibanici* in izvrstni ponudbi tradicionalnih jedi, pripravljenih na sodoben način.

Tako je leta 2021 skupina Michelinovih inšektorjev podelila **gostilni Rajh v Bakovcih** prestižno priznanje **Bip Gourmand**. Ocenjujejo, da družinski gostinski lokal ponuja dobro hrano po zmernih cenah.

Kapca – Okrepčevalnica in picerija Malibu

Družinsko podjetje sledi trendom sodobne kulinarike in želi svojim gostom približati atmosfero domačnosti. Eksotično ime *Malibu* s svojimi palmami na vrhu strehe in notranjim ambientom obeta gostom vzdušje nepozabnih eksotičnih trenutkov. Veliko parkirišče, prireditev kuhanja »vampov«, tekmovanje v ribolovu, mali rač z domačimi živalmi in eksotična obora z damjaki je priljubljena destinacija za velike in male goste. Gostišče nudi tudi prenočitvene možnosti. »Sanjati je dovoljeno.

Povzeto po: « https://napocitnice.si/pizzeria-malibu/

Lendava – Bogračfest

V okviru Festivala Vinarium poteka tradicionalna prireditev kuhanja bograča, t.i. **Bogračfest.** Prireditev se prične s povorko skozi mestno jedro Lendave in vabi vse gledalce k spremljanju kuhanja te tradicionalne jedi, ki je poimenovana po kotlu *bogracs*, v katerem se pripravijo različne vrste mesa s predpisanimi dodatki. V Guinnessovo knjigo rekordov je bila pripravljena jed sprejeta leta 2021.

Povzeto po:
https://siol.net/trendi/kulinarika/lendavski-bograc-vpisan-v-guinnessovo-knjigo-rekordov

Velika Polana – Bujta repa

V vasi Velika Polana poteka že vrsto let prvi teden v avgustu prireditev *Pomurski poletni festival*. Na tej prireditvi so člani društva ŠTRK skuhali največjo količino bujte repe v kotlu. Jed je bila vpisana kot svetovni rekord v Guinnessovo knjigo rekordov leta 2013. Vasi Mala in Velika Polana sta dobili leta 1999 naziv *Evropska vas štorkelj* in sta 2022 dosegli 2. mesto za najlepše urejeni kraj v okviru tekmovanja *Communities in Bloom, v svetovnem tekmovanju urejenosti krajev.*

Povzeto po*:*
https://www.pomurec.com/vsebina/70113/Park_Dezela_storkelj_iz_Velike_Polane_prejel_prvo_mesto

Puconci – Dödolijada

V Puconcih se srečujeta ravninski in gričevnati svet. V zgodovino se je ta kraj zapisal s postavitvijo prve luteranske cerkve na slovenskih tleh. Danes je znani po prireditvi v tem letu tradicionalni **20. Dödolijada**, ki poteka zadnji teden v septembru. Istočasno izvedejo tudi *bicikljado* in *razstavo za zlato kijanico*. (Priloga 3)

Povzeto po: https://www.puconci.si/objava/727692

4 PROMOCIJA

Osnovna šola Bakovci se bo intenzivno vključila v promocijo dogodka in obveščala obiskovalce:

- z objavami na Facebook-u OŠ Bakovci: https://www.facebook.com/osnovna.sola.bakovci/
- z objavno na spletni strani OŠ Bakovci: https://www.osbakovci.si/
- z oglasi na radijski postaji Radio Murski val za dogodek v EXPANU
- z reklamo na spletnih strani (Sobotainfo.com, Lendavainfo, Pomurec.com, Pomurje.si),
- v MIKK-u Murska Sobota in na info točkah Turističnih informacijskih centrov v Pomurju,
- v TIC EXPANO
- od ust do ust

5 ZAKLJUČEK

Z našim kulinaričnim spominkom in doživljajskim zabojem smo želeli doseči, da si lahko obiskovalec prekmurskih krajev shrani spomine v lesenem zaboju, jih potegne iz domačega skritega kotička in se ob drugem času ponovno odloči za potepanje po Prekmurju. Morda je ob prvem obisku lahko doživel le dogajanje ene kulinarične prireditve. Zaboj mu omogoča poiskati shranjene podatke za obisk drugih lokacij in tradicionalnih prireditev, ki jih še ni izčrpal. V spominu mu bo prav gotovo ostal okus po Jablonki - Prekmurskem trisu, ki ga bo spremljal na Prekmurski kulinarični poti GVIŠNO - FRIŠNO.

ZAHVALA

Ob koncu pisanja naloge se moramo posebej zahvaliti vsem tistim, ki so nam nesebično pomagali pri nastanku in izvedbi projekta:

- Vila Natura, bio pridelki
- Mizarstvu Kolarič,s.p.
- Arboris/ čebelarstvo Kolenko
- Vinko Lukač, provideo, snemanje videofilma
- direktoric Lounge Expano, Suzani Zeković, za pomoč pri promociji kulinaričnega spominka
- kmetiji Lukač -pomoč pri snemanju videofilma
- kuharjema Francu Bencaku in Boštjanu Cipotu
- skačici -kuharici v pokoju Mariji Štefanec
- TIC Lendava
- Lions Klub Murska Sobota
- Slavku Caru- učitelju tehničnega pouka
- šivilji Marijani Kodba
- Sabina Hozjan, pomoč pri sceni

LITERATURA IN VIRI

Časar, Branko. 2007. Boug žegnjaj. Podjetje za informiranje, d.d., Murska Sobota

Pridobljeno na spletnem naslovu: https://www.gov.si/assets/ministrstva/MKGP/DOKUMENTI/KMETIJSTVO/SOLSKA-SHEMA/ZA-OTROKE/5_A-ves.docx (20.10.2023)

Pridobljeno na spletnem naslovu: file:///C:/Users/Beauty/Downloads/OJSAdmin,+085+from+JZ+21.2+(2015)+--+Dud%C3%A1s.pdf (16.1.2024)

Pridobljeno na spletnem naslovu :https://www.google.com/search?q=Michelinove+Bip+Gourmand (21.2.2024)

Pridobljeno na spletnem naslovu :https://www.rajh.si/ (29.2.2024)

Pridobljeno na spletnem naslovu : https://bs.wikipedia.org/wiki/Guinnessova_knjiga_rekorda (21.2.2024)

Pridobljeno na spletnem naslovu :https://www.guinnessworldrecords.com/world-records/652524-largest-serving-of-bograc (21.2.2024)

Pridobljeno na spletnem naslovu:https://www.lendava-lendva.si/dogodek/493/Festival-Vinarium:-Bogracfest (21.2.2024)

Pridobljeno na spletnem naslovu: https://siol.net/trendi/kulinarika/lendavski-bograc-vpisan-v-guinnessovo-knjigo-rekordov (18.2.2024)

Pridobljeno na spletnem naslovu: https://napocitnice.si/pizzeria-malibu/ (21.2.2024)

Pridobljeno na spletnem naslovu: https://www.pomurec.com/vsebina/70113/Park_Dezela_storkelj_iz_Velike_Polane_prejel_prvo_mesto (18.2.2024)

Pridobljeno na spletnem naslovu: https://www.puconci.si/objava/661161 (21.2.2024)

Pridobljeno na spletnem naslovu: https://www.puconci.si/objava/727692 (21.2.2024)

SLIKE

Slika1: Organizacijski tim

Slika 2: Jablonka- Prekmurski tris

Slika 3: Logotip Michelin guide

Slika 4: Logotip Michelin maskota

Slika 5: Logotip Guinness World Records

Slika 6: Logotip Dödolijada

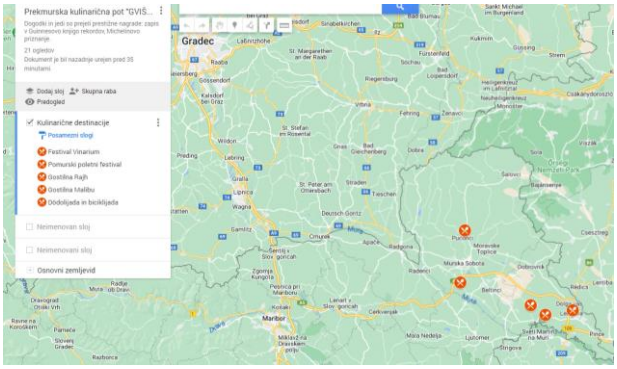
Slika 7**:** Maskoti jabolko Ida in storž Poldek

Slika 8: Logotip projekta – lastni vir

PRILOGE

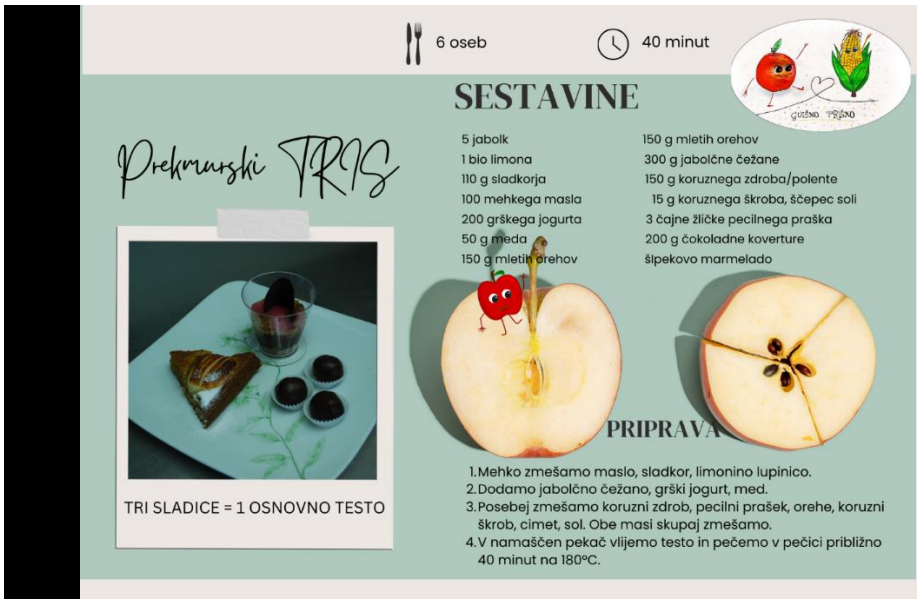
Priloga 1: Doživljajski leseni zaboj

Priloga 2: Zemljevid Prekmurska kulinarična pot »GVIŠNO FRIŠNO«

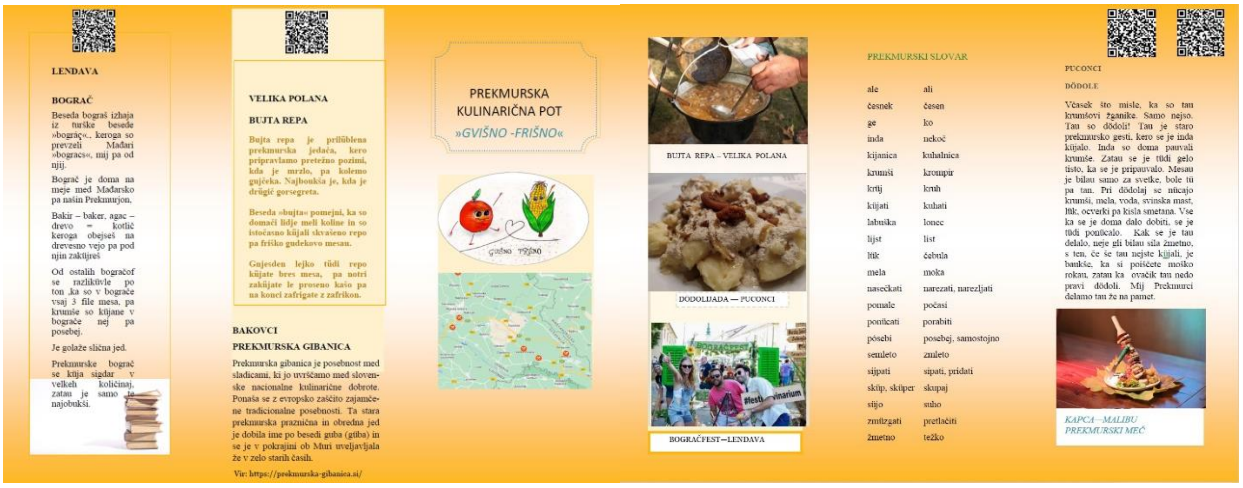


Priloga 3: Razglednica Dödoljada in videofilm

Priloga 4: Razglednica TRIS -magnetek



Priloga 5: Brošura



Priloga 6: Prošnja za donatorstvo

osnovna šola **BAKOVCI**
poljska 2 | bakovci | 9000 murska sobota

Bakovci, 8. 1. 2024

PROŠNJA ZA DONATORSTVO

Spoštovani!

Člani turističnega krožka na naši Osnovni šoli Bakovci so se v tem šolskem letu prijavili z raziskovalno nalogo na razpis v okviru Turistične zveze Slovenije *Turizmu pomaga lastna glava*.

Letošnja tema je **OKUSNI ZAKLADI**: *Lokalni kulinarični spominki s trajnostnim pridihom.*

Kot EKOŠOLA zagovarjamo lokalno pridelano hrano in s tovrstnimi aktivnostmi opozarjamo na trajnostni razvoj domačih kulinaričnih proizvodov.

Na Vas se obračamo s prošnjo, da nam prispevate katero koli od spodaj naštetih osnovnih surovin za pripravo našega kulinaričnega izdelka: koruzno moko, polento, med, domače maslo, koruzni škrob in jabolka.

Ker bo kulinarični izdelek predstavljen na javnih prireditvah, bomo veseli tudi sleherne finančne podpore. V kolikor se boste odločili za donacijo, Vas prosimo, da znesek nakažete na transakcijski račun 01280 603 0670 945, odprt pri UJP.

O naših aktivnostih glede predstavitve izdelka na turistični tržnici v Murski Soboti, ki bo potekala v mesecu aprilu, Vas bomo z veseljem obvestili.

Tudi z majhnimi koraki lahko prehodimo dolge poti in dosežemo velike uspehe.

OSNOVNA ŠOLA BAKOVCI
BAKOVCI, Poljska 2

Jožica Lukač, ravnateljica