

Turistična naloga
OŠ Franca Lešnika - Vuka Slivnica pri Mariboru

38. festival Turizmu pomaga lastna glava
OKUSNI ZAKLADI: Lokalni kulinarični spominki s trajnostnim pridihom

VELIKE SANJE MAJHNIH OREHOV

Mentorji: Simona Sabati

Žiga Saušek

Sarita Zupanc

Učenci: Mia Praznik

Dida Vrdoljak

Karolina Jovanović

Aneja Rola

Filip Kropc

Nik Lobnik

Alina Osojnik

Lina Franc

Ana Dogša

POVZETEK

Kulinarična doživetja v turistični ponudbi določenega kraja igrajo pomembno vlogo. Veliko obiskovalcev želi potešiti lakoto in žejo z lokalnimi posebnostmi. Kadar so te prepoznavne, pogosto same privabijo v kraj.

Turistično nalogo smo vsebinsko razdelili na dva dela. V prvem smo na kratko predstavili občino Hoče-Slivnica, naš kraj – Slivnico pri Mariboru in kulinarične značilnosti Štajerske pokrajine, pri čemer smo izpostavili lokalne posebnosti.

V drugem delu smo predstavili šolski logotip, iz katerega izvira ideja za nastanek kulinaričnih spominkov Velike sanje malih orehov. Cilj je bil ustvariti nove in dobre produkte za ljudi, pri čemer nismo pozabili na skrb za naravo. Pazili smo, da smo uporabili čim več lokalnih sestavin hrane. Izdelke smo zapakirali v papirnato in stekleno embalažo, ki ju lahko recikliramo. V tem duhu smo oblikovali tudi reklamne panoje in zloženske, ki so izključno iz papirja in lesa.

Nazadnje smo razmišljali, kje in na kakšen način produkt ponuditi. Že v fazi nastajanja smo izdelke ponudili učencem, ki so bili navdušeni nad okusi. Zato načrtujemo, da jih občasno vključimo v šolsko prehrano. Oblikovali smo reklamne panoje in letake, načrtujemo ponudbo izdelkov na Pohorski tržnici ter oglaševanje v lokalnih in socialnih medijih.

Želimo si, da bi ljudje prepoznali našo pozitivno energijo, ki smo jo vključili v nastajanje naših okusnih zakladov, ter linijo izdelkov Velike sanje malih orehov sprejeli za svojo lokalno specialiteto.

Ključne besede: kulinarični spominek, trajnostna embalaža, trženje produkta

Kazalo

1 UVOD	4
2 TEORETIČNI DEL	4
2.1 PRIPRAVA TURISTIČNE NALOGE.....	4
2.2 IZHODIŠČA TURISTIČNE NALOGE.....	4
2.2.1 CILJNA SKUPINA	5
2.2.2 CILJI.....	5
3 PREDSTAVITEV OBČINE HOČE-SLIVNICA	6
3.1 KULINARIČNA PONUDBA JEDI NAŠI KRAJEV	6
4 DRUGI DEL: VELIKE SANJE MALIH OREHOV	8
4.1 NASTANEK LINIJE VELIKE SANJE MALIH OREHOV.....	8
4.1.1 KULINARIČNI SPOMINKI VELIKE SANJE MALIH OREHOV	8
4.1.2 OBLIKOVANJE EMBALAŽE VELIKE SANJE MALIH OREHOV	11
4.1.3 RAZVOJNE MOŽNOSTI PRODUKTA.....	11
4.1.4 STROŠKI ZA JEDI IN PROMOCIJSKI MATERIAL.....	12
4.1.5 PROMOCIJA IN TRŽENJE KULINARIČNIH SPOMINKOV	13
7 ZAKJLUČEK	14
8 VIRI IN LITERATURA	15

Kazalo slik

Slika 1: Logotip šole	5
Slika 2: Lerehi v eko embalaži.....	8
Slika 3: Pokorehi – pokovka z orehi.....	9
Slika 4: Orehi na žlico v stekleni embalaži	9
Slika 5: Granola z orehi v eko papirnati embalaži.....	10
Slika 6: Leškova bombica.....	10
Slika 7: Logotip šole v črno-beli različici.....	11

Kazalo tabel

Tabela 1: Razdelani stroški.....	12
----------------------------------	----

1 UVOD

Kulinarična doživetja predstavljajo posebno vrsto užitka, ki združuje okusne jedi, edinstvene sestavine, estetsko ponujeno hrano in prijetno vzdušje. Danes različne turistične agencije ponujajo kulinarična potovanja, vse več krajev v Sloveniji se lahko pohvali s prestižno restavracijo, v mestih lahko okušamo ulično hrano ali obiščemo kuharski tečaj. V naši občini so tovrstna doživetja še v povojih. Občasno so organizirani lokalni sprehodi z nabiranjem sestavin »babičine kuhinje«, ob sobotah deluje Pohorska tržnica, kjer ponujajo lokalne dobrote okoliških kmetij, ki jih lahko uporabite za ustvarjanje v domači kuhinji. Svoje brbončice pa lahko razvijate v tukajšnjih gostilnah in restavracijah, planinskih domovih in turističnih kmetijah, ki ponujajo odlično jedajo in pijačo iz štajerske kulinarične zakladnice.

Pa vendar se o naši občini oziroma naših krajih ne govori kot o kulinarični destinaciji. Zakaj je temu tako?

S turistično nalogo smo želeli ustvariti kulinarični spominek, ki bi obiskovalce pripeljal v kraj, domačini pa bi ga sprejeli za svojega. Pri tem nismo pozabili na privlačno embalažo, ki mora odražati tako povezavo s krajem kot trajnostni vidik izdelka.

V nalogi smo v teoretičnem delu uporabili metodo analize in interpretacije sekundarnih virov. V drugem delu naloge smo predstavili edinstvene kulinarične izdelke, ki so plod samostojnega ustvarjanja. Prav tako smo izdelali načrt za oglaševanje in trženje linije kulinaričnih izdelkov Velike sanje malih orehov.

2 TEORETIČNI DEL

2.1 PRIPRAVA TURISTIČNE NALOGE

Naloge smo se lotili tako, da smo najprej raziskali krajevno kulinariko in se seznanili z lokalnimi pridelovalci hrane. Iskali smo lokalno posebnost, ki je samo »slivniška«. Ker se nobena jed ni zdela dovolj unikatna, smo sklenili, da bomo ustvarili lastne produkte, torej lastne okusne zaklade. Rdeča nit produktov je oreh, ki je tudi naš šolski logotip. Že znane jedi smo preoblikovali, jim dali novo noto in ustvarili linijo izdelkov Velike sanje malih orehov.

2.2 IZHODIŠČA TURISTIČNE NALOGE

V letošnjem šolskem letu je naša šola dobila nov logotip – prerez zelenega oreha, v katerem se skriva zanimiva simbolika. Prvič – prerezan zelen oreh pomeni rast in razvoj. Drugič – edinstvena notranjost simbolizira posameznikov potencial. Tretjič, lupina, ki varuje orehovo jedro, predstavlja zaščitno in podporno okolje.



OŠ FLV SLIVNICA

*v objemu narave
skupaj za znanje*

Slika 1: Logotip šole

Učenci izbirnega predmeta turistična vzgoja smo se poistovetili z orehi in se odločili, da oreh postane rdeča nit naše naloge. Z izvirnimi produkti bomo povezali lokalne dobrrote s šolo in krajem.

Naš izziv je bil oblikovati unikatni produkt, ki je promocijskega značaja za kraj. Želeli smo oblikovati izdelek, ki potencialnega kupca asociira na Slivnico in njeno kulinariko.

Za produkte smo oblikovali enotno embalažo, ki je trajnostno naravnana.

Oblikovali smo spominsko majico, ki bi lahko bila na voljo na vseh občinskih praznikih ali kot promocijsko darilo šole.

Oblikovali smo tudi unikatni predpasnik.

Promocijski video je osredotočen na produkte in je delo učencev izbirnega predmeta turistični krožek.

2.2.1 CILJNA SKUPINA

Naša ciljna skupina so:

- dnevni obiskovalci kraja,
- pohodniki,
- domačini,
- učenci OŠ Franca Lešnika - Vuka in OŠ Dušana Flisa Hoče.

2.2.2 CILJI

Osnovni cilj naloge je oblikovati produkte, ki bi bili privlačni za različne generacije, torej za širšo populacijo ljudi. Poleg osnovnega cilja smo zasledovali druge, ki so prav tako pomembni:

- ekološka ozaveščenost (naravni materiali embalaže in promocijskega gradiva),
- povezovanje in sodelovanje (lokalni ponudniki hrane),
- spoštovanje kulturne in naravne dediščine (na turistični tržnici promoviramo kraj, spomenike vredne ogleda, naravne koticke, ki nam omogočijo sprostitev in beg pred vsakdanjikom),
- inovativnost in podjetnost.

3 PREDSTAVITEV OBČINE HOČE-SLIVNICA

Občina Hoče-Slivnica je bila ustanovljena leta 1998 in se razteza na skoraj 5500 hektarjih površine. V njej živi preko 11.000 ljudi. Ob Spodnjih in Zgornjih Hočah ter Slivnico jo sestavljajo še naselja Bohova, Pivola, Hočko Pohorje, Slivniško Pohorje, Polana, Čreta, Radizel, Orehova vas, Hotinja vas in Rogoza. Občina ponuja obiskovalcem in občanom pohodne in kolesarske poti, ki omogočajo raziskovanje Pohorja v vseh letnih časih. V občini se nahajajo številne kulturne znamenitosti, kot so cerkev sv. Križa na Glivniku (Križna kapela), cerkev sv. Lenarta nad Reko na Pohorju, cerkev sv. Marije v Slivnici pri Mariboru, cerkev sv. Jurija v Spodnjih Hočah, dvorec Rogoza, Slivniški grad in grad Hompoš (danes Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede Univerze v Mariboru). Med domačini in prebivalci okoliških krajev je občina znana predvsem po Botaničnem vrtu in Pohorski tržnici v Pivoli.

V slivniškem delu občine so za obiskovalce zanimive naslednje kulturne in naravne znamenitosti: Slivniški grad, grob talcev, gradišče – utrjena prazgodovinska naselbina Čreta pri Slivnici in Slivniški ribniki. Med ljubitelji motokrosa pa je zagotovo najprivlačnejša motokros proga, ki je prizorišče državnih motokros tekem.

Občina med seboj povezuje vinorodna območja in pohorske gozdove. Med kmetijskimi dejavnostmi prevladujejo ekološko kmetovanje, vinogradništvo in gozdarstvo. Na kmetijah se vse bolj razvija turizem in druge dopolnilne dejavnosti, kot so storitve s kmetijsko mehanizacijo in razvoj domače obrti (prodaja lesa, izdelovanje izdelkov iz lesa), pridelovanje sadja in zelenjave ter izdelovanje živilskih pridelkov (domač kruh, domači jogurt in siri). Na tem območju so idealni pogoji za razvoj čebelarstva, saj je veliko gozdnih in travnatih površin. Tako lokalne čebelarske družine ponujajo različne vrste medu, kot so kostanjev, gozdni, cvetlični, ajdov in akacijev med.

3.1 KULINARIČNA PONUDBA JEDI NAŠI KRAJEV

Kulinarična ponudba jedi v našem kraju izvira iz narodnih jedi Štajerske, še posebej Pohorja. Tipične krajevne jedi vsebujejo sestavine, ki so produkt kmetijske pridelave skozi stoletja in rezultat življenja ljudi na tem območju. Danes priljubljene juhe so bile na Pohorju redko na mizi, običajno samo v nedeljo in ob redkih praznikih, ko je bila postrežena »svinjska župa«. Goveja je bila postrežena zelo redko. Ker je hrana v teh krajih temeljila predvsem na krompirju in koruzi, so pogosto kuhali t. i. »ajnprenast krompir« - prežgani krompir – ki so ga številni Pohorci jedli s kruhom. Veliko se je uporabljalo svinjskega mesa, predvsem sušenih mesnin. V veliko jedeh so prisotni ocvirki (svinjska mast, stopljena na visoki temperaturi), skuta in kislá smetana. Od zelenjave se najpogosteje uporablja fižol, zelje, repa, korenje in špináča. Veliko jedi je tudi iz ajdove in ješprenove kaše. Večina pa je tesno povezanih z vsakdanjikom nekdanjega kmečkega prebivalstva. Za koline še danes pripravljajo kašnate, krvave,

bele ter mesene klobase. Slednje tudi dimijo in jih zalijejo z mastjo, isto naredijo z ostalimi deli mesa. Za koline se je pripravljala pečena kri, takoj po zakolu tudi pečena svinjska jetra. Številne današnje dobrote so povezane s »pohorsko ohcetjo« ali poroko. Takrat je bilo na mizi polno dobrot, kot so goveja juha, sveža govedina z vinsko in s hrenovo omako, pražen krompir ter sezonske solate. Za sladico so postregli slivov kompot, potice, jabolčni zavitek in suhe slive s »krampampolo« (na slive nalito domače žganje in flambirano). Postregli so tudi pečeno svinjsko glavo in pečene kopune (skopljene petelini). V novejšem času je na jedilniku tudi pečena ali ocvrta kokoš, ki si je prav tako utrla pot v tradicionalno lokalno prehrano. Med tradicionalne lokalne jedi še sodijo: olbič ali pohorski žganci, pohorska gibanica, ocvirkova potica, pohorska omleta, štajerska kislja juha, pohorska bunka, štajerski kuhani štruklji.

Ob prebiranju literature in jedilnih listov smo spoznali, da so Štajerci znani po pripravi »težke in precej kalorične hrane«, saj uporabljajo veliko živalske maščobe, zelenjava pa se ne uporablja tako pogosto. Edini izjemi sta kislje zelje in repa, brez katerih v teh koncih ne gre.

Pri odkrivanju »slivniških« kulinarčnih posebnosti smo spoznali, da je veliko jedi, ki jih poznamo iz »babičine kuhinje«, nastalo iz štajerske kulinarčne zakladnice, seveda z dodajanjem krajevnih posebnosti, kot so:

- Krompirjev kropec: gre za vrsto krompirjeve juhe, ki se jo postreže v lončenih posodah, zabeljeno z ocvirki in potreseno s peteršiljem.
- Tomerli: podobno kot testo za palačinke, vendar vlito v pekač in spečeno v pečici. Lahko je sladkan ali soljen (postrežemo kot dodatek k juhi). Če dodamo polento in ribana jabolka, dobimo okusno sladico.
- Žemeljšek: slastna večerja ali zajtrk iz ostankov belega kruha, ki jih potopimo v omako iz jajca in mleka. Rahlo sladkamo in popečemo v pečici. Zraven postrežemo jabolčni kompot.
- Vliti krapi: podobni so carskemu pražencu, so v obliki kroga vlite palačinke debeline približno 1 cm. Običajno se sladkajo in postrežejo s kompotom.
- Oženjeni žganci: žganci iz krompirja in pšenične moke, zabeljeni z ocvirki (podobno pohorskim žgancem).
- Notešnica (špehovka): vrsta kruha, kjer je nadev izključno iz ocvirkov, spodnji del pa iz krušnega testa.
- Krivnik: jed iz pečene svinjske krvi, z dodatkom moke in začimb ter naribanimi jabolki.

4 DRUGI DEL: VELIKE SANJE MALIH OREHOV

4.1 NASTANEK LINIJE VELIKE SANJE MALIH OREHOV

V želji, da bi izdelali izdelek, ki bi bil samo naš – z izvorom v Slivnici, smo na naši šoli že ustvarili produkt v okviru Festivala Turizmu pomaga lastna glava, in sicer Leškovo energijsko bombico. Da se je »prijela« med učenci in učitelji, priča dejstvo, da je pripomogla k ideji za oblikovanje novega logotipa šole.

V letošnjem šolskem letu je naša šola zaradi zastarelosti in neaktualnosti motiva menjala logotip. Pri njegovem oblikovanju so iskali ideje med krajevnimi značilnostmi kraja in šole, pri tem so upoštevali tudi našo Leškovo bombico in njene sestavine, ki izhajajo iz krajevnih imen občine. Tako je nastal logotip, ki predstavlja prerez zelenega oreha (Priloga 1).

Ker je novi logotip požel veliko pozornosti, smo se odločili, da oreh postane rdeča nit našega produkta. Med viharjenjem možganov smo oblikovali linijo izdelkov kulinarčnih spominkov s trajnostnim pridihom Velike sanje malih orehov, ki vključuje že omenjeno Leškovo bombico, Lerehe, Pokorehe, Orehovo granolo in Orehe na žlico.

Kulinarčne dobrote smo ustvarili tako, da smo v šolski gospodinjski učilnici spreminjali in na novo ustvarjali edinstvene recepture za naše izdelke.

4.1.1 KULINARIČNI SPOMINKI VELIKE SANJE MALIH OREHOV

LEREHI



Slika 2: Lerehi v eko embalaži.

Lerehi se kar topijo v ustih. Prepletajoča okusa oreha in lešnika sta idealna za sladokusce.

Paket 200 g = 5 €

POKOREHI



Slika 3: Pokorehi – pokovka z orehi

Pokorehi, ki se jim ne da upreti. Pokovka, prelita s praženo karamelo z orehi, vas bo prepričala, da brez nje se v kino ne gre.

Paket 300 g = 3 €

OREHI NA ŽLICO



Slika 4: Orehi na žlico v stekleni embalaži

Ste na tesnem s časom? Nimate časa za peko? A si želite nekaj »domačega«? Nič hudega, mi imamo rešitev za vas – Orehi na žlico.

Kozarec = 5,90 €

OREHOVA GRANOLA



Slika 5: Granola z orehi v eko papirnati embalaži

Edinstvena Orehova granola je odlična za zajtrk ali malico.

Paket 200 g = 5 €

Lesena žlička za granolo = 2 €

LEŠKOVA BOMBICA (Priloga 2)



Slika 6: Leškova bombica

Leškova bombica je prava energijska »bomba« tako za učenje kot za športne navdušence.

Paket/ 6 kos = 5 €

Vsi produkti so primerni za vegetarijance, Pokorehi tudi za vegane.

Trudimo se, da produkti vsebujejo sestavine lokalnih oz. slovenskih pridelovalcev. S tem podpiramo domače ponudnike hrane in skrbimo, da je ta ekološko pridelana.

4.1.2 OBLIKOVANJE EMBALAŽE VELIKE SANJE MALIH OREHOV

Oblikovanje embalaže smo skrbno načrtovali. Za logotip kulinaričnih izdelkov smo uporabili različico šolskega logotipa v črno beli barvi. Tako se takoj vidi povezava s šolo in krajem.



Slika 7: Logotip šole v črno-beli različici

Pri oblikovanju embalaže smo si prizadevali narediti nekaj novega in dobrega, okolju in ljudem prijaznega ter pri tem poskušali zaščititi naš planet.

Za kulinarične spominke smo načrtovali in izbrali ekološko embalažo. Za Leškovo bombico, Orehovo granolo, Lerehe in Pokorehe smo oblikovali papirnate eko vrečke. Pakirne vrečke so okolju prijazna embalaža, ki spodbuja trajnost. Za Orehe na žlico smo izbrali stekleno embalažo. S ponovno uporabo steklene embalaže in aluminijastih pokrovčkov z veliko stopnjo reciklabilnosti ter z uporabo minimalističnih nalepk iz papirja pomagamo zmanjšati količine odpadne embalaže.

Za zajemanje granole uporabljamo lesene žlice (vevnice), ki so izdelane iz lesa in so del suhe robe iz Ribnice, s čimer podpiramo slovensko tradicionalno obrt.

4.1.3 RAZVOJNE MOŽNOSTI PRODUKTA

V nalogi je predstavljena linija kulinaričnih spominkov Velike sanje malih orehov, ki bi jo lahko v prihodnje razširili in povečali njeno prepoznavnost tako, da bi:

- se povezali z lokalnimi pridelovalci mlečnih izdelkov, saj imajo v kraju bogato tradicijo, in ustvarili npr. sir, jogurt ali skuto z orehi;
- organizirali degustacije ob krajevnih praznikih, kjer bi ponudili brezplačne vzorce, da bi spodbudili nakup;
- izdelke promovirali na večjih šolskih prireditvah, kot so medgeneracijsko druženje, kostanjev piknik in božični bazar;
- se povezali z lokalnimi gostinci, ki bi lahko naše izdelke vključili v svojo ponudbo;

- ustvarili spletno stran Velike sanje malih orehov, na kateri bi predstavili kulinarčne spominke, zgodbo o povezanosti izdelkov s krajem in šolo, poudarili, da izdelki vsebujejo lokalne sestavine ter poudarjali skrbno izbrano in oblikovano embalažo, ki odraža tako povezanost s krajem kot trajnostni vidik.

4.1.4 STROŠKI ZA JEDI IN PROMOCIJSKI MATERIAL

STROŠEK	CENA
Strošek nabave sestavin za kulinarčne spominke:	
- Moka (bela bio moka)	2,35 €
- Sladkor (Trsni sladkor zlati)	1,91 €
- Med (donacija, šolski med)	0 €
- Kokice (bio koruzna pokovka)	3,95 €
- Orehi (Eko orehi)	12,40 €
- Slive (Bio slive)	16,70 €
- Lešniki (Eko lešniki)	7,80 €
- Timijan (šolski zeliščni vrt)	0 €
- Čokolada	2,07 €
Strošek nabave embalaže:	29,50 €
Strošek nabave materiala za okrasitev embalaže:	3,96 €
Strošek nabave majic:	15 €/kos 10 X 15 = 150 €
Strošek nabave papirja in pisal:	58,97 €
Strošek nabave lesenih žlic:	24,60 €
Strošek nabave predpasnikov:	11,48 €/ 2 kosa
Strošek izdelave lesene table in kartonskih panojev:	0 € - Reciklirana raba lesene - Reciklirana raba panoja/kartona
Strošek izdelave promocijskega videa:	0 € (Video so načrtovali, posneli in montirali učenci pod vodstvom mentorja)
Stroški skupaj:	325,69 €

Tabela 1: Razdelani stroški

Denar za material smo pridobili s pomočjo srečelova, zbiranja starega papirja in donacije šole. Kolikor se je dalo, smo se potrudili, da smo na novo uporabili in predelali že uporabljene lesene table ter kartonske panoje.

4.1.5 PROMOCIJA IN TRŽENJE KULINARIČNIH SPOMINKOV

Promocija in trženje sta bistvenega pomena, da pridobimo pozornost in zaupanje potrošnikov ter ustvarimo prisotnost na trgu kulinarčnih spominkov.

Razmišljali smo o različnih načinih trženja, odločili smo se za naslednje strategije:

1. Mia je zadolžena za vsebino in oblikovanje promocijskih zloženok, ki jih bomo delili na turistični tržnici in drugih organiziranih degustacijah.
2. Nik je pesniška duša, zato je napisal avtorsko besedilo Orehove sanje (Priloga 3). Pesem bo ali repal ali deklamiral na promocijskih oz. degustacijskih dogodkih in s tem obogatil kulinarčno izkušnjo obiskovalcev.
3. Filip bo poskrbel za spletno oglaševanje na Facebooku, kjer bo predstavil linijo izdelkov Velike sanje malih orehov. In sicer bo ustvaril zgodbo za vsak izdelek posebej, poudaril bo povezanost izdelkov z lokalno skupnostjo ter sledilce informiral o trajnostni embalaži, ki je oblikovana na osnovi šolskega logotipa ter s svojimi ekološkimi materiali podpira naravno in čisto okolje.
4. Za spletno oglaševanje na Instagramu bo skrbela Dida. Preko slikovnega gradiva bo sledilce obveščala o slastnih in privlačnih produktih Velike sanje malih orehov. Poudarjala bo povezanost šolskega logotipa in logotipa linije izdelkov Velike sanje malih orehov. Ter tako poudarjala embalažo, ki odraža kraj in lokalno kulinariko.
5. Na Snapchatu bodo objavljali sproti vsi člani, ki se bodo udeležili kakšnega degustacijskega dogodka. Objavljali bodo tako slike članov kot izdelkov iz ponudbe na degustaciji.
6. Karolina in Ana bosta izdelali reklamne napise in panoje, ki jih bomo uporabili na promocijskih dogodkih.
7. Mia, Karolina, Dida in Aneja bodo navezale stik z lokalnim časopisom, napisale promocijski članek in poskrbele za objavo reklame oz. članka v Utrinkih.

8. Lina bo izdelala namizno igro – Monopoly, s katero bomo promovirali krajevne kulturne spomenike, pohodne poti in naravne lepote.
9. Filip bo poskrbel za objavo promocijskega spota na Youtubu in TikToku. Prav tako bo na TikToku objavljal fotografije članov, izdelkov z degustacij in posnetke Nikovega repa s kulinaričnih dogodkov.

S kombinacijo naštetih strategij trženja bomo poskrbeli za močno prisotnost med lokalnim prebivalstvom, učenci in učenkami kraja ter naključnimi sledilci.

7 ZAKJLUČEK

Zaradi pestrosti tradicionalnih dobrot, se vam bo na Štajerskem dobro godilo. Naj vas privabijo naše naravne znamenitosti in čudovita pokrajina. Tukaj boste vedno dobrodošli, saj prijazni domačini po vaši vadi poskrbijo za okusno pogostitev. Pravijo, da se iz Štajerske nikoli ne vrneš lačen!

Da bo temu res tako bodo dodatno poskrbele naše kulinarčne dobrote, ki so oblikovane s skrbjo za ljudi in planet. Ustvarili smo okusne in slastne kulinarčne spominke, ki vam bodo pričarali nasmeh na usta, dobro voljo ter željo po še. Potrudili smo se, da smo sestavine dobrot povezali s krajem oz. šolskim logotipom, ki izhaja iz značilnosti okolja. Prav tako nismo pozabili na skrb za okolje. Za embalažo in pripomočke smo izbirali le naravne materiale, kot sta papir in les. Reciklirali smo stare lesene table in ustvarili nove. Za panoje smo uporabili kartone od embalaže za šolsko pohištvo. S tem smo izrazili svojo ustvarjalnost in poskrbeli za zmanjšanje odpadkov v okolju.

Želimo si, da bi ljudje prepoznali našo pozitivno energijo, ki smo jo vključili v nastajanje naših okusnih zakladov, trud za povezovanje s krajevno skupnostjo in naravo ter linijo izdelkov Velike sanje malih orehov sprejeli za svojo lokalno specialiteto.

8 VIRI IN LITERATURA

1. https://www.hoce-slivnica.si/files/other/news/166/52857_379136-1%20Ob%20Dina%20Ho%20De-Slivnica-strokovne%20podalge.pdf, na dan 22. 2. 2024.
2. <https://www.hoce-slivnica.si/znamenitosti>, na dan 22. 2. 2024.
3. Bogataj, Janez. 2008. Okusiti Slovenijo. Ljubljana: Rokus.
4. Kuhar, Boris. 2003. Štajerska kuhinja. Ljubljana: Kmečki glas.
5. Rop, Nikolina. 2023. Recepti sestre Nikoline. Ljubljana: Družina.

Priloga 1

Razlaga logotipa šole



Prvič, prerezan zelen oreh simbolizira rast in razvoj.

Kot oreh, ki raste v svoji zaščitni lupini, tudi učenci šole rastejo v varnem in spodbudnem okolju. To sporoča zavezanost šole k posameznikovemu napredku, učenju in razvoju ter ustvarja občutek zaupanja med učenci, učitelji in starši.

Drugič, edinstvena notranjost oreha poudarja posameznikov potencial.

Vsak oreh ima svoje unikatno jedro, enako kot vsak učenec prinaša svoje edinstvene talente, sposobnosti in darove. Ta simbolika spodbuja vključujoče okolje, ki ceni različnost in spodbuja posameznikovo identiteto.

Tretjič, lupina, ki varuje orehovo jedro, predstavlja zaščitno in podporno okolje.

Enako kot šola, ki skrbi za učence, da se lahko brezskrbno razvijajo, ščiti njihovo rast ter jim nudi znanje in veščine, ki jih potrebujejo za prihodnost. Skupaj vse to poudarja šolo kot nekakšno podstat, kjer se rast, unikatnost in varnost združujejo.

Prerez zelenega oreha v lupini postane simbol, ki motivira, navdihuje ter odraža osnovne vrednote in cilje šole: zagotavljati varno in spodbudno učno okolje, ki prispeva k razvoju vsakega posameznika in soustvarja izjemno, z naravo povezano skupnost.

Priloga 2

LEŠKOVA BOMBICA

Izbrali smo produkte (sadeže, pridelke) iz okolice naše šole, ki jih najdemo v krajevnih imenih občine ali pa so kakorkoli povezani z našim krajem. Tako smo se odločili, da za sestavine naše energijske kroglice uporabimo:

- lešnike (naša šola se imenuje OŠ Franca Lešnika - Vuka Slivnica pri Mariboru)
- slive (Slivnica je vas, v katerem se nahaja naša šola)
- orehe (Orehova vas je vas, po kateri imamo določeno poštno številko in se nahaja v naši občini)
- med (produkt, ki ga pridelujejo naše čebele na šolskem vrtu)
- zelišča (lastno pridelana zelišča na šolskem zeliščnem vrtu).

Našo Leškovo energijsko bombico smo izdelali po lastnem receptu, ki ima to dobro lastnost, da lahko vsak spremeni recepturo glede na željen okus. Kroglice so lahko različno velike, po želji vsakega posameznika.

Za 15 kroglic smo uporabili:

- 100 g mletih lešnikov
- 100 g mletih orehov
- 5 posušenih sliv (po želji)
- 2 veliki žlici medu
- ščepec timijana
- narezani lešniki za posip

Nik Lobnik

Orehove sanje

Vsak orešček ima sanje,
imeti znanje,
biti gladek
in zelo okusen in sladek.

Če hočeš, ga poskusi
in ga dobro okusi.
Slastni in mali,
veliki ali debeli,
po orehih bomo vedno veseli.

Lupino se da težko zlomiti,
treba jo je pohoditi,
z roko vzeti
in jo z zobki zmleti.
Oreh je en velik zaklad,
Vsak ga ima rad.

