



2. OSNOVNA ŠOLA SLOVENSKA BISTRICA

# 38. DRŽAVNI FESTIVAL TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

## OKUSNI ZAKLADI

### HURA ZA BUČE



#### **Avtorji naloge:**

Sara Brezovnik, 7.b

Neli Hren, 7.b

Karin Kodrič, 7.b

Zara Tomažič, 7.b

Ela Vauhnik, 7.b

Kaja Krajnc, 7.b

Mia Bratuša, 7.b

#### **Mentorja:**

Igor Keber, prof. geografije in sociologije

Anja Mlakar, prof. razrednega pouka

Slovenska Bistrica, 3. 2. 2024

## KAZALO

ZAHVALA

POVZETEK

1. UVOD
  - a. METODOLOGIJA DELA
  - b. NAMEN IN CILJI NALOGE
  - c. NAČRTOVANJE NALOGE
2. POHORJE – NAŠ HRIB
  - a. GEOGRAFSKI ORIS POHORJA
  - b. POHORJE NEKOČ, DANES IN V PRIHODNOSTI
  - c. SAMOTNA KMETIJA NA POHORJU
3. TRAJNOST
  - a. NAČRT SPODBUJANJE TRAJNOSTI
4. PRIPRAVA OKUSNIH ZAKLADOV
  - a. BELJAKOV ČIPS Z BUČNIMI SEMENI
  - b. PLEZALNA POT SLOVENSKA BISTRICA–TRIJE KRALJI
  - c. PROGRAM DELAVNIC KUHANJA IN PLEZANJA
5. PREDVIDENI PRIHODKI IN ODHODKI
  - a. TRŽENJE IZDELKOV
6. OSNUTEK PREDSTAVITVE NALOGE
7. SCENARIJ ZA VIDEO PREDSTAVITEV
8. ZAKLJUČEK
9. VIRI IN LITERATURA

## **ZAHVALE**

Hvala mentorjema Igorju Kebru in Anji Mlakar, ki sta nas usmerjala pri raziskovanju in nastajanju naloge.

Zahvaljujemo se računalnikarju Luki Husuju za montažo promocijskega video posnetka.

Hvala Tanji Keber za lektoriranje naloge.

Zahvala gre podjetju Domačija Gora pod lipo, ki nam je pomagalo pri nastajanju naše jedi.

## POVZETEK

Adi Smolar je v eni izmed svojih pesmi zapisal, da *ljubezen skozi želodec gre*. Tudi učenke turističnega krožka 2. osnovne šole smo se zaljubile v temo Okusni zakladi, saj vse rade kuhamo in ustvarjamo.

Zastavili smo si naslednji namen in cilje naloge. Namen naše naloge je ustvariti turistično ponudbo okusnih zakladov. Na obronkih Pohorja uspevajo mnoge kmetijske kulture, zanimive so nam buče, zato smo se odločili pripraviti jed iz njih. Cilji naloge so predstaviti geografski oris Pohorja, posneti predstavitveni video posnetek, zapisati turistično raziskovalno nalogo ter se pripraviti na predstavitev naloge v Mercator centru Maribor.

Pred pripravo turističnega proizvoda nas je zanimalo, kako je s trajnostjo naše šole. Kmetje na pohorskih kmetijah so namreč del pridelka prodali ali sami porabili, del pridelka pa so namenili za seme za rastline za naslednje leto. Kar si žel, si kasneje sejal. Naša šola deluje drugače. Hrana, ki se ne zaužije, pristane v organskih odpadkih.

Ob obisku Domačije Gora pod lipo smo se odločili pripraviti jed iz buč, saj kmetje z obronkov Pohorja tudi gojijo buče, ki se v zadnjem času veliko uporabljajo za pripravo jedi. Odločili smo se pripraviti okusni zaklad iz buč, in sicer čips iz beljakov in buč. Naš proizvod pa bomo ponujali vzdolž plezalne poti Slovenska Bistrica–Trije kralji.

Ker smo v letu 2023 v Slovenski Bistrici dobili največji plezalni center v Sloveniji in ker je med učenci 2. osnovne šole Slovenska Bistrica veliko plezalnih navdušencev, smo sklenili, da bomo v predstavitev vključili plezanje in naš okusni zaklad. V tem smislu je posnet tudi predstavitveni video posnetek. Vse to bomo predstavili v Mercator centru Maribor in pred domačo publiko na prireditvi Tkanje prijateljstva z nitkami turizma.

Menimo, da je naš turistični proizvod odlična popestritev k že obstoječi turistični ponudbi našega kraja.

Ključne besede: turistična ponudba, Pohorje, trajnost, buče, plezanje

## 1. UVOD

Adi Smolar je v eni izmed svojih pesmi zapisal, da *ljubezen skozi želodec gre*. Pa še res je. Prehranjevanje je za človeka zelo pomembno, saj s hrano dobimo pomembno energijo, ki jo naše telo pretvori v delo. Pri pouku v šoli (gospodinjstvo, naravoslovje) se pogovarjamo o pomenu zdrave prehrane. Osnovna načela zdrave prehrane so: raznolikost, uravnoteženost, sveža hrana, omejitev soli in sladkorja, zadostna hidracija, pravilne porcije, redni obroki ter upoštevanje posebnih potreb (morebitne diete).

S poznavanjem in uživanjem lokalne kulinarike se ukvarja kulinarčni turizem. Lokalna kulinarika so tradicionalne jedi, lokalne specialitete, obiskovanje lokalnih tržnic, restavracij, vinskih kleti in drugih krajev, povezanih s kulinariko. Kulinarčni turizem poudarja povezavo med hrano, zgodovino, kulturo in družbo. Kulinarčni turizem prispeva k lokalnemu gospodarstvu in spodbuja ohranjanje kulturne dediščine.

Med odločanjem o naslovu naše naloge smo sklenili, da bomo upoštevali posebnosti našega okolja, torej okolice Pohorja. Na področje Pohorja spada žito, kot sta ajda in rž. V okolico Pohorja pa sodijo tudi buče.

### a) NAMEN IN CILJI NALOGE

Na obronkih Pohorja uspevajo mnoge kmetijske kulture, zanimive so nam buče, zato smo se odločili pripraviti jed iz njih.

Cilj naše naloge je opraviti geografski in zgodovinski pregled Pohorja, izdelati okusni zaklad in zanj posneti predstavitveni video posnetek, pregledati različna plezališča v naši okolici, zapisati turistično raziskovalno nalogo ter se pripraviti za predstavitev izdelka in naloge v Mercator centru Maribor.

### b) METODE DELO

Med raziskovalnim delom smo se odločili, da bomo sodelovali z Domačijo Gora pod lipo. Lastnica nam je pomagala pri nastajanju raziskovalne naloge. Sošolce pa smo vključili v različne ustvarjalne delavnice. Pri izdelavi raziskovalne naloge smo uporabljali naslednje raziskovalne metode:

- zbiranje različnih zamisli in idej,
- terensko delo (ogled Domačije Gora pod lipo),
- organizacija praktičnih delavnic,
- snemanje promocijskega video posnetka,
- iskanje informacij na spletu,
- izdelovanje raziskovalne naloge.

### c) NAČRTOVANJE NALOGE

Naše delo smo razdelili v naslednje časovne aktivnosti:

- terensko delo (ogled Domačije Gora pod lipo) v mesecu oktobru,
- iskanje informacij po spletu v mesecu novembru in decembru,
- organizacija praktičnih delavnic v mesecu decembru in januarju,
- snemanje promocijskega video posnetka v mesecu januarju,
- zaključevanje raziskovalne naloge v mesecu februarju.

## 2. POHORJE – NAŠ HRIB

Pohorje je zelo zanimiv hrib. Leži v SV Predalpskem hribovju, območje se razprostira med Dravsko dolino, Dravinjsko dolino, Mislinjsko dolino in Vitanjskim podoljem. Obsega območje 50x20 kilometrov.

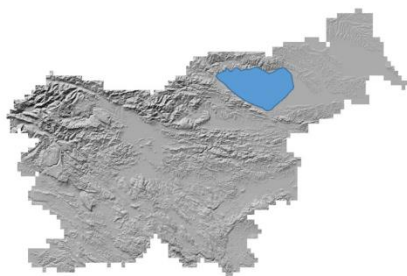


Foto: Obseg Pohorja na področju Slovenije

Najvišji vrhovi Žigartov vrh, Klopni vrh, Rogla in Črni vrh (1543 m). Vzhodni del Pohorja je precej višji kot zahodni del.

V geološki zgodovini je Pohorje skoraj postalo vulkan, ampak nikoli ni izbruhnil in ravno zaradi tega je kamninsko najbolj pester del Slovenije. Prevladujejo metamorfne kamnine. Skozi stoletja so ga vodotoki razbrazdali v vse smeri. Tako so nastale številne grape.

Najhladneje na Pohorju je v Slovenjgraški kotlini, kjer je včasih hladneje kot na hribu. Na celotnem območju Pohorja je največ padavin poleti. Pohorje je pokrito z gozdovi in travniki.

## a) ŽIVLJENJE NA POHORJU NEKOČ, DANES IN V PRIHODNOSTI

- Pohorje je bilo **nekoč** poseljeno že v 13. stoletju. Že takrat so na Pohorju pasli živino. Ostale gospodarske dejavnosti so bile fužinarstvo, glažutarstvo in gozdarjenje s sekanjem dreves. Drevesa so intenzivno sekali od 18. stoletja do prve polovice 20. stoletja, ker so bile zelo velike potrebe po lesu. Posekane površine se niso obnovljale naravno, ampak so jih veleposestniki požigali ter sejali z žiti, pomešanimi s smrekovimi semeni. Tako so na Pohorju nastali današnji prostrani smrekovi gozdovi. V 20. stoletju je razvoj prometa olajšal dostopnost do višjih predelov Pohorja. Zaradi ugodnih naklonin so pohorske planje postale privlačne za zimski smučarski turizem.
- **Danes** je prebivalstvo osredotočeno na ravninski del dolin, kotlin in polj. Turizem je osredotočen na Mariborsko Pohorje, Roglo, Kope, Ribnico na Pohorju, Tri kralje. Na Pohorju je razglašeni 15 gozdnih rezervatov s površino 880 ha.
- **V prihodnosti** bo na področju celotne Slovenije najverjetneje upad zimskega turizma zaradi nižanja zimskih temperatur in verjetno povečanje poletnega turizma. Najverjetneje bo smučanje postopoma nadomestilo kolesarjenje, ki bo lahko koristilo nekdanje smučarske proge. Slovenija je v letu 2023 zelo veliko denarja vložila v razvoj poletnega turizma – med njimi tudi v gradnjo plezalnih sten, kot je v Slovenski Bistrici in na Treh kraljih. (Povzeto po: Jež, M., Kaligarič, S. in Gulič, J. (2020). Pohorje včeraj, danes in jutri.)

Velik upor je doživela tudi gradnja vetrnih elektrarn, ki so bile načrtovane za področje Pohorja. Elektrarne bi dodobra spremenile pokrajino, uničenega bi bilo veliko gozda zaradi kablovoda vetrnic.



Foto: Fotomontaža civilne iniciative, ki prikazuje, kakšna bi bila panorama Pohorja s postavljenimi vetrnicami.

Naše osebno mnenje je, da bi vetrnice kazile neokrnjenost pohorskih gozdov, ampak kako bi pa še lahko drugače pridobivali električno energijo z obnovljivimi viri?

## b) POHORSKA SAMOTNA KMETIJA

Samotna kmetija oziroma samnja je navadno gruča objektov, ki služijo kmetijskemu cilju. Kmetije na Pohorju so lahko živinorejsko ali gozdarsko usmerjene. Za svojo delovanje potrebujejo gospodarjevo hišo in gospodarske objekte ali hleve in skladiščne prostore. Posebna hiša je bila preužitkarska hiša, ki je služila staremu gospodarju, ko je predal kmetijo svojemu nasledniku. H kmečkemu domu so spadale tudi žage ali mlini. (Vir: Verdev, H., Raziskujem Slovenijo)



Foto: Samotna kmetija



Foto: Šetorov mlin

Nekoč je na Pohorju vsaka večja kmetija imela svoj mlin, s katerim so mleli žito, predvsem ajdo in rž.

Kmet je vedno pazil, da si je pustil nekaj pridelka za seme za prihodnje leto. S tem je bil krog sklenjen. Kar je sadil, tisto je žel in jedel.

Danes so kmetije na Pohorju večinoma gozdarske, saj je gozd porasel vsa nekdanja zemljišča, na katerih so kmetije sejali žito.

## 3. TRAJNOST

Trajnost je sposobnost nekega izdelka, da traja ali vztraja skozi čas. Trajnost lahko spodbujamo v okolju, gospodarstvu, pri izdelkih in storitvah ... Zagotovo pa trajnost pomeni ravnotežje med trenutnimi potrebami in potrebami prihodnje družbe.

V šoli se lahko obnašamo trajnostno na različne načine:

- varčevanje z elektriko,
- varčevanje z vodo,
- skrb za čistočo okolja,
- urejenost pri malici in kosilu,
- zbiranje starega papirja,
- skrb za svoje potrebščine in učbenike, ki jih izposoja šola.



Na 2. osnovni šoli Slovenska Bistrica smo glede trajnosti srednje uspešni, a se vsako leto trudimo, da bi stanje vsaj nekoliko izboljšali.

### **Pozitivna trajnost:**

- Učilnice so označene z opozorili o varčevanju z vodo in elektriko.
- Šola skrbi za zbiranje starega papirja z akcijo PAPIRKO LAKOTNIK.
- Organiziramo akcijo menjave igrač.

### **Negativna trajnost:**

- Šola se ogreva na zemeljski plin, ki je neobnovljiv vir energije. Prav tako šole v Slovenski Bistrici niso opremljene s solarnimi celicami za pridobivanje električne energije od Sonca.
- Veliko bolj bi se lahko potrudili pri pripravi in razdeljevanju hrane (malice in kosila), kjer imamo še vedno preveč zavržene hrane.

#### a) NAČRT SPODBUJANJA TRAJNOSTI

##### - **Menjava igrač**

V šoli v 1. vzgojno-izobraževalnem obdobju otroci menjavajo igrače. Vsak prinese eno in lahko vzame igračo nekoga drugega. Na tak način igrače, ki morda nekemu niso več zanimive, dobijo novo priložnost.



Foto: Kampanja menjalni krog

##### - **Hrana**

Na našem planetu zavržemo skoraj tretjino hrane. Zaradi tega izgubljammo dragocene vire, čezmerno izrabljamo prst in vodo, količina metana pa zaradi razgradnje hrane vpliva na podnebje.

Žal tudi naša šola ustvari nekaj zavržene hrane in že nekaj časa iščemo rešitev, kako to zmanjšati. Zavedamo se, da zmanjševanje zavržene hrane zahteva od vseh deležnikov kar nekaj navora.

V pogovoru z organizatorico šolske prehrane smo ugotovili, zakaj prihaja do zavržene hrane. Poučila nas je o zakonu HACCP. Hrana, ki je že bila postrežena izven kuhinje, se

tja namreč ne sme vračati. To pa nam preprečuje, da bi se v trajnosti bolje izkazali. Zato smo med raziskovanjem iskali rešitve glede zavržene hrane.

Pripravili smo nekaj preprostih ukrepov:

- manjša količina sladkih pijač, več vode,
- kosi kruha so manjši, učenci gredo po dodatek, ko je ta potreben,
- samopostrežni obroki – vzameš, kolikor boš pojedel.



Foto: Priročnik Rešimo hrano, rešimo planet

Priročnik Rešimo hrano, rešimo planet nas opozarja na količino zavržene hrane in ponuja rešitve za gospodinjstva, javne ustanove, izobraževalne ustanove, restavracije in trgovine.

#### - Učenec poučuje o trajnosti

Učenci turističnega krožka smo se o trajnosti odločili poučiti naše mlajše sošolce. Obiskali smo šest razredov prvega vzgojno-izobraževalnega obdobja. Ker je pojem trajnost najmlajšim težko razložiti, smo v ta namen izdelali igro spomin na temo trajnost.



Foto: Igra spomin



Foto: Primer fotografij v igri spomin

Otrokom je bila igra všeč. Na predstavitvi so spregovorili o menjavi igrač v šoli in o menjavi oblačil med družinami.

#### 4. PRIPRAVA OKUSNIH ZAKLADOV

Na Pohorju so danes večinoma gozdarske kmetije. Pohorje zaradi svoje glažutarske, poljedelske ter oglarske tradicije prekrivajo mešani gozdovi. Tam, kjer so bile površine, ki so bile izkrčene, se je naselila hitro rastoča smreka. Pod obronki Pohorja, kjer pa so kmetije ostale poljedelske, pa so kmetje lahko gojili druge kmetijske kulture. Med kmetijskimi kulturami smo si za svoje sestavine izbrali buče.

Po trajnostnih načelih smo se odločili, da bi radi ustvarili čips iz bučnih semen. Čips bo iz zdravih sestavin in bo spakiran v papirnato embalažo.

##### a) Beljakov čips z bučnimi semeni

Za pripravo čipsa smo najprej izdoblili sveže buče, iz katerih smo dobili bučna semena. Te smo posušili v posodi za sušenje semen.

Nato smo pregledali recept in poiskali ostale sestavine, ki jih potrebujemo za izdelavo čipsa.



Foto: Semena

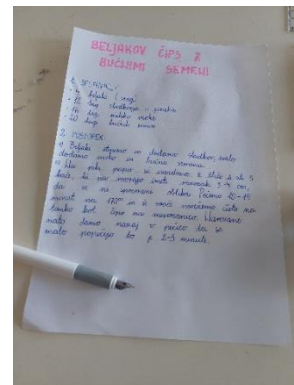


Foto: Recept za beljakov čips z bučnimi semeni

Navodila:

- Beljake stepemo in dodamo sladkor, nato dodamo moko in bučna semena.
- Na peki papir z žlico naredimo 2 ali 3 trakove, ki pa morajo imeti razmak 3–4 cm, da se ne spremeni oblika.
- Pečemo 10–15 min na 170 stopinj celzija in še vroče narežemo na mesoreznicu čisto na tanko kot čips.
- Narezane nato damo nazaj v pečico za 2–3 minute, da se malo popečejo.



Foto: Postopek priprave beljakovega čipsa z bučnimi semeni

Izdelek še okusno zapakiramo in je pripravljen za goste.




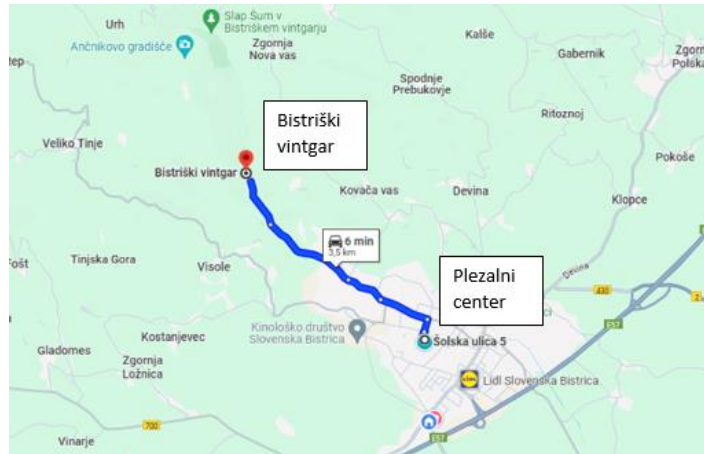
Ime proizvoda: Beljakov čips iz bučnih semen  
Sestavine: jajčni beljaki, bučkina semena, sladkor, moka  
Količina: 350 g  
Trajnost: 7 dni od datuma proizvodnje  
Proizvajalec: |  SLOVENSKA AGENCIJA REPUBLIKE SLOVENIJE ZA VARNOST ŽIVILNINE

Foto: Zapakiran čips in deklaracija izdelka

Izdelek je v celoti izdelan trajnostno. Pri izdelavi in po uporabi izdelka ne ostane skoraj nič plastičnih odpadkov. Nevarnost našega izdelka vidimo samo pri uporabnikih, ki imajo intoleranco na jajca ali moko.

## b) Plezalna pot Slovenska Bistrica–Trije kralji

Z izgradnjo novega Plezalnega centra v Slovenski Bistrici postaja plezanje za krajanje vedno bolj zanimiv šport. Plezalni center v Slovenski Bistrici je največji v Sloveniji. Plezalne centre gradijo tudi drugod v okolici. Ker se naša naloga osredotoča na kulturno dediščino Pohorja in plezanje, nas je zanimalo, kje lahko plezamo v naši neposredni bližini.



Zemljevid: Plezalna učna pot Slovenska Bistrica–Bistriški vintgar

Ker bi radi ponujali naš beljakov čips z bučnimi semeni na plezališčih, smo se odločili, da naredimo otroško plezalno učno pot, ki zajema umetno plezalno steno in naravno plezališče. Odločili smo se za mestni Plezalni center Slovenska Bistrica in Bistriški vintgar, ki ponuja naravne balvane za plezanje in je dokaj blizu mesta.

Predstavljena plezalna smer je samo idejna zasnova in bi služila kot dodatna dejavnost na športnih taborih, urah športa pri pouku ...

## c) Program delavnic kuhanja in plezanja

Za naša dva turistična izdelka smo pripravili kuharsko-športne delavnice, ki bi povezale oba izdelka v celotno ponudbo. Ponudba je izdelana za mlajše udeležence.

KUHARSKE DELAVNICE		PLEZALNE DELAVNICE	
8.00–9.30	Raziskovanje po spletu – različni recepti Druženje z »babicami« in pogovor o hrani. Druženje vodi Domačija Gora pod Lipo.		Spoznavanje športa plezanje in ogrevanje. Spoznavanje osnovne plezalne opreme. Predstavitelj vodi Plezalni klub Slovenska Bistrica
<b>MALICA ZA MOČ: BELJAKOV ČIPS Z BUČNIMI SEMENI DOBROTE S POHORSKIH KMETIJ</b>			

9.45–12.00	Kuhanje ob podpori kuharic. Dobrote na temo buče, rž, ajda.  Druženje vodi Domačija Gora pod Lipo.	Delo v Plezalnem centru Slovenska Bistrica. Ogled plezalnih dvoran v Plezalnem centru Slovenska Bistrica. Prvi plezalni koraki na nizkih plezalnih stenah. Spoznavanje varnostnih postopkov.
<b>12.00–13.00 ČAS ZA KOSILO</b> Za kosilo poskrbi catering Hotel Leonardo		
13.15–13.30	Spoznavanje sladice iz kmetije: potice, gozdni sadeži, napitki, smrekovi vršički,...	Prevoz v Bistriški vintgar z lokalnim prevoznikom TGA Marko Jurič, s. p.
<b>MALICA ZA MOČ: BELJAKOV ČIPS Z BUČNIMI SEMENI</b> Poraba izdelkov iz kuharskih delavnic.		
14.30–17.30	Spoznavanje sladice iz kmetije: potice, gozdni sadeži, napitki, smrekovi vršički,...	Spoznavanje zakonitosti naravnega plezališča.
17.40–18.00	Pospravljanje, pomivanje, slovo. Druženje vodi Domačija Gora pod Lipo.	Ohlajanje in razteg mišic ter zaključek. Predstavitve vodi Plezalni klub Slovenska Bistrica.

## 5. PREDVIDENI PRIHODKI IN ODHODKI

V ceno ponudbe smo zajeli vse morebitne stroške dveh delavnic, ki smo jih lahko predvideli.

	KUHARSKA DELAVNICA	PLEZALNA DELAVNICA
VSTOPNINE	Najem prostora (gospodinjstva učilnica) na 2. osnovni šoli Slovenska Bistrica = 31 €	Vstop v Plezalni center Slovenska Bistrica: dnevna vstopnica = 15 € poldnevna vstopnica = 13,5€
STROŠEK TEČAJA	Demonstrator kuhar (8 ur) = 150 €	Začetni tečaj plezanja = 50 €
IZPOSOJA OPREME	Nabava reprodukcijskega materiala (moka, jajca, ostale sestavine) = 80 €	Izposoja plezalne opreme = 20 €
PREVOZ	Ga ni.	Prevoz v Bistriški vintgar = 5€/osebo
HRANA	Malica je brezplačna. Kosilo = 7 €	Malica je brezplačna. Kosilo = 7 €

a) Trženje izdelkov

Ko so izračuni opravljeni, so potrebni še naslednji koraki trženja izdelkov:

- **Ponudba**

Izdelali smo letak in zloženko, ki ju bomo razdelili učencem šole in ponudili v informacijskem centru TIC Slovenska Bistrica, TIC Poljčane, TIC Slovenske Konjice, TIC Makole ...

- **Oglaševanje**

Našo ponudbo bomo oglaševali v lokalnem časopisu Panorama in Bistriške novice. Ponudbo lahko tržimo tudi v pisni obliki v TIC Slovenska Bistrica in na spletnih straneh občinskih šol: 2. osnovna šola Slovenska Bistrica, OŠ Pohorskega odreda Slov. Bistrica, OŠ dr. Jožeta Pučnika Črešnjevca, OŠ Gustava Šiliha Laporje ....

Našo ponudbo bomo preko zloženek posredovali tudi lokalnim društvom ter društvom sosednjih občin in jih prosili za pomoč pri oglaševanju. Ravnatelj šole bo o projektu in ponudbi obvestil ravnatelje na aktivu ravnateljev.

- **Kontakti**

TIC Slovenska Bistrica  
2. osnovna šola Slovenska Bistrica

- **Ciljne skupine**

Naše ciljne skupine so predvsem otroci, stari od 5 do 15 let.

## 6. OSNUTEK PREDSTAVITVE NALOGE

Naš turistični proizvod bomo v mesecu marcu 2024 predstavili na prireditvi v Mercator centru v Mariboru.

Odločili smo se, da bomo našo nalogo in izdelek predstavili s spremljajočimi športnimi aktivnostmi na temo plezanje in moč. Naše mesto je namreč v letu 2023 dobilo največji plezalni center v Sloveniji in s tem pritegnilo večje število plezalnih navdušencev.

Pozornost mimoidočih obiskovalcev bomo pritegnili s pomočjo plakata in z ogrevalnimi vajami. Predstavljali bomo plezalno opremo in naš izdelek – bučkin čips, za katerega menimo, da je nepogrešljiv pripomoček za plezalca.

Obiskovalci se bodo lahko pri naši stojnici fotografirali z velikansko bučo naše blagovne znamke Hura za buče. Predstavitev bosta oglaševali naši sošolki, ki bosta delili obeske z majhno bučo s Qr-kodo, kjer bo mogoče našo nalogo in izdelek tudi podrobneje spoznati.

Kdor bo prinesel k naši stojnici obesek, bo dobil tudi naš okusni zaklad – bučkin čips.

Za promocijo bo velik plakat z logotipom naše šole in izdelka, ki ga oglašujemo. Na tržnici bo LCD-televizor ali prenosni računalnik, kjer se bo vrtela video predstavitev našega izdelka.

Za lažjo organizacijo del do predstavitve naloge smo si delo razdelili.

**a) NALOGA: PEKA BUČKINEGA ČIPSA**

Učenci bomo poskrbeli za pripravo večje količine bučkinega čipsa in pakiranje čipsa.

**b) NALOGA: PRIPRAVA USTREZNIH OBLAČIL ZA DOGODEK**

Učenci si priskrbimo enake majice in poskrbimo za plezalno opremo, ki bo na razstavi na tržnici.

**c) NALOGA: PLAKAT PREDSTAVITEV NAŠE ŠOLE IN IZDELKA**

Učenci pripravijo vse potrebno za predstavitev naše šole in izdelka (plakati).

**d) NALOGA: MAJHNE BUČE IN QR-kode**

Učenci izdelajo in razmnožijo buče s pomočjo oddelka OPB in JUV. Izdelajo tudi bučo velikanko, ki bo krasila našo stojnico. Dva učenca za promocijo na predstavitvi skrbita za razdeljevanje obeskov v obliki majhnih buč mimoidočim. S pomočjo tega obeska bodo lahko dobili okusni zaklad – bučkin čips.

**e) NALOGA: PREDSTAVITEV NAŠEGA DELA IN IZDELAVA BROŠURE**

Učenci bomo naše delo vzorno in odgovorno predstavili obiskovalcem in strokovni komisiji ter ostalim mentorjem turističnih podmladkov. Skrbeli bomo, da bomo vzeli vse rekvizite in pripravljen material za turistično tržnico in delavnice.

**f) NALOGA: PRIPRAVA TELOVADNIH VAJ ZA PLEZALNEGA ZAČETNIKA**

Za predstavitev bomo uporabili turistično stojnico.



## 7. SCENARIJ ZA VIDEO PREDSTAVITEV

V okviru naloge smo posneli tudi video predstavitev našega izdelka. Sklenili smo, da se bo v video posnetku predvajal postopek izdelave čipsa in posledice zaužitja čipsa. Uporabili smo šolsko plezalno steno.

Scenarij:

PROSTOR: telovadnica, stena za plezanje.

IGRALCI: Mia, Ela, Zara, Karin, Sara, Kaja, Neli.

PRIZOR 1: Igralke pridejo v telovadnici do plezalne stene in Neli vzame čips. Ob tem pomisli, kakšni so bili postopki izdelave čipsa.

PRIZOR 2: Neli pogleda na plezalno steno in jo uspešno prepleza. Ko ostale punce vidijo učinek čipsa, si takoj želijo poskusiti tudi same.

PRIZOR 3: Na plezalnem oprimku stoji vrečka čipsa z oznako Hura za buče.

Glasbena podlaga je sneta iz brezplačne spletne avdio knjižnice z naslovom Elevate in Fun life 112188.



Foto: Ustvarjalci naloge

## 8. ZAKLJUČEK

Ob koncu ustvarjanja turistične naloge Okusni zakladi – Hura za buče ugotovljamo, da smo se naučili ogromno novih stvari. Od zastavljene idejne zasnove do končnega turističnega proizvoda beljakovega čipsa z bučnimi semeni in ideje nove plezalne učne poti je bila dolga pot.

Skozi zgodovinski pregled Pohorja smo ugotovili, s čim so se ljudje na Pohorju ukvarjali nekoč in s čim se ukvarjajo danes. Ugotovili smo, da so samotne kmetije še vedno zelo trajnostno usmerjene in ustvarjajo zelo malo odpadkov. Kmetje pri porabi kmetijskega pridelka vedno pomislijo na to, kaj bodo sejali drugo leto. Del pridelka je namreč vedno šel za prihodnjo sezono. Sklenili smo, da pojem trajnost raziščemo tudi mi. Iz različnih vidikov smo pregledali, kako trajnostno naravnana je naša šola. Ogromno poudarka smo namenili problemu zavržene hrane. Izdelali smo načrt spodbujanja trajnosti in o njem seznanili tudi učence naše šole. Upamo, da smo s tem vsaj delno pomagali naši šoli.

Trajnost smo zasledovali tudi pri načrtovanju okusnega zaklada – beljakovega čipsa z bučnimi semeni. Poskrbeli smo, da pri pripravi čipsa ni bilo nobenih ostankov hrane, ki bi jih zavržli, čips je spakiran v papirnato embalažo, ki je okolju prijazna. Pri pripravi video posnetka smo zasledovali naša ključna cilja: pripravo beljakovega čipsa z bučnimi semeni in plezanje. Za potrebe trženje beljakovega čipsa smo pripravili dvodnevni športno-turistični program plezanja na različnih plezalnih stenah. Menimo, da smo v celoti pripravili dober turistični proizvod.

Pred predstavitvijo naloge na festivalu v Mercator centru Maribor imamo še veliko dela s pripravo gradiv za turistično tržnico. Nalogo bomo predstavili tudi pred domačo javnostjo na prireditvi Tkanje prijateljstva z nitkami turizma ter na Festivalu športa, ki bo tudi letos v Slovenski Bistrici.

Ob zaključku našega dela spoznavamo, da je delo turističnega delavca zahtevno in hkrati zabavno, pot od ideje do uresničitve pa dolga, naporna in zanimiva.

## 9. VIRI IN LITERATURA

- Jež, M., Kaligarič, S. in Gulič, J. (2020). Pohorje včeraj, danes in jutri. Revija Proteus, letnik 83, številka 2–5, oktober 2020–januar 2021. Stran 56–63.
- Žiberna, I., Zajc, P. (2020). Geografske značilnosti Pohorja. Revija Proteus, letnik 83, številka 2–5, oktober 2020–januar 2021. Stran 104–115.
- Verdev, H., (2008). Raziskujem Slovenijo. Učbenik za 9. razred devetletne osnovne šole. Rokuss Klet, Ljubljana.
- Rešimo hrano, rešimo planet. Priročni koraki za zmanjševanje zavržene hrane. Društvo ekologi brez meja, Ljubljana.

## PRILOGE



2. OSNOVNA ŠOLA SLOVENSKA BISTRICA

### IZJAVA

Spodaj podpisani Igor Keber, mentor turistične naloge z naslovom Okusni zakladi, Hura za buče izjavljam, da so učenci in starši seznanjeni s potekom festivala ter, da starši soglašajo z javno objavo rezultatov z imeni in fotografijami sodelujočih.

Starši so vsi prejeli soglasje, ki so ga podpisanega tudi vrnili.

Mentor:

Igor Keber

2. osnovna šola Slovenska Bistrica