

Osnovna šola KIDRIČEVO  
s podružnico Lovrenc na Dravskem polju  
in enoto Vrtec Kidričevo

38. državni festival Turizmu pomaga lastna glava

# ZAKLADI NAŠE ŠUME



**Avtorice:** Tia Zernec, Eneja Pulko, Ajša Milošič, Lina Hriberšek, Mia Colnarič, Alja Vindiš

**Mentorici:** Aleksandra Vidovič, Klavdija Murko

Kidričevo, marec 2024

## **POVZETEK**

OSNOVNA ŠOLA KIDRIČEVO, Kajuhova ulica 10, 2325 Kidričevo

Tel: 02/790 - 0630

Elektronska pošta: os.kidricevo@guest.arnes.si

Naslov turistične naloge: **Zakladi naše šume**

Avtorice: Tia Zernec, Eneja Pulko, Ajša Milošič, Lina Hriberšek, Mia Colnarič, Alja Vindiš

Mentorici: Klavdija Murko, prof. geo. in zgo., Aleksandra Vidovič, prof. lik. pedagogike

V turistični nalogi smo na podlagi tradicije in identitete okolja kraja pripravili inovativna recepta za dva slastna kulinarična spominka, ki temeljita na podlagi surovin in sestavin iz našega kraja. Zlati kostanj - sladki medenjaki s kostanji so inovativno pripravljene iz kostanjeve moke ter okrašeni s pečenim ali kuhanim kostanjem. Kostanje lahko nabiramo v jesenskem času na obrobju naše občine, gozdni ali kostanjev med, ki je uporabljen v receptu pa pridelujejo naši pridni čebelarji. Šumarska »kri«, napitek, napolnjen z energijo, kjer so ponovno uporabljene sestavine, ki jih lahko najdemo oz. izvirajo v gozdu ter kot kostanj veljajo za »divjo hrano« v kulinariki. Slednja se podobno kot v Skandinaviji, vedno pogosteje pojavlja tudi v kulinariki v Sloveniji. Zaradi zavedanja o trajnosti njen pomen narašča, tudi v vrhunski kulinariki. Zaradi slednjega smo pripravili program za kulinarično prireditev Zakladi naše šume, ki jo načrtujemo v jesenskem času. Na njem bi med obiskovalci promovirali naša trajnostna kulinarična spominka, cel program pa temelji na širjenju zavedanja o pomenu uživanja »divje hrane«. V okviru slednjega na prireditev vključujemo turistične ponudnike iz Občine in društva, na kateri bi lahko skupaj pisali zgodbo o zakladih iz naše šume.

**Ključne besede:** kulinarični turizem, divja hrana, šuma, prireditev

## KAZALO VSEBINE

1 UVOD .....	4
1.1 Cilji naloge in namen .....	4
2 RAZISKOVALNI DEL .....	4
3. 1 Kulinarični turizem.....	4
3. 2. Ponudba kulinaričnega turizma v Občini Kidričevo .....	5
3.3 Divja hrana – nov simbol kulinaričnega turizma .....	6
3 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PRODUKTA .....	7
3. 1 Razčlenitev ideje in oblikovanje turističnega produkta.....	7
3. 2 Priprava kulinaričnega spominka.....	7
3. 3 Vprašalnik ga. Maja Lamberger Khatib.....	10
3. 4 Vprašalnik Čebelarstvo Vidovič .....	10
4. Turistična prireditve Zakladi naše šume .....	11
4. 1 Program prireditve Zakladi naše šume .....	11
4. 2 Trženje .....	13
4. 3 Stroški in finančna sredstva .....	14
5 ZAKLJUČEK .....	14
6 VIRI IN LITERATURA .....	15

# 1 UVOD

Ko nam je gospa učiteljica povedala, da bomo sodelovali v turističnem natečaju, smo se zelo razveselili. V okviru brainstorminga smo najprej razmišljali o tradicionalni hrani naših krajev, nato pa smo o njej raziskovali tudi s pomočjo spleta.

Pomislili smo predvsem na gozd, saj velik del občine prekriva gozd. Ideje so kar padale in hitro smo jih nanizali veliko. Na podlagi slednjega smo se odločili, da bo naš slastni trajnostni spominek temeljil na naravnih dobrinah in sestavinah, ki izvirajo iz gozda, v povezavi z identiteto kraja. Če pomislimo na gozd v povezavi s hrano, pomislimo na kostanj, jagodičevje, gobe, zelišča, tudi različne vrste medov, ki izvirajo iz gozda. Odločili smo se za kostanj, saj ga imamo v naši občini zelo veliko in ker je divji kostanj celo predstavljen grbu naše občine. In ker je tu veliko gozda, mlajši otroci zelo radi jedo divje jagode in ostale gozdne sadeže. Ker je to sama okusna hrana smo seveda razmišljali, kaj bi lahko bile te okusne dobrote.

## 1.1 Cilji naloge in namen

Cilji turistične naloge so:

- raziskati kulinarčno ponudbo v Občini Kidričevo,
- sodelovati z turističnimi ponudniki iz našega kraja,
- pripraviti kulinarčni slastni trajnostni spominek kraja,
- oblikovati turistični program, kjer bi se kulinarčni spominki promovirali.

Glavni namen naloge je ustvariti kulinarčni spominek našega kraja, v povezavi s prireditvijo, kjer bi bil predstavljen in kjer bi se lahko tudi tržil ter bil prepoznan okolju in širše.

## 2 RAZISKOVALNI DEL

### 3. 1 Kulinarčni turizem

Besedno zvezo kulinarčni oz. gastronomski turizem je leta 1998 med prvimi opredelila L. Long, in sicer kot vključenost turista v pokušanje hrane in s tem celostno doživetje kulture obiskanega kraja (Long, 2004). Svetovna turistična organizacija medtem navaja, da so turisti z leti izkušenejši, imajo višji razpoložljivi dohodek in več prostega časa za potovanje ter jim turizem omogoča, da se izognejo svoji vsakodnevni rutini, običajnemu okolju ter da se potopijo v svet svobode in novosti. Ravno gastronomija je to področje velike kreativnosti in inovativnosti, hkrati področje odkrivanja novih jedi kot tudi ponovnega odkrivanja starih tradicij in tipičnih jedi posameznih destinacij.

Krovna zgodba Slovenije kot gastronomske destinacije izhaja iz glavnih prednosti, kaj ima destinacija. Ena od ključnih prednosti Slovenije je neokrnjenost narave in njena raznolikost na majhnem prostoru, ki omogoča hitro dostopnost do izjemnega naravnega bogastva zaradi velike količine surovin.

V Sloveniji so glavni gastronomski proizvodi vrhunske restavracije, kakovostne restavracije, gostilne, vinske kleti, gastronomske prireditve, gastronomska ponudba na turističnih kmetijah in pri pridelovalcih živil, posebna gastronomska doživetja gastronomska doživetja, planinski domovi ter drugi gostinski obrati, kot so ponudba v hotelih, zdraviliščih, kampih in drugih nastanitvenih obratih. Turisti poskusijo tudi ulično prehrano, hrano na stojnicah, v bifejih (Slovenska turistična organizacija, 2018).

Ponudba variira od vrhunskih restavracij do enostavnih, tudi samopostrežnih restavracij. Kot navajata Sajovic in Maravic (2020) je slovenska gastronomska ponudba relativno enakomerno razpršena med navedenimi.

Med posebna gastronomska doživetja omenjamo doživetja, vpeta v naravo in lokalno oz. kulturno okolje. Slovenija je destinacija, ki zaradi svoje raznolikosti in pristne izkušnje omogoča doživetja po meri gosta, zanje pa je na trgu mogoče doseči višjo ceno. Doživetja, povezana z naravo, so različne oblike piknikov, lova, ribolova, nabiranja plodov; kosila ali večerje v naravi; doživetja na posebnih, neobičajnih lokacijah, povezanih s kulturo, z industrijsko dediščino ali celo s športno infrastrukturo (Sajovic in Maravic, 2020). Gastronomske turiste se želi prepričati z zgodbo trajnosti, s ponudbo lokalnih živil in lokalnih zgodb, ponudbo tistega, kar mi smo, in ne s posnemanjem trendov iz drugih destinacij (prav tam, 2020).

### 3. 2. Ponudba kulinaričnega turizma v Občini Kidričevo

Glede na kriterije STO (2018) med gastronomske proizvode v občini Kidričevo spadajo: Restavracija Pan, Gostilna Kureš, Gostilna Atila, Kmetija Kotnik, Kmetija pri omi Neži, Kmetija Žitnik, Kmetija Čelofiga, Green Lake, Nazaj na konja, Muzej Pangea, Po poti zgodovine, Galerija FO-VI.

Občina Kidričevo je del turistične destinacije Visit Ravno polje, ki povezuje občine lokalnih ponudnikov Dravskega polja. Na voljo imajo so tudi lokalne turistične vodniki. Slogan destinacije se glasi: *Ravno polje - aktivno, kulinarično, drugačno.*

Občina leži pod okriljem ljudske pesmi "Tam dol na Ravnem polju...". Ravnina, ki je obdana z griči, Kidričevo je nastalo kot novozgrajeno industrijsko naselje. Sodobno urbano naselje je v zadnjih letih dobilo svojo dušo in postavilo na plan številne neodkrite turistične bisere, kjer poleg športnih aktivnosti ponuja še raznoliko domačo kulinariko, ki se lahko ponuja na številnih kmetijah, pod imenom »jem drugače, jem domače«.

Kidričevo se kot občina nahaja med gozdovi na jugovzhodnem delu Dravskega polja, med Ptujem in Slovensko Bistrico. Tako ima podjetje Talum ima v brošuri destinacije Visit Ravno polje zapisano Zgodbo o Šumarjih. *Šumari prebivajo globoko v osrčju gozdov in dano jih je videti le tistim, ki vanje verjamejo in ki se s spoštovanjem dotikajo narave... v sodoben mit se zliva bogata tradicija okolja, ki ji pripadamo že 60 let.*

Po mnenju, ki smo ga pridobili od gospe Lamberger Khatib, turistične vodnice pri Visit Ravno polje, v naši občini ni registriran noben kulinarčni trajnostni spominek, tudi spominek splošno ne, zato ga bomo z veseljem pripravili.

### 3.3 Divja hrana – nov simbol kulinarčnega turizma

Slovenija s svojo majhnostjo in raznolikostjo ponuja idilično lokacijo za raziskovanje divje hrane. Povezanost z naravo in mali butični proizvajalci lahko gostom ponudijo ekskluzivno nabiralniško in kulinarčno doživetje, kjer se spoznajo z ribolovom, čebelarstvom, vinogradništvom, izdelovanjem sira, gobarjenjem, zeliščarstvom in še več. Trend divje hrane se je že dobro integriral v kulinarčni turizem po svetu in tudi v Sloveniji doživlja pravi razcvet.

Divja hrana predstavlja simbol lokalne avtentičnosti, pristne divjine, simbol preprostega življenja in povezanosti z naravo. Zadnja leta je turizem prevetril nov trend v kulinarčnem doživetju. Ljubitelji počasnega potovanja si privoščijo daljši oddih na eni lokaciji, kjer poleg naravnih in kulturnih znamenitosti lahko uživajo ob lokalni kulinariki. Prav za takšne ciljne skupine je v ospredje stopila nova zanimiva zgodba - nabiranje, kuhanje in okušanje divje hrane (Lanara Consulting – Smart Tourism Marketing & Branding, 2024).

Pionir Divje hrane je Danec Rene Redzepi iz slavne restavracije Noma. Z iniciativo Vild Mad (Divja hrana) že od leta 2017 spodbuja ljudi, da se odpravijo v naravo in nabirajo zelišča, rastline in druge užitne sestavine. Že vrsto let se trudi prikazati različne stile kuhe, kjer divja hrana poživi jedi in jim doda zanimive in nove okuse. Redzepi želi z iniciativo motivirati predvsem mlado generacijo, da gredo v naravo, prepoznajo užitne rastline in izkoristijo potencial lokalnega okolja za pripravo jedi. Meni, da je to lahko že velik korak k trajnostni kulinariki in lahko vsaj nekoliko vpliva na trenutne dobavne verige hrane po svetu.

Specifika kulinarčnega doživetja z divjo hrano:

- *Sinonim za lokalnost*: Nabiranje zelišč, rastlin in drugih sestavin v okolici ponudnika turiste popelje na popotovanje po lokalni flori in favni, kjer se spoznajo z vrsto zanimivih informacij.
- *Sezonskost*: Doživetje prikaže raznoliko ponudbo narave, ki se spreminja z vremenom, padavinami in letnimi časi.
- *Avtentični in novi okusi*: Okušanje in priprava jedi z divjo hrano ustvari nove ekstatične kombinacije, ki jih ni mogoče okusiti nikjer drugje po svetu. Lahko bi rekli, da se z divjo hrano okuša sama lokacija.
- *Preprostost in čas*: Nabiranje, priprava in okušanje zahtevajo čas, radovednost ter veliko mero potrpežljivosti.
- *Kulturna dediščina*: Doživetje prikaže navade ljudi sedaj in nekoč, kako je divja hrana včasih vplivala na lokalno kulinariko in kako se le-ta v različnih oblikah še vedno znajde v lokalnih gospodinjstvih (prav tam, 2024).

### 3 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PRODUKTA

#### 3.1 Razčlenitev ideje in oblikovanje turističnega produkta

Po analizi našega kulinaričnega okolja smo se odločili, da bomo spekli medenjake, katerih osnova bo kostanj in iz gozdnih sadežev ter medu pripravili sirup. Nato smo razmišljali, kako bi ju poimenovali. Spomnili smo se na "šume" in ime "Šumarji." Ker je ta okusen sirup spominjal na kri, smo se odločili, da bomo ga poimenovali "Šumarska kri." Kostanjeve medenjake, ki jih lahko zasledimo tudi v grbu naše Občine (divjega), pa bi poimenovali Zlati kostanj.

Nato smo iskali ime za našo kulinarično prireditev. Kostanj, med, gozdni sadeži izhajajo iz narave, gozda, zato smo našo kulinarično prireditev poimenovali Zakladi naše šume.

V nadaljevanju v daljšem sloganu prikazujemo osnovo naše zgodbe, na kateri nastaneta nova slastna kulinarična spominka in kulinarični dogodek.

Naše šume ... kjer Šumari smo doma.

V cvetoči pomladi divji kostanj, pravi kostanj, akacija, bezeg in kostanj pred šolo.

Naše pridne čebele in lokalni čebelarji polnijo lonce medu, sladki plodovi maline.

Robide in gozdne jagode, borovnice in pravi kostanj.

V naši šolski kuhinje že cedijo se dobrote.

Medeni sirup z gozdnimi sadeži – Šumarska kri.

Sladki kuhani ali pečeni kostanji medeno testo obogatijo, zadišijo, se v zlati kostanj spremenijo.

***Poskusite Zaklade naše šume.***

#### 3.2 Priprava kulinaričnega spominka

Kot že omenjeno, smo se na podlagi raziskovanja in naših idej odločili, da bomo oblikovali dva kulinarična spominka s trajnostnim pridihom, ki izražata identiteto kraja, povezano z okoljem – gozdom in naravnimi surovinami, ki jih slednji ponuja.

Recept za medenjake s kostanji je nastal po preizkušanjih peke medenjakov s mletimi kostanji. Po preizkusih smo oblikovali naslednji recept, tako za sestavine, kot za pripravo.

## Zlati kostanj - sladki medenjaki s kostanji

---

### Sestavine:

- 2 jajci,
- 100 g kostanjev,
- 15 g rjavega sladkorja,
- 100 g mletih kostanjev,
- 2 veliki žlici medu,
- ½ vrečke začimb (cimet).
- 400 g namenske moke,
- ½ vrečke pecilnega praška.

### Priprava:

Najprej v skledi s pomočjo mešalnika stepemo 2 jajci. Nato dodamo 15 dag rjavega sladkorja ter 15 g moke. Kostanje olupimo, jih zmeljemo v pire in dodamo v posodo. Dodamo 2 veliki žlici medu ter ½ vrečke z začimbami. Nato dodamo 400 g namenske moke in ½ pecilnega praška. Vse sestavine zmešamo.

Nato damo testo "počivati" v hladilnik. Nato testo zgnetemo v več manjših kroglic ter jih položimo ne pekač. Pečica segrejemo na 200 °C . V segreti pečici pečemo medenjake 10-15 minut.



Slika 1: Medenjaki po peki

Medtem, ko se piškoti pečejo lahko naredimo glazuro. Glazuro naredimo iz 1 limone in 100 g sladkorja v prahu. Ko so piškoti pečeni jih prelijemo z glazuro in nanje damo polovico kostanja. Dodamo tudi zlate mrvice, da naš kostanj postane zlat.





Slika 2: Zlati kostanj, podoba za trženje in prodajo

Po kulinarčnih preizkušanjih smo pripravile še en kulinarčni spominek, ki smo za poimenovali po prebivalcih Kidričevega, Šumarjih, kot se jih pogosto povezuje (tudi preko nogometa) in v povezavi z zgodbo Taluma o Šumarjih.

### Šumarjeva "kri" - Sladki medeni sirup z gozdnimi sadeži

#### Zanj potrebujemo naslednje sestavine:

- 1kg gozdnega sadja (maline, robide, borovnice, vrtno in gozdne jagode)

#### Postopek:

- sadje operemo in narežemo,
- stehtamo prazno posodo,
- damo v posodo.
- stehtamo sadje,
- segrevamo do vretja,
- dodamo 500 g sladkorja, citronsko kislino,
- dodamo 500 g gozdnega medu,
- precedimo,
- dodamo 2 litra vode,
- vlijemo v stekleničke.



Slika 3: Šumarjeva "kri" - sladki medeni sirup z gozdnimi sadeži

### 3. 3 Vprašalnik ga. Maja Lamberger Khatib

Gospa Maja Lamberger Khatib je lastnica kmetije Pri omi Neži in turistična destinacijska vodnica pri Visit Ravno polje. Povprašali smo jo, kaj meni o našem slastnem kulinaričnem spominku, o možnostih sodelovanja na prireditvi Zakladi naše šume ter glede možnosti trženja naših kulinaričnih spominkov.

*Za namen projekta smo pripravili dva slastna kulinarična spominka. Prvega smo poimenovali ZLATI KOSTANJ - sladki medenjaki s kostanji in drugega ŠUMARJEVA KRI - sladki medeni sirup z gozdnimi sadeži.*

- *Zanima nas, kakšna se vam zdi ideja, da smo v oba slastna spominka vključili med, kostanj in gozdne sadeže?*

Ideja o tem, da izhajate iz identitete kraja, ki je povezana z gozdovi, se mi zdi zelo dobra. Prav tako sta med in kostanj dediščinska simbola, vezana na kmetijske dejavnosti okolice. Trendi v spominkarstvu so zelo naklonjeni vključevanju lokalne kulturne in gospodarske dediščine, ki ne predstavlja zgolj spominske vrednosti, temveč tudi uporabno, zapakirano v gastronomijo kraja.

- *Vam je všeč naše poimenovanje izdelkov in njuna podoba?*

Mislím, da ste zelo ustvarjalno pristopili k izbiri imena in podobe in to največ šteje.

- *Za namene promocije slastnih spominkov pripravljamo tudi enodnevno prireditev Zakladi naše šume, ki bi potekala v jesenskem času v naši Občini. Ali bi bili pripravljene sodelovati na dogodku? Na kakšen način bi lahko sodelovali?*

Pripravljena sem sodelovati tako strokovno in predstaviti pomen kulinarike in gastronomije destinacije Ravno polje kot tudi z razstavo lokalnih izdelkov ekološke kmetije Pri omi Neži.

- *Ali bi bili v prihodnje pripravljene tudi tržiti naša nova slastna kulinarična spominka?*

Na naši kmetiji smo pripravljene tržiti nove spominke in jih vključiti v spletno trgovino Oma Neža ter jih predstavljati na vseh dogodkih in vodenjih po destinaciji Ravno polje.

### 3. 4 Vprašalnik Čebelarstvo Vidovič

Za sodelovanje smo prosili Čebelarstvo Vidovič. V nadaljevanju so zapisana vprašanja in odgovori g. Jožeta Vidoviča.

*Za namen projekta smo pripravili dva slastna kulinarična spominka, ki oba vsebujeta med. Prvega smo poimenovali ZLATI KOSTANJ - sladki medenjaki s kostanji in drugega ŠUMARJEVA KRI - sladki medeni sirup z gozdnimi sadeži.*

- *Zanima nas, kakšna se vam zdi ideja, da smo v oba slastna spominka vključili med?*

Ideja za vključitev medu se mi zdi odlična.

- *Vam je všeč naše poimenovanje izdelkov in njuna podoba?*

Poimenovanje mi je všeč, še posebej Šumarska kri.

- V okviru natečaja pripravljamo tudi krajši promocijski spot novih kulinarčnih spominkov. Ali se strinjate, da v njem predstavimo tudi uporabljen med vašega čebelarstva?

Se strinjam, če ga boste potrebovali za kakšno predstavitev, vam je na voljo.

- Za namene promocije slastnih spominkov pripravljamo tudi enodnevno prireditev Zakladi naše šume, ki bi potekala v jesenskem času v naši Občini. Ali bi bili pripravljeni sodelovati na dogodku? Na kakšen način bi lahko sodelovali?

Predstavim lahko kaj ponuja naša šuma, predvsem dobro medi akacija na našem področju, seveda, če ne pozebe.

- Ali bi bili v prihodnje pripravljeni tudi tržiti naša nova slastna kulinarčna spominka?

Prodajati pa ne morem drugih izdelkov, zaradi same registracije čebelarstva, lahko prodajam samo svoje pridelke.

#### 4. Turistična prireditev Zakladi naše šume

Zakladi naše šume bo kulinarčni dogodek popestren s rekreativnimi dogodki. Ko sodelovanju bomo povabili turistične deležnike iz Občine Kidričevo. Med njimi so: Restavracija Pan, Gostilna Kureš, Gostilna Atila, Kmetija Kotnik, Kmetija pri omi Neži, Kmetija Žitnik, Kmetija Čelofiga. Zaradi pomena in tradicije pridelave medu bomo povabili tudi Čebelarstvo Vidovič.

##### 4. 1 Program prireditve Zakladi naše šume

ČAS	DOGODEK	OPIS	IZVAJALCI
9.00	Pozdravni nagovor podmladkarjev	Predstavitve slastnih spominkov na stojnici	Podmladkarji
10.00.- 12.00	Peka peciva na osnovi kostanjev  Peka glavnih jedi na osnovi zakladov iz šume po izbiri	Peka peciva na osnovi kostanjev, medu in gozdnih sadežev  Turistični ponudniki pripravljajo tradicionalne jedi, v katere vključijo dane »zaklade iz šume«,	Turistično društvo Kidričevo Restavracija pan Restavracija Pan, Gostilna Kureš, Gostilna Atila, Kmetija Kotnik, Kmetija pri omi Než, Kmetija Žitnik Kmetija Čelofiga Čebelarstvo Vidovič
12.00 – 13.00	Kostanjev tek	Pridružijo se lahko družine, tek po obrobju Občine Kidričevo	Tia Zernec, Alja Vindiš

10.00 – 16.00	Stojnice z gostinsko ponudbo	Na stojnicah čez dan svoje izdelke in kulinarčne dobrote predstavljajo gastronomski proizvodi Občine Kidričevo	Turistično društvo Kidričevo Restavracija pan Restavracija Pan, Gostilna Kureš, Gostilna Atila, Kmetija Kotnik, Kmetija pri omi Než, Kmetija Žitnik Kmetija Čelofiga
11.00 – 12.00	Iskanje Zlatega kostanja	Otroci na podlagi ugank poiščejo zlati kostanj. Zlati kostanj je skrit v bližnjih gozdovih.	Tia Zernec, Ajša Milošič, Alja Vindiš
12.00- 13.00	Kuharski šov – tekmovanje med šolami	Učenci po skupinah pripravljajo krompirjeve knedle s pridihom zakladov iz šume	Osnovne šole iz območja destinacije Visit Ravno polje  Komisija sestavljajo članice Visit Ravno polje in ga. Lamberger Khatib
12.00 – 13.00	Delavnice s čebelarjem	Otroci spoznajo delo čebelarjev in proces nastanki medu	Gospod Jože Vidovič
13.00 - 14.00	Zakladi naše šume	Na stojnici predstavimo slastna spominka in njuno pripravo.	Tia Zernec, Ajša Milošič, Alja Vindiš, Eneja Pulko, Lina Hriberšek, Mia Colnarič
14.00- 15.00	Otroški kotichek: Poišči značilnosti gozda Izdelaj sliko iz vej, listov, rož ...	Otroci poiščejo značilnosti gozda, npr. listje, drevo, ... Izdelaj sliko iz vej, listov, rož,...	Tia Zernec, Alja Vindiš  Ajša Milošič, Tia Zernec
15.00.- 16.00	Okrogla miza s strokovnjaki na temo "zakladi naše šume "	Razprava na temo trajnosti, pomena uporabe lokalnih surovin	Maja Lamberger Khatib Jože Vidovič Turistično društvo Kidričevo Visit Ravno polje
16.00 – 17.00	Delavnica spoznavanja zelišč	Vključeni spoznavajo zelišča, ki so povezana z gozdom	Maja Lamberger Khatib
17.00	Zaključek prireditve	Pomladkarji se zahvalijo sodelujočim in razglasijo rezultate šolam	Ajša Milošič, Tia Zernec

Kulinarično prireditev, s pridihom športa, z imenom Zakladi naše šume načrtujemo v jesenskem času, ko so na voljo kostanji. Poudarek je poleg spoznavanja surovin, ki nam jih da gozd in bi jih bilo potrebno pogosteje uporabljati tudi v kulinariki, predvsem na promociji novih kulinaričnih spominkov. Program je namenjen družinam, obiskovalci bodo lahko spoznali gastronomske ponudnike iz Občine Kidričevo. Slednji se bodo lahko pomerili v pripravi jedi, s pridihom surovin iz gozda. Verjamemo, da bo to zanje predstavljalo poseben in dobrodošel izziv. Še posebej bo to predstavljalo za osnovnošolce, ki se bodo pomerili v kuharskem šovu. Za ta namen bomo Tia Zernec pripravila vabila za šole in jih povabila, da se preizkusijo v kuharskem šovu. Pomladkarji smo pripravili idejni program. S pomočjo vabil bomo povabili na prireditev turistične ponudnike in ostale zainteresirane obiskovalce. Ob začetku prireditve, ki bo potekala v parku v Kidričevem, jih bomo tudi sprejeli in pozdravili. Nato bo vsak izmed pomladkarjev imel vlogo pri nadaljnjem vodenju in izvajanju aktivnosti. Verjamemo, da bo prireditev uspela.

## 4. 2 Trženje

Naš cilj trženja je uspešno tržiti kulinarična spominka Zlati kostanj in Šumarska »kri«, ki sta po idejni zasnovi drugačna od vseh ostalih podobnih medenjakov in napitkov ter se povezati z lokalnimi ponudniki kulinaričnih dobrot ter posledično doseči, da bi s svojo trajnostno in tradicionalno naravnano zgodbo dosegli uspešno prodajo. Najprej bi slastna spominka vključili v destinacijo Visit Ravno polje in počakali na prve odzive kupcev, nato pa idejo prilagajale glede na njihova mnenja, odzive in uspešnost prodaje ter jo razvijali in širili nabor naših sodelovanj s ponudniki našega izdelka. Osnove za promocijo in trženje so narejene in se bodo izvajale s pomočjo gospe Lamberger Khatib. Sprva bo kulinarična spominka, ki ju bomo pripravljali predstavila in promovirala skupinam obiskovalcev destinacije Visit Ravno polje, saj so obiskovalci destinacije po njenih izkušnjah vedno navdušeni, ko gre za sodelovanje s šolo.



Slika 3: Idejna zasnova logotipa Šumarska »kri«

Promocijske aktivnosti, ki jih načrtujemo:

- ✚ Objava o kulinaričnem dogodku in novih kulinaričnih spominkih bo na spletni strani šole.
- ✚ Informacije o dogodku in kulinaričnih spominkih bo nudila tudi turistična pisarna Visit Ravno polje.
- ✚ Obvestilo o dogodku bo objavljeno tudi na facebooku Občine Kidričevo.

- ✚ Objava bo tudi v lokalnem časopisu Ravno polje in v časopisu Tednik Ptuj.
- ✚ Polepili bomo tudi oglasne deske v okolici šole in po občini.
- ✚ Za še boljšo promocijo dogodka bomo oblikovali letak z informacijami o prireditvi Zakladi naše šume ter o trajnostnih kulinarčnih spominkih, ki je opremljen s QR-kodo in ki vodi do youtube videa s promocijo dogodka.

#### 4. 3 Stroški in finančna sredstva

Na podlagi cene sestavin za izdelavo sirupa in medenjakov podajamo naslednjo oceno za kulinarčni spominek, ki je predviden za trženje (razvidni na slikah 2 in sliki 3)

Zlati kostanj- v leseni škatlici (2,5 EUR) + material = 3 eure

Zlati kostanj- trajnostno pakiranje= 2 Eur

Šumarska kri (epruveta 1 EUR) = 2 EUR

## 5 ZAKLJUČEK

Eden izmed pregovorov se glasi: *»Šele, ko bodo v naravi ljudje prepoznali kulinarčni potencial, se bodo znali za njo tudi boriti. »*

V turistični nalogi smo na podlagi tradicije in identitete okolja kraja pripravili inovativna recepta za dva slastna kulinarčna spominka, ki temeljita na podlagi naravnih dobrin in sestavin iz našega kraja. Zlati kostanj - sladki medenjaki s kostanji so inovativno pripravljene iz kostanjeve moke ter okrašeni s pečenim ali kuhanim kostanjem. Kostanje lahko nabiramo v jesenskem času na obrobju naše občine, gozdni ali kostanjev med, ki je uporabljen v receptu pa pridelujejo naši pridni čebelarji. Šumarska »kri«, napitek, napolnjen z energijo, kjer so ponovno uporabljene sestavine, ki jih lahko najdemo oz. izvirajo v gozdu ter kot kostanj veljajo za »divjo hrano« v kulinariki. Slednja se podobno kot v Skandinaviji, vedno pogosteje pojavlja tudi v kulinariki v Sloveniji. Zaradi zavedanja o trajnosti njen pomen narašča, tudi v vrhunski kulinariki. Zaradi slednjega smo pripravili program za kulinarčno prireditev Zakladi naše šume, ki jo načrtujemo v jesenskem času. Na njem bi med obiskovalci promovirali naša trajnostna kulinarčna spominka, cel program pa temelji na širjenju zavedanja o pomenu uživanja »divje hrane«, ki vključuje nabiranje, kuhanje in okušanje divje hrane. V okviru slednjega na prireditve vključujemo turistične ponudnike iz Občine in društva, na kateri bi lahko skupaj pisali zgodbo o zakladih iz naše šume. Z izdelavo lokalnega kulinarčnega spominka smo pripomogli k prepoznavnosti našega kraja, obiskovalcem kulinarčne prireditve Zakladi naše šume pa bomo omogočili, da domov odnesejo okus našega kraja. Veseli smo, da so ponudniki iz Občine pripravljene sodelovati in nas podpreti pri našem turističnem delovanju in idejah in da bosta kulinarčna spominka, tako hrana kot pijača, zaživela med obiskovalci, saj sta pripravljena za tržne namene.

In kar je bilo v okviru natečaja najpomembnejše. Pri pripravljanju turističnega programa in še posebej ob peki slastnih spominkov smo zelo uživali.

## 6 VIRI IN LITERATURA

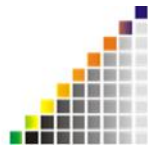
- Lanara Consulting – Smart Tourism Marketing & Branding (2024) Dostopno na: <https://www.lanaraconsulting.com/uporabno/vroce-v-turizmu/divja-hrana-kulinaricni-turizem>
- Long, M. L. (2004). Culinary tourism. Univerisity Press of Kentucky.
- Maravic, M. U., in Sajovic, K. (2020) Gastronomski turizem. V Lesjak, M., Sikošek, M., in Kerma, S. (ur.). *Tematski turizem: teoretični in aplikativni primeri oblik turizma v svetu in Sloveniji*. Koper. Založba Univerze na Primorskem.
- Slovenska turistična organizacija. (2018). Akcijski načrt razvoja in trženja gastronomskega turizma 2019–2023 [brošura].

## **PREDSTAVITEV NA STOJNICI**

Na stojnici bomo promovirali naša inovativna trajnostna kulinarična spominka, ki ju bodo lahko obiskovalci tudi poskusili. Stojnica bo sovpadala z zgodbo našega kraja, povezana s šumo in prebivalci kraja, ki so pogosto klicani kot »Šumarji«, zato ne dvomimo, da bodo obiskovalci z veseljem poskusili napitek »Šumarska kri«.

Prejeli bodo lahko tudi promocijske letake z recepti spominkov. Poleg tega jim bomo predstavili naš enodnevni dogodek Zakladi naše šume in jih povabili na dogajanje. Obiskovalci si bodo lahko ogledali tudi promocijski spot, v katerem sta predstavljena naša nova kulinarična spominka ter na stojnici aktivno sodelovali ter se preizkusili v kuharskih spretnostih.





**Osnovna šola KIDRIČEVO**  
**s podružnico Lovrenc na Dravskem polju**  
**in enoto Vrtec Kidričevo**

## **IZJAVA ŠOLE**

Izjavljamo, da so učenci in starši seznanjeni s potekom festivala ter, da soglašajo z javno objavo rezultatov z imeni in fotografijami sodelujočih.

Kidričevo, 4. 3. 2024

Mentorica: Klavdija Murko