



# OŠ FRAM

**Turizmu pomaga lastna glava**

**Moj kraj moj »chef«**

## POZDRAVI TELO IN DUHA

SIRUP PROTI VIRUSOM IN FRAMSKA POTICA

»JABOLKO NE PADE DALEČ OD DREVESA«



LOKALNO,  
ZDRAVO,  
FRAMSKO

JABOLKO NE PADE DALEČ OD  
DREVESA

**Avtorji (učenci 8. in 9. razredov):** Helbl Zoja, Maja Voglar Rodošek, Manca Karo, Eva Lah, Ana Burolič, Julija Božič, Klara Ločičnik, Brin Uranjek, Urban polenčič, Brina Tepej, Lana Lopič, Zoja Jambrovič, Tara Medeved

**Mentorici:**

Tanja Ajd Krامل in Nataša Maver Šoba

## KAZALO

1. POVZETEK .....	4
2. UVOD .....	5
3. PREDSTAVITEV IZBRANE TEME IN STRUKTURE NALOGE .....	6
4. DELO .....	7
4.1. CILJI .....	9
4.2. METODOLOGIJA .....	9
4.3. OPREDELITEV MOTIVOV ZA IZBRANO DELO .....	9
4.4. MOTIVI .....	10
5. PRIPRAVA .....	11
5.1. SIRUP .....	11
5.2. FRAMSKA POTICA .....	13
6. RAZSEŽNOSTI PRODAJE, TRŽENJA .....	15
8. REKLAMA .....	17
9. FINANČNI KONSTRUKT .....	18
10. NAČRT PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI .....	19
11. ZAKLJUČEK .....	20
12. VIRI IN LITERATURA .....	21

## KAZALO SLIK

Slika 1: Logo .....	7
Slika 2: Logo .....	8
Slika 3: Sirup .....	12
Slika 4: Izdelki v nastajanju in potica .....	14
Slika 5: Plakat in reklama .....	17
Slika 6: Finančni konstrukt .....	18

### ZAHVALA

Zahvaljujemo se predvsem občini Rače - Fram, ki nam je omogočila samo obdelavo podatkov in ki nas je pri naši ideji brez zadržkov podprla. Kot Drugo bi se radi zahvalili lokalnim ponudnikom, ki so nam brez premisleka pomagali pri izdelavi, idejah, načrtih, izvedbi... Tukaj imamo v mislih predvsem Kmetiji Tomše, Turistični in eko kmetiji Baron in Turistični kmetiji Štern Kovačnik. Zahvala gre tudi Mateju Šobi, ki nam je jezikovno pregledal nalogo.

Nenazadnje pa gre zahvala tudi vsem bralcem naše naloge in kupcem naših izdelkov.

Prav vsem iskrena hvala.

Turistični podmladkarji in mentorji

## 1. POVZETEK

Kulturna dediščina Fram je zelo bogata. Zgodovina našega kraja sega vse do prazgodovine in vse od tistega časa se je število kulturnih spomenikov in osebnosti samo povečevalo. Kot šola smo se že preteklo leto priključili projektu Pogum, kjer smo kot središče skupnosti hoteli vaščanom približati kulturno dediščino Fram.

Nikakor pa ni dobre predstavitve brez turistične podpore. Zato smo tudi letos nekako nadgradili našo idejo. Kot mali master »chefs«, smo za dodatek k festivalu pripravili kulinarčni dobroti, ki jih bomo tako predstavili na spremljevalnem programu.

V turbolentnem času epidemije, v katerem živimo, smo se odločili, da skupaj z nekaterimi lokalnimi ponudniki pripravimo sirup proti virusom. Da pa bodo časi, ki niso lahki, kljub temu prijetnejši, smo za dodatek dodali framsko potico.

Na ta način želimo ponovno približati Fram širši javnosti, ki jo želimo seznaniti ali pa ji še bolj približati veličino našega prelepega Fram.

Omenjena izdelka bi prodajali tudi širše. Tržila bi ju tudi občina. V ta namen smo izdelali tudi ves spremljevalni program.

## 2. UVOD

Prav vsak od nas ima rad svoj kraj ali vsaj kraj, kjer se je rodil oziroma od koder izhajajo njegove korenine. Ravno zaradi naštetega smo želeli še okrepiti zavedanje o kulturni dediščini našega kraja.

Lani smo predstavili spomenike in osebnosti, ki so temelj kulturne dediščine. Letos pa smo naredili še korak naprej in kulturni program nadgradili še z kulinaričnim.

Zavedamo se namreč, da še tako dobre prireditve potrebujejo spremljevalni del, najboljše v obliki kulinarike. Če pogledamo vse znane in dobre festivale, imajo prav vsi tudi stojnice, ki ponujajo kulinarično spremljavo.

Kaj torej ponuditi. Trenutna epidemija nas spremlja na vsakem koraku, nikakor se ji ni mogoče izogniti. Ravno zato smo jo želeli izkoristiti v svoj prid. In nastala je ideja o sirupu, ki bi bil izdelan iz rastlinic in našega okolja, sirup, ki bi bil okusen in nenazadnje koristen. Ohranjal bi naše zdravje.

Kot drugo pa smo izhajali prav tako iz dejstva nekoliko slabšega počutja, ki ga vedno pozdravi nekaj sladke. In odločili smo se za »framsko« potico. Potici smo dodali

### 3. PREDSTAVITEV IZBRANE TEME IN STRUKTURE NALOGE

#### KULINARIKA

Označuje znanje pripravljanja in ponujanja (dekoriranja) jedi, tudi kuharske sposobnosti. Pojem pokriva predvsem vse v zvezi s kuhinjo in kuhanjem ter kuharskimi spretnostmi. Uporablja se tudi za širša označevanja (npr. slovenska kulinarika, sveana kulinarika). Izraz je pojmovno ožji od besede gastronomija. Iz pojma izvira tudi izraz za kuharja – kulinarik. Danes namesto pojma kulinarika pogosto uporabljamo besedno zvezo kulinarina kultura. (1)

#### GASTRONOMIJA

Gastronomija ožje pomeni sicer tudi znanje pripravljanja jedi, sicer pa pomeni vedo o prehranjevanju (bolje povedano o kulturah prehranjevanja), ki vključuje tako hrano kot pijače. Iz gastronomije izvira tudi izraz gastronom. (1)

#### KULINARIČNI SPOMENIKI FRAMA

V Framu smo lahko ponosni na številne kulinarične dobrote presežke. Tukaj moramo vsekakor omeniti bučno olje (Oljarna Fram), moka (Framski mlin), še nekatere druge oljarne. Nikakor ne moremo mimo dobrot, ki jih ponujajo turistične in druge kmetije iz daljne in bližnje okolice. Mi smo na tem mestu še posebej ponosni na sodelovanje s Turistično kmetijo Štern Kovačnik, Turistično in eko kmetijo Baron in kmetijo Tomše. Prav vsi naštetih so nam pri naši nalogi tudi pomagali.

#### 4. DELO

V nalogo in pripravo omenjenih dveh izdelkov je vključena celotna šola (Pogum, festival, kulturni dan). V sam ožji projektni in pripravljalni tim pa so vključeni nekateri učenci 8. in 9. razredov.

Na uvodnem srečanju sva mentorici učencem predstavili temo in okvir dela, tudi časovnico. Želeli pa sva, da večino – tudi pri sami ideji, organizaciji - prevzamejo in naredijo otroci.

Hitro so in smo začeli z delom. Učenci so najprej raziskali kulinariko Frama. Nato smo se skupaj odločili za »framsko« potico. Sami potici smo dodali leseno škatlo z logotipom. V tej leseni škatli bi lahko učinkovitejše tržili samo potico, bila bi še bolj avtentična. Škatla bi bila opremljena z našim logom, kar bi pripomoglo k prepoznavnosti. Prav tako pa bi škatla ostala in bi jo ljudje lahko uporabili tudi v druge namene (ko bi samo potico že pojedli).



*Slika 1:Logo*

Nekako pa nam to ni bilo dovolj. Smo namreč v zelo drugačnem in tudi zahtevnem času epidemije, ki je konkretno zaznamovala naš vsakdan. Nekako smo želeli povezati stvari. V Framu imamo tudi zelo veliko travnikov, gozdov, čebelnjakov... In nastala je ideja, da bi naredili še sirup, ki bi preganjal viruse ali vsaj pomagal krepiti naš imunski sistem.



*Slika 2: Logo*



#### 4.1. CILJI

Kaj smo želeli:

- želeli smo spoznati, obnoviti znanje in poznavanje kulinarike našega kraja
- se povezati z lokalnimi ponudniki
- izdelati logo – tipe za omenjene izdelke
- biti ustvarjalni
- spoznati nove aplikacije – CANVA (za izdelavo plakatov, logotov...)
- se sami preizkusiti v izdelovanju in peki (zaradi dela na daljavo je bil ta del zelo otežen), vseeno je nekaj nastalo (slike v prilogi)
- dodati še kanček lastnosti (škatla za potico, sirup v posebni flaški)

#### 4.2. METODOLOGIJA

Pri iskanju in zbiranju podatkov smo uporabili naslednje metode:

- zbiranje podatkov s pomočjo literature in na terenu
- zbiranje podatkov s pomočjo različnih virov (internet, knjige, zgibanke, letaki, članki...)
- iskanje osebnosti in kontaktiranje osebnosti za omenjena izdelka
- računalniška obdelava podatkov in računalniško pripraviti nalepke, logote...
- računalniška obdelava slik in fotografij.

#### 4.3. OPREDELITEV MOTIVOV ZA IZBRANO DELO

S samim delom, raziskovanjem, nalogo smo želeli še bolj približati kulinariko Frama ljudem. Ob tem pa dodati še kanček lastnosti, avtentičnosti, otroškosti... Prav tako pa smo želeli, da bi bila naša izdelka zanimiva tudi širši javnosti. Morda si želimo tudi, da bi bila naša izdelka spremljava ostali ponudbi Frama. Morda se spogledujemo tudi z idejo, da bi omenjeni sirup tudi v resnici krepil imunski sistem posameznika in bi na ta način izdelek lahko tržili tudi v druge namene, ne samo kot turistično spremljavo.

#### 4.4. MOTIVI

Pri samem načrtovanju so nas vodili naslednji motivi:

- predstavitev kulinarike Frama
- izdelati lastne kulinarični »presežek«, dosežek
- k sodelovanju povabiti lokalne ponudnike
- pripraviti festival o katerem smo poročali lani in na festivalu ponujati omenjena izdelka
- s festivalom ljudi navdušiti nad kulturno dediščino kraja, da bodo spomenike obiskovali tudi nadalje, ob tem pa jih nagovarjati k nakupu naših izdelkov
- svoje izdelke tržiti in ponujati tudi širše, najprej po Sloveniji, morda tudi v tujini,
- nekaj zaslužiti, zaslužek pa nato vložiti v nadaljnjo turistično ponudbo in napredek.

## 5. PRIPRAVA

Tudi pri pripravi izdelkov ne gre mimo epidemije. Ker je ves čas potekalo delo na daljavo, smo morali stvari zastaviti zelo drugače. Imeli smo veliko srečo, da so bili omenjeni zunanji soustvarjalci bili pripravljeni sodelovati tudi na daljavo.

Če bi bili v šoli, bi se vsi ustvarjalci dobili skupaj in skupaj ustvarjali in načrtovali. Tako pa smo bili primorani delati in ustvarjati ločeno.

Delo smo si razdelili. Tisti, ki so bolj računalniško spretni, so pomagali pri računalniški izdelavi logotov in plakatov. Ostali so soustvarjali izdelke. Eni so delali na sirupu, drugi so pekli potice.

Nastajali so različni izdelki. Vsem pa je bilo skupno veliko dobre volje in okušanja.

Prepričani smo, da bi bili izdelki še boljši, če bi jih lahko preizkušali skupaj. Vsekakor bomo sedaj, ko smo vsi v šoli, to še nadgradili.

### 5.1. SIRUP

Najprej smo s pomočjo Mihela Obrovnik Uranjek poskušali razna zelišča in iskali ideje za pripravo sirupa. Imeli smo težavico, ker vseh zelišč v jesenskem in zimskem času ni na voljo. Te pomanjkljivosti bomo dopolnjevali. Naš sirup bomo namreč še izboljševali.

Kot drugo nam je bilo zelo pomembno, da je sirup okusen. Vsi vemo, kako smo in kako še ne maramo določenih sirupov zaradi slabega oziroma neprijetnega okusa.

Kot tretje pa smo želeli pomešati zelišča in sestavine, ki po mnenju domačih lekarnarjev v resnici skrbijo za dvig imunosti. Zavedamo se, da to nikakor ni enostaven izziv. Kljub temu, če bi nam uspelo nekaj takšnega, bi lahko omenjeni izdelek tržili tudi širše. Zanj bi bilo veliko zanimanja in nenazadnje, sirup bi pomagal.

## RECEPT

Glede na dejstvo, da še vsa zelišča niso v polnem razcvetu, je bilo potrebno malo improvizirati. Bomo pa seveda z delom nadaljevali in recept še izboljševali. Vseeno smo v prvi fazi skupaj z Mihelo (Turistična in eko kmetijo Baron) izbirali zelišča, ki so v tem času že na voljo. Izdelali smo zdravilen sirup.

Uporabili smo:

- smrekovi vršički
- meta
- melisa
- žajbelj
- trpotec
- eko sladkor
- med

Vse to postopoma nalagamo za 2 – 3 tedne na sonce, da se sladkor segreje in stopi ter prepoji z zdravilnimi izvlečki iz zelišč. Po nekaj časa se to nato precedi in nalije v stekleničke.

V jesenskem času, morda že poletij, bomo dodali še kakšno sadje. V tem času ga žal ni. Kot smo že večkrat napisali, sirup bomo še dopolnjevali in izboljševali.

In končno je nastal:



*Slika 3: Sirup*

## 5.2. FRAMSKA POTICA

Pri potici je bila sama izvedba seveda manj zahtevna. Recept je bil znan, pomoč tudi. Potico je bilo preprsto potrebno speči. Če bi jo lahko skupaj, bi bilo zagotovo lažje. Ker pa zaradi epidemije mešanje ni bilo dovoljeno, je vsak zase pekel in poskušal. Nastajali so boljši in manj dobri izdelki.

Vsekakor pa bomo do samega festivala in tržnice že pravi mali master »cehefi« v pripravi potice.

### RECEPT:

Tudi tukaj je šlo za improviziranje, saj potice nismo uspeli narediti skupaj (epidemija).

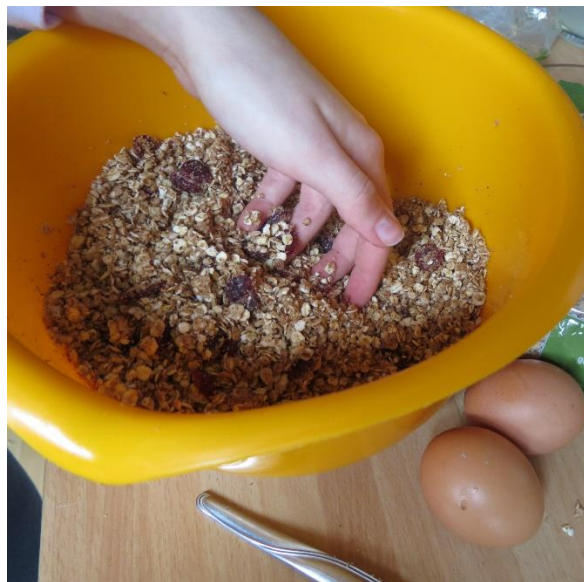
#### TESTO

- moka
- kvas
- mleko
- sladkor
- maslo
- rumenjaki
- vanilijev sladkor
- nastrgana limonina lupina
- bučna semena

#### NADEV

- orehi
- sladka smetana
- sladkor
- rum
- beljaki
- zmleta bučna semena

Vsekakor pa smo tukaj še posebej ponosni na idejo o škatli, v kateri bomo prodajali našo »framsko« potico.



*Slika 4: Izdelki v nastajanju in potica*

## 6. RAZSEŽNOSTI PRODAJE, TRŽENJA

Kot smo že napisali, bomo omenjena izdelka najprej tržili na festivalu, ki bo uprizorjen v okviru kulturnega praznika občine Rače – Fram. Vsekakor pa si želimo, da bi nato izdelke lahko širili še dalje. Tako se nameravamo povezati s ponudniki lokalnih dobrot po vsej Sloveniji.

Sam sirup, sploh če bo učinkovit, bi pa pomenil tržno nišo tudi za preboj v tujino.

### PROSTOR ZA TRŽENJE – STOJNICA: V OKVIRU OMENJENEGA FESTIVALA

Stojnica z našimi izdelki bi bila kot središčna stojnica na šolskem dvorišču. Okrašena bi bila pestro in bogato. Na stojnici bi izdelke prodajali učenci, ki bi bili oblečeni v narodne noše.

Vsekakor bo zelo pomembno, da omenjeni učenci ne bodo le prodajalci, ampak bodo o omenjenih izdelkih vedeli tudi veliko povedati. Kaj se skriva v samem sirupu, čemu služi. Poznali bi tudi njihove sestavine...

Potico bi ljudje seveda lahko tudi poskusili. Učenci pa bi jo znali predstaviti kot najboljšo potico na svetu.

Če bi bilo prostora dovolj in če bi bili pogoji ugodni, bi lahko naredili tudi delavnico, kjer bi obiskovalci poskušali podobno potico speči tudi sami.

## 7. PREDSTAVITEV IDEJE

Morda bi tukaj začeli, kjer smo lani končali. Upamo, da bomo lahko letos stvari tudi izpeljali.

Festival je nastal kot ideja kulturne dediščine – predstavitve. V njega je vključene veliko ljubezni do kraja in do soljudi.

Morda bi nekako lahko povzeli s sloganom, ki ga bomo seveda še dodelali:

» Spoznavanje, uživanje, preizkušanje, druženje, FRAMKULTURANJE...«

In ravno tukaj bi nadaljevali z idejo o kulinarčni ponudbi, ki je še aktualna. Predvsem in najbolj bi izhajali iz dejstva samega, da trenutni čas potrebuje pozitivne stvari in potrebuje ljudi, ki želijo boljši in slajši jutri. Bodisi, da so bolj zdravi zaradi sirupa – dvig imunosti, bodisi zaradi sladkanja z najboljšo potico na svetu.

## UMESTITEV PREDSTAVLJENE IDEJE

Znotraj kulturnega praznika občine Rače – Fram. Seveda pa posledice ostajajo dolgoročne – trajnostni učinki. Opisali smo jih že zgoraj.

## TRŽENJE – REKLAMA

Zelo pomemben del se nam je zdel reklamiranje in trženje. Veliko časa bo namenjenega temu delu. Oglaševanje bo potekalo:

- Plakati.
- Občinski in regijski mediji.
- Šolski radio.
- Spletne strani.



## 8. REKLAMA



Slika 5: Plakat in reklama

## REKLAMA ZA RADIO - BESEDILO

9. FINANČNI KONSTRUKT

**SIRUP PROTI VIRUSOM: 6 EVROV ZA STEKLENIČKO**

**POTICA BREZ LESENE ŠKATLE: 8 EVROV**

**POTICA S ŠKATLO: 12 EVROV**



Slika 6: Finančni konstrukt

## 10. NAČRT PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI

### OKVIRNA VSEBINA IN STRUKTURA PREDSTAVITVE IZDELKOV

Na stojnici bomo predstavili predstavljena izdelka (potico in sirup proti virusom). Prav tako bomo na stojnici predstavili tudi ostale izdelek povezane s kulturno dediščino našega kraja (predstavljene lani).

Tukaj se nam zdi zelo pomembno, da bodo naši učenci s pomočjo lokalnih ponudnikov pripravili dobre predstavitve, ki bodo prepričale. Tako morajo poznati uporabljena zelišča in postopek izdelave sirupa, kot tudi pripravo in izdelavo framske potice.

Prav tako morajo poznati zdravilne učinke predstavljenih sestavin.

Stojnica bo barvita in pestra.

Samo stojnico pa želimo popestriti še z recitacijami znanih osebnosti Frama. Tukaj imamo v mislih predvsem Oroslava Cafa in Pavla Turnerja. Učenci bodo imitirali te osebnosti.

Naša ideja se vseskozi prepleta tudi z turističnimi vodenji, ki bodo živeli tudi v času izven festivala. Prav zato želimo na stojnici predstaviti tudi turistične aranžmaje, ki bodo v slovenščini in v prevodih v nemščino in angleščino.

## 11. ZAKLJUČEK

Naši ključni ideji sta bili dve. Povezati kulturno dediščino kraja s kulinariko kraja, ki pa bi ji dodali še kanček kreativnosti in inovativnosti. Takoj kot drugo pa je bila v nas želja, da bi bila opisana in izdelana izdelka tudi tržno zanimiva in bi lahko prinašala tudi finančne koristi.

Ves čas nam je delo oteževala epidemija, ki je ves čas kreirala potek in tempo našega dela. Vendar se nismo predali in na koncu nam je uspelo pripraviti dva odlična izdelka. Prepričani smo, da bomo z njima lahko uresničili zgoraj navedene želje.

Poleg epidemije smo hitro naleteli na težavo, da smo si pri sirupu zadali težko nalogo tudi zaradi dejstva, da je čas jeseni in zime zelo neugoden za pripravo sirupov. Rastline v tem času namreč počivajo. Zato smo bili v tej fazi primorani uporabiti predvsem sušene stvari, ki pa niso tako učinkovite. Vajo bomo ponovili spomladi in poletij. Takrat bomo prvotnemu receptu dodali še kakšno sadje.

Če na koncu povzamemo. Delo je bilo zelo zahtevno in prepleteno s številnimi zapleti in preprekami. Nekako smo jih uspeli premagati in lahko samo rečemo, da smo pri delu zelo uživali.

Od tukaj pa bomo tudi lažje nadaljevali.

## 12. VIRI IN LITERATURA

1. <http://www.gregorbabsek.si/KULINARIKA.html>
2. <https://www.race-fram.si/>