

*VIZ II. OSNOVNA ŠOLA ROGAŠKA SLATINA
Ulica Kozjanskega odreda 4
3250 Rogaška Slatina*

OKUSI, ODKRIJ, OHRANI – NAŠ KRAJ V VSAKEM GRIŽLJAJU



*SLADKE
PEGAZOVE
SKRIVNOSTI*

**Raziskovalna naloga za 38. državni festival
Turizmu pomaga lastna glava 2023/2024**

Avtorji: Alana Šučur, 8. b
Iza Kunštek, 8. b
Jasmina Turnšek, 8. b
Izza Peer, 8. c
Taja Jost, 8. c

Mentorice: Barbara Lazički, mag. prof. razr. pouk
Maja Marija Minih, mag. psih.
Branka Unverdorben, prof.

Rogaška Slatina, šolsko leto 2023/24

ŠOLA: VIZ II. Osnovna šola Rogaška Slatina, Ulica Kozjanskega odreda 4, 3250 Rogaška Slatina
tel: 03 5814 906 faks: 03 5814 178 e-mail: iios.rogaska@guest.arnes.si

NASLOV RAZISKOVALNE NALOGE: OKUSI, ODKRIJ, OHRANI – NAŠ KRAJ V VSAKEM GRIŽLJAJU

Avtorji: Alana Šučur (8.b), Iza Kunštek (8.b), Jasmina Turnšek (8.b), Izza Peer (8.c), Taja Jost (8.c)

Mentorice: Barbara Lazički, mag. prof. raz. pouka, Maja Marija Minih, mag. psih., Branka Unverdorben, prof.

Povzetek

Raziskovalna naloga se osredotoča na ustvarjanje edinstvenega trajnostnega kulinaričnega spominka, ki smo ga poimenovali Sladke Pegazove skrivnosti in združuje lokalne sestavine ter okolju prijazno embalažo. Združuje dva okusna kulinarična spominka, Pomonino srce in Apolonove mehurčke.

Spodbujamo razmišljanje o trajnostni naravnosti in skozi izbrano recepturo odražamo bogastvo svojega domačega kraja. Elementi tradicionalne in sodobne kulture se prepletajo z mitologijo Rogaške Slatine. V družbi boginje Pomone in Apolona vas popeljemo v osrčje biserov Rogaške Slatine, ki zajemajo obisk krilatega konja Pegaza, arhitekturne dediščine (Kristalne dvorane in Paviljona Tempel) ter naravnih danosti (Ivanov vrelec ter turizem na podeželju, Pomona). Kulinarično doživetje se povezuje tudi z lokalnimi športnimi dejavnostmi, kot so npr. Rogaški tek.

Skozi trženje in promocijo svojega izdelka prispevamo k večji prepoznavnosti Rogaške Slatine. Raziskovalna naloga pa je tudi korak k bolj zeleni prihodnosti, saj upamo, da bo naše delo spodbudilo tudi druge k razmišljanju o lokalnih proizvodih in zmanjšanju odpadkov.

Ključne besede: kulinarični spominek, trajnost, Rogaška Slatina, Apolonovi mehurčki, Pomonino srce

Abstract

The research focuses on creating a unique sustainable culinary souvenir, which we have named Sweet Pegasus Secrets, combining local ingredients and eco-friendly packaging. It combines two delicious culinary souvenirs, Pomona's Heart and Apollo's Bubbles.

We encourage sustainability thinking and reflect the richness of our hometown through the recipes we choose. Elements of traditional and contemporary culture are intertwined with the mythology of Rogaška Slatina. In the company of the goddesses Pomona and Apollo, we take you to the heart of the pearls of Rogaška Slatina, which include a visit to the winged horse Pegasus, the architectural heritage (the Crystal Hall and the Tempel Pavilion) and the natural features (Ivan's Spring and rural tourism, Pomona). The culinary experience is also combined with local sporting activities such as the Rogaska Run.

Through the marketing and promotion of our product, we contribute to raising the profile of Rogaška Slatina. The research project is also a step towards a greener future, as we hope that our work will encourage others to think about local products and waste reduction.

Keywords: culinary souvenir, sustainability, Rogaška Slatina, Apollo's Bubbles, Pomona's Heart

ZAHVALA

Za pomoč, sodelovanje in podporo se zahvaljujemo vključenim učencem (Lu Rodić, Lukas Prelić, Zoja Zafošnik) in mentoricam ter ravnateljici VIZ II. OŠ Rogaška Slatina, ge. Mileni Vreš. Zahvaljujemo se tudi učiteljem svoje šole, ki so nam pomagali pri posameznih korakih ustvarjanja. Zahvaljujemo se tudi lokalnim ponudnikom, brez katerih vsega tega ne bi bilo mogoče izvesti.

KAZALO VSEBINE

1 UVOD	1
1.3 METODOLOGIJA.....	1
1.3.1. Načrtovanje dela in pregled literature	1
3 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA	2
3. 1 Idejna zasnova	2
3.2 Poslovna priložnost.....	2
3.3 LOKALNA POVEZAVA KULINARIČNEGA SPOMINKA	2
3.3.1 Termalni vrelci v Rogaški Slatini	2
3.3.2 Krilati konj Pegaz in Apolon	2
3.3.3 Turistična kmetija Pomona.....	2
3.4 Lokalni kulinarčni spominek	3
3.4.1 Apolonovi mehurčki	3
3.4.2 Pomonino srce	3
3.5 Recept in izdelava.....	3
3. 6 Izbira in pomen določenih lokalnih sestavin v kulinarčnem izdelku	4
3.7 Rezultati spletnega anketiranja kulinarčnega spominka	4
3. 8 Embalaža	5
3.8.1 Embalaža za Apolonove mehurčke in Pomonino srce	5
3.8.2 Embalaža za darilni set – Sladke Pegazove skrivnosti.....	5
3.8.1 Logotip	6
3.8.2 Deklaracije kulinarčnih spominkov.....	6
3. 9 Trajnostni vidik.....	8
4 TRŽENJE IN PRODAJNE POTI	8
5 FINANČNI NAČRT	8
5.1 Apolonovi mehurčki	8
5.2 Pomonino srce	9
5.3 Darilni set SLADKE PEGAZOVE SKRIVNOSTI	10
6 NAČRT PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI	10
6. 1 Zadolžitve pri izvedbi turistične tržnice.....	10
7 ZAKLJUČEK.....	11
8 VIRI IN LITERATURA	12

KAZALO SLIK

Slika 1: Apolonovi mehurčki	3
Slika 2: Pomonino srce.....	3
Slika 3: Embalaža za Apolonove mehurčke in Pomonino srce	5
Slika 4: Embalaža za darilni set (Apolonovi mehurčki, steklenički izvirske vode in Pomonina srca).....	5
Slika 5: Skica logotipa	6
Slika 6: Logotipi.....	6
Slika 7: Skica deklaracije	6
Slika 8: Deklaracija – APOLONOVI MEHURČKI.....	7
Slika 9: Deklaracija – POMONINO SRCE.....	7
Slika 10: Deklaracija – DARILNI SET SLADKE PEGAZOVE SKRIVNOSTI	7

KAZALO TABEL

Tabela 1: Recept in postopek izdelave	1
Tabela 2: Lokalni ponudniki	2
Tabela 3: Kalkulacija za Apolonove mehurčke	9
Tabela 4: Kalkulacija za Pomonino srce	9
Tabela 5: Kalkulacija za darilni paket SLADKE PEGAZOVE SKRIVNOSTI.....	10
Tabela 6: Zadolžitve pri izvedbi turistične tržnice	10

KAZALO GRAFOV:

Graf 1: Odstotni prikaz odločitev vprašanih glede tega, kateri kulinarčni spominek jih bolj pritegne	4
Graf 2: Odstotni prikaz odločitev vprašanih glede tega, kateri kulinarčni spominek jim je bolj všeč	4

PRIOLOGE

Priloga 1: Promocijska zloženka	I
Priloga 2: Anketni vprašalnik Okusni zakladi	II
Priloga 3: Rezultati spletnega vprašalnika Okusni zakladi	V
Priloga 4: Prošnje za sodelovanje	X
Priloga 5: Prošnje za sponzorstvo	XII
Priloga 6: Modelčki za oblikovanje Pomoninega srca	XV
Priloga 7: Scenarij promocijskega spota	XVI
Priloga 8: Podrobna kalkulacija sestavin za Pomonino srce in Apolonove mehurčke	XVII
Priloga 9: Zgodbica o kulinarčnem doživetju.....	XIX

1 UVOD

Razvoj turizma in lokalnih doživetij predstavlja pomemben dejavnik za ohranjanje identitete in privabljanje obiskovalcev. V okviru projekta Turizmu pomaga lastna glava smo v raziskovalni nalogi skupaj raziskovali in ustvarjali nekaj posebnega - trajnostni kulinarčni spominek, ki nas bo popeljal v svet okusov in hkrati spodbudil k razmišljanju o pomenu trajnosti. Verjamemo, da lahko z malo ustvarjalnosti in lokalne povezanosti naredimo korak k bolj zeleni prihodnosti. Naša pustolovščina se odvija v čudovitem kraju – Rogaški Slatini. V tem mestu, ki slovi po svojih termalnih vrelih in edinstvenem okolju, smo se odločili raziskati, kako lahko s pomočjo kulinarike in trajnostnim pristopom ustvarimo nekaj, kar bo odražalo bistvo naše skupnosti. Naša vizija je bila združiti bogato zgodovino vrelic mineralne vode, mitološke elemente, lokalno kulinarčno dediščino ter naravno lepoto okolice v celovito doživetje. S projektom tako želimo združiti okus in ustvarjalnost ter oblikovati privlačen produkt, ki bo obiskovalcem omogočil okušanje avtentičnih okusov kraja.

Z izvedbo te raziskave si prizadevamo prispevati k trajnostnemu razvoju turizma v Rogaški Slatini, spodbuditi lokalno skupnost k ohranjanju dediščine ter vzpostaviti trajnostno vrednostno verigo v turističnem doživetju. Zato so bili naši osrednji cilji oblikovanje privlačnega kulinarčnega spominka z doživetjem, ki bo privlačilo obiskovalce s kombinacijo zgodovinskih, mitoloških in lokalnih elementov, povečanje lokalne identitete in kulturne ponudbe ter povezovanje mitoloških elementov s turistično ponudbo, kjer smo se odločili vključiti zgodbo o Pegazu, Pomoni in Apolonu z obstoječimi turističnimi atrakcijami, s čimer želimo ustvariti poglobljeno in koherentno doživetje za obiskovalce.

Ste pripravljeni na kulinarčno raziskovanje? Zajemimo okus naše domače avanture z doživetjem po Rogaški Slatini!

1.3 METODOLOGIJA

1.3.1. Načrtovanje dela in pregled literature

Naša metodologija za načrtovanje dela in pregled literature z učenci vključuje interaktivne korake, ki spodbujajo sodelovanje, inovativne pristope in raziskovalni duh. Tako smo v mesecu oktobru začeli načrtovanje ciljev in raziskovalnih okvirjev. Pri iskanju idej in zastavljanju raziskovalnih vprašanj smo uporabljali tudi inovativnejše metode, ki so vključevale uporabo znanja umetne inteligence ter splošnih kompetenc računalniškega opismenjevanja. Nadaljevali smo s pregledom literature. V mesecu decembru 2023 smo kontaktirali z lokalnimi proizvajalci sestavin, ki smo jih načrtovali za uporabo pri izdelavi Apolonovih mehurčkov in Pomoninega srca. V začetku januarja 2024 smo tako izvedli tudi kratek sestanek z lastnikom turistične kmetije Pomona (povabilo k sodelovanju in izvedbo sestanka v Prilogi 4).

V sredini meseca januarju 2024 smo izvedli šolsko tekmovanje, kjer so posamezne skupine učencev predstavile svoje raziskovalne naloge. Štiričlanska komisija, v kateri so sodelovale mentorice in učiteljica gospodinjstva, gospa Brina Meško, je izbrala najboljšo nalogo, ki smo jo nato pripravili in izpopolnili za predstavitev na državnem tekmovanju. Po izvedbi šolskega tekmovanja smo se ob pomoči učitelja tehnike in tehnologije lotili izdelovanja modelčkov iz kovinskih materialov (Priloga 7). Ob koncu meseca januarja 2024 smo plasirali svoj kulinarčni proizvod med učence svoje šole in jih s kratko anketo prosili za njihovo mnenje. Na podlagi prejetih odgovorov smo nato v mesecu februarju 2024 izpopolnili svoj kulinarčni spominek. Podrobnejši rezultati ankete so v Prilogi 3. Hkrati pa smo oblikovali tudi končni prototip našega logotipa, zloženke ter deklaracijskega listka. Pri izdelovanju logotipa smo urili digitalne kompetence s pomočjo uporabe programa CorelDRAW, pri osnovanju zloženke in deklaracijskega listka pa uporabo programa Canva.



3 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA

3.1 Idejna zasnova

Turisti bodo imeli priložnosti ne le uživati v odkrivanju Rogaške Slatine, temveč bodo lahko odkrili edinstven kulinarični spominek – SLADKE PEGAZOVE SKRIVNOSTI. Apolonovi mehurčki in Pomonino srce so jedro kulinaričnega spominka, navdihnjeni so s termalnimi vrelci, Turistično kmetijo Pomona ter krilatim konjem Pegazom in bodo del doživetja, ki jih bo povezovalo z lokalnim okoljem in tradicijo kraja.

3.2 Poslovna priložnost

Raziskava trga: Najprej smo raziskali trg in ugotovili, da naš turistični kraj kot širše lokalno področje še ne ponuja podobnega kulinaričnega spominka.

Ciljni segment: Določili smo si ciljni segment, to so turisti, športniki, mladi in mlade družine.

Edinstvenost izdelka: Odločili smo se, da bomo ponudili edinstven okus, lokalno pridelane sestavine in privlačno embalažo.

Povezanost z lokalnimi dobavitelji: Sodelovali smo z lokalnimi kmetijami in proizvajalci, da zagotovimo avtentične sestavine za naš kulinarični spominek in s tem omogočimo privlačnost izdelka.

Vzpostavitev distribucijskih kanalov: Izdelek bomo ponudili tudi županu naše občine, saj ga lahko uporabijo kot protokolarna darila, spominke ob koncu kolesarske dirke, Rogaškega teka ter za pridobivanje prostovoljnih prispevkov na Aninem plesu. V dogovoru z lastnikom Turistične kmetije Pomona pa bomo ponudili spominek tudi kot darilo za obiskovalce.

Trženje in promocija: Uporabili bomo družabna omrežja (Facebook), Turistično kmetijo Pomona in lokalne dogodke, kot so Anin ples, Rogaški tek in Kolesarska dirka po Sloveniji. Vsi dogodki se odvijajo v Rogaški Slatini.

3.3 LOKALNA POVEZAVA KULINARIČNEGA SPOMINKA

3.3.1 Termalni vrelci v Rogaški Slatini

Termalni vrelci so eden izmed zakladov geografskih značilnosti kraja ter hkrati kulturna dediščina. Geografska lega pa omogoča tudi kmetovanje in s tem tudi pridobivanje različnih lokalnih produktov.

3.3.2 Krilati konj Pegaz in Apolon

Po legendi naj bi grški bog Apolon naročil krilatemu konju Pegazu, naj udari s kopitom in tako odpre Roitschocrene ali rogaški vrelci in odkril Donat - z magnezijem najbogatejšo naravno mineralno vodo na svetu. Ker legenda živi še danes, je Pegaz in njegovo odkritje slatinske naravne mineralne vode postal pomemben del Rogaške Slatine.

3.3.3 Turistična kmetija Pomona

Na spletni strani omenjene turistične kmetije (<https://www.pomona.si/>) zasledimo čudovit opis, ki navaja, da je Turistična kmetija Pomona pravljnični kotic na podeželju zdraviliške Rogaške Slatine. Tam naj bi rimska boginja Pomona pustila svoj blagoslov in poskrbela, da sadovnjaki bogato obrodijo. Lastnik v zahvalo nadgrajuje zgodbo in jo bogati z najrazličnejšo kulinarično ponudbo ter drugimi doživetji (npr. Wellnes, biobazen, učna pot, vinoteka).

3.4 Lokalni kulinarčni spominek

3.4.1 Apolonovi mehurčki

Naši termalni Apolonovi mehurčki se ponašajo z bogatim okusom, ki združuje sladkost suhega sadja in medu z rahlo grenkobo aronije in oreščkov. Ta harmonija okusov se dopolnjuje z izjemno teksturo – hrustljivo zaradi domačih piškotov, polno zaradi čokolade in hranljivo zaradi vsebnosti mletih bučnih semen.



Slika 1: Apolonovi mehurčki

3.4.2 Pomonino srce

Pomonino srce je čarobno piškotno doživetje, ki združuje nežen maslen okus s krhko teksturo. Srčasta oblika, oblečena v osvežujočo zeleno, sestavlja popolno ravnovesje z modro kapljico. Na vrhu kraljuje čaroben cvet marjetice, trobentice ali vijolice, dodajajoč pridih elegance. Sestava okusov, tekstur in barv v Pomoninem srcu ustvarja slastno umetniško doživetje.



Slika 2: Pomonino srce

3.5 Recept in izdelava

Tabela 1: Recept in postopek izdelave

APOLONOVI MEHURČKI	POMONINO SRCE
Sestavine: aronijeva marmelada, mleti orehi, mleti domači masleni keksi, med, Donat, bela/temna čokolada, bučna semena, suho sadje (jabolka ali slive).	Sestavine: maslo, moka, limonina lupinica, jajca proste reje, vanilin sladkor, sladkor v prahu, jedilna barva, užitni cvetovi pomladanskih cvetlic (trobentica, marjetica, vijolica)
Postopek: 1. Pečene domače maslene kekse ohladimo in jih zmeljemo. 2. Dodamo mineralno vodo, marmelado aronije, med, suha jabolka ali slive in mleta bučna semena. 3. Na pari stopimo belo čokolado in jo primešamo sestavinam. 4. Sestavine nato nežno premešamo, da dobimo kompaktno maso. 5. Z rokami oblikujemo majhne kroglice iz mešanice in jih postavimo na pladenj, obložen s papirjem za peko. 6. Kroglice postavimo v hladilnik za vsaj 30 minut, da se dobro ohladijo in strdijo. 7. V vmesnem času ponovno na pari stopimo belo ali temno čokolado. 8. Ohlajene in strjene kroglice nato prelijemo s stopljeno jedilno čokolado (temno/belo). 9. Po želji posipamo z mletimi orehi.	Postopek: 1. Z električnim mešalnikom stepemo razmehčano maslo, jajca in sladkor v prahu, dokler ne postane kremasto. 2. Dodamo vanilin sladkor, naribano limonino lupinico in postopoma vmešamo moko, dokler ne dobimo gladkega testa. 3. Testo zavijemo v prozorno folijo in postavimo v hladilnik za približno 30 minut. 4. Testo razvaljajmo na približno pol centimetra debelo in izrežemo srčaste oblike ter kapljice. 5. Položimo kekse na pekač ter pečemo v ogreti pečici, dokler niso zlato rjavi. 6. Med tem pripravimo zmes za beljakovo glazuro ali sladkorni led¹. Zmes razdelimo na dva dela in dodamo eno kapljico jedilne barve. 7. Srčkaste oblike premažemo z eno barvo (zeleno), kapljice z drugo barvo (modro). 8. Kapljico nato samo pritismo na srčkasto obliko ter dodamo cvet trobentice, marjetice ali vijolice in pustimo, da se strdi.

¹ sladkorna beljakova glazura oziroma preliv iz beljakov

3. 6 Izбира in pomen določenih lokalnih sestavin v kulinarinem izdelku

Tabela 2: Lokalni ponudniki

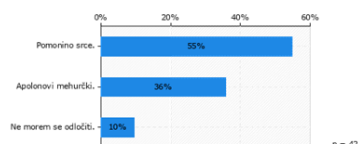
	Izbrani ponudniki	Naslov	Kontakt
1.	Turistična kmetija Pomona	Zgornje Sečovo 3, 3250 Rogaška Slatina	info@pomona.si
	- Bučna semena		+386 31 399 474
2.	Aroniko	Cesta na Boč 35, 3250 Rogaška Slatina	info@aroniko.si
	- Marmelada od aronije		+386 40 954 829
3.	Bio kmetija Janina	Izletniška ulica 12, 3250 Rogaška Slatina	Albin Šrampf, s.p.
	- Jajca, orehi		+386 41 756 873
4.	Čebelarstvo Uroš Stojan - Med	Irje 28 a, 3250 Rogaška Slatina	+386 40 432 559
5.	Medical center Rogaška – Pivnica mineralne vode	Zdraviliški trg 9, 3250 Rogaška Slatina	+386 03 811 70 75
	- Donat Mg		marketing@rogaska-medical.com

3.7 Rezultati spletnega anketiranja kulinarinega spominka

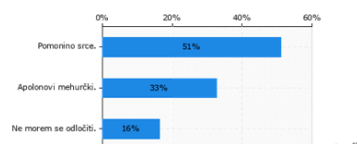
Učence naše šole smo februarja 2024 povabili k pokušini in sodelovanju pri spletnem anketiranju v povezavi s kulinarinim spominkom, ki smo ga osnovali. Spletni anketni vprašalnik smo pripravili s pomočjo spletne strani 1KA. Anketni vprašalnik je bil aktiven med 20. in 24. februarjem 2024 (povezava do vprašalnika: <https://1ka.arnes.si/okusnizakladi>). K sodelovanju so bili sodelujoči osebno povabljeni po pokušini kulinarinih izdelkov. Učenci so do ankete dostopali s pomočjo povezave ali QR kode, reševali pa so jo s pomočjo računalnika in v največji meri s pomočjo telefona. Anketo je v celoti rešilo 41 udeležencev, od tega jih je bilo največ starih med 12 in 14 let, kar 80 %. Najmanj pa jih je bilo starih med 6 in 8 let, le 2 %. Razporejenost glede na spol je bila razmeroma uravnotežena, in sicer je sodelovalo 19 udeležencev moškega spola (46 %) in 22 ženskega spola (54 %). Zaradi neenakomerne starostne razporeditve udeležencev smo analize glede na starost izpustili, saj ne bi bile verodostojne.

Sodelujoče smo med drugim povprašali, kateri izdelek jih prej pritegne ter kateri jim je bolj všeč, torej Pomonino srce ali Apolonovi mehurčki in so v obeh primerih v več kot 50 % izbrali Pomonino srce. Zgolj v majhnih deležih pa so bili vprašani neodločeni.

Graf 1: Odstotni prikaz odločitev vprašanih glede tega, kateri kulinarini spominek jih bolj pritegne



Graf 2: Odstotni prikaz odločitev vprašanih glede tega, kateri kulinarini spominek jim je bolj všeč



Učenci so v največjih deležih odgovarjali, da ne bi ničesar spremenili na kulinarinima spominkoma. Zdita se jima dobra oziroma okusna in bi ju priporočili tudi drugim. Udeleženi so v največji meri tudi navajali, da jih pri izbiri izdelka najbolj pritegneta ravno izgled in okus. Tudi sami udeleženci so že pripravljali kulinarine izdelke in to tudi radi počnejo. Prav tako pa skrbijo tudi za okolje, saj so v povprečju navajali, da hrano tudi reciklirajo. Podrobnejši rezultati skupaj z anketnim vprašalnikom z naslovom Okusni zakladi pa so na vpogled v Prilogi 2 in 3.

3. 8 Embalaža

Embalaža našega izdelka ni le zaščitna ovojnina, temveč nosi tudi sporočilo trajnostne ozaveščenosti. Naša embalaža je premišljeno izbrana. Uporabili smo trajnostne materiale, ki so obnovljivi in reciklirani, in sicer papirnate vrečke, škatlo s polnilom naravne rafije in biorazgradljive prozorne vrečke. Cilj je bil ustvariti privlačno, preprosto in funkcionalno embalažo, ki ščiti izdelek, ga trajnostno ohranja in hkrati spodbuja odgovorno ravnanje z odpadki. Spodaj so predstavljeni končni izdelki s fotografijami, ki poudarjajo estetsko embalažo. Logotip je dodal umetniški pridih ter izpostavil lokalno povezavo in trajnostni pristop.

3.8.1 Embalaža za Apolonove mehurčke in Pomonino srce

Vključuje: prozorne biorazgradljive vrečke z vrvico iz naravnega materiala, papirnate vrečke z okencem.



Slika 3: Embalaža za Apolonove mehurčke in Pomonino srce

3.8.2 Embalaža za darilni set – Sladke Pegazove skrivnosti

Vključuje: prozorne biorazgradljive vrečke z vrvico iz naravnega materiala, papirnate vrečke z okencem, darilno škatlo iz recikliranega kartona z naravnim polnilom iz rafije ter steklenički z naravnim zamaškom iz plute.

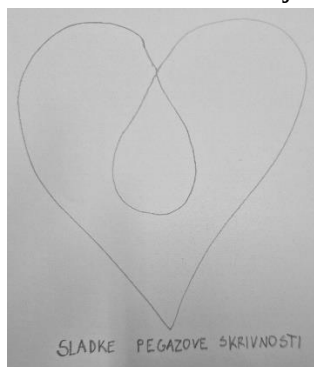


Slika 4: Embalaža za darilni set (Apolonovi mehurčki, steklenički izvirske vode in Pomonina srca)

3.8.1 Logotip

Logotip našega kulinarичnega spominka je plod naše ustvarjalnosti in truda. Začeli smo z ročnim skiciranjem, kjer smo poudarili ključne elemente svoje zasnove gastronomskega izdelka. Nato smo prenesli naše ideje v digitalno obliko s pomočjo programa CorelDRAW. To oblikovalsko orodje nam je omogočilo, da smo z lahkoto izpopolnili podrobnosti in barvno paleto logotipa. S CorelDRAW programom smo postali mojstri oblikovanja in ustvarili logotip, ki odraža naš kraj in privablja pozornost.

→ Delovna verzija



Slika 5: Skica logotipa

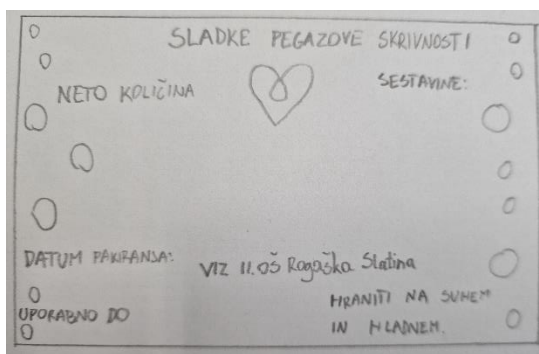
→ Končna verzija



Slika 6: Logotipi

3.8.2 Deklaracije kulinarичnih spominkov

Deklaracijski listek posameznega kulinaričnega spominka je nastal z ročnim skiciranjem, kjer smo določili ključne podatke, ki bodo prisotni na listku. Nato smo prenesli te ideje v digitalno obliko s pomočjo programa Canva. Le-ta nam je omogočil izbiro privlačnih grafičnih elementov in harmonično usklajevanje barv.



Slika 7: Skica deklaracije



Slika 8: Deklaracija – APOLONOVI MEHURČKI



Slika 9: Deklaracija – POMONINO SRCE



Slika 10: Deklaracija – DARILNI SET SLADKE PEGAZOVE SKRIVNOSTI

3. 9 Trajnostni vidik

Naša predanost trajnosti se odraža v prizadevanju za zmanjšanje odpadkov hrane. Pri izdelavi Apolonovih mehurčkov smo ustvarjalno uporabili ostanke hrane, ki bi sicer končali kot odpadki. Tukaj gre predvsem za sadje, iz katerega smo naredili sušena jabolka in suhe slive. S tem ne le zmanjšujemo breme odpadkov, temveč tudi spodbujamo kreativnost in inovacije v kulinaričnem ustvarjanju. Od uporabe lokalnih sestavin do izbire embalaže smo zasnovali trajnosten pristop. Trajnostni vidik naše naloge je temeljni steber. Sprejeli smo odgovornost do okolja ter se zavezali k trajnostnemu pristopu, ki zmanjšuje negativne vplive in spodbuja pozitivne spremembe v načinu razmišljanja o hrani in pakiranju.

4 TRŽENJE IN PRODAJNE POTI

- Raziskovalno nalogo bomo v začetku marca objavili na šolski spletni strani in bo tako dostopna tudi širši javnosti za vpogled, obenem bo dostopna tudi v šolski knjižnici in v zbirki gradiv Turistično informacijskega centra (TIC).
- Naš promocijski spot in QR kodo za dostop do le-tega, bomo delili tudi na svoji Facebook strani – VIZ II. OŠ Rogaška Slatina.
- Povzetek svojega dela in rezultate bomo v obliki članka objavili v lokalnem časopisu Rogaške novice.
- Izdelali smo zloženko, s katero bomo promovirali Rogaško Slatino in kulinarični spominek.
- Zloženko z vsebino projekta bomo izobesili na oglasnem panoju v šoli. Hkrati pa bo na voljo tudi v Turistično informacijskem centru v Rogaški Slatini (TIC).
- Prototip našega kulinaričnega spominka z zloženko bo na voljo tudi na turistični kmetiji Pomona.
- Na voljo za nakup bi lahko bile tudi potiskane majice ali predpasniki z logotipom (v TIC-u Rogaška Slatina).
- Nalepka z logotipom je pomemben promocijski element za naš produkt, ki jo bomo nalepili na embalažo spominka.

5 FINANČNI NAČRT

Za svoje kulinarične spominke smo oblikovali prodajne cene, ki bodo dostopne kupcem in bodo obenem omogočale zaslužek. Pri izdelavi izračunov kulinaričnih spominkov smo vključili stroške sestavin, embalaže, priprave in trženja ter vračunali maržo. Bruto zneski pomenijo, da cene izdelka vključujejo tudi DDV. Kalkulacije za cene sestavin za peko so v Prilogi 8.

5.1 Apolonovi mehurčki

Prodajno ceno smo oblikovali tako, da smo izračunali, koliko Apolonovih mehurčkov lahko izdelamo iz kilograma sestavin po recepturi ter dodali stroške izdelave trženja in maržo. Iz dobljene prodajne vrednosti smo izračunali prodajno ceno z maržo.

Po recepturi dobimo iz sestavin 600 gramov Apolonovih mehurčkov oziroma 30 kosov. Prodajali jih bomo v paketih po 100 gramov, kar pomeni, da bo v vsakem paketu 5 Apolonovih mehurčkov.

Tabela 3: Kalkulacija za Apolonove mehurčke

Postavka	Znesek v EUR za 30 kosov	Znesek v EUR za 5 kosov (darilni set, 100 g)
Spremenljivi stroški		
Sestavine za peko z glazuro (z DDV) ²	28,12	4,69
Embalaža – prozorna biorazgradljiva vrečka z vrvico iz naravnega materiala	2,10	0,35
Embalaža – papirnata vrečka z okencem	1,92**	0,32
Stalni stroški		
Izdelava in trženje piškotov	6,00**	1,00
Načrtovani dobiček	6,00**	1,00
Prodajna cena	44,14**	7,36

** preračunano pakiranje po 5 kosov v eno vrečko

5.2 Pomonino srce

Prodajno ceno smo oblikovali tako, da smo izračunali, koliko Pomoninih src lahko izdelamo iz 600 gramov moke in sestavin po recepturi ter dodali stroške izdelave trženja in maržo. Iz dobljene prodajne vrednosti smo izračunali prodajno ceno z maržo.

Po recepturi dobimo iz sestavin 1080 gramov Pomoninih src oziroma 40 kosov.

Tabela 4: Kalkulacija za Pomonino srce

Postavka	Znesek v EUR za 40 kosov	Znesek v EUR za 1 kos (27 g)
Spremenljivi stroški		
Sestavine za peko skupaj z glazuro in barvo (z DDV) ³	18,89	0,47
Embalaža – prozorna biorazgradljiva vrečka z vrvico iz naravnega materiala	2,80	0,07
Embalaža – papirnata vrečka z okencem	12,80	0,32
Stalni stroški		
Izdelava in trženje piškotov	40,00	1,00
Načrtovani dobiček	76,00	1,90
Prodajna cena	150,49	3,76

² Podrobnejša kalkulacija cen za sestavine za peko z glazuro v Prilogi 8 (Tabela 7).

³ Podrobnejša kalkulacija cen za sestavine za peko z glazuro in barvo v Prilogi 8 (Tabela 8).

5.3 Darilni set SLADKE PEGAZOVE SKRIVNOSTI

Darilni set Sladke Pegazove skrivnosti vsebuje 5 kosov Apolonovih mehurčkov, 2 steklenički izvirske vode iz Ivanovega vrelca in 3 kose Pomoninih src.

Tabela 5: Kalkulacija za darilni paket SLADKE PEGAZOVE SKRIVNOSTI

Postavka	Znesek v EUR za darilni set Sladke Pegazove skrivnosti (5 kosov Apolonovih mehurčkov in 3 kosi Pomoninih src in 2 steklenički 130 ml izvirske vode, 441 g)
Prodajna cena embaliranih Apolonovih mehurčkov (5 kosov)*	5,04
Prodajna cena embaliranih Pomoninih src (3 kosi)*	1,62
Embalaža – darilna škatlica z naravnim polnilom rafije	0,85
Embalaža – steklenička 130 ml (2 kosa)	1,00
Stalni stroški	
Izdelava in trženje piškotov	1,02
Načrtovani dobiček	1,50
Prodajna cena	11,03

*v ceno že vključen DDV (glej Prilogo 8)

6 NAČRT PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI

Pripravili bomo privlačno stojnico, ki bo z odsevom lokalne kulinarične dediščine navdušila obiskovalce. Trajnostni materiali bodo krasili naš prostor. V družbi Apolona in Pomone bomo nudili vzorce svojih trajnostnih kulinaričnih spominkov. Pripravili bomo informativne materiale in aktivnosti, kjer bodo obiskovalci lahko sodelovali pri zanimivih igrah in dejavnostih.

6. 1 Zadolžitve pri izvedbi turistične tržnice

Učenci, ki sodelujemo na turistični tržnici, smo nosilci določenih področij pri izvedbi predstavitve turističnega produkta na turistični tržnici. Na tržnici bo sodelovalo 8 učencev.

Tabela 6: Zadolžitve pri izvedbi turistične tržnice

Turistična tržnica		AKTIVNOST	IZVAJALCI
		Postavitev scene na stojnici	Zoja Zafošnik, Taja Jost, Lukas Prelić, Alana Šučur, Lu Rodić
		Dinamično trženje produkta po prireditvenem prostoru	Jasmina Turnšek, Lu Rodić, Taja Jost, Zoja Zafošnik, Alana Šučur
		Statično - komunikacijsko trženje produkta na stojnici	Iza Kunštek, Lukas Prelić, Jasmina Turnšek, Izza Peer
		Bog Apolon in boginja Pomona	Lukas Prelić, Jasmina Turnšek
		Izvedba kulinarične promocije na stojnici	Iza Kunštek, Lukas Prelić, Jasmina Turnšek, Izza Peer
		Pospravljalna dela na stojnici	Zoja Zafošnik, Taja Jost, Lukas Prelić, Alana Šučur, Lu Rodić

7 ZAKLJUČEK

Z mislijo na domači kraj, lokalno kulinarčno ponudbo ter ob upoštevanju načela trajnosti in ohranjanja narave smo oblikovali kulinarčni spominek, ki združuje prvine sestavin lokalnih ponudnikov ter se prepleta z bogato kulturno, naravno in mitološko dediščino. Tako smo že pri izbiri imen izhajali iz bogate zgodovine našega kraja in začetkov naravnih danosti ter upoštevali, da je potrebno ohranjati tradicijo in ji dodati priokus sodobnosti, da osnujemo kar najbolj privlačen in inovativen kulinarčni spominek, ki bo že s samim imenom in svojo zunanjo podobo pritegnil morebitne kupce. V osrčju Rogaške Slatine se bohota krilati konj Pegaz, ki je bil naš navdih pri izbiri imena za tržno znamko našega izdelka, poimenovanega Sladke Pegazove skrivnosti. Znotraj te skrivnosti se skrivata slastna umetniška doživetja Pomonino srce in Apolonovi mehurčki, pri čemer so nas pri slednjem navdihnili mehurčki vode termalnih vrelcev.

Verjamemo, da smo se potrudili v največji meri realizirati naše osrednje cilje. Prvotni cilj, vezan na oblikovanje privlačnega kulinarčnega spominka nam je uspelo realizirati, kar dokazujejo tudi rezultati naše spletne ankete. Hkrati pa smo to nadgradili z doživetjem, ki povezuje sodobno turistično ponudbo, kamor spadajo športne aktivnosti, gastronomska ponudba ter naravne in kulturne znamenitosti kraja. S tem smo realizirali tudi drugi cilj, ki je bil vezan na povečanje lokalne identitete in kulturne ponudbe, saj smo se pri svojem delu seznanili z lokalno zgodovino, povezovali z lokalnimi ponudniki ter navezovali stike z morebitnimi sponzorji in turističnimi ponudniki, kot na primer TIC, Pomona.

Koherentno in poglobljeno doživetje za obiskovalce pa smo uresničili z vključevanjem mitoloških elementov, ki se skrivajo v ozadju izbire samih imen produktov kot izbire posameznih sestavin.

Skozi različne faze priprave projektne naloge in kulinarčnega spominka smo prepoznali pomen vpletanja tradicionalnih prvin s sodobnimi elementi, tudi pri ustvarjanju gurmanskih užitkov. Sodelovanje z drugimi pomembnimi deležniki (lokalnimi ponudniki, sponzorji) se je izkazalo kot osnovni način za osnivanje, trženje in prodajo izdelkov.

Pri samem trženju in prodaji smo ugotovili, da bi bilo smiselno izdelek lansirati tudi na trge izven lokalne skupnosti, pri čemer bi bila ključnega pomena povečana proizvodnja že osnovanih izdelkov ter razmišljanje o morebitnih izboljšavah okusov ter izbranih sestavin.

Skozi osnivanje projektne naloge ter hkrati kulinarčnega izdelka smo poleg svojih kuharskih veščin izboljšali tudi svoje digitalne kompetence, saj smo se morali naučiti pripraviti spletno anketo ter izpopolniti svoje socialne, sodelovalne in komunikacijske spretnosti. Hkrati smo morali razvijati tudi marketinške kompetence, saj smo morali razmišljati ne le o pripravi izdelka, ampak tudi o njegovem trženju, prodaji in finančnem načrtovanju.

8 VIRI IN LITERATURA

1. *CorelDRAW tutorial*. (2022). Pridobljeno 8. 1. 2024 s: <https://graphicmama.com/blog/coreldraw-tutorials/>
2. Lončar, N., Stiplošek, M., in Golob, A. (2011). *Rogaška Slatina in okolica: turistični vodnik*. Rogaška Slatina: Občina, Javni zavod Turizem.
3. Mlacović, D. (1995). *Prava rogaška: Rogaške mineralne vode skozi čas*. Rogaška Slatina: Rogaški vrelci.
4. Nussdorfer, V. (2011). *Pod krilatim Pegazom*. Ljubljana: Klub z razlogom - Janine Slovenke.
5. *Pomona, TURIZEM NA PODEŽELJU*. (8. 4. 2022). *Rogaška Slatina*. Pridobljeno 5. 2. 2024 s <https://www.pomona.si/nastanitev/>
6. Vardjan, F. (2004). *Rogaška Slatina: sprehod skozi čas*. Rogaška Slatina: Društvo prijateljev.
7. *Visit Rogaška Slatina*. (2019). *Rogaška Slatina*. Pridobljeno s <https://www.visit-rogaska-slatina.si/si/>
8. *WIKIPEDIJA*. (25. september 2023). *Rogaška Slatina*. Pridobljeno s https://sl.wikipedia.org/wiki/Roga%C5%A1ka_Slatina

PRILOGE

Priloga 1 – Promocijska zloženka

BOGINJA POMONA BOG APOLON

KRILATI KONJ PEGAZ

Kontaktirajte nas!

II. OSNOVNA ŠOLA ROGAŠKA SLATINA

**Ulica Kozjanskega odreda 4
3250 Rogaska Slatina**

**Tel: 03/ 58-14-906 Fax:
03/5814-178 E-mail:
info@iios-rogaška.com**

FACEBOOK

Facebook.com/myrogaskaslatina/com
VIZ II. OŠ Rogaska Slatina

SLADKA PEGAZOVA SKRIVNOST

APOLONOVI MEHURČKI

POMONINO SRCE

IVANOV VRELEC

TURISTIČNA KMETIJA POMONA

DARILNI PAKETI

Priloga 2 – Anketni vprašalnik Okusni zakladi

Kratko ime ankete: OKUSNI ZAKLADI

Število vprašanj: 15

Pozdravljeni.

Prosimo, če si vzamete nekaj minut in s klikom na Naslednja stran začnete z izpolnjevanjem ankete na temo Okusni zakladi: Lokalni kulinarčni spominki s trajnostnim pridihom, ki jo pripravljamo učenci 7. in 8. razreda v okviru projekta Turizmu pomaga lastna glava.

Vprašanja so kratka in vam ne bodo vzela veliko časa za odgovarjanje. Za sodelovanje se vam zahvaljujemo, saj nam bodo vaši odgovori pomagali pri pisanju naše projektne naloge.

Q1 - Kaj bi spremenili na izdelku Pomonino srce?



Možnih je več odgovorov

- Barvo.
- Obliko.
- Sestavine (maslo, moka, jajce, sladkor v prahu, vanilin sladkor, limonina lupinica, glazura). Okus.
- Nič.
- Drugo:

Q2 - Kako se vam zdi izdelek Pomonino srce?

- Dober/okusen.
- Slab/neokusen.
- Nimam mnenja.

Q3 - Bi izdelek Pomonino srce priporočili drugim?

- Da.
- Ne.

- Ne vem.

Q4 - Kaj bi spremenili na izdelku Apolonovi mehurčki?



Možnih je več odgovorov

- Barvo.
- Obliko.
- Sestavine (domači masleni keksi, aronijeva marmelada, med, mleti orehi, mleta bučna semena, Donat Mg, bela čokolada, suho sadje (jabolka ali slive), glazura in barva).
- Okus.
- Nič.
- Drugo:

Q5 - Kako se vam zdi izdelek Apolonovi mehurčki?

- Dober/okusen.
- Slab/neokusen.
- Nimam mnenja.

Q6 - Bi izdelek Apolonovi mehurčki priporočili drugim?

- Da.
- Ne.
- Ne vem.

Q7 - Kateri izdelek te prej pritegne, Pomonino srce ali Apolonovi mehurčki?

- Pomonino srce.
- Apolonovi mehurčki.
- Ne morem se odločiti.

Q8 - Kateri izdelek ti je bolj všeč, Pomonino srce ali Apolonovi mehurčki?

- Pomonino srce.
- Apolonovi mehurčki.
- Ne morem se odločiti.

Q9 - Kaj vas najbolj pritegne k temu, da izberete (kupite/poskusite) izdelek?

Možnih je več odgovorov

- Okus.
- Barva.
- Izgled.

- Sestavine.
- Mnenje drugih.
- Promocija/oglasitvenje (FB, TikTok, Instagram itd.).
- Dostopnost do izdelka.
- Drugo:

Q10 - Ste že kdaj sami izdelovali kakšne kulinarične izdelke?

- Da.
- Ne.
- Ne vem.

Q11 - Ali radi kuhate oziroma pripravljate kulinarične izdelke?

- Da.
- Ne.

Q12 - Kaj je za vas trajnostna hrana?

Možnih je več odgovorov

- Da se jo pripravi iz nepredelanih sestavin.
- Da ostane dolgo časa užitna.
- Da je pripravljena iz reciklirane hrane.
- Da so vključene le naravne sestavine.
- Ne vem, kaj pomeni trajnostna hrana.
- Drugo:

Q13 - Ali kdaj reciklirate hrano (doma, v šoli, ipd.)?

- Da.
- Ne.
- Ne vem.
- Ne vem, kaj pomeni reciklirana hrana.

Q14 - Označi svoj spol.

- Moški.
- Ženski.

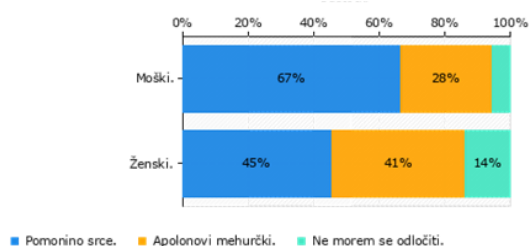
Q15 - Označi svojo starost znotraj starostnega razpona.

- Med 6 in 8 let.
- Med 9 in 11 let.
- Med 12 in 14 let.
- 15 let in več.

Priloga 3 – Rezultati spletnega vprašalnika Okusni zakladi

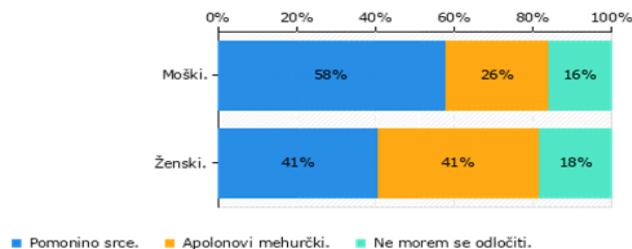
Vprašane je najbolj pritegnilo oziroma jim bilo všeč Pomonino srce v primerjavi z Apolonovimi mehurčki. Pri razporeditvi glede na spol lahko opazimo, da so moški v večjem deležu izbrali odgovor, da jih Pomonino srce bolj pritegne (67 %). Pri ženskah so bile razlike v odločitvi glede kulinarčnih spominkov manjše.

Graf 3: Odstotni prikaz odločitev vprašanih glede tega, kateri kulinarčni spominek jih bolj pritegne glede na spol



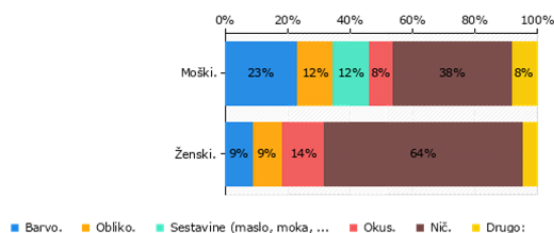
Podobne razporeditve deležev so tudi v primeru izbire med všečnostjo izbranih kulinarčnih spominkov. Moški so tudi tokrat v večjem deležu izbrali Pomonino srce, ženske so bile neodločene med Pomoninim srcem in Apolonovimi mehurčki. Pri izbiri odgovora, da se ne morejo odločiti, pa so bile tokrat manjše razlike kot pri zgornjem grafu.

Graf 4: Odstotni prikaz odločitev vprašanih glede tega, kateri kulinarčni spominek jim je bolj všeč glede na spol



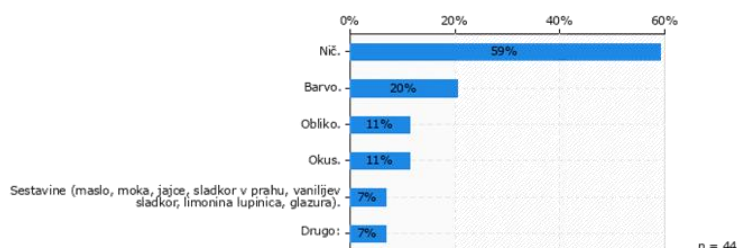
Pri vprašanju, kaj bi spremenili na kulinarčnem izdelku Pomonino srce, so bila manjša vidna razlikovanja glede na spol. Samo moški udeleženci so predlagali, da bi spremenili sestavine. V večjem deležu so se prav tako moški odločali, da bi spremenili barvo (23 %) in obliko izdelka (12 %). Moški udeleženci so prav tako predlagali spremembo imena. Za spremembo okusa so se v večjem deležu odločale ženske udeleženke.

Graf 5: Odstotni prikaz izbranih sprememb pri Pomoninem srcu glede na spol



V splošnem pa bi lahko na podlagi dobljenih rezultatov zaključili, da vprašani pri kulinarinem izdelku Pomonino srce ne bi nič spremenili, saj se je več kot polovica odločila za omenjeni odgovor (59 %).

Graf 6: Odstotni prikaz izbranih sprememb pri Pomoninem srcu



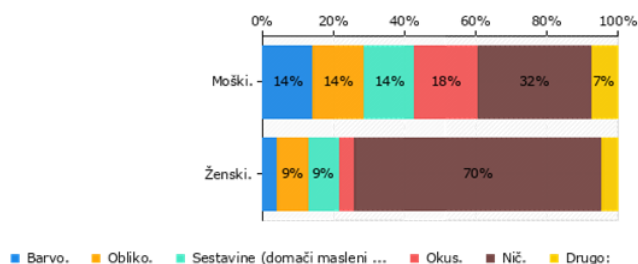
Omenjeni izdelek so prav tako, kar v 77 %, označili kot dober oziroma okusen. V istem deležu pa so se odločili za odgovor, da bi ga priporočili tudi drugim.

Zelo podobni so bili tudi rezultati pri kulinarinem spominku Apolonovi mehurčki. Vprašani so v 74 % označili izdelek kot dober oziroma okusen. V 72 % pa bi ga priporočili tudi drugim.

Več kot polovica vprašanih (63 %) je prav tako odgovorila, da na izdelku Apolonovi mehurčki ne bi ničesar spreminjali. Če so pri Pomoninem srcu kot naslednji najpogostejši predlog za spremembo navedli barvo izdelka (20 %), so pri Apolonovih mehurčkih predlagali spremembo oblike (14 %). Isti delež izbire pa je pri Apolonovih mehurčkih prejel odgovor sestavine, ki je bil pri Pomoninem srcu na predzadnjem mestu s 7 %.

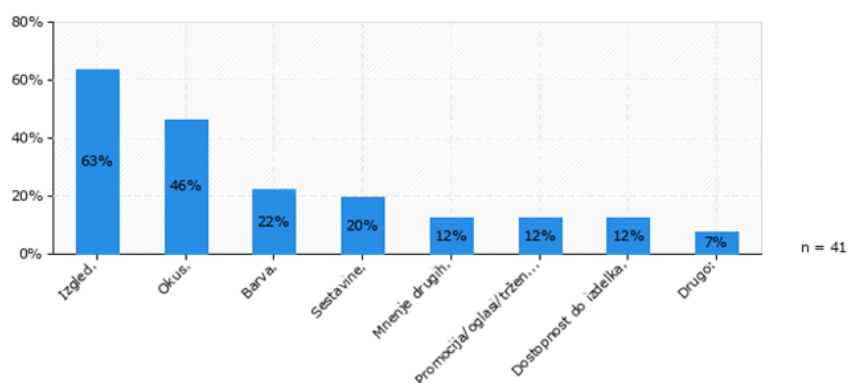
Podobne razporeditve glede na spol so tudi pri odgovorih na vprašanje, kaj bi spremenili na kulinarinem izdelku Apolonovi mehurčki. Tudi tokrat so moški udeleženci v večji meri odgovarjali, da bi spremenili barvo in obliko. Tokrat tudi okus. Manjše razlikovanje je pri odgovoru vezanim na sestavine, saj so tokrat tudi ženske udeleženke v manjšem odstotnem deležu odgovarjale, da bi spremenile tudi sestavine (9 %). Tokrat so ženske udeleženke v manjšem deležu odgovarjale, da bi spremenile tudi okus (le 4 %). Pri drugih morebitnih spremembah pa so tudi tokrat navedli spremembo imena.

Graf 7: Odstotni prikaz izbranih sprememb pri Apolonovih mehurčkih glede na spol



Med drugim nas je zanimalo tudi, kaj mlade najpogosteje pritegne k nakupu določenega izdelka. V največji meri so se odločili za izgled (63 %), sledita okus (46 %) in barva (22 %). Mnenje drugih, promocija izdelka in dostopnost so bili med najmanjkrat izbranimi. Udeleženci so pod drugo dodali tudi ceno.

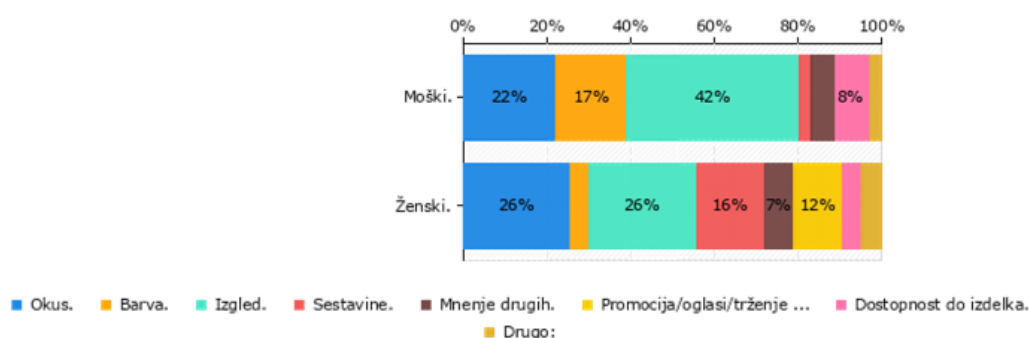
Graf 8: Odstotni prikaz izbranih dejavnikov za nakup izdelka



Če pogledamo še razporeditev odgovor glede na spol. Moški so najpogosteje odgovarjali, da jih pritegnejo izgled (42 %), okus (22 %) in barva (17 %). Prejeti odgovori nakazujejo torej na dejavnik zunanjega izgleda. Promocija, oglasi oz. trženje pa sploh ne vplivajo na njihov izbor.

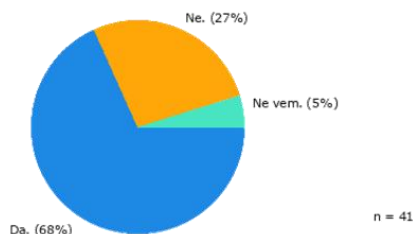
Ženske udeleženke pa najbolj pritegneta okus in izgled (26 %). Pomembne pa so jim tudi sestavine, kar nakazuje na to, da jim je pomembno tudi, kaj hrana vsebuje. V manjšem deležu pa jim je pomembna tudi promocija, trženje in oglaševanje izdelka.

Graf 9: Odstotni prikaz izbranih dejavnikov za nakup izdelka glede na spol



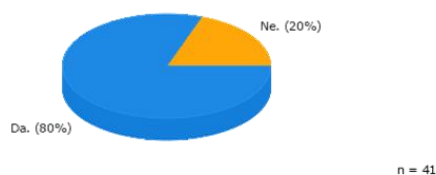
Udeležence smo prav tako povprašali, ali so že kdaj sami izdelovali kulinarične izdelke in kar v 68 % so podali pritrdilen odgovor. Razlike med spoloma so bile v tem primeru zanemarljivo majhne.

Graf 10: Odstotni prikaz izbranih odgovorov glede izdelovanja kulinaričnih izdelkov



V nadaljevanju smo jih povprašali tudi, ali radi kuhajo oziroma pripravljajo kulinarične izdelke in tudi v tem primeru smo dobili zelo visok delež trdilnih odgovorov (80 %). Tudi v tem primeru so bile razlike med spoloma manjše (moški: 78 %; ženske: 82 % trdilnih odgovorov).

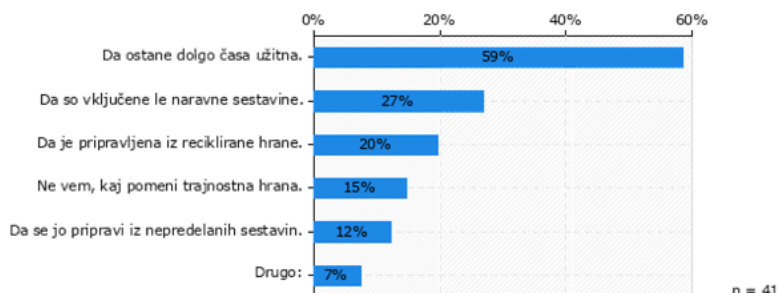
Graf 11: Odstotni prikaz izbranih odgovorov glede veselja do kuhanja



Pri udeležencih pa smo želeli preveriti tudi poznavanje pojmov trajnostna hrana in recikliranje hrane.

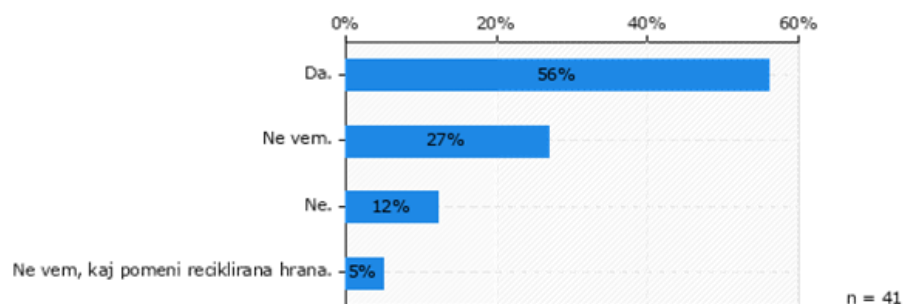
Najpogostejši odgovor na vprašanje, kaj zanje pomeni trajnostna hrana, je bil, da je to hrana, ki ostane dolgo časa užitna (59 %). V 27 % pa so odgovorili, da gre za hrano, kjer so vključene le naravne sestavine. 15 % vprašanih je navedlo, da ne ve, kaj je trajnostna hrana.

Graf 12: Odstotni prikaz poznavanja pojma trajnostna hrana



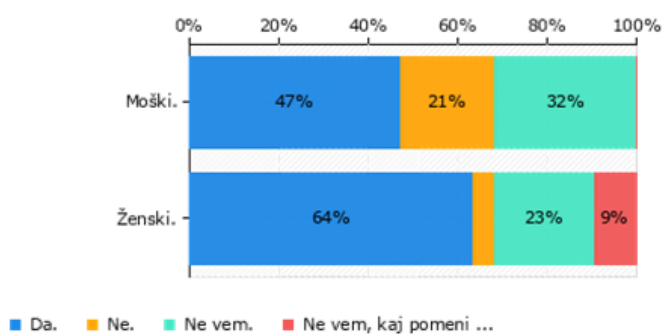
Udeleženci so v največji meri tudi odgovorili, da reciklirajo hrano, na primer v šoli in doma. V 5 % so označili, da ne vedo, kaj je reciklirana hrana.

Graf 13: Odstotni prikaz recikliranja hrane



Ženske so pogosteje označile, da reciklirajo hrano (64 %) v primerjavi z moškimi. Ti pa so se nekoliko pogosteje odločili za izbiro odgovora ne vem (32 %) ali ne (21 %).

Graf 14: Odstotni prikaz recikliranja hrane glede na spol



Priloga 4 – Prošnje za sodelovanje

• PROŠNJA 1

VIZ II. OŠ Rogaška Slatina

Ulica Kozjanskega odreda 4,

3250 Rogaška Slatina

Rogaška Slatina, 20. 12. 2023

Turizem na podeželju, Pomona

Zgornje Sečovo 3

3250 Rogaška Slatina

PROŠNJA ZA SODELOVANJE

Spoštovani gospod Janko Zupanec,

Smo učenci VIZ II. OŠ Rogaška Slatina, ki sodelujemo pri projektu Turizmu pomaga lastna glava. Osrednja tema letošnjega že 38. festivala je OKUSNI ZAKLADI: Lokalni kulinarični spominki s trajnostnim pridihom in zato smo se takoj spomnili na vas in Turistično kmetijo Pomona.

Vljudno bi vas zato želeli povprašati, ali bi bili pripravljeni sodelovati z nami in še dodatno v sodelovanju z osnovnošolskimi učenci promovirati svoje dejavnosti, ki jih ponujate. Ena izmed naših nalog je torej osnovati trajnostni kulinarični spominek in z njim povezano doživetje, katerega bi lahko tudi vi uporabili kot darilo gostom vaše turistične kmetije. Pri tem pa bi vas povabili k sodelovanju. Če vas je naša predstavitev vsaj malo pritegnila, bi vas vljudno povabili, če imate čas, da bi prišli na šolo, kjer bi vam predstavili naše zamisli in vas hkrati prosili, če bi lahko nekaj prizorov našega promocijskega spota posneli na vaši turistični kmetiji. Če pa bi vam bilo morda lažje, lahko z veseljem tudi mi pridemo k vam.

Vljudno vas prosimo za povratno informacijo in se že vnaprej zahvaljujemo za vaš odgovor.

V upanju na prihodnje sodelovanje vas lepo pozdravljamo.

Mentorici Barbara Lazički in Maja M. Minih ter učenci VIZ II. OŠ Rogaška Slatina

- ✓ *Na prošnjo smo prejeli pozitiven odgovor in pripravljenost za sodelovanje, kar dokazuje tudi naš promocijski spot.*

- **PROŠNJA 2**

VIZ II. OŠ Rogaška Slatina

Ulica Kozjanskega odreda 4,

3250 Rogaška Slatina

Rogaška Slatina, 12. 2. 2024

Kristalna dvorana, Grand hotel Rogaška

Zdraviliški trg 11,

3250 Rogaška Slatina

PROŠNJA ZA SODELOVANJE

Spoštovani!

Smo učenci VIZ II. OŠ Rogaška Slatina, ki sodelujemo pri projektu Turizmu pomaga lastna glava. Osrednja tema letošnjega že 38. festivala je OKUSNI ZAKLADI: Lokalni kulinarični spominki s trajnostnim pridihom.

Vljudno bi vas zato želeli povprašati, ali bi bili pripravljeni sodelovati z nami in še dodatno v sodelovanju z osnovnošolskimi učenci promovirati Kristalno dvorano in dogodek Anin ples, ki se odvija v dvorani. Želeli bi namreč v Kristalni dvorani posneti nekaj prizorov za naš promocijski video. Za namene snemanja bi potrebovali tudi klavir, ki je tam na voljo.

Vljudno vas prosimo za povratno informacijo in se že vnaprej zahvaljujemo za vaš odgovor.

V upanju na prihodnje sodelovanje vas lepo pozdravljamo.

Mentorici Barbara Lazički in Maja M. Minih ter učenci VIZ II. OŠ Rogaška Slatina

✓ *Na prošnjo smo prejeli pozitiven odgovor, kar dokazuje tudi promocijski spot, saj so zadnji prizori posneti prav tam.*

Priloga 5 – Prošnje za sponzorstvo

• PROŠNJA ZA SPONZORSTVO 1

VIZ II. OŠ Rogaška Slatina

Ulica Kozjanskega odreda 4,

3250 Rogaška Slatina

Rogaška Slatina, 20. 12. 2023

Aroniko

Cesta na Boč 35

3250 Rogaška Slatina

Spoštovani!

Smo učenci VIZ II. OŠ Rogaška Slatina, ki sodelujemo pri projektu Turizmu pomaga lastna glava. Osrednja tema letošnjega že 38. festivala je OKUSNI ZAKLADI: Lokalni kulinarični spominki s trajnostnim pridihom. V svoji nalogi bomo predstavili kulinarični spominek, ki temelji na sestavinah naših lokalnih proizvajalcev. Kulinarični spominek bomo predstavili na turistični tržnici, ki bo konec meseca marca.

Naprošamo vas za donacijo vašega proizvoda, **in sicer simbolično količino aronijeve marmelade**, ki bo sestavni del našega kulinaričnega spominka. S tem bi vaš proizvod kot sestavino našega spominka promovirali v promocijskem spotu in na sami tržnici.

Vljudno vas prosimo za povratno informacijo in se že vnaprej zahvaljujemo za vaš odgovor.

V upanju na prihodnje sodelovanje vas lepo pozdravljamo.

Mentorici Barbara Lazički in Maja M. Minih ter učenci VIZ II. OŠ Rogaška Slatina

✓ *Na prošnjo smo prejeli pozitiven odgovor, kar dokazuje naš promocijski spot.*

- **PROŠNJA ZA SPONZORSTVO 2**

VIZ II. OŠ Rogaška Slatina

Ulica Kozjanskega odreda 4,

3250 Rogaška Slatina

Rogaška Slatina, 20. 12. 2023

Čebelarstvo Uroš Stojan

Irje 28 a,

3250 Rogaška Slatina

Spoštovani!

Smo učenci VIZ II. OŠ Rogaška Slatina, ki sodelujemo pri projektu Turizmu pomaga lastna glava. Osrednja tema letošnjega že 38. festivala je OKUSNI ZAKLADI: Lokalni kulinarični spominki s trajnostnim pridihom. V svoji nalogi bomo predstavili kulinarični spominek, ki temelji na sestavinah naših lokalnih proizvajalcev. Kulinarični spominek bomo predstavili na turistični tržnici, ki bo konec meseca marca.

Naprošamo vas za donacijo vašega proizvoda, **in sicer simbolično količino meda**, ki bo sestavni del našega kulinaričnega spominka. S tem bi vaš proizvod kot sestavino našega spominka promovirali v promocijskem spotu in na sami tržnici.

Vljudno vas prosimo za povratno informacijo in se že vnaprej zahvaljujemo za vaš odgovor.

V upanju na prihodnje sodelovanje vas lepo pozdravljamo.

Mentorici Barbara Lazički in Maja M. Minih ter učenci VIZ II. OŠ Rogaška Slatina

✓ *Na prošnjo smo prejeli pozitiven odgovor, kar dokazuje naš promocijski spot.*

- **PROŠNJA ZA SPONZORSTVO 3**

VIZ II. OŠ Rogaška Slatina

Ulica Kozjanskega odreda 4,

3250 Rogaška Slatina

Rogaška Slatina, 21. 12. 2023

Medical center Rogaška – Pivnica mineralne vode

Zdraviliški trg 9,

3250 Rogaška Slatina

Spoštovani!

Smo učenci VIZ II. OŠ Rogaška Slatina, ki sodelujemo pri projektu Turizmu pomaga lastna glava. Osrednja tema letošnjega že 38. festivala je OKUSNI ZAKLADI: Lokalni kulinarični spominki s trajnostnim pridihom. V svoji nalogi bomo predstavili kulinarični spominek, ki temelji na sestavinah naših lokalnih proizvajalcev. Kulinarični spominek bomo predstavili na turistični tržnici, ki bo konec meseca marca.

Naprošamo vas za donacijo vašega proizvoda, **in sicer simbolično količino Donata Mg iz pivnice mineralne vode**, ki bo sestavni del našega kulinaričnega spominka. S tem bi vaš proizvod kot sestavino našega spominka promovirali v promocijskem spotu in na sami tržnici.

Prav tako vas naprošamo, če bi nam lahko odklenili paviljon Tempel za namene snemanja promocijskega spota, ter nam omogočili, da si izposodimo dva kozarca iz Pivnice mineralne vode, ki bi jih seveda potem vrnili.

Vljudno vas prosimo za povratno informacijo in se že vnaprej zahvaljujemo za vaš odgovor.

V upanju na prihodnje sodelovanje vas lepo pozdravljamo.

Mentorici Barbara Lazički in Maja M. Minih ter učenci VIZ II. OŠ Rogaška Slatina

✓ *Na prošnjo smo prejeli pozitiven odgovor, kar dokazuje naš promocijski spot.*

Priloga 6 – Modelčki za oblikovanje Pomoninega srca

Ob pomoči učitelja tehnike in tehnologije smo izdelali modelčka iz kovinskih materialov.



Priloga 7 – Scenarij promocijskega spota

PRIZOR 1

- Iza in Lukas plešeta pri Pegazu obdana z mehurčki.
- Primeta se za zlato kopito in si nekaj zaželita.
- Prenos do Templja.

PRIZOR 2

- Lovljenje okrog stebrov – pihanje mehurčkov. Gredo do vsake košarice in se dotaknejo vsake surovine.

KRAJ: Paviljon Tempel

PRIPOMOČKI: košarice, surovine oz. sestavine.

PRIZOR 4

- Mimo pritečeta tekačici – Rogaški tek (Zoja in Iza).
- Spijeta kozarček Donata iz pivnice.
- Mimo gre kolesar – Kolesarska dirka po Sloveniji.
- Si nabere nekaj sestavin s tržnice.

PRIZOR 5

- Prikaže se bog Apolon, ki jih odpelje do Ivanovega vrelca.
- Pijejo vodo iz dlani.
- Pri Ivanovem vrelcu se pridruži Pomona, ki jih odpelje do kmetije Pomona.

PRIZOR 6

- Vsi športniki in ostali se znajdejo na kmetiji Pomona, kjer učenci valjajo testo, oblikujejo kroglice, izrezujejo oblike.
- Ob biobaznu s pogledom na čebelnjak uživajo kulinarične izdelke.

PRIZOR 7

- Zaključek s plesom v kristalni dvorani (Alana- klavir).
- Lukas in Iza odplešeta ven med stebri.
- V ozadju natakariji.
- Ogledata si darilne sete.

VLOGE:

Zoja in Iza- tekačici

Taja- natakarija

Lu- kuharica

Izza Peer- natakarija + glas pripovedovalke zgodbe

Iza - tekačica

Lukas- plesalec, kolesar, Apolon

Alana- pianistka, kuharica

Jasmina- boginja Pomona

Priloga 8 – Podrobna kalkulacija cen sestavin za Pomonino srce in Apolonove mehurčke

Tabela 7: Kalkulacija cen za sestavine za peko z glazuro za Apolonove mehurčke

Zap.št.	Živilo	ME	Nabavna vrednost za ME v EUR	Količina porab. živila v ME	Vrednost porabljen. živila
1.	Bela moka	kg	0,78	0,60	0,47
2.	Surovo maslo	kg	10,36	0,40	4,14
3.	Sladkor v prahu	kg	4,30	0,20	0,86
4.	Vanilin sladkor	kg	52,00	0,016	0,83
5.	Jajca proste reje	kos	0,2	2	0,40
6.	Limona	Zanemarljivo malo - le malo lupine; recikliranje hrane (<i>šolska kuhinja</i>)			/
7.	Aronijeva marmelada Aroniko	sponzorsko			/
8.	Domači med - Čebelarstvo Uroš Stojan	sponzorsko			/
9.	Bučna semena (mleta)	kg	14,95	0,01	0,15
10.	Donat Mg - Medical center Rogaška – Pivnica mineralne vode	sponzorsko			/
11.	Bela čokolada	kg	13,75	0,10	1,38
12.	Temna čokolada	kg	13,70	0,10	1,37
13.	Suho sadje (jabolka in slive)	Domače – reciklirano (<i>šolska kuhinja</i>)			/
14.	Mleti orehi - Bio kmetija Janina	kg	13,40	0,05	0,67
Skupna vrednost porabljenih živil za 30 kosov v EUR =					10,27
Marža (150 %) v EUR =					15,41
Skupni stroški v EUR =					25,68
DDV (9,5 %) =					2,44
SKUPNI STROŠKI Z DDV V EUR =					28,12
CENA SLADICE ZA 1 OSEBO V EUR =					0,94

Tabela 8: Kalkulacija cen za sestavine za peko z glazuro in barvo za Pomonino srce

Zap. št.	Živilo	ME	Nabavna vrednost za ME v EUR	Količina porab. živila v ME	Vrednost porabljen. živila
1.	Bela moka	kg	0,78	0,60	0,47
2.	Surovo maslo	kg	10,36	0,40	4,14
3.	Sladkor v prahu	kg	4,30	0,20	0,86
4.	Vanilin sladkor	kg	52,00	0,016	0,83
5.	Jajca proste reje	kos	0,2	3 ⁴	0,60
6.	Limona	Zanemarljivo malo - le malo lupine; recikliranje hrane (<i>šolska kuhinja</i>)			/
7.	Barva za živila	Zanemarljivo malo (<i>šolska kuhinja</i>)			/
8.	Užitni cvetovi pomladnih cvetic	Brezplačno - naravno			/
Skupna vrednost porabljenih živil za 40 kosov v EUR =					6,90
Marža (150 %) v EUR =					10,35
Skupni stroški v EUR =					17,25
DDV (9,5 %) =					1,64
SKUPNI STROŠKI Z DDV V EUR =					18,89
CENA SLADICE ZA 1 OSEBO V EUR =					0,47

⁴ Beljak 1 jajca za beljakovo glazuro oz. sladkorni led



Priloga 9 – Zgodbica o kulinarinem doživetju

SLADKE PEGAZOVE SKRIVNOSTI

DOBRODOŠLI V SVETU SLADKIH PEGAZOVIH SKRIVNOSTI, KJER SE MITOLOŠKI LIKI, ŠPORT IN KULINARIČNA UMETNOST PREPLETAJO V HARMONIČNO CELOTO. PRIDRUŽITE SE NAM NA TEJ EDINSTVENI POTI.

V DEŽELI PEGAZA, KJER MEHURČKI VESELO SKAČEJO,
SREČA, PLES IN ČAROBNOŠT V ZRAKU SE BLEŠČE ODBIJAJO,
IN OB DOTIKU PEGAZOVEGA KOPITA SKRIVNOST RAZKRIJEJO.

KOŠARICE S SKRIVNOSTMI SUROVINE SANJAJO.
TEK, KOLESARJENJE, VSE NAS NAVDUŠUJEJO.

APOLON IN POMONA, VODNIKA SKOZI ČAROBNI KRAJ,
OB IVANOVEM VRELCE, ZDRAVILNO VODO PIJETA S SPOMINOM NA RAJ.

NA DOMAČIJI POMONA, KJER TESTO SE VALJA,
APOLONOVI MEHURČKI, POMONINO SRCE IN VESELJE NAS OBDAJA.

V KRISTALNI DVORANI MELODIJE KLAVIRJA ZAZVENIJO, SRCA RAZVESELIJO.
PLEŠE SE MED STEBRI, NATAKARJI Z DOBROTAMI RAZVESELJUJEJO.
KULINARIČNI RAJ, KJER VSAKA JED PRIPOVEDUJE SVOJO PRAVLJICO.