



38. državni festival Turizmu pomaga lastna glava

Okusni zakladi

»ŽEROUŠK DROBNAKOVC«



Avtorji:

- Eva Kunc, Janja Jezeršek, Teja Bašelj, Tinkara Trček, Jure Mohorčič
- Tinkara Lavrenčič, Hana Hašič, Erik Peternej, Gal Markelj, Maks Novak

Mentorja:

- Vlasta Pečelin, prof. zgodovine in univ. dipl. soc. kulture
- Timotej Trček, mag. prof. geografije in zgodovine

Žiri, 2024



ŠOLA: Osnovna šola Žiri, Jobstova cesta 22, 4226 Žiri

Tel: 04 50 50 811 E-mail: osziri@osziri.si

Spletna stran: www.osziri.si

38. festival Turizmu pomaga lastna glava

Okusni zakladi: Lokalni turistični spominki s trajnostnim pridihom

NASLOV TURISTIČNE NALOGE: »Žerousk drobnakovc«

Avtorji:

- Eva Kunc, Janja Jezeršek, Teja Bašelj, Tinkara Trček, Jure Mohorčič
- Tinkara Lavrenčič, Hana Hašič, Erik Peternej, Gal Markelj, Maks Novak

Mentorja:

- Vlasta Pečelin, prof. zgodovine in univ. dipl. soc. kulture
- Timotej Trček, mag. prof. geografije in zgodovine



Povzetek

Pred vami je turistična naloga, ki smo jo izdelali učenci turističnega krožka na Osnovni šoli Žiri. V nalogi smo opisali idejo oziroma predlog za nov kulinarični spominek, ki bi bil sploh prvi tovrstni spominek na Žirovskem. Poimenovali smo ga »Žerousk drobnakovc«, kar v našem domačem narečju pomeni žirovski drobnjakov štrukelj.

V nalogi smo opisali, zakaj smo za spominek izbrali prav drobnjakov štrukelj, v kakšni embalaži bi ga ponujali, le ta je sestavni del spominka. Cilj naše naloge je predstaviti idejo kulinaričnega spominka, ki bi obogatil turistično ponudbo Žirov in pripomogel k prepoznavnosti kraja kot kulinarične destinacije. Ideja je, da bi pri izdelavi spominka sodelovali lokalni ponudniki hrane ter domači rokodelci. Izdelali smo tudi načrt promocije in trženja.

Ključne besede: kulinarični spominek, drobnjakov štrukelj, lokalno, trajnostno.

Zahvala

Avtorji naloge se najlepše zahvaljujemo Žnidarčkovi domačiji, kjer so nas naučili speči drobnjakov štrukelj in za prispevek kulinaričnega dela spominka. Zahvaljujemo se Roku Jesenku, ki nam je demonstriral izdelavo lesenih pladnjev in za prispevek lesene embalaže. Hvala tudi učencu 8. razreda Maksu Kosmaču, ki nam je posnel in izdelal predstavitveni film.



I. KAZALO VSEBINE

1. UVOD	5
2. NAČRT IZVEDBE	6
3. 1 IZBOR KULINARIČNEGA SPOMINKA	7
3. 1. 1 ISKANJE IDEJ	7
3. 1. 2 CILJI	7
3. 1. 3 PREGLED PONUDBE V DOMAČEM KRAJU	7
3. 1. 4 ZAKAJ SMO IZBRALI KVAŠEN DROBNJAKOV ŠTRUKELJ	7
3. 2 IZDELAVA KULINARIČNEGA SPOMINKA	8
3. 3 IZBIRA IN IZDELAVA EMBALAŽE	12
3. 4 IZBIRA IMENA ZA KULINARIČNI SPOMINEK	13
3. 5 TRŽENJE IN PROMOCIJA KULINARIČNEGA SPOMINKA	14
3. 5. 1 NAČRT OGLAŠEVANJA	14
3. 5. 2 TRŽENJE IN PROMOCIJA	14
a) SODELOVANJE NA TURISTIČNI TRŽNICI	14
b) TRŽENJE ŠE DRUGJE	14
3. 5. 5 FINANČNI NAČRT	14
3. 6 KDO NAM BO POMAGAL?	16
4. ZAKLJUČEK	17
5. VIRI IN LITERATURA	18
6. PRILOGE	19



II. KAZALO FOTOGRAFIJ

Fotografija 1: Testo na tanko razvaljamo v obliki pravokotnika.....	9
Fotografija 2: Razvaljano testo smo pomazali s stopljenim maslom.....	9
Fotografija 3: Po stopljenem maslu posujemo narezan drobnjak in rozine ter testo na tesno zavili..	9
Fotografija 4: Zavito testo položimo v pekač.....	10
Fotografija 5: Pred peko štrukelj prepikamo, da iztisnemo zrak.....	10
Fotografija 6: Sveže pečeni štruklji.....	10
Fotografija 7: Primer štruklja, pečenega v okroglem modelu.....	11
Fotografija 8: Slastne rezine drobnjakovega štruklja – »Žerouskega drobnakovca«.....	11
Fotografija 9: Primeri ročno izdelanih lesenih posod g. Roka Jesenka	12
Fotografija 10: Primeri ročno izdelanih lesenih posod g. Roka Jesenka	12

II. KAZALO PRILOG

Priloga 1: Skupna izjava šole	19
-------------------------------------	----



1. UVOD

Kulinarični oziroma gastronomski turizem je ena od sodobnih oblik turizma. V zadnjih letih predstavlja eno izmed najbolj priljubljenih oblik turizma in prispeva visok delež prihodkov od turizma. Strokovnjaki mu napovedujejo nadaljnji razcvet.

Kaj je gastronomski turizem?

Gastronomski turizem pomeni obisk destinacije, katere glavni namen je zadovoljiti osebni interes za avtohtono (etnično) nacionalno ali regionalno gastronomijo. Sem spadajo uživanje v hrani in pijači, učenje priprave obrokov, nakup izdelkov, povezanih z živili, in obiskovanje kuharskih tečajev. Tipični proizvodi, predvsem lokalna hrana in vino, so dobili ustrezno funkcijo, da označijo turistično ponudbo države ali njenega dela kot turistične destinacije in v mnogih primerih so glavna atrakcija na ozemlju. Gastronomski turizem zagotavlja pristno doživetje v prefinjenem slogu in prijetnem okolju, gost pa hkrati uživa ekskluzivne, visoko kakovostne lokalne pridelane izdelke. (Vir: Wikipedija)

Žiri niso širše prepoznane kot gastronomska turistična destinacija. Žirovski kulinarični spominek še ne obstaja. V nalogi podajamo predlog oziroma idejo za izvedbo tovrstnega spominka. V izhodišču smo razmišljali, katere so žirovske kulinarične posebnosti, katere jedi so tipično žirovske, kaj so pripravljale naše babice. Hitro smo prišli do ugotovitve, da so to drobnjakovi štruklji. Na Žirovskem pripravljamo več vrst drobnjakovih štrukljev: kot štrukeljčke na juhi (na župi), kot glavno jed (kuhani v vodi, narezani in potreseni z drobtinami) ter kot pečen kvašen štrukelj. Kako bi obiskovalcem omogočili, da bi domov odnesli okus Žirov? Za to se nam je zdel najbolj primeren pečen kvašen štrukelj, ki ima tudi nekoliko daljši rok trajanja. Pri ustvarjanju kulinaričnega spominka smo uporabili lokalno pridelane surovine ter tradicionalne kulinarične prakse in recept. Za sam kulinarični izdelek smo izbrali še primerno embalažo. To je lesen pladenj, skledica, izdelana iz domačega lesa in izpod rok lokalnega rokodelca. Za kulinarični spominek smo uporabili lokalno pridelane sestavine in preizkušeni recept naših babic. Prav tako je tudi pladenj izdelan iz trajnostnega materiala, ki zastopa žirovsko tradicijo predelave lesa. V nalogi smo podali trženjski načrt, ob katerih priložnostih in na kakšen način bi »Žerousk drobnakovc« lahko ponudili obiskovalcem Žirov. Posneli smo promocijski spot. Že na začetku, ko smo se lotili izziva kulinaričnega spominka smo se povezali s Turističnim društvom Žiri. Naloga društva v prihodnje bo, da naš predlog tudi uresniči.



2. NAČRT IZVEDBE

Glede na usmeritve za pripravo turističnega produkta smo najprej pripravili okvirni načrt izvedbe. V načrtu smo predvideli posamezne korake priprave in zapisali ključne oporne točke, ki nam bodo pomagale pri pripravi in izvedbi kulinaričnega spominka. Načrt je vseboval naslednje korake:

1. Izbira kulinaričnega spominka
 - ✓ Tradicionalen recept.
 - ✓ Lokalna posebnost.
 - ✓ Domače sestavine.
 - ✓ Primerno velik, obstojen vsaj par dni.
 - ✓ Trajnostni spominek.
2. Izbira primerne embalaže
 - ✓ Ponazarja lokalne značilnosti.
 - ✓ Je iz domačih materialov, ekološka.
 - ✓ Ni predraga.
 - ✓ Lična, enostavna in uporabna.
3. Izbira imena spominka
 - ✓ Izbrati ime, ki bo povezano z domačim krajem.
 - ✓ Spremljevalna zgodba.
 - ✓ Razlaga spominka.
4. Izdelava spominka
 - ✓ Kdo bo spominek izdelal (kulinarični del, embalažo)?
5. Izdelava trženjskega načrta
 - ✓ Določitev prodajne cene.
 - ✓ Promocija in prodaja spominka (kje se bo spominek prodajal, predstavitveni film, turistična tržnica).
6. Kdo nam bo pri uresnitvi ideje pomagal?
 - ✓ Sodelovanje z Občino Žiri
 - ✓ Turističnim društvom Žiri
 - ✓ Ostalimi društvi.



3. 1 IZBOR KULINARIČNEGA SPOMINKA

3. 1. 1 ISKANJE IDEJ

Pri načrtovanju našega turističnega produkta smo izhajali iz naslednjih vprašanj:

- ✓ Kaj je kulinariki oziroma gastronomski turizem?
- ✓ Koliko so Žiri prepoznavne po kulinariki oziroma kulinarinem turizmu?
- ✓ Ali lahko oblikujemo slasten spominek, ki bo pripomogel k prepoznavnosti domačega kraja?
- ✓ Katera hrana, pijača je žirovska lokalna posebnost?
- ✓ Kako bi lahko naš kulinariki spominek promovirali in tržili?
- ✓ Kako bo naš spominek pripomogel k izboljšanju turistične ponudbe v Žireh?
- ✓ Kdo bi nam pri tem pomagal?

3. 1. 2 CILJI

- ✓ Oblikovati slasten kulinariki spominek, ki bo pripomogel k večji prepoznavnosti Žirov.
- ✓ Kulinariki spominek mora odražati bistvo našega domačega kraja in njegove lokalne tradicije.

3. 1. 3 PREGLED PONUDBE V DOMAČEM KRAJU

Žirov še ne najdemo na zemljevidu krajev z bogato gastronomsko ponudbo. Posamezne gostilne in gostinski ponudniki občasno sodelujejo na kulinariki festivalu Okusi Škofjeloškega ter v projektu Okusi loškega podeželja, ki ga vodi Razvojna agencija Sora. Ugotovili smo, da nimamo nobenega tovrstnega izdelka ali ponudbe po kateri bi sloveli. Žirovski kulinariki spominek še ne obstaja. Naš predlog kulinariki spominka bi bil tako sploh prvi v kraju.

3. 1. 4 ZAKAJ SMO IZBRALI KVAŠEN DROBNJAKOV ŠTRUKELJ

Žirovske gospodinje so v preteklosti, kot tudi še danes, pripravljale jedi, ki so značilne za širši slovenski prostor. To so različne močnate jedi, štruklji, zelje na različne načine, ob praznikih mesne jedi, potica. V Žireh in Poljanski dolini imajo zgodaj spomladi in poleti, ko je na vrtu polno drobnjaka, na mizi posebno mesto drobnjakovi štruklji »na žup«, domača jed na žlico, ki pri nekaterih obuja spomine na kuhinjo njihovih babic, ponekod pa jih kot glavno samostojno jed pripravljajo še danes. Ker se nam je juha zdela manj primerna za spominek, ki ga obiskovalec odnese domov, smo se raje odločili za kvašen drobnjakov štrukelj. Pecivo v obliki štruklja je dlje obstojno, je enostavno za pakiranje, primeren za to, da ga odnesemo domov ali podarimo. Oblikujemo lahko poljubno velike kose in temu prilagodimo tudi velikost embalaže – lesenega pladnja ali skledice.



3. 2 IZDELAVA KULINARIČNEGA SPOMINKA

Zasnovo kulinarčnega spominka smo najprej predstavili izbranim žirovskim pekem in proizvajalcem lokalnih domačih pekovskih izdelkov. Prosili smo jih za sodelovanje. Za morebitno proizvodnjo našega kulinarčnega spominka nas je informativno zanimalo, če bi lahko pri njih pekli drobnjakov štrukelj. Posamezen kos bi bil dolg približno 15 cm, pečen v klasičnem pekaču. Potrebovali smo informacije: kakšna bi bila cena posameznega izdelka pri količini 50 kosov, bi bilo možno tak štrukelj peči v mini modelu za potico (premer do 15 cm), kakšna bi bila v tem primeru cena za kos? Poleg tega nas je zanimalo, kakšen je rok trajanja takega štruklja.

Za peko štruklja smo izbrali Žnidarčkovo domačijo. To je manjša ekološka kmetija z dopolnilno dejavnostjo peke kruha na tradicionalen način. Prijazno so nas sprejeli in skupaj smo spekli prvi drobnjakov štrukelj.

RECEPT ZA DROBNAKOV ŠTRUKELJ

Za testo potrebujemo:

500 g moke (tip 400)
 15 g kvasa
 250 ml mleka
 60 g sladkorja
 10 g soli
 1 žlica vaniljevega sladkorja
 1 jajce

Priprava testa:

V posodo damo 500 g moke. Maslo stopimo (ne sme zavreti). Pogrejemo mleko (biti mora približno sobne temperature) in ga nekaj dodamo v kvas. V preostalo mleko damo sladkor in eno jajce ter premešamo. V moko naredimo majhno jamico in notri zlijemo mleko, ki smo ga prej zmešali s sladkorjem ter jajcem. Nato notri dodamo še kvas in nato še preostanek mleka. Ko premešamo notri zlijemo stopljeno maslo. Nato dobro pregnetemo testo in če je preveč suh dodamo še malo mleka. Ko gnetemo testo je dobro, da ga gnetemo ob posodo. Končano testo mora biti gladko. Testo pokrijemo in ga pustimo stati od 30 min do 1 ure (količina testa mora za 1x narasti).

Za nadev/namaz potrebujemo:

1. možnost

125 g masla
 drobtine
 300 g kisle smetane
 sladkor
 1 jajce
 narezan drobnjak
 rozine

2. možnost

maslo
 sladkor
 1 jajce
 narezan drobnjak
 rozine

Maslo segrejemo in počakamo, da se stopi. V stopljeno maslo dodamo drobtine in dobro premešamo, nato dodamo še kisko smetano. Počakamo, da se masa malo pohladi in vmes damo še malo sladkorja. Dodamo jajce, vse premešamo, da se sestavine povežejo med seboj. Pomokamo mizo in nanjo položimo naše testo. Testo raztegnemo v tanek pravokotnik in ga pomokamo. Valjamo ga od sredine navzven in potem iz desne proti levi, dokler ni dosti tenak. Testo obrnemo in ga nato razvaljamo, tako da gremo z valjčkom gor in dol. Testo pomažemo z maslom in enakomerno potresemo z drobnjakom. Potresemo še z rozinami (po želji) in sladkorjem. Druga možnost pa je namaz z maslom, drobtinam, sladkorjem in kisko smetano.



Pri zavijanju začnemo počasi dvigati rob z eno roko z drugo pa počasi in nežno pritiskamo. Ko testo zavijemo odrežemo robove. Pekače namažemo z maslom, oljem ali oljem v spreju. Zavito testo damo ponovno vzhajati na toplo za približno pol ure.

Pečico segrejemo na 180 stopinj. Preden damo štrukelj v pečico ga z iglo večkrat prebodemo. Pečemo 45 minut.



Fotografija 1: Testo na tanko razvaljamo v obliki pravokotnika



Fotografija 2: Razvaljano testo smo pomazali s stopljenim maslom



Fotografija 3: Po stopljenem maslu posujemo narezan drobnjak in rozine ter testo na tesno zavili



Fotografija 4: Zavito testo položimo v pekač



Fotografija 5: Pred peko štrukelj prepikamo, da iztisnemo zrak



Fotografija 6: Sveže pečeni štruklji



Fotografija 7: Primer štruklja, pečenega v okroglem modelu



Fotografija 8: Slastne rezine drobnjakovega štruklja – »Žerouskega drobnakovca«



3. 3 IZBIRA IN IZDELAVA EMBALAŽE

Ko smo za kulinarčni spominek izbrali drobnjakov štrukelj smo začeli razmišljati, v kakšni embalaži bi ga ponudili. Izhajali smo iz tega, da mora biti embalaža iz trajnostnih materialov. Ponazarjati mora lokalne značilnosti. Mora biti iz domačih materialov, ekološka, lična, enostavna in uporabna tudi potem, ko kulinarčni del spominka pojemo. Embalaža tudi ne sme biti predraga.

V Žireh je zelo prisotna tradicija predelave in obdelave lesa, saj kraj obdajajo gozdovi. Razmišljali smo o lesenem izdelku, ki je tako trajosten, pridelan na ekološki način in je lokalna surovina. Med večimi predlogi in idejami smo nato izbrali manjši, okrogel, lesen pladenj ali skledico, ki lahko ponazarja tudi žirovsko kotlino. Velikosti štruklja lahko prilagodimo velikost pladnja ali skledice. Lično izdelana skledica ali pladenj ostajata uporabna tudi potem, ko štrukelj že pojemo.

Za izdelavo lične embalaže smo se povezali z domačim oblikovalcem lesenih izdelkov g. Rokom Jesenkom. (<https://www.facebook.com/rokova.delavnica>) G. Rok Jesenko pravi: *»Les je čudovit naravni vir z dušo. Moj namen je, da podrtemu drevesu dam možnost, da namesto v peči konča kot spomin, ki je lep, iz lokalnega lesa, naraven in uporaben, torej ima neko dodano vrednost v primerjavi s serijskimi izdelki.«*



Fotografija 9: Primeri ročno izdelanih lesenih posod g. Roka Jesenka



Fotografija 10: Primeri ročno izdelanih lesenih posod g. Roka Jesenka



3. 4 IZBIRA IMENA ZA KULINARIČNI SPOMINEK

Pri izbiri imena smo se poigrali z različnimi možnostmi. Najprej smo razmišljali, da bi ime spominka povezali z značilnostmi, ki predstavljajo naš kraj: klekljanje, čevljarstvo, zmaj Lintvern, gozdovi, reka Sora ...

Na koncu smo izbrali ime »Žerousk drobnakovc«. »Žerousk« v našem narečju predstavlja pridevnik »žirovski«. Za narečni izraz smo se odločili, da še dodatno poudarimo lokalno poreklo izdelka oziroma mu dodamo žirovski pečat. Izraz »drobnakovc« pa je skrajšano poimenovanje za drobnjakov štrukelj. V žirovskem narečju na tak način tvorimo okrajšave (npr. ocvirkov štrukelj – »ocvirkovca« ipd.)



3. 5 TRŽENJE IN PROMOCIJA KULINARIČNEGA SPOMINKA

Zavedamo se, da je dober turistični proizvod najbolj uspešen takrat, ko ga kupi oziroma preizkusi veliko ljudi, ki komaj čakajo, da izbrani užitek lahko zopet ponovijo. Da bi za naš kulinarčni spominek izvedelo čim več ljudi, ga bomo oglaševali v različnih medijih.

3. 5. 1 NAČRT OGLAŠEVANJA

Naš turistični produkt bomo poskušali čim bolje in čim več oglaševati na cenovno dostopnejših platformah. Seznam načrta oglaševanja vsebuje:

- ✓ Izdelava promocijskega letaka
- ✓ Predstavitve na Facebook stran Turističnega krožka OŠ Žiri
- ✓ Predstavitve na Facebook stran Občine Žiri
- ✓ Radio Sora
- ✓ Spletna stran šole (www.osziri.si)
- ✓ Spletna stran Občine Žiri (<https://www.ziri.si>)
- ✓ Spletna stran Turističnega društva Žiri (<https://visitziri.si>)
- ✓ Spletna stran Visit Škofja Loka (<https://www.visitskofjaloka.si/si/dogodki>)
- ✓ Predstavitve v lokalnih časopisih (Žirovske novice, Loški utrip, Gorenjski glas)

3. 5. 2 TRŽENJE IN PROMOCIJA

a) PREDSTAVITVENI FILM

Za potrebe promocije kulinarčnega spominka smo posneli kratek promocijski film. Dostopen je na platformi YouTube, pod naslovom Žerousk drobnakovc.

b) SODELOVANJE NA TURISTIČNI TRŽNICI

Prva promocija našega turističnega produkta bo na turistični tržnici, v okviru festivala Turizmu pomaga lastna glava, ki ga organizira Turistična zveza Slovenije. Z zanimivo postavitvijo samostojne stojnice bomo s svojo ustvarjalnostjo in izvirnimi idejami poskušali prepričati obiskovalce, predvsem mlade, da se bodo udeležili našega turističnega dogodka. Na stojnici boste lahko poskusili slasten Žerousk drobnakovc. Predstavili bomo sestavine in recept, po katerem ga pečemo v Žireh. Našo stojnico boste prepoznali po rumeno-zeleni barvi.

c) TRŽENJE ŠE DRUGJE

Pri trženju kulinarčnega spominka »Žerousk drobnakovc« nam bodo pomagali tudi v Turističnem društvu Žiri. Naš turistični produkt bomo predstavili še na ostalih prireditvah, ki bodo potekale, vsako soboto pa tudi na tržnici v Žireh, kjer bomo imeli svojo stojnico v namen promocije.

3. 5. 5 FINANČNI NAČRT

Finančni načrt zajema celotno pripravo ponujenega izdelka, od priprave štruklja, embalaže ter trženja. Pri sami pripravi je potrebno upoštevati ceno sestavin ter ceno priprave po ceniku Žnidarčkove domačije. Glede na pričakovano prodajo in rok trajanja izdelka smo določili, da bi enkratna priprava kulinarčnega spominka obsegala 50 porcij. To je količina, ki sicer zmanjša skupno ceno izdelka, vseeno pa ne gre za serijsko proizvodnjo. Za en posamezen štrukelj znaša cena sestavin 7,8 evra in sicer 1,5 evra sestavine za testo ter 6,3 evra nadev. Na 50 štrukljev to torej zneso 390 evrov. Taka količina zahteva daljšo pripravo in večkratno peko, kar skupaj zneso okoli 6 ur dela. Na Žnidarčkovi domačiji bi nam to zaračunali 90 evrov. Skupna cena priprave 50 izdelkov torej znaša 480 evrov, kar je 9,6 evra na kos.



Rok Jesenko nam je povedal, da znaša cena tovrstnega unikatnega izdelka po naročilu okoli 40 evrov. Glede na to, da bi naročili večjo količino enakih izdelkov, bi bil pripravljen ceno spustiti na 25 evrov. Proizvodna cena posameznega izdelka torej znaša 34, 6 evra.

Odločili smo se, da določimo ceno 40 evrov. Cena je sicer relativno visoka, toda poleg okusne dobrote kupec prejme tudi ročno izdelano leseno posodo, ki jo lahko ponovno uporabi.



3. 6 KDO NAM BO POMAGAL?

Za pomoč pri pripravi izdelka bi se najprej obrnili na Žnidarčkovo domačijo za pripravo izdelka ter na mizarja Roka Jesenka za izdelavo unikatne lesene embalaže, ki smo ju že predhodno omenili. Prav tako bi se obrnili na lokalne pridelovalce hrane ter na društvo kmečkih žena za dobrovo sestavin, predvsem za drobnjak, jajca in mleko. Za trženje izdelkov bi se povezali s Turističnim društvom Žiri, ki bi naš izdelek tržil na stojnicah na dogodkih, ki jih organizira večkrat letno. Prav tako bi se obrnili na Občino Žiri, saj bi jo zaprosili za sofinanciranje projekta in izdelka, ki bi ga želeli napraviti kot širše prepoznavnega za naš kraj, uporabili pa bi ga lahko tudi kot protokolarno občinsko darilo. Razmišljamo tudi, da bi ob določenih pomembnih dogodkih v občini pripravo kolača povezali z rednim poukom ali izbirnimi predmeti s področja gospodinjstva ali pa pripravo kolača celo vključili v dan dejavnosti.



4. ZAKLJUČEK

Z izdelavo naloge smo ugotovili:

- ✓ Da smo se spet naučili nekaj novega in sicer, na kakšen način se pripravi turistični proizvod,
- ✓ da bomo s promocijo in trženjem naše ponudbe dobili nove izkušnje glede delovanja turistične panoge.
- ✓ Da je z našo idejo kulinaričnega spominka turistična ponudba v Žireh postala še kakovostnejša in bolj raznolika.
- ✓ Da bi lahko naš predlog spominka, s sodelovanjem Občine Žiri in Turističnega društva Žiri lahko v resnici izvedli.
- ✓ Na kakšen način lahko povežemo področja, ki so naši hobiji ter naše poklicno udejstvovanje.
- ✓ Da smo v nalogi zajeli vse cilje, ki smo si jih zastavili na začetku naloge.
- ✓ Da nam je delo v turizmu všeč in da lahko pripomoremo k večji prepoznavnosti našega kraja.

Pričakujemo, da bodo tovrstne aktivnosti v prihodnosti v naš domači kraj pripeljale večje število turistov, zato se bomo potrudili, da bomo tudi v prihodnje sodelovali pri takih projektih.



5. VIRI IN LITERATURA

https://sl.wikipedia.org/wiki/Gastronomski_turizem (Dostopno: 11. 1. 2024)

Loški utrip. Februar 2024, številka 322; Podrto drevo namesto v peči konča kot spomin, str. 17



6. PRILOGE

Priloga 1:

Skupna izjava šole

Osnovna šola Žiri
Jobstova c. 22, Žiri
7. marec 2024

Izjava.

Izjavljamo, da so naše učenke in učenci, ki sodelujejo na 38. festivalu Turizmu pomaga lastna glava, ter njihovi starši, seznanjeni s potekom festivala, ter da soglašajo z javno objavo rezultatov z imeni in fotografijami sodelujočih.

Mentorja: Vlasta Pečelin in Timotej Trček