



Osnovna šola Josipa Vandota Kranjska Gora



Koroška ulica 12, 4280 Kranjska Gora
tel.št.: 041588 48 50, fax: 041588 48 51



35. FESTIVAL TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA



ZELENČEK



TURISTIČNA NALOGA

Avtorji:

9. razred: Zala Adlešič, Ožbej Grilc, Lara Hojnik

8. razred: Jan Arih, Eva Črv, Zala Gregori Okulić, Lovro Grilc

7. razred: Maruša Gosar, Meta Grilc, Martin Hrovat, Lana Ruby Karničar,
Alja Kosić, Minca Mlinar, Aida Alina Triplat

Mentorici:

Petra Berčič, prof. geografije in zgodovine

Helena Smolej, učiteljica biologije in gospodinjstva

Kranjska Gora, šolsko leto 2020/2021

POVZETEK

ŠOLA: OSNOVNA ŠOLA JOSIPA VANDOTA, Koroška ulica 12, 4280 Kranjska Gora

Tel.: 04-5884-850 Fax: 04-5884-851 E-pošta: osjvkg.tajnistvo@siol.net

NASLOV TURISTIČNE NALOGE: **ZELENČEK**

Avtorji:

9. razred: Zala Adlešič, Ožbej Grilc, Lara Hojnik

8. razred: Jan Arih, Eva Črv, Zala Gregori Okulić, Lovro Grilc

7. razred: Maruša Gosar, Meta Grilc, Martin Hrovat, Lana Ruby Karničar, Alja Kosić, Minca Mlinar, Aida Alina Triplat

Petra Berčič, prof. geografije in zgodovine

Helena Smolej, učiteljica biologije in gospodinjstva

Zelenček je sladica, ki bo na meniju v novi gostilni Zelenci. Skreirali smo jo učenci turističnega podmladka OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora s pomočjo kuharskega mojstra Jerneja Raca. Naš cilj je bila moderna sladica iz tradicionalnih sestavin našega lokalnega okolja. S sladico smo želeli pričarati zeleni raj, kar naši Zelenci prav gotovo so. Tako je zelenček sladica, ki jo sestavlja krema iz skute in sladke smetane, domači piškot in suha sliva, zeleni preliv iz pehtranovega čaja ter zelena čipka. Sladica je zložanka treh tipičnih posladkov v preteklosti – domačih piškotov, pehtranove potice in suhega sadja. Ne glede na to, ali prisegate na tradicionalne jedi naših babic ali mojstrovine sodobne kuhinje, boste nad zelenčkom navdušeni.

Turistična naloga vključuje ves postopek kreiranja sladice od same ideje, sestavin, postopka priprave, pa tudi trženje sladice ter nove gostilne Zelenci.

Turistično nalogo je mogoče dobiti v knjižnici OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora ter na spletni strani šole. Izvod imajo tudi avtorji naloge in mentorici.

Ključne besede: zelenček, naravni rezervat Zelenci, kulinarika, kuharski mojster

ZAHVALA

Učenci turističnega podmladka OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora in mentorici se zahvaljujemo kuharskima mojstroma Jerneju Racu in Tomažu Kramarju, da smo lahko sodelovali pri pripravi menija, ki bo na voljo v gostišču Zelenci. Najlepša hvala Jerneju Racu za pomoč pri kreiranju in pripravi našega zelenčka. Našim domačim se zahvaljujemo za potrpežljivost, ko smo zasedli kuhinje, da smo se preizkušali v pripravi sladice.

Za vsakoletno podporo se zahvaljujemo tudi Občini Kranjska Gora ter TD Rateče – Planica.

KAZALO

1. UVOD	4
2. IDEJA, CILJI IN NAČRT DELA.....	5
2.1. IDEJA	5
2.2. CILJI.....	8
2.3. NAČRT DELA	9
3. TURISTIČNI PRODUKT: SLADICA ZELENČEK	10
3.1. SESTAVINE IN POSTOPEK PRIPRAVE.....	11
3.2. IME, ZGODBA IN RECEPT V VERZIH	19
3.3. STROŠKI IN PRODAJNA CENA	20
3.4. PROMOCIJA ZELENČKA IN GOSTILNE ZELENCI.....	21
4. ZAKLJUČEK.....	22
5. VIRI IN LITERATURA	23

1. UVOD

Učenci OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora že osmo leto zapored sodelujemo na festivalu Turizmu pomaga lastna glava. Običajno se pri turističnem podmladku zberemo učenci, ki zelo radi ustvarjamo v kuhinji. Tudi če tema festivala Turizmu pomaga lastna glava ni bila povezana s kulinariko, smo mi že tako speljali našo turistično nalogo, da smo lahko pripravili kakšno jed. Tako smo bili nad letošnjo temo takoj navdušeni. V teh letih smo se tudi ogromno naučili o naših krajih ter turizmu, eni najpomembnejših gospodarskih panog. Vsako leto želimo biti aktualni in inovativni, zato vestno spremljamo vse novosti v naših krajih, pa tudi kaj vse se še obeta. Tako je prišla do nas novica, da se ob parkirišču pred naravnim rezervatom Zelenci odpira nova gostilna Zelenci, v kateri bosta kuharske dobrote pripravljala kuharska mojstra Jernej Rac in Tomaž Kramar.

Tako smo se odločili, da z letošnjo turistično nalogo prispevamo svoj del h kulinaričnemu doživetju, ki ga bodo deležni gostje v gostišču Zelenci. In ker se učenci najraje sladkamo in zato v kuhinji najraje pripravljamo sladice, smo se odločili za piko na i menija – za najboljšo sladico.

Pred začetkom pisanja turistične naloge smo pregledali kulinarično ponudbo v Zgornjesavski dolini. Glede na trenutno stanje v Sloveniji je še dobro, da imajo restavracije svoje menije objavljene na spletnih straneh, da smo ponudbo sploh lahko preverili. Zanimale so nas seveda predvsem sladice. Obiskali smo Zelence, žal vsak sam, saj je pouk večino časa priprave turistične naloge potekal na daljavo. Povezali smo se z obema kuharskima mojstroma. Nekaterim učencem je bil omogočen tudi ogled notranjosti gostišča. Drugače pa je večino srečanj potekalo preko videokonference, ogromno je bilo samostojnega dela.

Kar nekaj učencev nas je na festivalu sodelovalo že lansko leto, ko smo med drugim raziskali tudi kulinariko Rateč in spoznali, kako lahko povežemo tradicionalno in moderno kulinariko. In to je bila naša želja tudi letos. Želeli smo pripraviti sladico iz lokalnih sestavin, primerno za vse letne čase, za otroke in za odrasle. S pomočjo kuharskega mojstra Jerneja Raca je nastala sladica zelenček, ki jo sestavlja krema iz skute in sladke smetane, domači piškot in suha sliva, zeleni preliv iz pehtranovega čaja ter zelena čipka. Sladica je zložanka treh tipičnih posladkov v preteklosti – domačih piškotov, pehtranove potice in suhega sadja. Tako nam je uspelo povezati tradicijo, posladke naših babic, s sodobno kulinariko, saj je naš zelenček inovativen in modernega izgleda, s svojim okusom pa nas popelje v naš zeleni raj, naravni rezervat Zelenci.

2. IDEJA, CILJI IN NAČRT DELA

Letošnje šolsko leto je res nekaj posebnega, zato je bilo takšno tudi delo našega turističnega podmladka. Večino naših srečanj in našega dela je potekalo preko videokonference, veliko je bilo samostojnega dela. V teh razmerah smo največ dobre volje pokazali sedmošolci ter učenci, ki smo bili že v preteklem letu del turističnega podmladka.

2.1. IDEJA

Učenci smo radi aktualni, zato smo si zaželeli biti zraven neke novosti in težko bi našli bolj aktualno stvar kot je nova gostilna Zelenci, ki stoji ob parkirišču pred naravnim rezervatom Zelenci. V gostilni, ki bo lahko sprejela 40 gostov v notranjem prostoru ter 36 gostov na terasi, bosta kuharske dobrote pripravljala kuharska mojstra Jernej Rac in Tomaž Kramar. Gostilna bi morala biti že odprta, vendar se je zapletlo zaradi epidemije in dovoljenj.

Slika 1: Gostilna Zelenci.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

Slika 2: Notranjost gostilne Zelenci.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

Učenci smo radi inovativni, radi preizkušamo nove stvari, radi ustvarjamo, še posebno v kuhinji. Radi pa ohranjamo tudi delo naših prednikov, zato smo želeli ustvariti sladico, ki bo tradicijo povezala s sodobnostjo. Nad pripravo sladice je navdušen predvsem Jernej Rac, zato smo se povezali z njim in nastala je čisto nova sladica, ki bo na meniju v novem gostišču Zelenci.

Že več kot desetletje se Jernej Rac, doma iz Rateč, vrti za štedilniki različnih hotelov in restavracij v Zgornjesavski dolini. Rad se udeležuje tekmovanj, na katerih dosega odlične rezultate. Zmagal je na kranjskogorskem mednarodnem kulinarinem festivalu, pa tudi na kuharskem tekmovanju v Makarski, kjer je zmagal v najbolj zahtevni kategoriji kuhanje trihodnega menija. Sodeloval je tudi pri pripravi Rateške južne, katero smo tudi sami poizkusili in bili nad njo navdušeni. Še posebej nad sladico, ki smo jo sami večkrat pripravili in promovirali, tudi na 34. festivalu Turizmu pomaga lastna glava.

Slika 3: Jernej Rac (prvi z leve) na kuharskem tekmovanju v Makarski.



Vir: <https://www.radio-kranj.si/14766>

Pregledali smo kulinarčno ponudbo v Zgornjesavski dolini, da bi videli kakšna je trenutna ponudba, dobili kakšno idejo, predvsem pa, da ne bi bila naša sladica preveč podobna sladici, ki je že kje na meniju.

Zgornjesavska dolina je ena najlepših alpskih dolin v Sloveniji. Leži na skrajnem severozahodu Slovenije, na tromeji treh dežel, narodov in kultur. Obkrožena je s čudovitimi Julijskimi Alpami na jugu ter Karavankami na severu. Vsak od krajev v Zgornjesavski dolini ima svoje posebnosti, bogato kulturno dediščino, zgodovino in lepote, ki jim jih je podarila narava.

Zgornjesavska dolina pa je znana tudi po pestri kulinarčni ponudbi, ki sega od tradicionalnih hišnih jedi do izbranih okusov sodobne kuhinje. Gostinsko ponudbo v dolini uspešno dopolnjujejo gostilne, ki z družinsko tradicijo s hišnimi jedmi ohranjajo pristne okuse domačnosti in povezanost z naravnim okoljem.

Okuse Zgornjesavske doline lahko doživite na Kulinarčni poti po Kranjski Gori. Na poti razvajate svoje brbončice pri petih različnih gostinskih ponudnikih. V Ramada Hotel & Suites Kranjska Gora je zbirno mesto in začetek Kulinarčne poti. Tu vas čaka hladna predjed. Sledita dve topli predjedi v restavraciji Lipa ter restavraciji Kotnik. V hotelu Lek vam bodo postregli glavno jed, za konec pa vas v okrepčevalnici Lačni Kekec čaka sladica.

V Lačnem Kekcu vam postrežejo hišni štrudelj, Anjine sladke štruklje, različne pite in palačinke. V gostilni Jožica v Gozd Martuljku lahko izbirate med torto Špikov vrh, sladkimi sirovimi štruklji s cimetom in drobtinami, domačimi zavitki, babičinimi dnevnimi sladicami ter različnimi palačinkami. V Ratečah vas pričakuje kar pet restavracij in v vseh dobite tudi marsikatero domačo jed. Ena izmed njih je rateški krap, ki vam ga lahko pripravijo kot glavno jed ali kot sladico. Tri rateška gostišča pa ponujajo tudi meni Rateška južna, v katerem so na sodoben način interpretirane tradicionalne rateške jedi, kot so presnjak, ovčetina, štrukelj, kisló zelje, pehtranova potica in suhe tepke.

Ideje pa smo iskali tudi v naravi, torej v Zelencih, kjer bo naša sladica na voljo. Zelenci so 54 ha veliko mokrišče pri Podkorenu, poznano kot izvir naše najdaljše reke Save Dolinke. Posebnost in edinstvenost tega mokrišča je, da se na majhni površini nahajajo tako povirje, jezerca z brbotajočimi podvodnimi izviri, vodna okna in meandirajoča struga kot prehodno in nizko barje. Zelenci z močvirjem so bili leta 1992 razglašeni za naravni rezervat, z laskavo utemeljitvijo, da se jih zavaruje »zaradi izrednega biološkega, hidrološkega, geološkega in krajinskega pomena«. Vključeni so v evropsko ekološko omrežje »Natura 2000«.

Pot po naravnem rezervatu Zelenci se prične na parkirišču ob cesti Podkoren – Rateče, torej ravno ob novi gostilni Zelenci. Ob poti po naravnem rezervatu Zelenci lahko opazujete sledove poledenitve, izvire v jezerskih usedlinah, vodne izvirke in začetek oblikovanja rečne struge ter pestrost živalstva in rastlinstva na zelo majhnem območju. Njihova pomembnost je v pričevanju o dogajanju v geološki preteklosti. Tu se pojavljajo številne redke in ogrožene rastlinske in živalske vrste. Dolžina poti je 1 km, približen čas poti in ogleda pa pol ure. Za obisk so primerni vsi letni časi.

Zelenci so zelo priljubljena destinacija, tako med turisti kot tudi med domačini. Parkirišče ob gostilni oziroma ob začetku poti po Zelencih je že sedaj vedno polno zasedeno, tako da se za obisk ni potrebno bati. Tudi na različnih spletnih straneh so velikokrat omenjeni izleti v Zelence:

- <https://www.tomazgorec.si/zelenci/>
- <https://www.zadovoljna.si/potovanja/izlet-v-zeleni-raj-belopeska-jezera-in-svete-visarje.html>
- <https://www.maminavrtu.si/zelenci-kranjska-gora-in-jezero-jasna-z-otroki/>
- <https://www.nina-potuje.com/ideje-za-enodnevn-izlet/>
- <https://kamzmulcem.si/po-poti-skrivnega-zaklada-v-kranjski-gori/>

Zelenci so postali tudi izredno priljubljena točka za instagramarje.

Slika 4: Zelenci.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

2.2. CILJI

Naša želja in hkrati cilj naše turistične naloge je pripraviti sladico, ki bo del menija v novi gostilni Zelenci.

Naša sladica naj bi bila:

- iz lokalnih sestavin,
- tradicionalna in hkrati moderna,
- preplet okusov Zgornjesavske doline in pravljичne narave v Zelencih,
- vsaj malo zelena, da paše v Zelence,
- za otroke in odrasle,
- primerna za vse letne čase.

Naš cilj je tudi načrtovati promocijo, ki bo hkrati promovirala novo gostilno Zelenci ter našo sladico.

Ob začetku pisanja turistične naloge smo si zadali tudi cilj, da bomo našo sladico predstavili na otvoritvi gostilne Zelenci ter na 2. festivalu Moj kr'j.

2.3. NAČRT DELA

Ko smo se dogovorili za temo letošnje turistične naloge ter zbrali vse ideje, smo začeli z načrtovanjem dela:

- srečanje s kuharskim mojstrom,
- določitev glavnih sestavin,
- kreiranje sladice: okus, oblika, serviranje,
- natančen recept,
- preizkušanje recepta,
- degustacija,
- ime sladice, zgodba in recept v rimah,
- trženje.

Vse naloge morajo biti opravljene do konca leta 2020, ker nas 15. januarja 2021 čaka predstavitev sladice na 2. festivalu Moj kr'j. Na datum otvoritve gostilne Zelenci še čakamo.

Ker naš turistični pomladek v tem šolskem letu šteje le 14 učencev, bomo pri vseh nalogah sodelovali vsi učenci.

3. TURISTIČNI PRODUKT: SLADICA ZELENČEK

S pomočjo kuharskega mojstra Jerneja Raca je nastala sladica, ki jo sestavlja krema iz skute in sladke smetane, domači piškot in suha sliva, zeleni preliv iz pehtranovega čaja ter zelena čipka.

Slika 5: Prve sladice še med samim kreiranjem.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

Slika 6: Sladica Zelenček.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

Sladica je zložanka treh tipičnih posladkov v preteklosti – domačih piškotov, pehtranove potice in suhega sadja.

3.1. SESTAVINE IN POSTOPEK PRIPRAVE

Za 6 sladice (en silikonski pekač) potrebujemo:

KREMA

1 jajce
40 g masla
70 g sladkorja
4 g vanilin sladkorja
1,5 lista želatine
0,2 l stepene sladke smetane
70 g skute

Slika 7: Sestavine za pripravo kreme.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

NADEV

6 domačih piškotov
6 suhih sliv

Slika 8: Piškoti in suhe slive za nadev.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

PRELIV

- 0,25 l vode
- 3 žličke pehtrana
- nekaj kapljic zelene jedilne barve za živila
- 1 vrečka svetlega preliva za torte
- 2 žlici sladkorja

Slika 9: Sestavine za preliv.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

ČIPKA

- 0,1 l vode
- nekaj kapljic zelene jedilne barve za živila
- 25 g olivnega olja
- 1 žlica pšenične moke

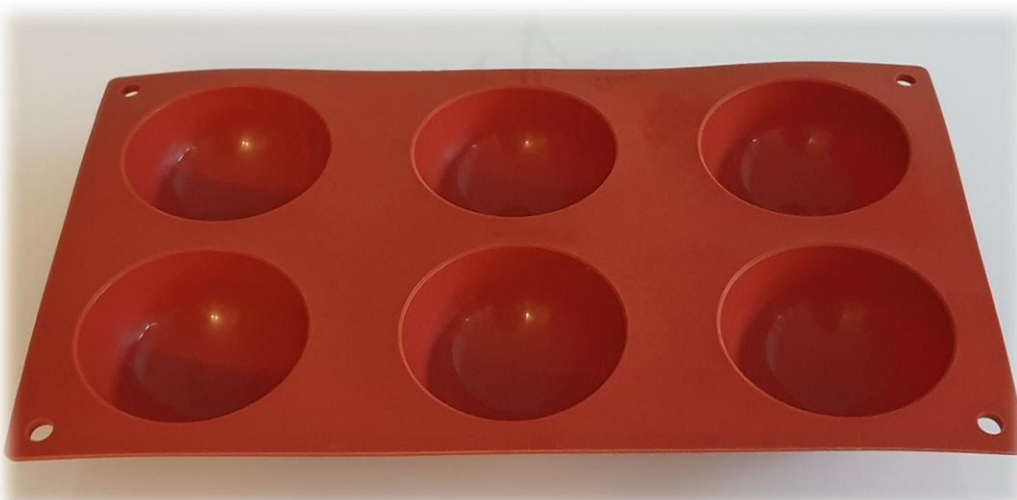
Slika 10: Sestavine za pripravo čipke.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

SILIKONSKI PEKAČ: 6 oblik premera 70 mm, globine 35 mm, volumen oblike 80 ml.

Slika 11: Silikonski pekač za 6 sladici.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

POSTOPEK

KREMA

V kozici nad soparo stopimo maslo. Dodamo sladkor in vanilin sladkor ter jajce. Nad soparo stepamo do vročega. Nato dodamo ožeto želatino in dobro premešamo. Počakamo, da se malo ohladi. Nato dodamo pretlačeno skuto in stepeno sladko smetano.

Slika 12: V kozici nad soparo stopimo maslo.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

Slika 13: Stopljenemu maslu dodamo sladkor.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

Slika 14: Maslu in sladkorju dodamo celo jajce.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

Slika 15: Stepenim sestavinam dodamo želatino.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

Slika 16: Dodamo pretlačeno skuto.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

Slika 17: Dodamo stepeno sladko smetano.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

S kremo napolnimo približno 1/3 vsakega silikonskega modelčka. Nato v vsak modelček dodamo na koščke narezano suho slivo, malo kreme ter cel piškot. Na koncu dodamo preostalo kremo.

Slika 18: S kremo napolnimo silikonske modelčke.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

Slika 19: V vsak modelček dodamo suho slivo.



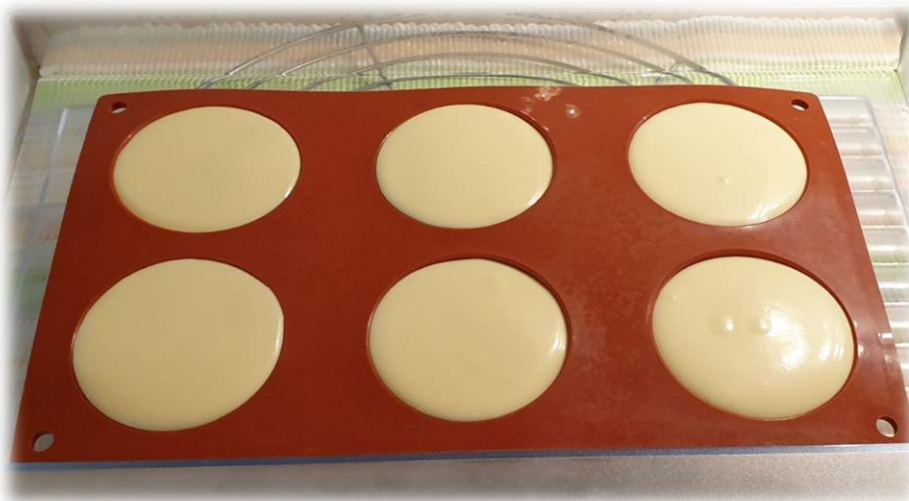
Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

Slika 20: Dodamo še domači piškot.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

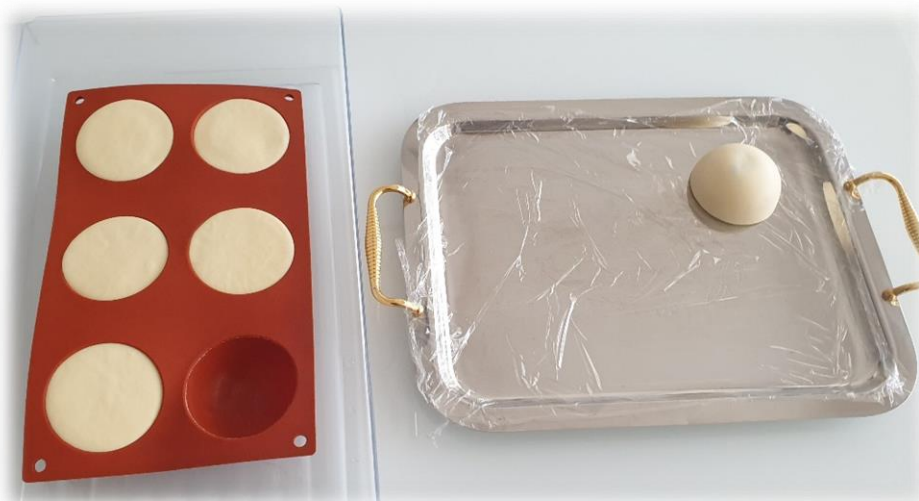
Slika 21: S kremo do vrha napolnimo silikonske modelčke.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

Silikonski pekač s kremo in nadevom damo v zamrzovalnik, da se krema strdi. Tako gre potem sladica z lahkoto iz pekača.

Slika 22: Zamrznjene sladice vzamemo iz silikonskega pekača.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

PRELIV

Iz vode in pehtrana skuhamo čaj. Dodamo nekaj kapljic zelene jedilne barve za živila, da dobimo željeno zeleno barvo. Čaj ohladimo.

Vrečko svetlega preliva za torte zmešamo z dvema žlicama sladkorja. Ob nenehnem mešanju postopoma dodajamo ohlajen čaj in segrevamo do vretja. Nato pustimo, da se nekaj minut ohlaja. Ko tekočina začne želirati, jo prelijemo po sladici. Do serviranja sladico hranimo na hladnem.

Slika 23: Priprava preliva.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

Slika 24: S prelivom prelijemo sladico.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

ČIPKA

V skledi gladko razmešamo vodo, olivno olje in pšenično moko. Testo naj malo počiva, potem pa ga spečemo na ponvi, podobno kot palačinko. Pečemo samo na eni strani. Ko se naredi lepa čipka, jo odstranimo iz ponve in položimo na papirnato brisačko.

Slika 25: Izdelava čipke.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

Slika 26: Le kaj v notranjosti skriva zelenček?



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

3.2. IME, ZGODBA IN RECEPT V VERZIJH

Ko smo dobili končno verzijo sladice, je bilo na vrsti izbiranje imena. Vsak učenec turističnega podmladka je podal nekaj predlogov. Potem je sledilo glasovanje. V ožji izbor so prišla 3 imena: smaragdna sladica, zeleno presenečenje in zelenček. Skupaj s kuharskima mojstroma smo se odločili, da se bo naša sladica imenovala zelenček.

Vsaka jed mora imeti tudi svojo zgodbo, ki jo natakar lahko pove ob serviranju. Svojo zgodbo ima tudi naš zelenček:

Eni najlepših otroških spominov so gotovo obiski pri babicah, saj pri njih vedno tako lepo diši. V naših krajih najpogosteje po domačih piškotih ali pa po pehtranovi potici. Da pa smo lažje počakali, če so bile vse te dobrote še v pečici, je bilo na mizi vedno suho sadje. Marsikdo te sladice še danes obožuje, vseeno pa mi mladi radi sledimo trendom v kulinariki. Tako je pred vami naš zelenček, pravi miks sestavin, ki jih uporabljajo naše babice, vendar v čisto novi preobleki.

Za najmlajše pa še malo drugačen recept:

*Najprej maslo,
stopimo ga prav krasno.
Umešamo še jajca in mal' sladkorja,
da sladica bo še bolja.
Dodamo nekaj skute, sladke smetane in želatine
ter zmešamo do kreme fine.
Vlijemo v silikonske lončke,
da dobimo pol balončke.
V kremo damo še suho slivo,
to okus bo spremenilo.
Še s piškotom jo pokrijemo
in v zamrzovalnik skrijemo.
Za preliv skuhamo pehtranov čaj,
ki pričaral bo naš zgornjesavski raj.
Dodamo vrečko svetlega preliva in sladkorja,
skrivna sestavina je dobra volja.
Na koncu še čipka za okras
in zelenček je pripravljen za vas.*

3.3. STROŠKI IN PRODAJNA CENA

Tabela 1: Cene sestavin.

Sestavine	Dobavitelj	Cene na embalažo	Cena za 6 kom sladice
domača jajca	Srečo Oman	10 kom = 2,50 €	0,25 €
surovo maslo	Pr' Hlebanju	250 g = 2,20 €	0,35 €
sladkor	Mercator d.d.	1 kg = 0,95 €	0,08 €
vanilin sladkor	Mercator d.d.	10 g = 0,29 €	0,12 €
želatina	Mercator d.d.	6 lističev = 1,59 €	0,40 €
sladka smetana	Mercator d.d.	500 ml = 2,99 €	1,20 €
domača skuta	Pr' Hlebanju	500 g = 2,69 €	0,38 €
domači piškoti	Pekarna Ložar	250 g = 5,30 €	1,06 €
suhe slive	Moja kmetija	500 g = 8,50 €	0,72 €
pehtran	Mercator d.d.	5 g = 0,87 €	0,44 €
jedilna barva	Mercator d.d.	30 ml = 1,29 €	0,26 €
svetli preliv za torte	Mercator d.d.	12 g = 0,47 €	0,47 €
moka	Mercator d.d.	1 kg = 0,94 €	0,01 €
olivno olje	Mercator d.d.	1 l = 11,28 €	0,30 €

Cena sestavin za 6 sladice znaša 6,04 €, cena sestavin za 1 sladico znaša 1,01 €. Za pripravo sladice potrebujemo 1 uro dela. Kremo je potrebno narediti en dan pred serviranjem, saj je najbolje, da je čez noč v zamrzovalniku. Sladica je glede priprave in serviranja primerna za na meni v gostilni.

Učenci turističnega podmladka smo določili prodajno ceno 3,00 €, kuharski mojster Jernej Rac pa je določil prodajno ceno 4,50 €.

Naš lokalni ponudnik Pr' Hlebanju je kmetija, ki leži na sončni terasi Karavank v vasi Srednji vrh nad Gozd Martuljkom na nadmorski višini 1000 m, od koder je najlepši pogled na Špikovo skupino. Kmetija ima več kot 500 letno zgodovino, o čemer priča tudi masiven strop v hiši z letnico 1506. Pred dobrim desetletjem so obudili tradicijo izdelave mlečnih izdelkov in tako danes vse domače kravje mleko predelajo v sir in druge izdelke, tudi v surovo maslo in domačo skuto.

3.4. PROMOCIJA ZELENČKA IN GOSTILNE ZELENCI

V turizmu je promocija zelo pomembna. Najcenejša oblika reklame je navdušen turist oziroma tista »od ust do ust«. Ko bo odprta gostilna Zelenci, bo sladica zelenček na meniju, tako da posebna promocija ne bo potrebna. Menimo, da bo že samo ime sladice vzbudilo zanimanje pri gostih.

Javnost bomo o naši sladici zelenček seznanili na spletni strani naše šole (<https://www.osjv-kranjskagora.si/>). Ustvarili bomo tudi profil na facebooku in instagramu, saj sta to trenutno zelo popularna medija. Vendar pa moramo z oglaševanjem počakati na otvoritev gostilne Zelenci. Vseeno pa smo že pripravili letak oziroma plakat, s katerim bomo promovirali gostilno Zelenci in sladico zelenček.

Slika 27: Promocijski letak.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

Ker bi radi, da se o zelenčku govori in piše v vseh lokalnih medijih, bomo na otvoritev gostilne in na 2. festival Moj kr'j povabili gospoda Ariha in gospo Sluga, ki pripravljata prispevke za ATM TV Kranjska Gora, Radio Triglav ter Zgornjesavca. Zgornjesavc izhaja enkrat mesečno v nakladi 19.230 izvodov, prejemajo ga vsa gospodinjstva in drugi naslovniki v občini Kranjska Gora, priložen pa je tudi izvodom Gorenjskega glasa.

Računali smo tudi na predstavitev naše turistične naloge ter s tem našega zelenčka na turistični tržnici v enem od Mercatorjevih centrov. Stojnice vedno obišče ogromno ljudi različne starosti.

Tako bi jih lahko povabili na izlet v naravni rezervat Zelenci, v novo gostilno ter na poizkušnjo našega zelenčka.

Radi bi posneli tudi promocijski video, v katerem bi povezali lepote Zelencev, prijeten ambient gostilne Zelenci in čarobnost okusov našega zelenčka. Scenarij je pripravljen, čakamo le še na vsaj majhno sprostitev ukrepov, da se bomo lahko vsi učenci turističnega podmladka skupaj odpravili na teren.

4. ZAKLJUČEK

Zastavljene cilje smo le delno dosegli. Povezali smo se s kulinaričnim mojstrom iz lokalnega okolja in skupaj nam je uspelo skreirati res okusno sladico, prav tako kot smo želeli. Povezali smo tradicionalne jedi z moderno kulinariko in uporabili kar nekaj lokalnih sestavin. Glavni cilj smo torej dosegli.

Zaradi trenutne situacije pa nam naše sladice ni uspelo predstaviti javnosti. Otvoritve gostilne Zelenci še ni bilo, prestavljen pa je tudi naš 2. festival Moj kr'j, ki bi moral biti 15. januarja 2021. Tako smo naš zelenček poizkusili le učenci turističnega podmladka, mentorici, oba kuharska mojstra in člani naših družin. In vsi so bili navdušeni nad izgledom ter okusom našega zelenčka. Ravno med zaključevanjem pisanja turistične naloge smo zvedeli, da je gostilna Zelenci pridobila vsa dovoljenja za obratovanje, zato z nestrpnostjo čakamo na datum otvoritve. Upamo tudi, da nam bo še v tem šolskem letu uspelo izvesti 2. festival Moj kr'j, na katerem bomo obeležili 50. letnico naše šole ter predstavili našega zelenčka.

Želimo si tudi, da nam bo uspelo pripraviti promocijski video, kot smo si ga zamislili.

Tako kot je virus negativno vplival na turizem, je žal tudi na delo našega turističnega podmladka, saj nam je ostalo še kar nekaj dela. Veseli pa smo, da vam kljub vsemu lahko predstavimo naš turistični produkt – sladico zelenček. Upamo, da jo boste lahko kmalu okusili tudi sami. Saj veste, gostilna Zelenci in sladica zelenček vam pričarata nasmeh na obraz. Ko bo možno, nas le obiščite in se o tem prepričajte sami.

5. VIRI IN LITERATURA

- ✓ Dolina sanjska, kulinarika božanska. URL: <https://www.kranjska-gora.si/media/dokumenti/solum.pdf>
- ✓ Gostilna Jožica. URL: <https://www.gostilna-jozica.si/>
- ✓ Gostilna Ponca. URL: <http://mojapot.net/koristno/gostilna-ponca>
- ✓ Gostišče pri Žerjavu. URL: <http://gostilna-zerjav.com/>
- ✓ Gostilna Šurc. URL: <http://www.gostilna-surc.si/>
- ✓ Gostišče Uh. URL: <https://gostisce-uh-planica.com/>
- ✓ Gostišče Vila Moj Mir. URL: <https://www.gostilna-mojmir.si/>
- ✓ Jernej Rac kuhal najbolje. URL: <https://www.radio-kranj.si/14766>
- ✓ Košir, S., 2000. Zgornjesavska kulinarika. Gozd Martuljek, Samozaložba, 73 str.
- ✓ Kulinarična pot po Kranjski Gori. URL: <https://www.cipra.org/sl/prireditve/kulinaricna-pot-po-kranjski-gori>
- ✓ Lačni Kekec. URL: <https://www.lacni-kekec.si/>
- ✓ Rateška košta : prehranska dediščina Rateč, 2019. Razvojna agencija Zgornje Gorenjske, 64 str.
- ✓ Rateški krapci. URL: <https://www.kranjska-gora.si/sl/sprostitev/kulinarika/kulinaricne-specialitete/rateski-krapci>
- ✓ Recepti mojstra restavracije Hotela Špik. URL: <https://www.slovenskenovice.si/stil/okusi/foto-recepti-mojstra-restavracije-v-hotelu-spik/>