

120
let



Turistična zveza
Slovenije

Tradicija v Trendu



2025



Moj izlet

Odkrijte Slovenijo na povsem nov način!

Ustvarite izlet po meri s spletno aplikacijo Moj Izlet in odkrijte skrita doživetja Slovenije

Pustite se navdihniti in ustvarite svoje popotniško doživetje po meri. Sestavite si izlet po svojih željah, s prilagojenimi postanki, aktivnostmi in raziskovanjem skritih kotičkov Slovenije.

Z aplikacijo boste lahko načrtovali izlete, odkrivali neodkrita doživetja in se prepustili čarobnosti narave in krajev, ki jih ponuja Slovenija. Ne glede na to, ali ste avanturist, ljubitelj kulture ali želite preprosto uživati v naravi, z aplikacijo boste našli vse, kar potrebujete, da izpolnite svoje izletniške sanje.

Aplikacija je na voljo za prenos brezplačno!



NA VOLJO V
Google Play



Prenos iz
App Store



**Turistična zveza
Slovenije**

KAZALO

Dominik S. Černjak Prelomno leto za mladinske projekte	6
Jure Sodja Lipica - rojstni kraj lipicancev je za en dan postal »naš«	8
Mladi upi turizma Izstopajoči dosežki leta 2025	10
Sodelujoče osnovne šole 39. festival TPLG	12
OŠ Josipa Vandota Preganjanje Pehtre babe	16
OŠ Tončke Čeč Peš beg★trboule - Tuki legende už'vijo	18
OŠ Antona Globočnika Postojna Selfie z medvedom	20
OŠ Šmartno v Tuhinju Planina stajl	22
OŠ Jožeta Gorjupa Kostanjevica na Krki Cisterca vibe - pobeg v preteklost v cistercijanskem duhu	24
OŠ Tržič Tržiške nogaVICE - tradicija, ki hodi s časom	26
OŠ Vencija Perka V trendu je tradicija. To je naša Slamnica	28
OŠ Pohorskega odreda Slovenska Bistrica Duh Bele dame	30
OŠ Sveta Ana Dobimo se pr' preši ob MedAni	32
OŠ Fokovci Kama dale	34
OŠ Jakoba Aljaža Kranj Nagla moda	36
OŠ Pohorskega bataljona Oplotnica Izgubljeni glasovi Partovca	38
OŠ Ljudski vrt Ptuj NoSim Se	40
JVIZ I. OŠ Rogaška Slatina Na-ključ-je	42
OŠ Gorica Velenje T&T zapestnice	44
OŠ Vojke Šmuc Izola Pjan pjanin, z bičikletom kot Šavrin	46
OŠ dr. Janeza Mencingerja Bohinjska Bistrica Hozentregar	48

OŠ Braslovče Iskanje žovneškega pečata	50
OŠ Jakobski Dol Tradicija, ki peče	52
OŠ Šempas Koraki v naravi: odkrijte tradicijo za sodobno dušo	54
VIZ II. Osnovna šola Rogaška Slatina Špencir z Grofom AttemSom in vandranje po Anikino	56
OŠ Antona Tomaža Linhartaradovljica Airbee	58
OŠ Miška Kranjca Velika Polana mica stolec	60
OŠ Antona Šibelja - Stjenka Komen T&T Venček	62
OŠ Radlje ob Dravi FloSarcrafft	64
OŠ Šentjanž pri Dravogradu Lov na Solzice - Prežihova Soba pobega	66
Sodelujoče srednje šole 22. festival VZVT	68
ŠC Ptuj, Šola za ekonomijo, turizem in kmetijstvo Visionarium	70
ŠC Velenje, Višja strokovna šola, Šola za storitvene dejavnosti Mastodontov glineni odtis	72
Srednja šola Izola Šavrinke nazaj v prihodnost	74
Javna ustanova Srednjoškolski center »Petar Kočič« Zvornik Upoznajte Zvornik kroz tradiciju i običaje	76
Javna ustanova Srednjoškolski center »Petar Kočič« Zvornik Kriva Drina	78
Ugostiteljsko-turistička škola Osijek Moleraj - Stari zanat, novi trend	80
Ugostiteljska škola Opatija Maškarana tradicija Kvarnera	82
Hotelijersko-turistička škola Opatija Tradicija i wellneSS	84
Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu, Pula Urban »Opsasa«	86
Državni izobraževalni zavod Cankar Vega Zois, Italija Fnt an pupa - pozdrav pomladi	88
Ekonomška i turistička škola Daruvar Češko Srce Daruvara	90
Ekonomška škola »Stana Milanović« Stanine vanilice	92

Sodelujoče šole	94
16. Zlata Kuhalnica	
OŠ Rudolfa ukoviča Podgrad	96
OŠ Kasele	98
OŠ dr. Janeza Mencingerja Bohinjska Bistrica	100
OŠ Recica ob Savinji	102
OŠ Ivana Babiča-Jagra Marezige	104
OŠ Preska	106
center Janeza Levca Ljubljana	108
OŠ Ig	110
OŠ Kungota	112
OŠ Partizanska bolnišnica Jesen Tinje	114
OŠ Tišina	116
OŠ Bizeljsko	118



Tradicija v Trendu

39. festival Turizmu pomaga lastna glava
22. festival Več znanja za več turizma

Izdala in založila: **Turistična zveza Slovenije**

Avtorji prispevkov: **Udeleženci turističnih tržnic**

Avtorji fotografij: **Udeleženci, arhiv TZS in svetovni splet**

Oblikovanje in izdelava preloma: **Modriš**

Tisk: **Eurograf**

Prelomno leto za mladinske projekte



Pred vami je katalog, v katerem so predstavljeni trije mladinski projekti Turistične zveze Slovenije: Več znanja za več turizma, Turizmu pomaga lastna glava in Zlata kuharnica, kar pomeni, da je v njem dokumentirano vse, kar so mladi upi turizma ustvarili v šolskem letu 2024/2025.

V marsičem je bilo to prelomno leto; prvič smo se povezali s ŠKL-jem – Zavodom za razvoj in promocijo športa – in skupaj ustvarili dogodek, ki združuje mlade, turizem, šport in kulturo. To sodelovanje ni le nov organizacijski pristop, temveč je simbol nove usmeritve, ki poudarja, da se prihodnost turizma gradi z mladimi, s prepletanjem različnih področij, ki so ključna za razvoj družbe. Omeniti velja tudi, da so turistične tržnice prvič potekale na turistično izjemno prepoznavnih lokacijah: v Lipici, zibelki plemenitih lipicancev, ter v Termah Snovik, vzorčnemu primeru zdravilnega turizma, kar je ena od prioritet Turistične zveze Slovenije.

Tema letošnjega festivala je bila T&T: Tradicija v trendu, kar v ospredje postavlja medgeneracijski pristop. Z navdušenjem sem opazoval, kako ste mladi s sodobnimi pristopi oživili kulturno in naravno dediščino ter jo spremenili v sveže in privlačne turistične produkte. Vaše ideje so dokaz, da mladi spoštujete tradicijo in jo znate hkrati pogumno preoblikovati – tako, da nastanejo novi turistični koncepti, ki imajo potencial, da navdihujejo generacije obiskovalcev.

Doživeli smo še eno premiero – v okviru festivalov ustvarjeni promocijski spoti so prvič sodelovali na 4. Mednarodnem filmskem festivalu športnega filma v Rogaški Slatini. Na uglednem festivalu, na katerem so sodelovali številni izjemnimi gosti – košarkar Goran Dragić, selektor Matjaž Kek ter režiser Matjaž Berger –, so mladi predstavili svoje kratke filme, ki povezujejo tradicijo, turizem in ustvarjalnost. Tudi v Lipici smo doživeli zvezdniški obisk, saj se nam je pridružil Deželak junak, ki je med obiskovanjem stojnic skrbel za dobro voljo, iskren nasmeš in spodbudo mladim ustvarjalcem. Njegova energija je lepo dopolnila živahen utrip festivala, hkrati nas je opomnila, kako pomemben je občutek skupnosti in vzajemne podpore.

Pri projektu Turizmu pomaga lastna glava je letos sodelovala kar 1.500 osnovnošolcev iz 74 osnovnih šol, v projektu Več znanja za več turizma je sodelovalo 28 srednjih in višjih šol iz Slovenije in tujine (Hrvaška, Srbija, Bosna in Hercegovina, Italija). Lepe številke in mednarodna udeležba.

V katalogu lahko občudujete tudi pogrinjke, ki so jih ustvarili mladi kuharski talenti, ki so svoje znanje preizkusili na že 16. Zlati kuhalnici. Pripravljali so ajdove žgance in gobovo enolončnico, klasične slovenske jedi, s čimer smo dali zagon tudi projektu slovenska gostilna. Zdaj ne dvomim več, da ima prihodnost. Predvsem po vaši zaslugi.

Drage učenke in učenci, dijakinje in dijaki, študentke in študenti, vi ste prihodnost slovenskega turizma. Prav vi boste v prihodnjih letih namreč oblikovali turistične zgodbe, ki bodo še naprej gradile na dveh največjih prednostih naše države: na naši 5-zvezdični naravi in 5-zvezdničnih ljudeh. Verjamem, da boste s svojo ustvarjalnostjo, radovednostjo, odprtostjo in odgovornim pogledom na svet oblikovali turistične produkte, ki bodo trajni, trajnostni in pristni. Turizem smo ljudje – ljudje, ki ohranjamo tradicijo, spoštujemo okolje in z navdušenjem sprejemamo nove ideje.

Iskrena hvala vsem mentorjem, šolam, partnerjem, staršem in številnim prostovoljcem, ki ste s svojim delom, srčnostjo in predanostjo omogočili, da se naši projekti razvijajo, rastejo in ostajajo med najpomembnejšimi mladinskimi v slovenskem prostoru. In hvala vam, dragi mladi ustvarjalci – vi ste največji junaki tega festivala in tisti, ki turizmu vedno znova dajete svež veter v jadra.

Posebno zahvalo želim nameniti tudi ocenjevalni komisiji, ki je z veliko pozornosti, strokovnosti in predanosti izbirala najboljše turistične ideje, produkte in promocijske filme. Njihovo delo je zahtevno, saj je ustvarjalnost mladih iz leta v leto bogatejša in bolj inovativna.

Naj mladinski projekti Turistične zveze Slovenije ostanejo praznik mladosti, ustvarjalnosti, športa in sodelovanja. Naj nas vaše ideje, pogum in energija navdihujejo tudi v prihodnje ter nas spominjajo, zakaj je pomembno vlagati v znanje, vrednote in priložnosti za mlade.

Na Turistični zvezi Slovenije smo ponosni, da že skoraj štiri desetletja spodbujamo mlade k raziskovanju turizma ter jih vključujemo v sooblikovanje slovenskega turističnega prostora. Še na mnoga uspešna leta!

Dominik S. Černjak
Predsednik Turistične zveze Slovenije

Lipica – rojstni kraj lipicancev je za en dan postal »naš«



Še vedno slišimo živahen utrip turistične tržnice Turizmu pomaga lastna glava v Lipici, v čudovitem domu lipicancev. Tokrat smo bili vsi skupaj in vzdušje je bilo res navdihujoče – polno mladosti, energije in odličnih idej. Tako zelo živahno je že več let na sejmu Alpe-Adria v Ljubljani, na tržnici Več znanja za več turizma, tako tudi letos ni bilo nič drugače.

Tudi to leto ste skupaj s svojimi mentorji pokazali, kaj vse zmorete. Z domišljijo, igrivostjo in resnimi predlogi ste dokazali, da znate razmišljati ustvarjalno in odgovorno. Za vse to je bilo potrebnega ogromno dela, vztrajnosti, ustvarjalnosti, seveda tudi potrpežljivosti mentorjev. Vsi smo uživali ob pogledu na vaše lepo pripravljene stojnice, v poslušanju vaših zgodb in predstavitev, ki so bile izjemno zanimive.

Prepričani smo, da boste v prihodnje ustvarili še bolj privlačne videe, saj ste v tem že zdaj zelo dobri. V komisiji in strokovni službi Turistične zveze Slovenije bomo temu namenili še več pozornosti ter pripravili dodatne usmeritve in predloge za izboljšave. Vaše dosedanje delo nas je navdušilo in z veseljem pričakujemo, kaj boste ustvarili v prihodnje.

Zelo nas veseli, da je zanimanje za oba mladinska projekta – Turizmu pomaga lastna glava in Več znanja za več turizma – tako veliko. Slednji se je utrdil kot mednarodno tekmovanje, saj se nam vsako leto pridružijo tudi ekipe iz Hrvaške, Bosne in Hercegovine, Srbije in Italije. Obe tekmovanji sta posebni, tako komisija vsako leto z velikim veseljem začne brati vaše naloge in še z večjim navdušenjem obišče tržnico. Letos je bila izkušnja še bolj posebna, saj so osnovne šole sodelovale na skupnem tekmovanju, kar je pri srednješolskem tekmovanju stalna praksa. Izkazalo se je, da je bila to odlična odločitev – opazili smo nova prijateljstva, iskreno zanimanje za delo drugih ekip ter veliko lepih pogovorov. Verjamem, da je kdo zaradi tega obiskal kakšen nov kraj ali prireditev v Sloveniji – morda pa ste se odpravili celo v tujino, ker ste na tržnici izvedeli, kaj ponujajo »sosedje«.

Zaključek osnovnošolskega tekmovanja smo pripravili v Snoviku, kjer ste se zbrali mladi ustvarjalci najboljših projektov. Tudi tam je bilo čutiti navdušenje na vsakem koraku in res smo doživeli finale finala.

Kot predsednika komisije me najbolj veseli, da se mladi zabavate, spoznavate nove ljudi, odkrivате posebnosti svojih krajev in spoznavate Slovenijo. Glavni cilji projekta ostajajo druženje, javno nastopanje, povezovanje, skupno ustvarjanje, projektno delo, predstavitev turističnih poklicev ter skrb za naravno in kulturno dediščino.

V imenu komisije se iskreno zahvaljujem vsem za odlične projekte, za vaš trud pri pripravi nalog, stojnic in promocijskih spotov. Sam sem tudi mentor v domači osnovni šoli, zato še posebno cenim delo mentorjev. Dobro vem, koliko usklajevanja, potrpežljivosti in predanosti zahteva vsako leto, da nastanejo tako dobri projekti. Resnično si želim, da vztrajate še naprej in se prihodnje leto spet srečamo v Ljubljani ali morda ponovno v Lipici.

Navdušeni smo bili nad tem, kako ste znali združiti tradicijo in sodobne trende. Uživali smo v raznolikosti slovenskih narečij, spoznavali tradicije vaših krajev, ki ste jih spretno prepletli z moderno ustvarjalnostjo – od mode in kulinarike do novih turističnih poti in sob pobega, od Primorske do Prekmurja. Zopet ste vsi zmagali!

Vse to lahko ponovno doživite ob prebiranju kataloga, ki je pred vami. Vedno me navduši in spomni na vaše projekte, zato verjamem, da bo tudi vas. Naj vam bo v pomoč pri prihodnjem delu in lep spomin na tekmovanje. Pokažite ga v razredu, na šoli ali doma – na svoje delo ste lahko res ponosni.

Želim vam uspešno šolsko leto 2025/2026. Verjamem, da se bomo tudi v letu 2026 skupaj učili, ustvarjali in se zabavali.

Jure Sodja
predsednik ocenjevalne komisije

IZSTOPAJOČI DOSEŽKI LETA 2025

Mladi upi turizma

Turistična zveza Slovenije na Dnevih slovenskega turizma podeljuje priznanja Mladi upi turizma, s katerimi nagraduje izstopajoče ekipe in posameznike, ki so ustvarili turistično najbolj perspektivne projekte.



Turizmu pomaga lastna glava

OŠ Tržič

Tržiške nogaVICe – tradicija, ki hodi s časom

Predstavljeni na strani 26



Več znanja za več turizma

Srednja šola Izola

Šavrinke nazaj v prihodnost

Predstavljeni na strani 74



Zlata kuharnica

OŠ Rudolfa Ukoviča Podgrad

Predstavljeni na strani 96



Turistični vodnik

Tanina Gucič

Srednja šola za gastronomijo in turizem Ljubljana

Priznanje na tako pomembnem dogodku v slovenskem turističnem prostoru mi pomeni izjemno čast ter potrditev vloženega truda. Obenem mi daje močno motivacijo za nadaljnje projekte ter potrjuje, da s svojim delom prispevam k večji prepoznavnosti svoje regije.

Turistični vodnik

Ivana Stojkovič

Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Maribor

Priznanje mi predstavlja potrditev mojega dosedanjega dela, saj potrjuje moje znanje, sposobnosti in dosežke na področju turizma. Hkrati mi daje močno motivacijo za nadaljnjo osebno in strokovno rast ter pridobivanje novih znanj.

Mednarodni filmski festival športnega filma

Mednarodni filmski festival športnega filma je podelil priznanji za najboljši spot mladinskih projektov Turizmu pomaga lastna glava in Več znanja za več turizma.



Mica stolec

OŠ Miška Kranjca Velika Polana

Preko predstavitve predmeta iz preteklosti se spretno preseli v sodobnost in predstavi možnosti nove uporabnosti le-tega. Staro je lahko novo, tradicija je lahko trend.



Belokranjč

Ekonomška šola Novo mesto, Višja strokovna šola

Na videz preprost film je jasen v zgodbi in sporočilu: izkazuje medgeneracijsko povezanost, spoštljiv odnos do tradicije, in hkrati pušča mladim njihov stvarni svet.



SODELUJOČE OSNOVNE ŠOLE

39. festival TPLG

2. OŠ Slovenska Bistrica	Staro za novo
Center Gustava Šiliha Maribor, enota Dom Antona Skale	Sladkost tradicije in užitka
Dvojezična OŠ I Lendava	Tja, kjer dežnik pripoveduje zgodbe
OŠ Anice Černejeve Makole	Makole: med igro in običaji
OŠ Antona Globočnika Postojna	Selfie z medvedom
OŠ Antona Ingoliča Sp. Polskava, Podružnica Zgornja Polskava	Ingofood - kulinarično doživetje na kolesih
OŠ Antona Martina Slomška Vrhnika	Vrhniški slikopisi
OŠ Antona Šibelja Stjenka Komen	T&T venček
OŠ Antona Tomaža Linhart Radovljica	airBee
OŠ Beltinci	Top onej!
OŠ Braslovče	Iskanje Žovneškega pečata
OŠ bratov Letonja Šmartno ob Paki	Zgodbe, ki jih nosimo
OŠ Cankova	Jožefov Sejem - Tradicija, ki postavlja nove trende
OŠ Cirkovce	Polkatwist
OŠ Črna na Koroškem	Mi pa štk ...
OŠ Cvetka Golarja, PŠ Reteče	Lok poguma - Legenda o nastanku loškega grba
OŠ Dobrna	Idila Dobrne
OŠ dr. Janeza Mencingerja Bohinjska Bistrica	Hozentregar
OŠ Duplek	Vurko

OŠ Dutovlje	KoSovelova tura
OŠ Fokovci	Kama dale
OŠ Fram	Framski zakladi: Kolesarska avantura med tradicijo in skritimi namigi!
OŠ Franca Lešnika Vuka Orehova vas	Slivniški pok
OŠ Franceta Bevka Ljubljana	Ljubljanski zmaj v gledališču kamišibaj
OŠ Gorica Velenje	T & T zapestnice
OŠ Gustava Šiliha Laporje	Poiši me pod kozolcom
OŠ Hinka Smrekarja Ljubljana	Baročna meglica
OŠ III Murska Sobota	Moderni slamnati džunč
OŠ J. Hudalesa Jurovski dol	Po poti Jurija in Vešne
OŠ Jakoba Aljaža Kranj	Nagla moda
OŠ Jakobski dol	Tradicija, ki peče
OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora	Preganjanje Pehtre babe
OŠ Jožeta Gorjupa Kostanjevica na Krki	Cisterca vibe
OŠ Jurija Vege Moravče	Moravče so najlepše - Na Sprehod z (ne)znanim Moravčanom
OŠ Kanal	3D Kanal
OŠ Kapela	Atila v novi preobleki
OŠ Križe	Blue tisk
OŠ Lava Celje	Hrana, tradicija v novi preobleki
OŠ Lenart	iOvtar
OŠ Ljudski vrt Ptuj	NoSim se
OŠ Lucijana Bratkoviča Bratuša Renče	Opekarji - umetniki z glino
OŠ Ludvika Pliberška Maribor	Pohorkik
OŠ Marije Vere Kamnik	Odkrij kul tradicijo Kamnika
OŠ Matije Čopa Kranj	Ejga, Layer

OŠ Miška Kranjca Velika Polana	mica stolec
OŠ Naklo	Z Micko po Vogvarjevi hiši: Tradicija skozi doživetje
OŠ Neznanih talcev Dravograd	Zven dravograjske harmonike Skozi čas
OŠ Ob Dravinji Slovenske Konjice	Tradicija v sodobnem objemu
OŠ Odranci	Literati v trendu
OŠ Orehek Kranj	Jenkova skrivnostna pustolovščina
OŠ Pirniče	Sotočje tradicije in mode
OŠ Podčetrtek	Lüčka sred hoste
OŠ Pohorskega bataljona Oplotnica	Izgubljeni glasovi Partovca: Med legendo in digitalnim odklopom
OŠ Pohorskega odreda Slovenska Bistrica	Duh Bele dame
OŠ Pohorskega odreda Slovenska Bistrica, Podružnica Zgornja Ložnica	Sladka sklečka
OŠ Polzela	Turšca in koruza
OŠ Preserje pri Radomljah	Mlin pobega
OŠ Prestranek	Pickov studenček in njegovi zakladi
OŠ Radlje ob Dravi	FloSarcrafft
OŠ Šempas	Koraki v naravi: odkrijte tradicijo za sodobno dušo
OŠ Šentjanž pri Dravogradu	Lov na solzice - Prežihova soba pobega
OŠ Slave Klavore Maribor	Kvačkanje iz tradicije v trend
OŠ Šmartno v Tuhinju	Planina Stajl
OŠ Sv. Ana	Dobimo se pr' preši ob MedAni
OŠ Tončke Čeč Trbovlje	Peš beg Trboule

- OŠ Toneta Pavčka Mirna Peč Čebela Izabela raziskuje Mirno Peč
- OŠ Tržič Tržiške nogaVICE - tradicija, ki hodi s časom
- OŠ Vencija Perka Domžale V trendu je tradicija. To je naša Slamnica
- OŠ Vojke Šmuc Izola Pjan pjanin, z bičikletu kot Šavrin
- OŠ Vuzenica Čudovite ličke
- OŠ Železniki Svet pod Ratitovcem - tradicija skozi vse čute
- OŠ Žiri Pazi, Graničar! Pustolovščina ob rapalski meji
- VIZ I. OŠ Rogaška Slatina Na-ključ-je
- VIZ II. OŠ Rogaška Slatina Vandranje po Anikino ali namig za fit premik



Preganjanje Pehtre babe



Kranjska Gora ni znana le po športnih aktivnostih, ampak tudi po bogati kulturni dediščini, ki jo je treba varovati in predati prihodnjim generacijam. Tega se v vaseh v Zgornjesavski dolini zavedamo, kar dokazujejo mnoge prireditve, kot je npr. Vaški dan v Ratečah. Nam pa je uspelo najti star običaj, ki je v Podkorenu potekal do leta 1989, potem pa zamrl. Na predvečer svetih treh kraljev je vsako leto Podkoren obiskala Pehtra baba. Fant oblečen v Pehtro babo je hodil po vasi, pokal z bičem in strašil otroke: »Z ena šiba leskava te bom po rit natreskava.« Otroci so imeli v rokah velike kravje zvonce. Hrup je moral biti čim bolj glasen, saj je bilo treba pregnati zimo in se odkrižati hudobnih duhov in škratov. Kadar so imeli otroci dovolj poguma, so ob pozvanjanju z zvonci še kričali:

»Pehtra baba, rom-pom-pom, če te nisem, te pa bom.« Turističnemu podmladku naše šole je uspelo običaj po toliko letih ponovno organizirati. Pripravili smo prireditev Preganjanje Pehtre babe. Povezali smo se z Gornjesavskim muzejem Jesenice in pripravili informativno tablo ter družabne igre, s pomočjo katerih bodo obiskovalci Liznjekove domačije v Kranjski Gori spoznali Pehtro babo.

Naše družabne igre:

- preganjanje Pehtre babe: igra je zabavna in hkrati poučna, saj temelji na slovenskem ljudskem izročilu, igralci predstavljajo vaščane, ki preganjajo Pehtro babo;
- lesene kocke s slikami: učenci smo naslikali 6 slik, povezanih s teto Pehto in običajem preganjanja Pehtre babe, izdelali smo 12



lesenih kock, na njih nalepili delčke slik in tako je nastala sestavljanica iz kock;

- družabna igra Poišči pare – zdravilne rastline in njihova imena: poučna igra, pri kateri spoznavamo zelišča, ki jih je nabirala teta Pehta.

Ker pa vsi ob imenu Pehtra baba pomislimo tudi na Kekčevo teto Pehto, smo pripravili recept za Pehtin ledeni čaj ter Pehtine zeliščne lizike. Pehtin ledeni čaj je osvežilna različica njenega zeliščnega napitka, ki združuje zdravilne rastline in naravne arome. Primeren je za vroče dni, saj hladi telo, obenem pa krepi odpornost in osvežuje um.

Sestavine za 1 liter:

- 1 jušna žlica posušene mete
- 1 jušna žlica posušene melise
- 1 jušna žlica posušene kamilice
- 1 čajna žlička lipe
- 1 čajna žlička sladkega pelina
- sok pol limone
- 1-2 žlici sladkorja ali medu
- 1 dcl sirupa vrtna materine dušice

Postopek:

Vodo zavremo, odstavimo, dodamo zelišča. Pokrito pustimo stati 10 do 15 minut. Ocedimo, dodamo sladkor ali med. Ko je ohlajeno na sobno



temperaturo, dodamo limonin sok. Ohlajeno tekočino damo v hladilnik. Pred postrežbo dodamo sirup materine dušice, led in rezino limone.

Sestavine za Pehtine zeliščne lizike:

- 200 g sladkorja
- 60 ml močnega zeliščnega čaja
- 60 ml glukoznega sirupa ali ½ sirupa in ½ medu
- ½ čajne žličke citronske kisline
- modelčki za lizike in lesene palčke

Postopek:

V kozici na srednje vroči temperaturi segrevamo sladkor, zeliščni čaj in glukozni sirup. Mešamo dokler se sladkor ne raztopi. Nato ne mešamo več. S pomočjo termometra kuhamo do 150 °C. Če termometra nimamo, kapnemo malo mase v hladno vodo – če se strdi in zlomi, je masa pripravljena. Kozico z maso odstavimo z ognja, dodamo citronko in hitro premešamo. Maso vlijemo v modelčke, dodamo palčke in pustimo, da se strdi.

Naš promocijski spot si lahko ogledate s pomočjo QR kode:

Se vidimo 5. januarja 2026 v Podkorenu?



OŠ Josipa Vandota Koroška ulica 12, 4280 Kranjska Gora

www.osjv-kranjskagora.si | osjvkg.tajnistvo@siol.net | (04) 58 84 850

Avtorji Vid Bučar, Ana Tija Erlah, Lenart Grilc, Lucija Grilc, Tara Hadžalić, Pika Hojnik, Maja Hrovat, Martin Kopavnik, Sara Kosić, Nika Osvald, Marko Peternel, Neja Pregelj, Jan Pušenjak, Maša Zupan

Mentorice Petra Berčič Oman, Marta Mertelj, Ana Marija Podboršek

Peš beg★TRBOULE TUKI LEGENDE UŽ'VIJO

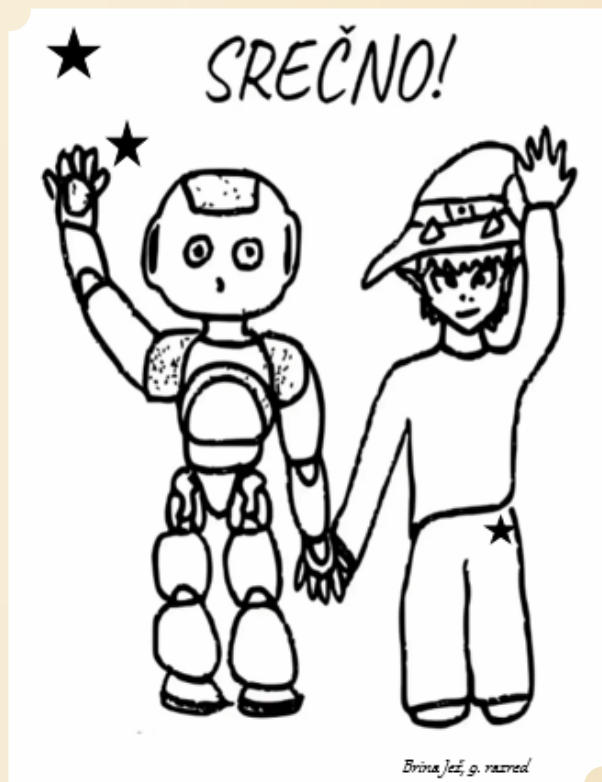


S spoštovanjem do kulturne dediščine Trbovelj, ki je brez dvoma del naše identitete, smo iskali ideje, kako tradicijo prilagoditi sodobnemu načinu življenja vključujoč uporabno vrednost digitalne tehnologije vsakdana. Inovativno smo oblikovali turistični produkt — pešpot s sloganom Peš beg★ Trboule – Tuki legende už'vijo. Obiskovalce našega kraja popeljemo po petih turističnih atrakcijah, kar smo dodatno podprli z interaktivno multimedijo, kot je virtualna soba pobega, fizična in digitalna knjiga ter interaktivni zemljevid poti. Na ta način ohranjamo zgodbe, ki so se v naših koncih pripovedovale iz roda v rod, hkrati pa smo jih posodobili bolj trendovsko. Perkmandeljč je še vedno osrednji lik, a o njem pripoveduje glavni protagonist – njegov potomec – Perkpuob.

Sprehod po pešpoti povezuje preteklost s sedanjostjo v realnem času. Prav zato smo v naši zgodbi povezali potomca rudarskega škrata Perkpuoba z robotko Evo. Da lahko turisti na Kleku, namesto šepetajočih škratov, ki se skrivajo med grmi in pripovedujejo zgodbe našega mesta, srečajo robotskega psa, seveda ni naključje. Pot smo popestrili z interaktivnim zemljevidom (dostopen je na URL: <https://view.genially.com/67ab4875ef80a2e41dcd3ba1>) in virtualno sobo pobega (dostopna je na URL: <https://view.genially.com/67ab3c2fa7b294f7ead65dc0>). Naš turistični produkt – pešpot, ki smo jo poimenovali Peš beg★ Trboule, je obogatena z zgodbo, ki smo jo izdali v knjigi. Perkpuob turiste popelje od ajzerja (vhoda v rudnik),



preko parka kulture (lahko bi ga poimenovali tudi park živih legend) mimo Prometeja (11 m visokega kipa iz odpadnega rudniškega železa in jekla v čast in spomin rudarjem) na Klek, kjer bi lahko srečali čarovnice ali škrate, v resnici pa se tam nahaja robotski pes Moby in skupaj se odpravita k robotki Evi nazaj »u dulinu« na prireditev Speculum Artium v Delavski dom Trbovlje. Zgodba, ki prepleta trboveljske legende,



je naše avtorsko delo. Povsem novo podobo Perkpuoba je ustvarila naša Brina Jež. Knjigo smo izdali tudi v avdio obliki (dostopna je na URL: <https://video.arnes.si/watch/rmhxg9yszg8t>), a ne celotne zgodbe – zanjo si je potrebno pridobiti naš turistični spominek – knjigo v fizični obliki.

Jamatlon



Ni zvezd. Tudi mahu na severni strani ne. Le svetloba na koncu poti in lučke na glavi.

Ni Zasavca, ki ne bi poznal najbolj norega doživetja v jami. Jamatlon pripravlja Zavod Savus, izdajatelj spletnega portala www.savus.si, v sodelovanju s Premogovnikom Velenje in Javnim zavodom za kulturo, šport, mladino in turizem Hrastnik. Jamatlon je adrenalinska preizkušnja, na kateri ekipe udeležencev premagujejo rudarske ovire na 5,5 km dolgi progi po Rudniku Trbovlje – Hrastnik.

Jamatlonce na poti čaka 14 ovir, ki so povezane z delom in življenjem rudarjev. Jamatlon ohranja rudnik v Zasavju živ. Rudarska industrijska dediščina je veliko bogastvo Zasavja in to vedno znova spoznavajo tudi udeleženci te prireditve. »Šele sedaj vem, kako težko je bilo delo v rudniku,« marsikdo (predvsem mlajši) pove, ko pride iz jame.

Vsako leto na drugo junijsko soboto, ko je zunaj že vroče, se lahko umaknemo v prijeten hlad jame in se odpravimo na lov na črno zlato in Perkmandeljca. Jamatlon je idealen za vse, ki ne marajo vročine, saj je v rudniku prijetnih 15 stopinj, ravno prav za zabavno rekreativno pustolovščino. Prijavite se tudi vi na <https://jamatlon.si/>

OŠ Tončke Čec Keršičeva cesta 50, 1420 Trbovlje

www.os-toncke-cec.si | os-toncke-cec@os-toncke-cec.si | (03) 56 25 120

Avtorji Brina Jež, Stela Prelogar, Vid Lamovšek, Urh Pertinač Baš, Ela Brina Sikili

Mentorici Nina Vučilovski, Urša Bajda

SELFIE Z medvedom



V naši turistični nalogi z naslovom Selfie z medvedom smo tradicijo lovstva in lovske kulture nadgradili z dejavnostmi fotolova, opazovanja ter doživljanja gozdnega prostora. V naslovu smo, kot svojo selfie trofejo, izbrali medveda, kot največjo zver naših gozdov. Naš turističen produkt je zanimiv, ker ponuja povezavo z naravo, umik iz stresnega vsakdana, gre za aktivnosti, ki pozitivno vplivajo na naše počutje saj temelji na gibanju na svežem zraku. Gre za trajnostno obliko turizma, ki ozavešča obiskovalce o varovanju okolja in nudi doživetja in edinstvene spomine, ki so trajen turistični spominek. Ker se ob obisku turističnih doživetij večkrat pojavlja vprašanje za katero starostno skupino, želje in zmožnosti je turistični produkt primeren, naš produkt vključuje:

- fotolov na medveda in druge gozdne živali – za odrasle in tiste z več potrpljenja;
- lokostrelstvo s 3D tarčami gozdnih živali, kar predstavlja simulacijo lova z lokom – za najstnike in tiste, ki si želijo več aktivnosti;
- lov na lisico ali iskanje sestavin za čarobni napoj, ki premaga vsako tegobo – za najmlajše.

Logotip turističnega produkta predstavlja medveda kot največjo zver naših gozdov in prebrisano lisico, ki je navdih najmlajšim obiskovalcem našega doživetja.

Za najmlajše so učenci napisali tudi zgodbo sožitju in povezavi ljudi z naravo.

Fotolov

Pri fotolovu gre za alternativo klasičnemu lovu – trofeja je na ta način pridobljena brez strela, ujeta na fotografiji. Poleg živali



lahko fotografiramo tudi rastline in raznovrstna življenjska okolja. Fotolovci morajo upoštevati pravila, ki jim jih posreduje vodnik: primerno toplo obleka in oblačila, ki ne šumijo. Prav tako naj ta dan ne bi uporabljali parfumov in druge dišeče kozmetike. Ker imajo živali izrazito razvit vonj na tem doživetju ni dovoljeno kajenje in uživanje alkohola ter drugih opojnih substanc. Dobro posneta fotografija je lahko turistični spominek in spomin na doživetje v objemu narave.



Lov na lisico

Za lov na lisico smo določili območje v bližini izhodišča oziroma Info točke. Območje smo omejili in za najmlajše organizirali lov na lisico. Če starši odidejo na katero od drugih dejavnosti, organiziramo tudi varstvo in animatorje. Otroci opazujejo naravo in se aktivno vključijo v gozdni prostor. Dobijo navodila in seznam po katerem iščejo s pomočjo staršev ali animatorjev, ki jih tudi fotografirajo ob vsaki nalogi. Dejavnost bi potekala 2-3 ure. Na koncu pregledajo fotografije, seštejejo točke in razglasijo zmagovalce. Vsi pa prejmejo lisičkino medaljo in sladko nagrado (piškoti z gozdnim motivom, čokoladne lizike v obliki gozdnih živali).

Čarobni napoj

Otroci se zberejo ob Info točki in poslušajo zgodbo o sožitju in povezanosti med vsemi živimi bitji. Če bi starši odšli na katero od drugih dejavnosti, bi tudi pri tej dejavnosti ponudili varstvo in animatorje. Otroci se aktivno vključijo v dogajanje in skušajo poiskati vse sestavine za kuhanje zdravilnega napoja. Dobijo škatlo s slikovnim seznamom, pinceto, lupo in nabirajo sestavine. Na koncu dajo vse sestavine kuhat v velik lonec.

Vsi sodelujoči dobijo kot spomin na doživetje majhno stekleničko čarobnega napoja (sirup smrekovih vršičkov) in sladko gozdno nagrado. Dejavnost bi potekala 2-3 ure.



OŠ Antona Globočnika Postojna Cesta na Kremenco 2, 6230 Postojna

www.osagpostojna.si | os.antona-globocnika-po@guest.arnes.si | (05) 70 00 300

Avtorji Staša Piliš, Brina Milavec, Zala Štradjot, Špela Rupar, Mia Geržel, Anže Premru, Žan Požar, Vita Uljan, Klara Miklavčič, Žiga Delost, Matic Gerlica, Zarja Jenček, Marija Perhaj, Eva Kišič

Mentorici Andreja Česnik, Valentina Sever

Planina Stajl



Pri raziskovanju kulturne dediščine našega kraja, ki še ni pretirano zastopana, smo se osredotočili na Veliko planino. Velika planina in Menina planina predstavljata za našo lokalno skupnost bogat vir kulturne dediščine. Planšarija je na tem območju pustila res bogat odtis, ki je viden v kulinariki, oblačilni kulturi, glasbi in načinu življenja na splošno. Iz Velike planine je verjetno vsem znan poseben sir trnič. Na svež trnič so pastirji s posebnimi lesenimi pisavami, vzorci izrezljani iz lesa, odtisnili vzorce. Ko se je sir posušil, so ga poklonili svojim izvoljenkam. Vemo, da se trnič kot jed že uporablja v kamniški kulinariki, mi pa smo se osredotočili na vzorce trniča oziroma pisave in jih uporabili pri izdelavi modnih dodatkov. S tem nismo samo ponovno uporabili trniča in mu tako dali

mesto v sedanjem času, ampak smo obudili idejo trniča kot darilo ljubezni.

Tako smo povezali kulturno dediščino in sodoben način življenja ter tako omogočili njeno življenje naprej.

Naši modni dodatki predstavljajo zgodovino in kulturno dediščino našega kraja iz časov, ko se je bilo za ljubezen potrebno potruditi. Ime Planina Stajl združuje tradicionalna planšarska oblačila in navade z novimi modnimi trendi. Zamislili smo si združitev današnje mode z navadami pastirjev iz Velike Planine.

Tako smo izdelali uhane iz smrekovega lesa po vzorcu pisave za trniče in so lep prikaz kako lahko iz nečesa zelo starega vzklije nekaj novega in lepega.

Zapestnice spletene v kitke iz ličja, na katere so tudi navezani vzorci »planšarske pisave« so narejene po zgledu planšarskega plašča, s katerim so bili odeli planšarji. Oni so cenili naravo, saj jim je nudila vse za preživetje. S to mislijo smo tudi zasnovali te zapestnice, ki so iz okolju prijaznih materialov.

Ogrlica je narejena na podoben princip kot zapestnica, le da smo namesto ličja uporabili gumo iz tropske rastline kavčuk. Je seveda manj okolju prijazna, ampak še vedno uporabna in obstojna dalj časa. Nanjo so obešeni obeski s trničevimi vzorci iz smrekovega lesa.

Šal ponazarja oz. je zasnovan po vzoru planšarskih nogavic, ki so bile pozimi nepogrešljiv del planšarjeve obutve. Nakvačkan je iz bombažne volne, saj v originalu ovčja volna ni tako prijetna za uporabo. Pri izdelavi tega izdelka smo se naučili kvačkati od lokalnih gospodinj in tudi nekaterih naših spretnih sošolcev.

Dnevi narodnih noš in oblačilne dediščine



So največji etnološki festival v Sloveniji, ki vsako leto privablja več kot 30.000 obiskovalcev. Angleški medij The Guardian je festival uvrstil med 20 najboljših tradicionalnih festivalov v Evropi.

Vsako leto v septembru se v Kamniku tradicija združi z etnografijo, kulturo in zabavo. Osrednja pozornost festivala je oblačilna dediščina.

Vrhunec prireditve je tradicionalna nedeljska povorka narodnih noš. Takrat se skozi središče mesta sprehodi več kot dva tisoč ljubiteljev in poznavalcev pripadnostnega kostumiranja. Takrat se pokažejo »narodne noše« iz različnih predelov Slovenije kot tudi iz tujine.

Festival, že več kot pet desetletij, predstavlja ponos mesta, domačini pa mu radi rečejo kar »Noše«.

Vir: <https://narodnenose.si/informacije/o-festivalu/>



OŠ Šmartno v Tuhinju Šmartno 27a, 1219 Laze v Tuhinju

www.ossmartno-tuhinj.si | tajnistvo@ossmartno-tuhinj.si | (01) 834 72 00

Avtorji Urška Bajde, Manca Bizjak, Žiga Erzar, Maruša Hočevar, Bine Petek, Ana Pirc, Taja Primožič, Lara Prosen, Sara Remih, Neža Stele, Irena Štupar, Gaja Šuštar, Nace Urankar, Lucija Zore

Mentorja Andreja Hrovat, Tomaž Smole

Cisterca VIBE

pobeg v preteklost v cistercijanskem duhu



Ste pripravljeni na drugačen izlet? Na doživetje, ki vas ne popelje le v preteklost, ampak tudi vase? Vabimo vas v Kostanjevico na Krki, kjer cistercijanska dediščina ni le zgodovina – je živa, diši po zeliščih, odmeva v tišini samostanskih hodnikov in vabi k raziskovanju. Cistercijani so na naše ozemlje prinesli veliko več kot le verovanje – s seboj so prinesli napredne tehnike obdelovanja zemlje, razvili vinogradništvo, izboljšali živinorejo, širili pismenost, spodbujali obrt in zdravilstvo. Njihov vpliv je še danes vtkan v kulturno krajino Kostanjevice na Krki in celotne Slovenije. Prav cistercijanska filozofija »Ora et labora« (Moli in delaj) nas je navdihnili za zasnovo edinstvenega turističnega produkta – Cisterca vibe, izkušnje, kjer preteklost oživi na

pustolovski, interaktiven, ustvarjalen in sproščen način.

Obiskovalec se za nekaj časa prelevi v meniha, ki stopa skozi zgodovinske tematske postaje samostana. Vsaka postaja prinaša delček zgodbe, modrost ali znanje, ustvarjalen izziv in uganko, ki obiskovalca popelje do naslednje postaje.

1. Na začetku je bila legenda

Ob prihodu udeleženec prejme zloženko in navodila preko QR-kode. Najprej spozna legendo o grofu Bernardu Spanheimskemu, ki je ustanovil samostan. Sledi prvi izziv: obiskovalec sestavi mini maketo samostana in s pomočjo uganke odkrije pot v cerkev.

2. Rozeta inspiracije

Obiskovalec v cerkvi posluša zgodbe o življenju menihov. Nato z ustvarjalnim izzivom

oblikuje svojo papirnato rozeto, ki odraža vrednote v človeškem življenju.

3. Pod površjem arhitekture se skriva umetniški navdih

Ob vodnjaku obiskovalec spozna pomen vode za samostansko življenje. Arhitektura samostana služi kot navdih za lasten vitraž – s pomočjo trakov in barv obiskovalec izdelava unikatno umetniško delo, ki bo razstavljeno v galeriji.

4. Cistercijani – mojstri narave

V ustvarjalni delavnici obiskovalec pridobi znanje cistercijanov o zeliščih. Prepozna rastline, izdelava naravno milo in čajno mešanico – dišeč in trajen spominek.

5. Cisterca – steber kulture in izobraževanja

Na koncu v samostanski knjižnici obiskovalec spozna, kako pomembno vlogo so cistercijani igrali v razvoju izobraževanja. Zadnja premetanka razkrije temeljno vodilo cistercijanske poti: »Ora et labora« – moli in delaj.

Doživetje je ustvarjeno za vse starosti – za tiste, ki radi raziskujejo, ustvarjajo, in tudi za tiste, ki iščejo mir in navdih v kulturni dediščini. To je priložnost, da se obiskovalec za hip odklopi od vsakdanjega vrveža in se ponovno poveže z vrednotami skromnosti, preprostosti in trajnosti.



Ker doživetje ostane dalj časa v srcu, smo želeli, da nekaj ostane tudi v rokah obiskovalca. Zato smo zasnovali edinstven turistični spominek: cistercijansko milo in zeliščno čajno mešanico, ki je subtilna kombinacija vonja po domu, tradiciji in naravi. Navdih smo črpali iz zelišč, ki so jih menihi uporabljali za zdravilstvo in osebno higieno. Vsebuje tri pomembne elemente. Prvi del spominka je zloženka, ki predstavi zgodovino cistercijanskega samostana in turistično doživetje Cisterca vibe. S pomočjo QR-koda lahko obiskovalci odkrijejo več o življenju menihov in o tem, kako so živeli v skladu z naravo. Drugi del spominka je cistercijansko milo, ki je ročno izdelano iz naravnih sestavin, kot so čebelji vosek, med, sivka, rožmarin in druga lokalna zelišča. Tretji del spominka je zeliščna čajna mešanica, ki je shranjena v majhnem žakeljčku iz naravnega blaga.

Noč v Samostanu



Posebno priznanje smo prejeli s strani Galerije Božidar Jakac, ki je v našem produktu prepoznala izjemen potencial. Naš projekt je zaživel kot nepozabni dogodek Noč v samostanu, 11. aprila 2025, kjer je skupina osnovnošolcev preizkusila edinstveno izkušnjo, ki jo ponuja Cisterca vibe.

OŠ Jožeta Gorjupa Kostanjevica na Krki Gorjanska cesta 2, 8311 Kostanjevica na Krki

www.osgorjup.si | o-kostanjevica.nm@guest.arnes.si | (07) 48 100 13

Avtorice Ana Baznik, Ula Bratkovič, Iva Pisek, Elin Tomazin, Eneja Kladnik, Zara Štokar, Manca Punčuh, Manca Kuhar, Zarja-Vita Jakše, Tinkara Požgaj, Lola Lisec, Sara Neža Hauptman, Kristina Žulič, Ana Marie Jorga Arnšek, Žana Kučič

Mentorja Tanja Beber, Blaž Gorišek

Tržiške nogavice - TRADICIJA, KI HODI S ČASOM



Tržič je mesto z bogato obrtniško zgodovino, kjer je čevljarstvo skozi stoletja igralo ključno vlogo v lokalnem gospodarstvu. Znanje izdelave kakovostne obutve se je prenašalo iz generacije v generacijo, in čeprav je čevlarska dejavnost danes manj prisotna kot nekoč, njeni vplivi še vedno oblikujejo identiteto kraja. Manj znano, a prav tako pomembno, je bilo tudi tržiško nogavičarstvo, ki je nekoč dopolnjevalo čevlarsko tradicijo.

Po navdih za izdelavo nogavic smo se najprej odpravili v Tržiški muzej, kjer imajo prav posebno razstavo o tržiškem nogavičarstvu. V želji, da bi obudili del te bogate kulturne dediščine in hkrati ustvarili sodoben turistični produkt, smo se odločili za razvoj edinstvenih nogavic – Tržiških nogaVIC. Gre za hudomušne in kakovostne nogavice z lokalnim

pridihom, ki združujejo tradicijo in sodobni dizajn.

Glavni navdih je bila beseda »beca« iz tržiškega slovarja in legenda o tržiških bržolah. Na eni nogavici je napis »Kje so bece?«, na drugi »U bržolah«, na podplatu pa »Ne me sezuvat«. Vključene so tudi ilustracije ovce in tradicionalna modra barva tržiškega modrotiska.

Inspiracijo za šalo pa smo našli v ljudskem izročilu o nastanku tržiških bržol. Ta pravi, da so Tržičani radi zahajali v gore. Nekega dne se je skupina Tržičanov podala proti Kofcam. Prenočili so v planšarski koči. Tam so se zabavali, potem pa jim je zmanjkalo hrane. Okoli koče so se pasle ovce. Enega od njih so poslali ven, naj upleni kakšno ovco, da bodo imeli kaj za pod zob. Skuhali so si jed iz



ovčjega mesa. V koči so našli samo malo čebule, zato je šel eden nabirat zelišča, ki so rasla tam okoli. Nabral je nekaj mahov ter brinove jagode. Vse to so dali v lonec k mesu, ki se je kuhalo v vodi. Tako so nastale tržiške bržole.

Posneli smo tudi rap pesem, v sodelovanju s tržiškim raparjem Joe Joe-om, ki gre v uho:

*Hey frend, kupi nogavice naše,
mamo nov brand, vsakemu na nogo paše.
Mi smo Tržičan' je del naše kulture,
k Peko učas, za štumfe delamo nadure.
Bli so z volne narejeni, danes iz bombaža,
beli štumfi in pa papuče – trend k tetovaža.
Mi hodimo s časom, proizvod za vse nacije,
za stare, za mlade, za vse generacije.*



*Za prfokse, k z nami dosegaajo vrhove,
za tržiške obiskovalce, k hodijo v gore.
Kje so bece? (Bee) v Tržiskih bržolah,
ne me sezuvat – logo šetka se po šolah.
Trgovino in turizem vračamo na cesto,
Jazbec in ProAlp mata že svoje mesto.
Želimo da potrošnik bo oblečen in vesel
pa še ceno bomo zrihtal, se »Gorenc« jih bo vzel.*
Šušarska nedelja



Šušarska nedelja je tradicionalna prireditve, ki poteka vsako leto v Tržiču v prvem tednu septembra. Je ena najstarejših in najbolj priljubljenih prireditev v regiji. Ime je dobila po šušarjih, kar je star slovenski izraz za čevljarje, saj je Tržič nekoč slovel po svoji čevlarski obrti in rokodelstvu nasploh.

Na Šušarsko nedeljo, ko je vrhunec prireditve, mesto zaživi s številnimi stojnicami.

Šušarska nedelja je več kot le praznovanje; je simbol ponosa in identitete mesta Tržič. Skozi leta je dogodek postal nepogrešljiv del lokalne skupnosti, ki s ponosom ohranja in promovira svojo kulturno dediščino ter tradicije za prihodnje generacije.

Vir: <https://www.zgodovinska-mesta.si/prireditve/sustarska-nedelja/>



OŠ Tržič Šolska ulica 7, 4290 Tržič

www.ostrzic.si | tajnistvo@ostrzic.si | (04) 597 12 50

Avtorji Jon Ahačič, Neža Avsenek, Ela Liza Bergant, Živa Dolhar, Domen Drol, Nina Godnov, Ana Lindav, Ela Nemc, Nik Papler, Sara Pegan Žvokelj, Brina Inja Perko, Florjan Potrbin, Mia Roblek, Gašper Romih Stella Rupar, Tinkara Soklič, Veronika Sokolova, Ajda Škaper, Krištof Štamcar

Mentorici Anja Rojec, Lara Lipar

V TRENDU JE tradicija. TO JE NAŠA SLAMNICA



Ko tradicija sreča sodobni utrip in trajnostne vrednote, nastane nekaj posebnega. V Domžalah, kjer so slamniki stoletja kraljevali na glavah ponosnih domačinov, se zgodba plete naprej. Tokrat v povsem novi, a še vedno domači in topli preobleki. Na Osnovni šoli Venclja Perka smo se s turističnim podmladkom podali na pot raziskovanja slamnikarske dediščine ter iskali načine, kako jo prenesti v sedanjost in prihodnost. Učenci so združili ustvarjalnost, spoštovanje do tradicije in sodoben dizajn in ustvarili Slamnico, čudež tradicije in trenda. Zakaj ime Slamnica? S trendom in tradicijo smo se poigrali že v imenu in ustvarili ime, ki izhaja iz dveh besed in je skovanka iz besed slamnik in torbica.

Slamnica je dama v glamurozni obleki iz džinsa, ki smo ga parali in reciklirali. Tako smo želeli poudariti, da lahko zmanjšamo količino odpadkov in iz njih ustvarimo kaj izjemnega. Detajli na obleki so iz slamnatih kit, iz katerih je spleten tudi slamnik, ki ga nosi in tako pripoveduje zgodbo o spretnosti domačih mojstric, o povezanosti z naravo in o odgovornem odnosu do okolja. Slamnica hkrati nagovarja mlajše generacije prek digitalnega sveta. Tako vabi k odkrivanju domžalske dediščine na sodoben, igriv način. Na trebuhu ima tablico, saj je v bistvu robotek, ki bi vas zelo rad popeljal po Domžalah in do glavne zvezde naše ustvarjalnosti, ki jo drži v roki naša dama. To je slamnik – torbica, s katero smo ujeli dve muhi na en mah. Je pokrivalo za sončne dni,

v katerem se skriva priročna torba za nakupovanje. Slama, ki jo je prispevala Ana Cajhen, nosi sporočilo zgodovine in spretnosti, medtem ko reciklirani džins iz socialnega podjetja Lup – jeans Domžale simbolizira trajnost in sodobno modo. Vsaka torbica je ročno izdelana in unikatna – kot vsaka zgodba, ki jo nosi. Kako jo dobiti? Na tablici le kliknete na prvo ikonico in potem še na vse naslednje in se prepustite poti naše Slamnice. Popeljala vas bo tja, kjer ste lahko ustvarjalni in ustvarite lastno Slamnico, ki jo dobite v trajen spomin.

Našo aplikacijo si lahko ogledate na www.slamnica.splet.arnes.si.

S projektom V trendu je tradicija. To je naša slamnica smo dokazali, da se dediščina ne hrani le v muzejih – lahko jo nosimo, soustvarjamo in živimo. Prihodnost turizma sloni na povezovanju: preteklosti, sedanjosti in prihodnosti.

Lepo vabljeni, da jo spoznate – Slamnico, naš ponos. Naj vas navdihne z zgodbo, ki jo nosi.



Slamnikarski Sejem

Tradicionalna prireditev Domžalski Slamnikarski sejem je simbol lokalne identitete in poklon bogati dediščini slamnikarstva. Z vsakoletnim dogajanjem ohranjamo spomin na čas, ko so domžalski slamnikarji prepoznavnost regije ponesli daleč preko meja, hkrati pa ustvarjamo prostor za nove zgodbe, povezane z rokodelstvom, kulturo in skupnostjo. Prireditev iz leta v leto pridobiva na prepoznavnosti. Gre za skoraj pozabljeno obrt šivanja slamnikov, ki jo ponovno postavljamo v središče kulturne pozornosti.

Vir: <https://www.kd-domzale.si/slamnikarski-sejem-2025-24-04-2025.html>



OŠ Vencija Perka Ljubljanska cesta 58 a, 1230 Domžale

www.os-vperka.si | os.vp-domzale@guest.arnes.si | (01) 729 83 00

Avtorji Lia Adrovič, Maša Bon, Sara Glavič, Jerca Cerar, Tristan Boris Lokar Strel, Anastasija Štempihar, Zoja Železnik, Nežka Jarc Vertovec

Mentorici Darja Hristovski Kandušar, Katja Erban

Duh Bele Dame



Oblikovali in izdelali smo zanimiv turistični produkt za vse, ki jih bo pot zanesla mimo našega mesta. V gradu Slovenska Bistrica lahko obiščete sobo pobega Duh Bele dame. S tem doživetjem želimo ohranjati ustno izročilo in ga prenašati na naslednje rodove. Z našim znanjem o poznavanju domačega okolja in z željo po odkrivanju novih zgodb in odstiranju tančic preteklega časa smo se odločili, da črpamo navdih iz legende, ki govori o Beli dami kot duhu, ki se še dandanes sprehaja med sobanami bistriškega gradu. Njen duh in prisotnost je mogoče začutiti le najbolj dovtetnim in subtilnim obiskovalcem.

Da bi jo bilo mogoče zares začutiti, smo tokrat razvili idejo o doživetju, in sicer o sobi pobega. Vanj smo vključili tradicionalno poznavanje

kulturne dediščine in ustnega izročila, znanega za naš kraj.

A zmorete odkriti skrivnost in osvoboditi njenega duha?

Rešitev za Belo damo je le pobeg iz sobe.

Ste pripravljeni?

Odklenite vrata stolpa in pobegnite!

Duh Bele dame bo rešen.

Soba pobega je namenjena obiskovalcem od 14. leta naprej, ki iščejo avanturo in radi raziskujejo zgodovinske legende. Posebej privlačna bo za družine, skupine prijateljev in ljubitelje zgodovine.

Soba pobega

Nahajate se v temačnem grajskem stolpu. Prav v tej sobi je pred mnogimi leti trpela Bela dama. Njena lepota in dobrot sta

bili znani daleč naokoli, a njeno življenje je bilo prežeto s skrivnostmi.

Mnogo let kasneje so se pojavile govorice, da je mogoče njenega duha osvoboditi, če se razrešijo skrivnosti, ki obdajajo njeno življenje. Njen duh je čedalje bolj nemiren in povzroča neprijetna srečanja z obiskovalci gradu. Pred vami je izziv, da rešite sebe in duha, da se osvobodijo in za vedno zapusti grad. Na gradu pa bo tako zopet zavladata spokojnost.

V naslednjih 60 minutah boste morali rešiti deset nalog, povezanih z legendo o Beli dami in zgodovino mesta Slovenska Bistrica, da bi osvobodila duha Bele dame iz stolpa.

Le s skupnimi močmi in bistrim umom boste lahko premagali vse ovire in prinesli mir njenemu nemirnemu duhu. Jo čutite? A zmorete odkriti njeno skrivnost in tako osvoboditi duha? Rešitev za Belo damo je le pobeg iz sobe. Ste pripravljeni?

1. Postaja

V eni od knjig se skriva pismo, ki ga je Beli dami napisal skrivnosti oboževalec, najbrž grajski kuhar, ki ji je pekel piškote, da bi potešil njeno mučno trpljenje.

Sedem tednov te že ni,

a moje srce še vedno po tebi hrepeni.

Osem let se že poznavam,

a zdaj si v stolp vklesana.

Sedem mesecev nazaj,

si odšla na potovanje, le zakaj?

Osem piškotov si dobila,

da bolezen te ne bi dobila.

Šest piškotov sva si pa nekoč celo razdelila.

2. Postaja

Slovenska Bistrica velja za eno najstarejših mest na Slovenskem, saj je mestne pravice dobilo že leta 1313. Zaradi ugodne lege je kraj zgodaj postal mesto in trgovsko središče. Mesto, ki leži na nadmorski višini 274 metrov, je nastalo na križišču cest v smeri današnjega Maribora, Celja in Ptuja na ostalinah rimskega naselja. Kot Slovenska Bistrica se mesto prvič omenja leta MDLXV, dotlej pa le kot Bistrica.

3. Postaja

»Zaradi lepote je lačna svobode in solze so note na pladnju tegobe.«

9. Postaja

V skrinji boš našel značilno esenco, ki jo je uporabljala Bela dama. Prepoznavaj njen vonj. Le še malo je ostalo in duh Bele dame bo za vedno odrešen.

10. Postaja

Poišči predmet, ki je povezan z Belo damo. V njem se skriva kombinacija števk, ki bo odklenila zadnjo ključavnico. Tako se boste rešili iz stolpa in njena duša bo za vedno rešena!



OŠ Pohorskega odreda Slovenska Bistrica Kopališka ulica 1, 2310 Slovenska Bistrica

www.ospo-slb.si | info@ospo-slb.si | (02) 80 50 380

Avtorji Flora Aurednik, Ana Godec, Tine Keber, Rok Knuplež, Jerneja Kirn, Lara Klinc, Jure Pišek, Ajda Pristovnik, Špela Razboršek, Naj Strmšek, Gaja Timošek, Vid Zavšek

Mentorici Patricija Žuraj, Jasna Jančič

DOBIMO SE PR' PREŠI OB MedAni



Vabljeni na Sveto Ano. Pridružite se nam ob pijači in jedači. Obujali bomo spomine na Anovsko žegnanje in vi ga boste podoživili v sodobni obliki skupaj z nami in prijaznimi anovčani.

Gost, naš obiskovalec, bo spoznal, kako so se ljudje zabavali in družili v preteklosti, lahko se bo preizkusil v pripravi medene pijače, peki medenjakov, izdelavi šopkov, s plesom ob domači glasbi pa bo lahko užival v prijetnem druženju. Prav tako bo na stojnicah našel spominke, kulinarčno ponudbo in predstavitev starih časov.

Vse to se bo dogajalo ob preši in pod lipo, delavnice pa bodo potekale v občinski kuhinji in avli. Ponudili bomo anovski medenjake, medeno pijačo MedAno, prav tako pa smo pripravili anovski pisker. Pridružili se vam bodo domači

čebelarji, folkloristi in »muzikantje«. Ne bo manjkalo dobre volje, odlične kulinarike in zabave vse do jutranjih ur.

Gre za nov enodnevni dogodek in druženje ob delavnicah, ki nas popeljejo v preteklost: peka medenjakov, priprava medice, izdelava šopkov in ples. Obiskovalci lahko ob druženju spoznavajo stare dogodke in izdelajo izdelke, ki so se včasih ponujali v času žegnana, sedaj pa jih oblikujejo v sodobni podobi (medica – MedAna in lectovo srce – anovski medenjake). Prav tako se lahko naučijo starih plesov ali v družbi folkloristov spoznajo še kakšnega sodobnega.

Obiskovalci bodo spoznavali preteklost, se družili v sedanjosti, izdelali spominke (medenjake, šopke) in okusili staro pijačo medico v novi preobleki, ki smo jo poimenovali

MedAna (iz besed med in Ana – ime kraja, od koder prihajamo). Zaplesali bodo s člani folklorne skupine, ob zaključku druženja pa bodo lahko zaplesali še v družbi domačih, t. i. anovskih muzikantov (včasih ljudski godci).

Obiskovalcem želimo ponuditi enkratno doživetje preteklosti v sedanjosti, spoznati in povezati stare običaje in dogodke ter jih doživeti v sodobni preobleki našega časa.

Podajmo se v preteklost in si polepšajmo današnji čas, potujmo iz preteklosti v sedanjost, iz tradicije v sodobnost, poskusimo pijačo MedAno in anovski medenjake v novi preobleki ter zaplešimo.

Program

9.00	Zbiranje ob preši v centru Svete Ane
9.30	Predstavitve kraja in turistične ponudbe
10.00	Druženje na delavnicah: peka medenjakov, priprava medenih pijač, izdelava šopkov, ples
13.00	Kosilo
14.30	Prikaz žeganja nekoč in danes
16.00	Ples pod lipo z domačimi muzikanti

Logotip prikazuje satovje s čebelico, ki nam daje med, iz katerega lahko pripravimo medene pijače in pečemo medenjake. Vrček z novo pijačo MedAno pa je tudi zaščitni znak naše ponudbe. Pijači iz medu smo dodali še zelišča in dišavnice, zato je na logotipu še šopek travniških rastlin in zelišč, na katerih čebele nabirajo medicino.



Anovsko žeganje



Včasih je bil to dogodek ob praznovanju v domači župniji, ko godujeta farna zavetnika Ana in Jakob. Mlajši so takrat najbolj pričakovali medenjake in sladko pijačo medico, pa tudi kake igrače so bili veseli. Nekoliko starejši so poiskali lectovo srce za svojo srčno izbranko, dobrodošel pa je bil tudi nakup suhe robe ali orodja za kmetijo. Vsi pa so se radi povesečili na zaključni veselici ob domači glasbi.

Tudi v preteklosti so se ljudje ob žeganju zbirali v vaškem jedru. Danes ob občinskem prazniku praznujemo tudi praznik župnijskih zavetnikov. Dogodki potekajo več dni, zaključijo pa se z druženjem v občinskem središču, kjer stoji na razgledni ploščadi stara preša, ob njej je posajena lipa, obdana s klopcami za posedanje.

OŠ Sveta Ana Sveta Ana 14, 2233 Sveta Ana

www.sveta-ana.si | info@sveta-ana.si | (02) 72 95 870

Avtorji Zala Zemljčič, Elli Žuran Rajšp, Tinkara Vaupotič, Klara Nikl, Tiana Marija Nikl, Lina Kop, Aneja Horvat, Inaya Grinaver, Maja Breznik, Melanie Bruher, Neža Zorec, Ema Žugman, Sara Radovanovič, Jakob Breznik, Neja Vetršek, Ana Kramberger, Nuša Ornik, Ana Plohl

Mentorice Ana Šnofl, Božena Šmirmaul, Irena Rola - Bek

kama dale



Zgodbo najbolj prepoznavne tradicionalne sladice Prekmurja smo predstavili v obliki outdoor pobega. Vsaka lokacija odkriva del zgodbe in skozi rešitve ugank pelje obiskovalca do končnega cilja. Obiskovalca po poti vodi interaktivni vodnik, ki smo ga oblikovali. Do vodnika obiskovalec dostopa preko QR kod na lokacijah, ki obiskovalcu ne nudijo zgolj dostop do ugank in preko rešitev do namigov za nadaljevanje poti, ampak ga usmerjajo v razna kulinarčna doživetja, delavnice in ogleda. Vsaka lokacija ponuja del zgodbe o prekmurski gibanici, preko lokalnih sestavin, običajev, arhitekture in obrti, ki so povezane s pripravo in uživanjem te sladice nekoč.

Končno nagrado – prekmursko gibanico smo ponudili v posebni škatlici presenečenja, na kateri je tudi naš logotip.

Naš logotip je štoklja na kolesu. Štokljo smo izbrali, ker je kot maskota že povezana z destinacijo Moravske Toplice. Štokljo pa smo posadili na kolo, saj se s kolesom podaš na pot in ker kolesarjenje povezujemo s kulturo in tradicijo. Ker pa potek svoje poti odkrivaš s pomočjo kviza in sproti ugotavljaš tvoj naslednji cilj, pa smo kolesarski pobeg poimenovali Kama dale, kar v prekmurščini pomeni kam naprej.



Posamezni kraji so povezani v skupno zgodbo in vsak kraj ponuja odkrivanje tradicije na drugačen način:



MORAVSKE TOPLICE

Pridobitev osnovnih informacij v TIC-u Moravske Toplice in plačilo »vstopnice« za pobeg in skeniranje QR kode za dostop do avanture.



FOKOVCI

Počitek, ogled vrta in hiše
Možnost okrepčila (zeliščni sok, čaj) in nakupa zeliščnih sokov, čajev, tinktur ...



RATKOVCI

Ogled sirarne, degustacija.
Možnost za nakup.



BERKOVCI

Ogled mlina in zbirke starega kmečkega orodja.



SELO

Ogled sadovnjaka.
Degustacija jabolk in možnost nakupa sadja (izdelkov iz sadja).
Napolnimo bidon s pitno vodo iz vodnjaka.



SELO

Ogled romanske rotunde
z možnostjo posebnega interaktivnega doživetja.



MOTVARJEVCI

Postanek za kosilo



BUKOVNICA

Počitek ob jezeru in obisk energijskih točk.
Obisk izvira s pitno vodo, ki ji pripisujejo posebno zdravilno moč.



FILOVCI

Ogled stare panonske hiše in muzeja. Predstavitve tradicionalne obrti – lončarstva. Lončarska delavnica za izdelavo spominka.



MORAVSKE TOPLICE

Rešitev končne uganke in odkritje nagrade (z vpisom končne rešitve na zloženko le-to zamenjamo za vrednostni bon v TIC-u).





Ko sami pomislimo na tradicijo, nam pred očmi plešejo podobe moških in žensk oblečenih v slovensko narodno nošo, zato smo se odločili, da bo naša naloga povezana z narodno nošo in tradicionalnimi slovenskimi motivi, kot je rdeč gorenjski nagelj. Ker smo skupina ustvarjalnih učencev in smo dobro seznanjeni s trenutnimi trendi v svetu mladih, smo zasnovali linijo modnih dodatkov navdihnenih po narodni noši.

Problem današnje družbe je, da pri svoji potrošnji velikokrat o nakupih ne premislimo dobro. Na nas hitro vplivajo reklame, ki jih vidimo na socialnih omrežjih ali televiziji in nam pravijo, da moramo slediti najnovejšim trendom. V takem okolju cveti prodaja hitre mode, ki je aktualna le nekaj mesecev, potem pa je čas, da jo odvržemo in kupimo nekaj novega.

V primerjavi s hitro menjajočimi trendi, je narodna noša ohranila svojo podobo že od konca 19. stoletja. Vendar narodne noše razen pri folklori ne nosi skoraj nihče več.

Naša ideja je bila torej poiskati vmesno pot z linijo modernih dodatkov, katero tradicionalni motivi delajo brezčasno. Rdeča nit našega turističnega ustvarjanja je gorenjski nagelj, kar odraža tudi ime naše naloge in naš logotip. Ime naše naloge, Nagla moda, je besedna igra in ima dvojni pomen. Z besedno zvezo nagla moda namigujemo na hitro modo, ki je trenutno eden večjih onesnaževalcev našega planeta saj s svojo hitro in prisiljeno menjavo trendov proizvaja tone oblačil, ki so slabe kvalitete in hitro končajo na odpadkih. Naša ideja je bila, da naglo modo predstavimo kot nasprotje hitre mode, saj je njen namen

ohranjati tradicijo in jo povezati z modernostjo na način, ki ji bo zagotovil brezčasen videz. Prav tako so naši izdelki ročno narejeni oz. dokončani v manjših količinah, kar jih naredi tudi bolj trajnostne. V imenu pa se skriva tudi beseda nagelj zapisana v narečni gorenjski izgovorjavi »nagl'« kar dodatno poudarja našo osrednjo temo in nas povezuje z regijo od koder izvira cvetlica pa tudi mi.

Modne nogavice z motivom rdečega naglja

Včasih so ženske pod krila narodne noše oblekla pletene nogavice, ki so segale do kolen. Nosile so se rdeče in modre, zdaleč najbolj pogoste pa so bile bele, narejene iz tanke domače volne. Kasneje so se nogavice pletle iz bombaža in so jih krasile bunkice, mi pa smo svoje nogavice, ki segajo čez gleženj okrasili s posodobljenim motivom rdečega gorenjskega naglja. Nagelj je sestavljen iz petih venčnih listov, ki se simetrično razprostirajo na vsako stran cvetne čaše. Je živo rdeče barve in je natisnjen le na eno stran nogavice, tako da pri nošenju leži na zunanji strani noge.

Nogavice so predvsem namenjene mladim kupcem in navdušencem nad barvnimi nogavicami, ki so v zadnjih nekaj letih postali kar pogosti. Poleg tega so zaradi svoje uporabnosti in priročne velikosti popoln spominek za turiste, ki imajo radi praktične spominke.

Tekstilna vrečka po podobi avbe

Naša tekstilna vrečka je oblikovana kot narobe obrnjena avba. Spodnji del vrečke, ki je bele barve predstavlja nabrano kapo avbe. Črna podlaga okrašena s stiliziranim zlatim motivom naglja



obdanega z listi predstavlja čelnik avbe. Tako kot pri avbi, je okrasni del obdan z belo čipko. Vrečka je vizualno zelo privlačna in ohranja stilizirani motiv naglja, kakršnega vidimo na tradicionalni noši.

Je vsestranska, saj se lahko nosi kot modni dodatek, kot vsakdanja naramna torba tako za moške kot za ženske ali pa se uporablja kot nakupovalna vrečka. Privlačna je tako za mlajše kot za starejše kupce, njena unikatna podoba pa je zanimiva tudi za turiste, ki bi radi domov odnesli košček slovenske tradicije.

Ozarin gulaš

Večerni koncert akademske folklorne skupine Ozara Kranj z gosti iz Češke, folklorno skupino Brněnský Valášek. Koncert je bil sestavljen iz sedmih plesnih, pevskih in godčevskih sekcij slovenske FS Ozara, ki nastopa v tradicionalnih slovenskih oblačilih. Na odru so se jim pridružili tudi tuji gosti, ki so se prav tako predstavili s tradicionalno češko opravo, plesom in glasbo.



OŠ Jakoba Aljaža Kranj Ulica Tončka Dežmana 1, 4000 Kranj

www.os-aljaza.si | info@os-jakobalajaza.si | (04) 280 15 16

Avtorji Neža Likozar, Aleksej Hodnik Gvaranović, Taja Lara Bandel, Dan Duraković, Julija Cuznar, Metka Pušavec, Brina Brovč, Katarina Grošelj, Nina Bojić

Mentorica Anja Zupančič

IZGUBLJENI GLASOVI Partovca



Si predstavljate, da bi za en dan popolnoma izklopili telefon, utišali spletni hrup in prisluhnili – gozdu? V projektu Izgubljeni glasovi Partovca smo ustvarili turistični produkt, ki združuje mistično legendo o Beli babi z aktualnim trendom digitalnega detoxa. Obiskovalce popeljemo v neokrnjeno naravo Partovca, kjer ob prihodu simbolično odložijo svoje naprave v leseno skrinjo, si nadenejo lesen amulet Bele babe in prejmejo Dnevnik tišine. Nato vstopijo v svet tišine in prisotnosti – na tiho pot okoli ribnika, med vonj mahu in šumenje listja. Skozi čuječnostne vaje, bosonoge sprehode, zaznavanje narave in večerne rituale ob ognju udeleženci postopoma utišajo zunanji hrup – da lahko znova slišijo tisto, kar je tiho: svoje misli, naravo in staro legendo.

Legenda o Beli babi, skrivnostni varuhinji gozda in vode, ni le pripoved iz preteklosti – je rdeča nit izkušnje. V nočnem ritualu udeleženci ob vodi prižgejo svečke iz naravnih materialov, jih spustijo po gladini in se z meditacijo povežejo z notranjim mirom. Zjutraj jih pričaka tiho prebujanje, zeliščni čaj in bosonoga hoja po mehki zemlji, kjer spet začutijo stik s sabo in z naravo. Dvodnevna izkušnja se zaključi z obiskom drevesa modrosti, kamor lahko obesijo svoj amulet ali vanj zapišejo sporočilo prihodnjim obiskovalcem. Vsak detajl – od glinenih skodelic do skritih lesenih modrosti v gozdu – krepi občutek, da je Partovec več kot prostor. Je kraj preobrazbe. To ni le oddih – to je umik od vsakodnevne preobila dražljajev. To je

priložnost, da spet slišimo sebe. In morda, če smo dovolj tihi, tudi Belo babo.

1. dan:

15.00	Prihod, obred odklopa (oddaja telefonov, podelitev amuletov in Dnevnika tišine)
16.00	Tiha pot okoli Partovca s senzoričnimi nalogami
18.30	Legenda o Beli babi ob ognju, zapisovanje misli na pergamente
19.30	Tiha večerja iz lokalnih sestavin (zeliščna juha, enolončnica, čaj)
20.30	Mistični nočni ritual s svečkami na vodi in meditacijo

2. dan:

7.30	Jutranja meditacija in zeliščni čaj
8.00	Tiha naravna zajtrkovalnica (domač kruh, zelišča, sadje)
9.00	Bosonogi sprehod in vaja poslušanja narave
10.00	Pogovor o vplivu digitalnega sveta
11.30	Zaključni obred pri drevesu modrosti (amuleti, misli)
12.30	Kosilo iz lokalnih sestavin
14.00	Čas za tišino in refleksijo
15.00	Simbolni povratek v digitalni svet

Spominek Leseni amulet Bele babe je ročno izdelan obesek iz lesa, simbol zaščite in notranjega miru, ki ga obiskovalec lahko odnese s seboj ali ga pusti na drevesu modrosti.

Spominek Dnevnik tišine je zvezek z ilustrirano naslovnico in prostorom za osebne zapise med digitalnim detoxom.



Si upas odložiti telefon in prisluhniti naravi?

KDO SMO?
Projekt razvijamo učenci OŠ Pohorskega bataljona Oplotnica v sodelovanju z Občino Oplotnica, lokalnimi društvi in strokovnjaki za meditacijo.

Izgubljeni glasovi Partovca

Med legendo in digitalnim odklopom

“Zelimo združiti tradicijo in sodobne trende turizma, kjer tehnologijo za nekaj časa odložimo in se povežemo z naravo ter sami s seboj.”

Podprto s strani Občine Oplotnica – nova krožna pot, informativne table in trajnostni turizmi!

www.digitaldetoxpartovca.si
digitaldetox@partovca.com
 (023) 456 7890



OŠ Pohorskega bataljona Oplotnica Ulica Pohorskega bataljona 19, 2317 Oplotnica

www.osplotnica.si | o-pobaoplot.mb@guest.arnes.si | (02) 801 94 23

Avtorice Tajda Črešnar, Teja Kočevlar, Jerneja Krošl, Eva Slatinek, Stela Leva

Mentorice Urška Lesjak, Nina Razboršek, Sanja Žgavc

NOSIM SE



Ptuj je mesto z bogato kulturno dediščino, zgodovino in tradicijo.

Z okolico je prepoznaven tudi po svoji narodni noši, zato smo se odločile, da bi nošo ptujskega okolja priredile na sodoben in inovativen način ter jo s tem približale vsem, ki bi želeli del tradicije obdržati v vsakdanjem življenju. Tako bi jo lahko nosili tudi na različnih dogodkih, kot je že v navadi v nekaterih sosednjih državah.

V svetu mode obstaja veliko primerov, kjer so tradicionalni kostumi postali sestavni del sodobne garderobe in so vir navdiha za moderne kreacije.

Predstavile smo ideje, kako bi lahko narodno nošo našega območja obogatile z različnimi dodatki in jo priredile ter preoblikovale v sodobnejše kreacije. Želele smo ustvariti kose, ki

bodo trendi, udobni, trajnostni – in hkrati globoko zakoreninjeni v naši kulturi.

Vse to pa bi skušale vključiti tudi v turistično ponudbo Ptuja in njegove okolice.



Program

9.00 | **Zgodovina narodne noše, ogled razstave noš**

Predstavitve zgodovine narodne noše, podkrepljena z zgodbami in glasbenimi nastopi. Ogled razstave narodnih noš na Ptujskem gradu in različne interpretacije oblačil v digitalni obliki.

10.30 | **Malica**

11.00 | **Delavnice**

Udeleženci pod vodstvom turističnih podmladkarjev in lokalnih šivilj ustvarjajo in rišejo modne kreacije ter modne dodatke, kot so trakovi za torbice, trakovi za lase, pasovi, nakit iz rut. Na voljo so materiali, orodja in navodila za začetek dela. Ustvarjajo modni katalog in se pripravljajo na modno revijo.

13.00 | **Kosilo**

Odmor za kosilo po lastni izbiri in obisk starega mestnega jedra pod vodstvom naših turističnih podmladkarjev.

15.00 | **Modna revija**

Predstavitve trendovskega načina nošenja narodnih noš. Dogodek vključuje modno pisto, glasbeno spremljavo in kratek uvod o navdihu za predstavitev narodne noše v povezavi tradicije s sodobnimi trendi. Sledi predstavitev modnega kataloga, ki je nastal na dopoldanskih delavnicah.

Če želimo dogodek postaviti na mesto, ki združuje zgodovinsko dediščino, turistično privlačnost in možnost izvedbe različnih programov, je Ptujski grad idealna izbira. Če želimo dogodek približati večjemu številu obiskovalcev in ga integrirati v mestni vsakdan, pa je Mestni trg odlična alternativa.

Obe lokaciji ponujata možnost za močno vizualno in vsebinsko povezavo tradicije in sodobnosti, kar je bistvo našega projekta.

Kaj projekt omogoča turistom?

- Doživetje avtentične lokalne kulture: Spoznavanje zgodovine narodne noše.
- Vključitev v ustvarjalni proces: Ustvarjanje lastnih unikatnih dodatkov.

- Navdih in povezovanje: Kombinacija tradicije, mode in sodobne tehnologije.
- Spomin na Ptuj: Trajnostni in avtentični spominki s svojo zgodbo.
- Sprostitev in zabava: Prijetno preživljanje časa v estetsko bogatem in zgodovinskem okolju.

Kurentovanje: praznik pomladi in tradicije



Najstarejše slovensko mesto, Ptuj, se v pustnem času spremeni v veliko karnevalsko prizorišče, kjer imajo glavno vlogo znameniti kurenti. Kurentovanje ima več kot 60-letno tradicijo in sodi med največje pustne karnevale v Sloveniji. Lik kurenta in njegovi obhodi v pustnem času so vpisani tudi na seznam nesnovne kulturne dediščine UNESCO. Kurentom se v pustni povorki pridružijo še drugi tradicionalni pustni liki in druge maskare, ki poskrbijo za veselo vzdušje na ptujskih ulicah in trgih. Vsekakor dovolj razlogov, da si vse skupaj ogledate in se prepustite norčavemu pustnemu dogajanju. Vir: <https://www.slovenia.info/sl/zgodbe/kurentovanje-najvecji-pustni-karneval-v-sloveniji>

OŠ Ljudski vrt Ptuj Župančičeva 10, 2250 Ptuj

www.os-ljudskivrtptuj.si | info@os-ljudskivrtptuj.si | (02) 780 04 70

Avtorice Marina Mohorko Korpar, Zala Majerič, Nina Kolmančič, Lana Vrabelj, Tjaša Farič, Gaja Kokot, Hana Bauman, Alina Milošič, Naja Arnuš, Iza Kores, Leja Španinger

Mentorice Elka Mlakar, Martina Prejac, Mateja Prša

NA-KLJUČ-JE



Rogaška Slatina je najstarejše slovensko zdravilišče, ki se ponša z več kot 400-letno tradicijo. Z namenom, da bi popestrili turistično ponudbo našega mesta, smo razvili koncept sobe pobega (escape room-a), ki temelji na bogati zgodovini in kulturi Rogaške Slatine. Prikazovanje tradicije na sodoben način je ključnega pomena za privabljanje širše publike, še posebej mladih, ki so pogosto bolj odprti za nove načine izražanja. Da bi bila tradicija privlačna in zanimiva, je pomembno, da jo predstavimo na način, ki povezuje preteklost z današnjim časom. Naš cilj je bil ustvariti interaktivno izkušnjo, ki ne le zabava, temveč tudi izobražuje obiskovalce o tem edinstvenem kraju. Soba pobega NA-KLJUČ-JE nagovarja obiskovalce, da raziskujejo, kaj vse se skriva v

tem zdraviliškem kraju. Soba je razdeljena na tri tematske sklope, ki so vezani na tradicijo Rogaške Slatine:

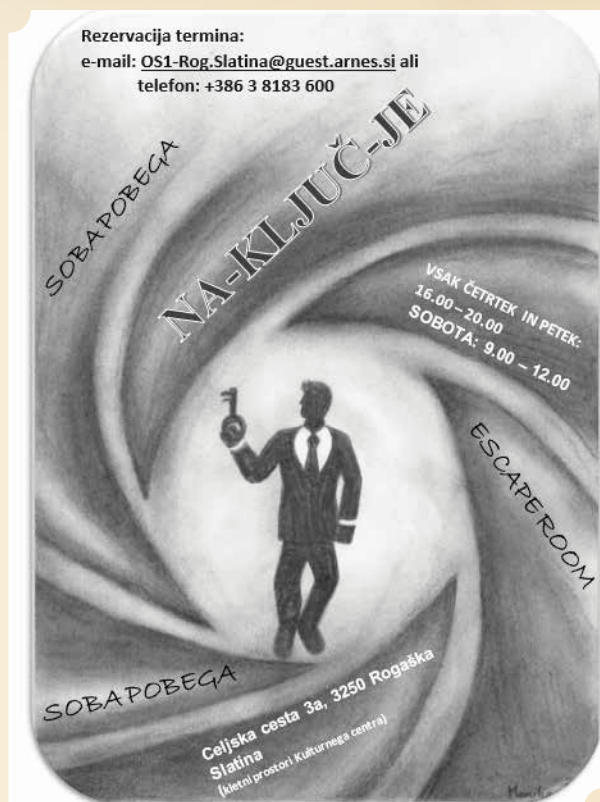
- zgodovina,
- steklarstvo,
- mineralna voda.

Ob vstopu v sobo igralce pričaka pismo:

»Pozdravljen popotnik.

Med potovanjem skozi čas si naletel na časovno zanko ter se ujel v čas. Trenutno si v Rogaški Slatini, kakršna je bila v 20. stoletju. Da bi pobegnili moraš rešiti vrsto ugank na temo Rogaške zgodovine in kulture, mineralne vode ter steklarstva. Za reševanje in pobeg imaš časa 60 min. Če ti spodleti boš večno zamrznjen v času. Srečno.«

Tako se začne zgodba, ki vas bo posrkala vase. Vabljeni, da skupaj s svojo ekipo



odkrijete njen zaključek. Rezervacije so trenutno možne le preko telefona in E-naslova:

- +386 3 8183 600 (tajništvo šole)
- OS1-Rog.Slatina@guest.arnes.si

Obvezna rezervacija termina vsaj 1 dan pred prihodom.

- Cena za igro je 30 € na skupino (2–5 igralcev).
- Plačilo: ob prihodu.
- Starostna omejitev – otroci do 14. leta starosti obvezno v spremstvu odrasle osebe.
- Prihod: 10 minut pred rezerviranim terminom.

Anin ples

Sveta Ana je zavetnica Zdravilišča Rogaška Slatina in kot taka se pojavlja v poimenovanju številnih dogodkov in zgradb v našem mestu. Eden najstarejših dogodkov je Anin ples, prireditev s skoraj 200-letno tradicijo, ki združuje umetnost, eleganco in dobrodelnost. Anin ples je že od začetka 19. stoletja označeval višek sezone v Zdravilišču in je bil najpomembnejša prireditev na Spodnjem Štajerskem. Danes je poklon bogati kulturni in plesni tradiciji Rogaške Slatine ter njeni izjemni zgodovini, je prepletanje preteklosti in sedanjosti.



Anin ples je vodilna tovrstna prireditev v Sloveniji in ena najbolj unikatnih kulturno-zabavnih prireditev z dobrodelnim poslanstvom v srednji Evropi. V skladu z dolgoletno tradicijo se program prireditve začne natančno ob 19. uri z zbiranjem gostov v Aninem rajskem vrtu. Nato gostje ob najavi in glasbeni spremljavi orkestra, svečano in počasi, po rdeči preprogi vstopajo v dvorano. Ob 20. uri se prireditev ob zvokih fanfar slovesno začne. Banketno postrežena večerja, ki je vedno kulinarčno in enološko zaokrožena zgodba, se ob usklajeni spremljavi zvokov orkestra z balkona dvorane odvija med 20. in 22. uro. Med posameznimi hodi so na sporedu štiri točke programa, opera, balet in klasična glasba. Ob 22. uri se z valčkom Na lepi modri Donavi začne plesni del programa. Ob 23.50 je podelitev dobrodelnega prispevka, ki ji sledi tradicionalna napitnica iz Traviate. Ob 24. uri se začne pozdrav Aninemu jutru, program v parku pred Kristalno dvorano, ki se konča z veličastnim ognjemetom.

Vir: <https://www.aninples.si/galerija.html>



T&T zapestnice



Naš cilj je bil združiti tradicijo in sodobne trende ter jih povezati z domačim krajem. Navdih so nam bile priljubljene zapestnice Pandora, ki slovijo po pestri izbiri obeskov. Prav možnost, da vsak obesek predstavlja zgodbo, nas je spodbudila k ustvarjanju kolekcije, posvečene Velenju.

Da bi preverili zanimanje, smo se pogovorili z vodjo Pandorine prodajalne v Velenju, redno stranko ter izvedli anketo na OŠ Gorica. Tako smo dobili vpogled v priljubljenost tovrstnega nakita in želje kupcev. Svojo idejo smo predstavili tudi TIC-u Velenje.

Velenje je mlado mesto, a polno znamenitosti, ki jih naši obeski ponosno predstavljajo. Nastala je zapestnica, ki pripoveduje zgodbe našega mesta. Ker nam je mar za okolje, smo

obeske in zapestnice izdelali iz naravnih materialov – lesa in usnjene vrvice.

Med ustvarjanjem smo res uživali. Sprva se je zdelo, da Velenje kot najmlajše slovensko mesto nima prave tradicije, a kmalu smo





odkrili številne motive, ki nas povezujejo z našo lokalno zgodbo. Poleg novega znanja o zgodovini mesta smo osvojili tudi praktične veščine – od dela z laserskim rezalnikom do uporabe programov Canva in Capcut.

Naš turistični izdelek združuje zgodbo Velenja in sodoben trend personaliziranega nakita. Kupci lahko izbirajo med različnimi obeski in barvami ter si ustvarijo unikatni kos. Obeski so zasnovani tako, da lahko postanejo zbirateljski, v prihodnje pa bi ponudbo z lahkoto razširili – z broškami,



OŠ GORICA

TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

T&T ZAPESTNICE

Obišči Velenje. Ustvari svojo zgodbo.



PROMOCIJSKI SPOT IN TURISTIČNA NALOGA

uhani, prstani, verižicami, obeski za ključke, magneti in motivi drugih slovenskih krajev. Ponosni smo, da smo ustvarili izdelek, ki prispeva k večji prepoznavnosti Mestne občine Velenje.

Pikin festival



Pikin festival obstaja že od leta 1990 in je eden najbolj znanih ter obiskanih festivalov v Sloveniji. Prireditev je prerasla v sedemdnevni festivalski teden in številne predfestivalske dogodke, ki se zvrstijo na številnih lokacijah v Velenju in njegovi okolici. Pika Nogavička je simbol, blagovna znamka otroškega festivala igre in veselja v Velenju. Namen Pikinega festivala je združevati otroke in odrasle, jim omogočiti brezskrbno igro, zabavo in ustvarjalnost in jih skozi to učiti življenja in strpnega sobivanja.



OŠ Gorica Velenje Goriška cesta 48, 3320 Velenje

www.osgorica-velenje.si | tajnistvo@osgorica-velenje.si | (03) 898-42-50

Avtorji Ivona Mrkonjić, Lena Lalek Vegan, Ema Simić, Elizabeta Gaši, Maks Pogorelc, Žan Forštner, Sara Tajnšek, Gaja Hrustel

Mentorici Lea Stiplovšek, Helena Lekše

Pjan Pjanin, z Bičikleco Kot Šavrin



Peljite se na nepozabno kolesarsko pustolovščino po zaledju obalnih mest in doživite edinstveno prepletanje narave, kulture in zgodovine! Naša kolesarska pot vas popelje skozi slikovite vasi, ki vas bodo popeljale v preteklost, kjer boste spoznali življenje Šavrinke, pogumnih žensk, ki so včasih prenašale pridelke z osličkom ali peš v obalna mesta ali v Trst, da bi preživile svoje družine. Zdaj imate priložnost, da se vživite v njihov svet!

Z našo potjo želimo obiskovalcem, popotnikom, kolesarjem in ljubiteljem naravne in kulturne dediščine, ponuditi edinstveno doživetje, kjer se prepletata gibanje in kultura. Po najemu kolesa (električnega ali navadnega, pri čemer boste za slednje potrebovali nekoliko boljše telesno pripravljenost) se boste podali na raziskovanje slikovitih stranskih poti, ki vas vodijo

v notranjost Slovenske Istre. Tam vas čakajo čudoviti razgledi, pristne vasi in priložnost, da v prvi osebi začutite delček življenja Šavrinke.

V vsaki vasi boste imeli edinstveno priložnost, da preizkusite dejavnosti, ki so jih v preteklosti opravljale Šavrinke. Na primer, lahko boste spekli kruh, oprali perilo na roke ali nosili poln plenjer.

Odkrijte te vasi na svoj način, bodisi v enem dnevu bodisi razdeljeno na več dni. Na





začetku poti vsak obiskovalec prejme kartonček, v katerega zbira žige ob obisku osmih vasi. Ko zberete vse žige, vas na koncu poti pričaka posebno darilo, ki bo še dodatno obogatilo vašo izkušnjo. Pridružite se nam in doživite zgodovino, naravo in kulturo Slovenske Istre skozi oči Šavrin. Preizkusite njihove vsakdanje dejavnosti, ustvarite spomine in odkrijte, kako so živele te izjemne ženske v preteklosti.

Hiša Vrešje

Hiša Vrešje v vasi Krkavče vam ponuja edinstveno priložnost, da doživite pristno istrsko gostoljubnost in se potopite v zgodovino tega slikovitega kraja. Obnovljena kamnita hiša z etnološko zbirko, odprtim ognjiščem in tradicionalnimi istrskimi jedmi vam bo pričarala vzdušje življenja v Istri v preteklosti.

Hiša Vrešje je dom etnološke zbirke, ki prikazuje življenje v 19. in začetku 20. stoletja. Ob vstopu vas prijazna gospodinja v istrski noši pozdravi z vinom in oljčnim oljem. Notranjost hiše oživi z razstavljenimi predmeti, kot so kuhinja z ognjiščem, kjer lahko vonjate sveže pečeno polento in kruh, ter spalnica z vezeninami, znanimi kot »bala«.

Posebnost hiše je tudi to, da je sezidana na skali, kar daje pritličju naraven kamniti tlak. Ob hiši je tudi vodni izvir, speljan v kamnito zajetje, ki so ga nekoč uporabljali za pranje perila. Vinska klet pod hišo je opremljena z orodjem za pridelavo vina, kar dodaja avtentičen pridih zgodovinskemu vzdušju.

Vir: <https://visitkoper.si/znamenitosti/historic-sights-hisa-vresje/>



OŠ Vojke Šmuc Izola Prešernova cesta 4, 6310 Izola
www.osvsmuc.si | tajnistvo@osvsmuc.si | (05) 662 11 50

Avtorji Dinka Mikin, Mila Kocjan, Ester Charpentier, Manuel Domenik, Vita Klun

Mentorice Debora Umer, Niki Antolović Seyfert, Katica Rožac Jerman

HOZENTREGAR



Hozentregar je spletni vplivnež, ki na svojih družabnih omrežjih promovira proizvode in storitve, ki temeljijo na slovenski tradiciji in podeželskem življenju. Ima tudi svojo sirotko Juncko, ki se lahko upo rabi kot turistični spominek in oblačili kavalir ter frajla, ki sta prirejena iz ljudske noše in bi se nosili za posebne priložnosti, kot so veselice in tradicionalne prireditve. To promovira tudi v svoji pesmi in promocijskem videospotu, v katerem je prikazan tudi ljudski ples.

Zamisel o spletnem vplivnežu in njegovih izdelkih je poslovna ideja, ki bi jo lahko prodali organizatorjem tradicionalnih prireditev in koncertov ter turističnim društvom. Želeli smo, da poimenovanje spletnega vplivneža zveni tradicionalno, a hkrati moderno in udarno, zato smo ga poimenovali Hozentregar. Beseda

izvira iz popačene besede za naramnice, ki so dodatek k oblačilu in so se včasih nosile vsakodnevno. Za njegovo večjo prepoznavnost in promocijo smo oblikovali logo, ki odseva njegovo ime. Črka H prikazuje naramnice, zato se logo lahko uporablja v celi besedi ali pa se samo uporabi črka H oziroma naramnice. Že v preteklosti so bile pobude po prenovi folklornih oblačil po modernih smernicah. Na države je še posebej imel vpliv avstrijski



dirndl. Tudi pri nas so bile različne ideje, a nikoli niso zaživele. Za prenovo smo si izbrali bohinjsko ljudsko oblačilo iz 1. polovice 19. stoletja. Prirejeno oblačilo bi postalo del tradicije, praznje oblačilo, saj bi ga oblekli ob posebnih priložnostih, kot so veselice in tradicionalne prireditve. Oblačilo je zasnovano po modernejših smernicah in barvno privlačnejše, saj je le tako všečno mlajšim generacijam, ki ga bodo nosile. Moško oblačilo smo poimenovali kavalir, saj beseda odseva ugajeno, privlačno in »kul« oblačilo, ki ima moderni, a hkrati starinski prizvok. Oblačilo ima belo srajco, moder suknjič, naramnice, nogavice in čevlje, ki jih lahko moški ima že v svoji omari ali pa jih kupi v trgovini z oblačili in obutvijo. Hlače, ki so prirejene folklorne dokolenske hlače (irhojci), pa bi jih promoviral in prodajal Hozentregar. Narejene so iz usnja ali kostimskega blaga v rjavi ali črni barvi. Žensko oblačilo se imenuje frajla, ki odseva moderno in prav tako privlačno ter »kul« oblačilo v starinskem pomenu. Hozentregar bi promoviral in prodajal krilo z modercem ter predpasnik. Belo srajco z »balončkastimi« rokavi in čevlje, pa si ženska lahko kupi v trgovinah z oblačili in obutvijo. Moško in žensko oblačilo ima lahko tudi nogavice, ki so sodobne v katerikoli barvi, čevlji pa so nizki folklorni ali sodobni.

Že kar nekaj časa je v fitness svetu in industriji s prehranskimi dopolnili popularna sirotka, ki vsebuje veliko beljakovin. Sirotka je ena izmed tradicionalnih pijač v Bohinju, ki pa jo promovira in

JUNCKA



**SIROTKO NALIJ,
PROTEINOV SE NAPIJI!**

H HOZENTREGAR

prodaja tudi Hozentregar. Ni le tradicionalna pijača, ampak tudi turistični spominek. Želeli smo, da sirotka odseva moč. V Bohinju biko pravimo junc, ta beseda se prav tako uporablja za osebo moškega spola, ki je velika, mišičasta in močna. Ker se sirotka dobi iz kravjega mleka, smo jo poimenovali Juncka. Narejena je iz mleka, ki je pridobljeno od lokalnih kmetov. Za boljši okus smo ji dodali med. Na voljo pa je tudi sadna Juncka, ki ima dodano sezonsko sadje (maline, jagode, jabolka) in med. Slogan »Sirotko nali, proteinov se napij« sporoča, da je uživanje sirotke zdravo. To tudi odraža etiketa Juncke, ki ima kravo z utežjo, ki spominja na avtohtono bohinjsko kravo ciko.

Kravji bal



Je najstarejša prireditev, ki je bila do petdesetih let predvsem praznik za domačine, ki so se skupaj s planšarji in gostinci veselili ob koncu turistične in pašne sezone. Turistično društvo Bohinj prireditve organizira sedaj že več kot 60 let. Na prireditvi sodelujejo planšarji, ki z višje ležečih planin privedejo okrašene trope živine in na ramenih prinesejo »basengo« – vse, kar potrebujejo za izdelavo sira in druge stvari, ki so potrebne za življenje na planini. V idiličnem Ukancu vedno poskrbimo za bogat program z dobrim ansamblom, folkloro in godbo na pihala ter za dobro domačo hrano in pijačo.

OŠ dr. Janeza Mencingerja Bohinjska Bistrica Savska cesta 10, 4264 Bohinjska Bistrica
www.osbohinj.si | osbohinj@osbohinj.si | (04) 577 00 00

Avtorji Tjaša Remic, Mija Čufer, Helena Rozman, Niki Jensterle, Nika Tancar, Neža Ravnik, Ana Gašperin, Brina Sodja, Tinkara Pertnač, Tine Koren, Nace Rožič, Žana Golja, Gaja Arh, Nika Korošec, Hana Debelak, Matija Polanc, Daša Gumzej, Alja Čuden, Tinkara Mikelj

Mentorji Robert Jensterle, Anže Krek, Nina Kožar Mencinger, Eva Vavroš

ISKANJE ŽOVNEŠKEGA PEČATA



Iskanje Žovneškega pečata je atraktivno spoznavanje zgodovine Žovneškega gradu in njegovih gospodov z elementi igre in je odlično za današnje obiskovalce, ki želijo aktivno preživeti čas in se ob tem tudi kaj naučiti. Naša občina Braslovče se ponaša s številnimi kulturnimi znamenitostmi, ki so del naše kulturne dediščine, in vsi smo ponosni na to. Katero izbrati in jo predstaviti ljudem na sodoben in privlačen način, ni bilo težko. Braslovče imajo bogato zgodovino, ki so jo močno zaznamovali Žovneški gospodje, ki so ravno tu imeli svoje začetke. Žovneški gospodje so kasneje postali Celjski grofje, ki so vsekakor krojili srednjeveško zgodovino. Zato se ni bilo težko odločiti, da bomo prav naš Žovneški grad, ki je vsem prebivalcem Braslovč v ponos, predstavili malo drugače.

Želeli smo ustvariti most med preteklostjo in sedanjostjo tako, da obiskovalci ne bodo le pasivni opazovalci, temveč bodo aktivno sodelovali pri raziskovanju zgodovine Žovneškega gradu. Grad Žovnek ponuja veliko. Obiskovalci, ki pridejo v našo občino, lahko že izbirajo med več doživetji, ki jih popeljejo skozi zgodovino Žovneških gospodov. Mi pa smo želeli narediti izkušnjo, ki bo poučna in zabavna hkrati. Takšno, ki bo povezala obiskovalce, da bodo delovali kot ekipa. Izkušnjo, ki bo pritegnila tudi pozornost mladih, saj tradicionalne oblike predstavitve zgodovine morda mlajšim niso tako zanimive. Obiskovalcem želimo ponuditi bogato zgodovinsko izkušnjo, ki ni le pasivno opazovanje, temveč aktivno sodelovanje in odkrivanje skritih zgodb Žovneka.

Pripravili smo prav poseben turistični produkt, ki obiskovalce popelje na vznemirljivo pustolovščino skozi zgodovinske skrivnosti Žovneškega gradu. Žovnek ni le grajski kompleks, temveč nosi v sebi nešteto zgodb, ki čakajo, da jih odkrijemo. Zasnovali smo serijo izzivov, katerih cilj je odkriti skrivnostni zlati pečat, ki je skozi stoletja ostal zakopan v grajskih skrivališčih, čaka pa tiste, ki bodo sposobni razvozlati zgodbe in legende, povezane z Žovneškimi gospodi.

Vsak izziv je skrbno oblikovan tako, da obiskovalci ne le raziskujejo fizične prostore gradu, temveč se podajo tudi na pot zgodovinskega odkrivanja, kjer morajo rešiti naloge, ki temeljijo na zgodovinskih dejstvih, povezanih z življenjem Žovneških gospodov. Gre za popotovanje skozi zgodovino, kjer so ključni elementi Žovneka – dvizni most, grajski zapisi, listine, legende o Žovneških gospodarjih in njihove skrivnosti. Tiste, ki jih bo treba razvozlati, da se pridobi zadnji del uganke in odkrije skriti zlati pečat. Z izzivi želimo obiskovalcem ponuditi edinstveno izkušnjo, ki jim bo omogočila, da se povežejo z bogato zgodovino Žovneka na sodoben in zabaven način. Ob tem bomo ohranili tradicijo, a jo predstavili v sodobnem paketu, ki vključuje elemente, kot so zabavne miselne igre, iskanje skritih predmetov ter sodelovanje v skupinah. Vzdušje bo omogočilo vsakemu obiskovalcu, da se bo počutil kot detektiv, ki odkriva skrite zaklade,



spoznava grajske skrivnosti in razume, kako so Žovneški gospodje vplivali na zgodovino Braslovč in Savinjsko dolino. Ko bodo tekmovalci uspešno razvozlati vse naloge, bodo našli zlati pečat. Ob koncu reševanja skrivnosti Žovneškega gradu vsak obiskovalec prejme spominek zlati pečat – simbol zvestobe in moči Žovneških gospodov. Je dragocen spomin na edinstveno doživetje in dokaz, da so premagali vse uganke grajske preteklosti.

Lokacija: Grad Žovnek

Kdaj: Vsako soboto in nedeljo od 15.00 do 18.00

Komu je namenjeno: Družinam, prijateljem, šolskim skupinam

Število oseb v ekipi: 3 do 6 tekmovalcev

Trajanje: do 60 minut

Cena: 30 € na ekipo

Vabimo vas v Braslovče na naš grad Žovnek, da spoznate zgodovino na aktiven in zabaven način ter preživite prosti čas z družino ali prijatelji malce drugače!

Tradicija, ki peče



Tradicija, ki peče je blagovna znamka, ki ohranja in sodobno predstavlja kulturno dediščino Jakobskega Dola. Osrednji turistični izdelek je fermentirana presna pekoča omaka Pekoči ovtar, narejena iz lokalnih sestavin: grozdja, čilija, čebule, česna in korenja.

Omaka je naravna, veganska, brezglutenska in temelji na mlečnokislinski fermentaciji – tradicionalnem postopku konzerviranja živil. Navdih zanjo je lik ovtarja, nekdanjega čuvaja vinogradov, ki je nekoč »spekel« nepridiprave s svojo palico. Danes omaka v prenesenem pomenu speče brbončice.

Projekt vključuje tudi lesene in glinene izdelke z lokalnimi motivi ter sodobno promocijo na družbenih omrežjih.

Spominki spremljajo glavni izdelek in vključujejo:

- Lesene izdelke z motivi ovtarja, grozdja in vinskih listov, izdelane z laserskim rezalnikom.
- Glinene izdelke (skodelice, krožniki, pladnji, vrči), okrašene s tradicionalnimi vzorci Slovenskih gorc.



@tradicija.ki.pece

- Osrednji spominek je fermentirana presna čili omaka Pekoči ovtar, ki predstavlja združitev dediščine in sodobnih kulinarčnih trendov.





PEKOČA FERMENTIRANA OMAKA IZ GROZDJA PEKOČI OVTAR

SESTAVINE ZA FERMENTACIJO:

600 g – ČILI AJI MANGO
1900 g – GROZDJE
400 g – KORENJE
300 g – ČEBULA
40 g – ČESEN
5 g – KUMINA
5 g – POPER
10 g – ČRNI KARDAMON

SESTAVINE ZA MEŠANJE:

1,5 L GROZDNEGA KISA
1,5 L ALKOHOLNEGA KISA
3 L SLANICE
450 g PESINEGA SLADKORJA
70 g SOLI
0,1 dL OLIVNEGA OLJA

POSTOPEK:

1. Dezinficiramo vso opremo.
2. Cele grozde grozdja skupaj s čilijem in ostalo zelenjavo damo v posodo za fermentacijo in vse prelijemo s slano vodo (30 g soli na L).
3. Fermentacija poteka okoli dva tedna, lahko pa pustite dlje, tudi več let.
4. Po fermentaciji zelenjavo odcedimo, in jo v posodi s paličnim mešalnikom zmeljemo, dodamo sol, sladkor, kis, slanico, olivno olje ter druge začimbe.




@tradicija.ki.pece






@tradicija.ki.pece

Jakobova nedelja

Najpomembnejša lokalna prireditev je Jakobova nedelja, ki ohranja živo izročilo ovtarstva v Jakobskem Dolu. Med prireditvijo poteka svečani obred imenovanja vaškega ovtarja, ki simbolično prejme ovtarsko palico in obljubi, da bo varoval vaški vinograd ter potomko Stare trte. Dogodek predstavlja pomemben del identitete kraja ter povezuje zgodovino, tradicijo in skupnost.



Koraki v naravi: odkrijte tradicijo za sodobno dušo



»Energijska spiralna pot – ko tradicija postane doživetje«

Letošnja tema nas je takoj pritegnila, saj verjamemo, da lahko bogato kulturno dediščino kraja ohranimo – in hkrati predstavimo na inovativen in privlačen način. V Šempasu in njegovi okolici se nahajajo številne energijske točke, ki jih je raziskal in označil svetovno priznani kipar ter domačin Marko Pogačnik. S pomočjo njegove razlage in umetnin smo ustvarili edinstveno Energijsko spiralno pot, ki obiskovalca vodi skozi pet naravnih elementov: zemljo, vodo, zrak, ogenj in življenjsko silo. Vsaka točka je obogatena z litopunkturnimi kamni, ki v sebi nosijo posebno energijo.

Pot je primerna za vse generacije. Za mlajše smo pripravili pravljico o škrtu

Šempaščku, ki se skupaj z Markom Pogačnikom odpravi na pustolovščino po skrivnostnih točkah narave. Zgodba jih na igriv način vodi po znamenitostih kraja, hkrati pa jih uči o elementih in umetnosti. Našo ponudbo zaokroža celovit turistični produkt, ki vključuje:





- potovalni komplet s torbico iz blaga, energijskim nakitom, zeliščnimi bomboni in stekleničko,
- aplikacijo z meditacijami in podrobnimi opisi energijskih točk,
- možnost spoznavanja poti skozi zgodbo in igro,
- ter raznoliko ponudbo naših lokalnih partnerjev (vinarji, turistične kmetije, kamp ...).

Ob poti se obiskovalec sprosti, poglobi vase in se poveže z naravo – ter s tem izkusi tisto, kar turizem prihodnosti najbolj ceni: avtentičnost, doživetje in notranji mir.

Maskota škrat Šempašček simbolizira povezovanje tradicije, narave in umetnosti. Energijska spiralna pot ni le turistični produkt, je potovanje k sebi skozi domačo pokrajino.



Pohod od Lijaka do Sekulaka



V mesecu maju je vsako leto organiziran tradicionalni voden pohod od Lijaka do Sekulaka. Udeleženci ob poti spoznavajo kulturno in naravno dediščino tega območja ter okušajo značilne kulinarne dobrrote. Posebno bogastvo pohoda se skriva v kulturni dediščini, ki jo pot odstira pred pohodniki. Ob njej se razkrivajo številne zgodovinske sledi, spomini na preteklost in arhitekturne zanimivosti, ki pričajo o življenju in delu ljudi na tem območju. Pot nas popelje skozi kraje, kjer se stikata zgodovina in sedanjost, ter nas spomni, kako pomembno je ohranjati običaje, znanja in zgodbe, ki so jih ustvarili naši predniki. Na vsakem koraku srečujemo tudi domačine, ki s svojo prijaznostjo in pripovedmi dajejo pohodu še poseben pečat. Okusi domačih jedi pa pohodnikom približajo kulinarčno izročilo tega prostora, ki je neločljivo povezano s kulturno identiteto.

Na območju Šempasa se nahaja več energijskih točk. Nekatere izmed njih so že v preteklosti prepoznali in tam postavili npr. vodnjak ali cerkev..., ostale pa je odkril in z litopunkturami označil akademski kipar Marko Pogačnik.

Točke so med seboj povezane v obliki spiralne poti, po kateri se lahko podamo s pomočjo aplikacije, ki obiskovalcu nudi podroben opis ter sprostitev ob vodeni meditaciji.

Majši se bodo razveselili zgodbe Škrata Šempaška, ki jih na njim privažen način popelje po energijski spiralni poti. Priporočamo jim o tem, kako sta skupaj z Markom odkrila čudno energijsko točko.



ENERGIJSKA SPIRALNA POT PO ŠEMPASU

- 1 stara žola
- 2 cerkev v Šempasu
- 3 Guno
- 4 žola
- 5 Pogačnikov dom
- 6 Vogrčjek
- 7 Vitovska cerkev



Špancir z Grofom Attemsom in vandranje po Anikino



Naš letošnji produkt sta dve novi turistični poti po Rogaški Slatini, ki ju je mogoče opraviti ločeno ali pa povezati v eno, krožno pot, ki se jo prehodi. Prvo smo poimenovali Špancir z grofom Attemsom. Z naslovom smo počastili grofa Ferdinarda Attemsa, ki ima zasluge za nastanek zdravilišča v Rogaški. Druga nosi naslov Vandranje po Anikino. S tem naslovom smo poudarili, da je druga pot daljša od prve, ime pa smo povezali tudi z Ano, zavetnico kraja. Na Špancirju z grofom Attemsom je v ospredje postavljena kulturno-zgodovinska tradicija Rogaške Slatine. Izbrali smo stavbe oz. obeležja, ki jih turist zazna med sprehodom po kraju in ki so bile nekoč in nekatere še tudi danes zelo pomembne in s svojo pojavnostjo pritegnejo našo pozornost. Njene točke so: stolp Kristal, hotel Sonce, promenada,

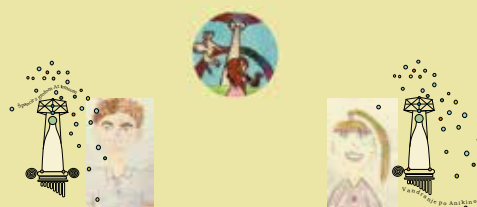
hotel Trst, hotel Pošta, Strossmayerjev dom, Zdraviliška dom, Kristalna dvorana, Zdraviliški park, paviljon Tempel, Nova terapija, Pivnica, kip grofa Attemsa. Vandranje po Anikino ima dvanajst točk in se konča pri stolpu Kristal, novi pridobitvi v kraju, kjer se prva pot začne. V ospredje postavlja skrb za zdravje in potrebo po gibanju ter omogoča krasne poglede na kraj, saj je speljana tudi po vzpetinah okoli Rogaške. Začne se pri Plečnikovih svetilkah ter se nadaljuje po vzpetinah: Tavčarjev hrib, Janina in Tržaški hrib. Med temi točkami si je mogoče ogledati tudi primere stavbne (kapelica sv. Ane, muzej Anin dvor, vila dr. Trea) in, mdr., naravne dediščine (gozdni vrelec, Strossmayerjev drevored).

Namen našega turističnega produkta je, da lahko turisti, ki obiščejo naš kraj, samostojno izvedo veliko o bogati in pomembni zdraviliški tradiciji Rogaške Slatine. Predvsem smo želeli zajeti goste, ki si pridejo pogledat najvišjo stavbo v Sloveniji, kot se oglašuje nova turistična znamenitost v kraju – stolp Kristal, potem pa ne vedo, kaj bi si v kraju še lahko ogledali in spoznali. Zato je izhodiščna točka naše turistične ture stolp Kristal. Turist skenira QR-kodo, ki bo nameščena pred vsako točko ogleda, in prek nje vstopa v aplikacijo Actioboud. Ta ga s preprostimi kliki vodi po poti od točke do točke. Vse točke ogleda so v aplikaciji predstavljene ne samo s fotografijo in opisom v obliki prvoosebne pripovedi posamezne stavbe, ampak tudi z zvočnim posnetkom.

Pomembno je poudariti, da je pot Špancir z grofom Attemsom prijazna tudi do gibalno oviranih oseb.

Na turistični tržnici smo predstavili naš produkt na 3D-maketki kraja. Pripravili smo virtualno soba pobega s tematiko našega turističnega produkta,

Krožna turistična pot po Rogaški Slatini



Špancir z grofom Attemsom

ali kulturnozgodovinske stavbe Rogaške Slatine priporočljivo



Vandranje po Anikino

ali namig za fit premik



VAS VABI NA

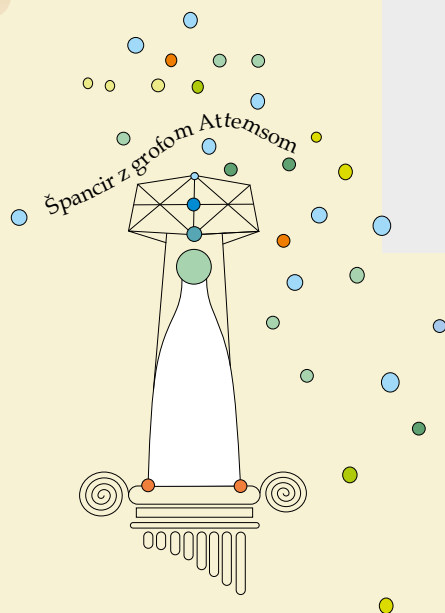
**ŠPANCIR Z GROFOM ATTEMSOM
IN
VANDRANJE PO ANIKINO.**

Pridružite se nam na vodenem ogledu nove turistične poti po Rogaški Slatini in spoznajte svoj kraj malo drugače.

Za popolno doživetje vtaknite v žep tudi svoj mobilni telefon.

Dobimo se _____ ob _____ pred Stolpom Kristal.

Veselimo se druženja z vami!



Sem visok in veličasten.
Kako ne bi bil, če sem že
od svojega odprtja za obiskovalce,
od maja 2024,
najvišja stavba v Sloveniji,

1. točka STOLP KRISTAL

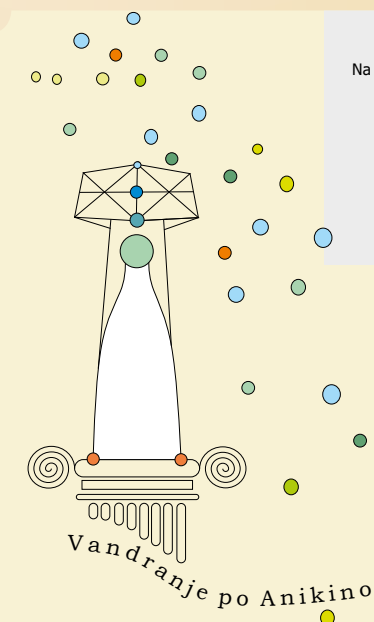


Kaj še čakaš?
Skeniraj me in me odkrij!

Invalidom prijazna pot.



do katere se dostopa s kodo (obiskovalci dobijo nalepko). Za vse obiskovalce, ki so se uspešno rešili iz sobe pobega, smo imeli pripravljene srečke za nagradni kviz, pri čemer so bile vse srečke dobitne. Med nagradami je bila tudi lokalna specialiteta – jerpica z ocvirki. Oblikovali smo tudi priložnostno publikacija z zbranimi vsemi prvoosebnimi pripovedmi turističnih točk ogleda ter promocijsko brošuro.



Na tej točki ne izgubljal časa. Čaka te več rekreativnih postaj,
na katerih se boš dodobra razgibal.

6. točka TRIM STEZA NA JANINI



Kaj še čakaš?
Skeniraj me in me odkrij!



VIZ II. Osnovna šola Rogaška Slatina Ulica Kozjanskega odreda 4, 3250 Rogaška Slatina

www.iios-rogaska.com | iios.rogaska@guest.arnes.si | (03) 5814 906

Avtorji Taja Jost, Iza Kunštek, Izza Peer, Lukas Prelič, Jasmina Turnšek

Mentorici Matejka Tirgušek, Branka Unverdorben

Airbee



Radovljica je majhno, a izjemno bogato mesto, prežeto s tradicijo, zgodovino in pristno kulturno dediščino. Slikovite ulice, gostoljubni prebivalci in edinstvene znamenitosti privabljajo obiskovalce z vseh koncev sveta. To je rojstni kraj Antona Tomaža Linhart, pomembnega razsvetljenca in začetnika slovenskega gledališča, obenem pa tudi središče čebelarstva, ki ga ponosno predstavljamo v Čebelarškem muzeju. Naš cilj je obiskovalcem Radovljice približati bogato zgodovino in tradicijo kraja na sodoben, zanimiv in dostopen način. Želimo, da turisti doživijo avtentično zgodbo o nogavičarstvu in čebelarstvu – dveh dejavnostih, ki sta zaznamovali našo kulturno dediščino. Zato smo zasnovali edinstven produkt – nogavice s pridihom tradicije, ki

združujejo zgodovino in sodobni modni trend. Pri oblikovanju smo še posebej mislile na mlajše generacije, ki cenijo izvirne in lokalne izdelke.

Sodelovali smo z lokalno skupnostjo, predvsem z Muzeji radovljiške občine, Turistično-informacijskim centrom Radovljica ter proizvodnjo nogavic Mili.





Z našim produktom želimo obogatiti turistično ponudbo mesta in ustvariti spominek, ki bo obiskovalcem Radovljice ostal v trajnem in uporabnem spominu.



Festival čokolade

Radovljiški Festival čokolade je največja čokoladna prireditev v Sloveniji in je edini pravi festival čokolade pri nas. Poteka vsako leto prvi ali drugi vikend v aprilu od leta 2012. Namen festivala je graditi prepoznavnost turistične destinacije Radol'ca kot destinacije sladkih doživetij in v kraj privabiti obiskovalce iz Slovenije in tujine, hkrati pa promovirati slovenske čokoladnice. Teh je v Sloveniji vsako leto več, njihovi izdelki so narejeni iz kakovostnih sestavin, ki pogosto vključujejo tudi zanimivo kombinacijo lokalnih sestavin z zgodbo. Festival čokolade se odvija v radovljiškem starem mestnem jedru, ki velja za enega najlepših v Sloveniji.

Vir: <https://www.festival-cokolade.si/o-festivalu/>



OŠ Antona Tomaža Linhart Radovljica Kranjska cesta 27, 4240 Radovljica
os-atl.si | o-atlr.kr@guest.arnes.si | (04) 533 75 00

Avtorice Zala Arnol, Nuša Avsenek, Manca Dermota, Lorina Lajić, Ana Kramar

Mentorice Irena Filipič, Alja Štendler, Tjaša Jazbec

mica stolec



Mica stolec je več kot le unikatni kos pohištva. Je pripovedovalec zgodbe, ki sega v preteklost in živi v sedanjosti. Navdih zanj izhaja iz tradicionalnega pripomočka za »luščenje kukarce«, nekoč pomembnega dela vsakdanjega življenja v Prekmurju. Mi ga predstavljamo v novi, sodobni obliki, ki hkrati spoštuje dediščino in odgovarja na potrebe današnjega časa.

Zasnovali smo mica stolec – izdelek, ki ohranja značilno podobo starega stola, a je prilagojen sodobnemu bivalnemu okolju. Izdelan je iz naravnih in lokalno pridelanih materialov, kar mu daje trajnost, okolju prijazen značaj. Na voljo je tudi v otroški različici, zato je primeren za vse generacije. Tradicionalnemu trinožniku za luščenje koruze smo vdahnili novo življenje – nastal je mica

stolec, edinstven kos pohištva, ki združuje preteklost, sodobnost in funkcionalnost. Ohranili smo njegov značaj, a mu dali svežo podobo:

- čiste linije,
- brez odvečnih okrasov,
- v sozvočju z modernim interierjem.

Posebnost mica stolca je preoblikovan sistem za luščenje koruze – nekoč statična nazobčana kovinska plošča je danes zložljiv element, ki se prelevi v priročno večnamensko mizico.

Ko mizico odpremo, nastane idealna površina za:

- skodelico čaja ali kave,
- odložitev knjige ali tablice,
- prijetno jutranje branje,
- ali preprosto uživanje v trenutku.

Pod mizico je tudi shranjevalni predal, kamor lahko pospravimo knjige, telefon, očala ali druge drobne predmete. Ko dodatne površine ne potrebujemo, preprosto zapremo mizico – in mica stolec se znova spremeni v tradicionalno obliko, kot poklon preteklosti.

Tako mica stolec ni le estetski spominek, temveč tudi praktičen in sodoben kos opreme, ki ga boste z veseljem uporabljali vsak dan – doma, na vikendu ali kot unikatno darilo.



Mica stolec je simbol povezovanja preteklosti z današnjim časom. V njem so vtkani spomini naših prednikov, lokalni materiali, ročna spretnost in filozofija trajnostnega razvoja, ki jo pooseblja tudi Palček Polanski – naš pravljični varuh narave, ljudi in kulturne dediščine.

To je točno tisto, kar turisti iščejo: avtentično izkušnjo, ki jo lahko odnesejo s seboj in umestijo v svoj vsakdan. Mica stolec tako postane del njihovega doma, poseben spominek ali unikatno darilo, ki pripoveduje zgodbo naše polanske ravnice.

Uspeh turističnega produkta ne temelji le na ideji, temveč tudi na sodelovanju lokalne skupnosti.



Naš projekt je zaživel prav zaradi pripravljenosti ljudi, ki jim je mar in Občine Velika Polana, ki nas je nesebično podprla. Ponosni smo, da bomo naš mica stolec predstavili domačemu okolju. Da bi zgodbo približali tudi mlajšim generacijam, smo ustvarili mica rap – glasbeno obliko promocije, v kateri se ritem in besedilo prepletata s tradicijo v sveži, mladostni preobleki. Naš promocijski video smo objavili na YouTube, kjer šteje že prek 2400 ogledov, najdete pa ga tudi na Facebook strani Podmladkarji Velika Polana (QR koda v katalogu).



Z velikim navdušenjem bomo mica rap v živo predstavili tudi na Polanskem večeru – tradicionalni etno prireditvi, kjer bo naša zgodba zaživela pred širšo javnostjo in dodala nov utrip kulturni ponudbi Velike Polane.

🎵 Mica stolec + mica rap = doživetje, ki povezuje generacije.

Kje ga najdete?

Mica stolec bo kot retro spominek na voljo:

- v TIC-u Velika Polana,
- v trgovinici pri Copekovem mlinu in
- v zadrugi Pomelaj.



T&T venček



Veliko Slovencev venčke plete konec novembra, v začetku decembra, za začetek adventnega časa. Le redki vedo, da je na Krasu in v Goriških Brdih tradicija pletenja venčkov svetega Ivana v poletnem času, iz preprostih rumenih cvetov homuljice, ki raste na obrobju cestišč. Šega ima korenine v poganskih časih in temelji na verovanju ljudi v magično in zdravilno moč rastlin, nabranih na kresni večer (23. junija). Ta šega je bila v zapisih omenjena že v 13. stoletju, razširjena pa do 2. svetovne vojne na Krasu in v Goriških Brdih. Na god sv. Ivana, 24. junija, na vrata izobešen krancelj oz. kranceljček (tako venčku sv. Ivana pravijo domačini) odganja slabo (zle sile, točo, kače ...) in prinaša družini dobro (lepotilni učinek, zaščito pred nevihto ...). Tam visi celo leto, do naslednjega pletenja.

Običaj pletenja venčkov je od leta 2013 vpisan v nacionalni register nesnovne kulturne dediščine, za kar je zahvalno društvo Venček iz Štanjela.

Tradicija mladine pogosto ne privlači, zato le-ta potrebuje »posodobitev«. Kaj pa če bi venčke izdelovali celo leto in če še malo prilagodimo materiale in jih vpnemo v vsakdanje življenje? Od tod zamisel za T&T venček = tradicionalen in/ali trendovski venček.

Z našo idejo turističnega izdelka želimo vzbuditi ustvarjalno žilico oblikovanja venčkov ne le ob praznikih za katere so venčki že stalnica, ampak opozoriti na možnosti, ki jih ponujajo materiali v vsakdanjem življenju. Turistično ponudbo Krasa želimo prikazati nekoliko bolj inovativno, a hkrati uporabiti materiale, ki jih Kras ponuja – značilno



rastlinje, plodove, kamen ... Razmišljali smo tudi trajnostno – glavna misel je bila ponovna uporaba. Ponudba delavnic oblikovanja venčkov ponuja teme in vsebine, ki so prenosljive na celotno področje Slovenije, saj jih materiali ne omejujejo. Mi smo izdelali venčke iz prepeličjih jajc, kavinih zrn, koščic marelice, figuric iz kinder jajčk, iz sušenih kakijev, tesnil, odrezkov leta, različnega zelenja in cvetov, iz vijakov in matic, iz volne ...



Delavnica izdelovanja venčkov Sv. Ivana



Obiščite Štanjel v času, ko ga krasijo prelepi venčki iz naravnih materialov in kraškega cvetja.

Vsako leto ob prazniku svetega Ivana, ki ga praznujemo 24. junija, v Štanjelu poteka tradicionalna delavnica izdelovanja venčkov sv. Ivana.

Venčki sv. Ivana, spleteni iz zelišč in rož, niso le estetski okrasji, ampak nosijo globoko simboliko zaščite, zdravja in blaginje. Izdelujejo se iz rastlin, nabranih na predvečer praznika, ki po ljudskem verovanju nosijo posebno moč, saj so takrat narava in duhovi najdejavniji. Med najbolj pogosto uporabljenimi zelišči so šentjanževka, pelin, rman, meta, praprot, sivka in druge avtohtone rastline, ki jih udeleženci skrbno izbirajo in prepletajo v barvite venčke.

Delavnica je hkrati ustvarjalna in izobraževalna, saj udeležence seznani s pomenom posameznih rastlin, z načini nabiranja in pravilnim postopkom pletenja.

Vir: <https://www.visitstanjel.si/prireditve/>

OŠ Antona Šibelja - Stjenka Komen Komen 61 a, 6223 Komen

www.os-komen.si | os.komen@guest.arnes.si | (05) 731 89 20

Avtorji Manca Buda, Neli Gomolj, Miha Lapajne, Mihael McCully, Erin Prelec, Zala Šibelja,

Lejla Švagelj, Krištof Kovač, Lan Ščuka

Mentorici Metka Paljk, Dunja Peric

Flosarcraft



V projektni nalogi z naslovom Flosarcraft smo učenci raziskovali pomemben del lokalne kulturne dediščine – tradicijo splavarjenja v Dravski dolini. Naš cilj je bil, da to bogato zgodovino približamo današnjim osnovnošolcem na inovativen, zabaven in poučen način. Z željo po čimbolj pristni predstavitvi smo obiskali Koroške splavarje, ki nam niso le predstavili svoje delo, ampak tudi delili številne zanimivosti o življenju splavarjev v preteklosti.

Navdihnjeni z njihovim pripovedovanjem in željo po ohranjanju tradicije smo ustvarili Flosarcraft – digitalni svet v okolju Minecraft, kjer učenci skozi igro spoznavajo ključne vidike splavarjenja: od sečnje lesa, tradicionalnih nazivov splavarjev, legende o kraju Gortina, obreda krsta novinca pa vse

do prodaje lesa v Črnem morju. Tako smo zgodovinske vsebine združili s sodobno tehnologijo in jih predstavili na način, ki je učencem blizu in zanimiv.

Poleg digitalnega sveta smo razvili tudi družabno igro Flosarbox, s katero učenci pridobivajo znanje na zabaven način. Igra vključuje kartice z informacijami, barvno označenimi vprašanji in metanjem kocke, s čimer spodbujamo hitro razmišljanje, sodelovanje in tekmovalni duh.

Naš projekt združuje učenje, igro, ustvarjalnost in raziskovanje. Z njim smo želeli prispevati k ohranjanju kulturne dediščine ter jo hkrati posodobiti in narediti privlačno za nove generacije učencev. Verjamemo, da bomo s projektom Flosarcraft spodbudili mlade k zanimanju za zgodovino



svojega kraja in jim pokazali, da je tradicija lahko tudi vir navdiha za ustvarjalnost in učenje v sodobnem času.

FloSarbox

Kako poteka igra?

1. Igralne kartice – Vsaka kartica ima na eni strani informacije o splavarjenju, na drugi strani pa tri barvno označena vprašanja.
2. Čas za učenje – Igralec ima 1 minuto, da si prebere in zapomni informacije na kartici.
3. Met kocke – Ko poteče čas, igralec vrže kocko. Barva, ki jo dobi, določa, na katero vprašanje mora odgovoriti.
4. Preverjanje znanja – Če pravilno odgovori, obdrži kartico, sicer jo vrne v kupček.



5. Zmagovalec – Igro lahko igrajo posamezniki ali skupine, zmaga pa tisti, ki na koncu zbere največ kartic.

Koroški splavarji

Flosarske frajle in flosarji vas z nasmehom na ustih pričakujejo v splavarskem pristanu v občini Muta na Gortini. Splavarjenje po reki Dravi je nepozabno doživetje. Na pravem tradicionalnem splavu boste spoznali kulturno dediščino splavarjev, doživeli nepozabno zabavo za vse generacije in enostavno uživali v splavarski vožnji. Izkušeni in nasmejani splavarji bodo poskrbeli za veselo vzdušje, da ne boste lačni in žejni in da vam bo Drava ostala v najlepšem spominu!

Vir: <https://splavarjenje.com/sl/>



LOV NA SOLZICE – Prežihova SOBA POBEGA



Prežihov Voranc je eno najpomembnejših imen slovenske književnosti. Naša ideja je bila, da ga predstavimo skozi družabno igro v smislu sobe pobega. Oblikovali smo igro z naslovom Lov na solzice – Prežihova soba pobega, ki je namenjena vsem osnovnim šolam in tudi srednjim šolam, prijateljem, družinam ter turistom v Turistično informacijskem centru Ravne na Koroškem. Igra bo v sodelovanju s TIC Ravne na Koroškem na voljo za nakup v pdf. obliki ter v fizični obliki. Za lažjo uporabo v šolah smo učiteljem dodali še učno pripravo, ki jih bo usmerjala pri obravnavi koroškega pisatelja in njegovih del.

V igri Lov na solzice, družabni igri v smislu sobe pobega, se bodo igralci podali na raziskovanje življenja in dela Prežihovega

Voranca ter postopoma odkrivali ključne vrednote, ki so zaznamovale njegovo življenje. Igra je zasnovana tako, da spodbuja sodelovanje, kritično razmišljanje in vztrajnost. Igralci bodo morali rešiti različne izzive, pri tem pa bodo imeli na voljo le 60 minut.

Oblikovali smo uvodni nagovor in štiri med seboj neodvisne dele igre. Poimenovali smo jih Šepet preteklosti, Kovček resnice, Skrivnost senc in Zgodbe srca. Vsak izmed njih predstavlja pomemben del pisateljevega življenja. Vsak del igre vsebuje uvodno zgodbo, 4 dekodirnike, igralno podlogo,

UVODNI NAGOVOR



Poslušaj pred pričetkom igranja



kartice z namigi in QR kodo za vnos rešitev. Pravila igre so skupna vsem delom igre. Prav tako so k delom igre priloženi enaki dekodirniki. V kolikor igralcem ne bi uspelo rešiti vseh izzivov v zadanem časovnem okvirju, so priložene tudi rešitve.



Festival Pod goro

V soorganizaciji Občine Ravne na Koroškem in Zavoda za šport, kulturo, turizem in mladinske dejavnosti Ravne, je med 23. in 24. majem 2025 potekal Festival Pod goro, v čast Prežihovemu Vorancu.

Festival združuje umetnost, naravo in ljudi. Osrednji motiv letošnjega festivala je bil zdravilna moč besed – skozi pesem, misel, sliko in skupnost. Na Prežihovi bajti se je odvijala literarna čajanka, ustvarjalne delavnice, v središču vasi pa Kuharjada, talenti in glasbeni spektakel s Trkajem in FolkRolo.

Vir: <https://www.koroskenovice.si/novice/festival-pod-goro-bo-postregel-s-pestrim-zabavnim-in-kulturnim-programom/>



OŠ Šentjanž pri Dravogradu Šentjanž 88, 2373 Šentjanž pri Dravogradu

www.os-sentjanz.si | os-sentjanz@guest.arnes.si | (02) 87 86 666

Avtorji Katja Berlič, Lin Hudernik, Nana Krajnc, Ema Krivec, Maks Kušej, Tiana Podpečan, Alya Pokržnik, Ota Ramšak, Blaž Repnik, Maša Širnik, Zara Šrimpf

Mentorji Lara Skledar, Marko Sonjak, Vesna Turičnik

SODELUJOČE SREDNJE ŠOLE

22. festival VZVT

Ekonomška šola Murska Sobota, Srednja šola in gimnazija

Prekmurje včeraj, danes, jutri

Ekonomška šola Novo mesto, Višja strokovna šola

Belokranjč

Gimnazija in srednja šola Rudolfa Maistra Kamnik

Pastirska pravljica v živo

Gimnazija Nova Gorica **Sledi dediščine**

Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola

Granolo Granbučko

Šolski center Kranj, Srednja ekonomska, storitvena in gradbena šola

Kontrakt bridž je vse bolj spleten

Šolski center Ptuj, Šola za ekonomijo, turizem in kmetijstvo

Visionarium

Šolski center Srečka Kosovela Sežana

3 dnevni »SmART UP« na Krašu

Šolski center Srečka Kosovela Sežana, Gimnazija in ekonomska šola

KMT - Kraška moda s tradicijo

Šolski center Velenje, Višja strokovna šola in Šola za storitvene dejavnosti

Mastodontov glineni odtis

Srednja ekonomsko poslovna šola Koper

Istrski glasbeni čebelnjak

Srednja šola Izola **Šavrinke nazaj v prihodnost**

Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci

**Vaški grbi - Sodobni odtis
tradicije**

Srednja upravno administrativna šola Ljubljana

Zmajska regata

Strokovni izobraževalni center Alme M. Karlin Celje

Pravljica pod kozolcem

Strokovno izobraževalni center Brežice, Višja strokovna šola
WellneSS princeSa

Strokovno izobraževalni center Ljubljana
Copati in copatkanje po Sloveniji

Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Maribor
**Z grofom in grofico MeranSko
po kulinaričnem Mariboru
19. stoletja**

Državni izobraževalni zavod s slovenskim učnim jezikom Cankar Zois Vega Gorica, Italija
Fnt an Pupa - pozdrav pomladi

Ekonomska i turistička škola Daruvar, Hrvaška
Češko Srce Daruvara

Ekonomska škola Stana Milanović Šabac, Srbija
Stanine vanilice

Hotelijsko - turistička škola Opatija, Hrvaška
Tradicija i wellneSS

Javna ustanova Srednješkolski centar Petar Kočić Zvornik, BiH
**Upoznajte Zvornik kroz tradiciju
i običaje**

Javna ustanova Srednješkolski centar Petar Kočić Zvornik, BiH
Kriva Drina!

Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula, Hrvaška
Urban »OpsaSa«

Ugostiteljska škola Opatija, Hrvaška **Maškarana tradicija Kvarnera**

Ugostiteljsko turistička škola Osijek, Hrvaška
Moleraj

VISIONarium



Dijakinje 4. letnika smo predstavile idejo o modernizaciji Mestnega kina Ptuj. Predstavile smo inovativno idejo, ki je plod kreativnosti, znanja in želje po izboljšanju lokalne turistične ponudbe. Ideja temelji na razvoju edinstvenega turističnega proizvoda, ki povezuje kulturno dediščino, sodobne tehnologije in lokalne okuse – vse to pa ponujamo v okviru Mestnega kina Ptuj. Predstavile smo koncept, ki kino preobraža v več kot le prostor za gledanje filmov. Osrednji del ideje je Soba za zaljubljenca, ki ponuja intimen prostor za pare z romantičnim vzdušjem in prilagojenim menijem. Dodale smo tudi inovativni pristop z uporabo VR očal, kjer si obiskovalci lahko ogledajo zgodovino kina in njegove zanimive zgodbe. Poleg tega želimo obiskovalcem ponuditi

prigrizke in napitke, ki odražajo lokalno tradicijo, kot so domači piškoti, lokalna vina in naravni sokovi.

S sodelovanjem z lokalnimi turističnimi in kulturnimi ponudniki želimo ustvariti edinstveno doživetje, ki ne bi le pritegnilo turistov, temveč bi tudi povežalo skupnost in oživelo zgodovinski pomen kina.

Naj bo Mestni kino Ptuj nekaj več – kraj, kjer film postane doživetje!



Mestni kino Ptuj okrog leta 1960



Mastodontov GLINENI ODTIS



Pred tremi milijoni let je po Šaleški pradolini lomastil mastodont. Raziskali smo lokacije v Velenju, povezane z najdbami fosilov mastodonta in zasnovali turistični produkt, ki vključuje najdišče ostankov mastodonta pri Škalskem jezeru v Velenju, prenovljeno razstavo o mastodontu v Muzeju Velenje na Velenjskem gradu, oblikovanje glinenih izdelkov v Lončarstvu Bahor in zdrav način prehranjevanja. Mastodonti so bili rastlinojedi, zato smo proučili tudi rastlinstvo v obdobju pliocena pred tremi milijoni let. Ker so bili mastodonti rastlinojede praživali, smo v turistični produkt vključili užitne rastline iz pradavnine in zasnovali edinstvene veganske sladice in napitke.

Produkt Mastodontov glineni odtis predstavlja povezavo med arheološko dediščino Šaleške

doline, tradicijo lončarstva in izvirnimi veganskimi pijačami in jedmi. Sestavljen je iz vodenega pohoda po tematski učni poti, kulinarčne izkušnje, kreativnih delavnic ustvarjanja lončarskih izdelkov in spominkov. Obiskovalci se zberejo na Gradu Velenje, kjer jih sprejme vodnica in jim predstavi stalno razstavo Muzeja Velenje Mastodonti, kjer spoznajo pomen najdbe mastodontov v Šaleški dolini. Po obisku muzejske trgovinice, kjer lahko kupijo spominsko majico, se udeležijo muzejske delavnice, kjer se preizkusijo v vlogi mladih arheologov, ko sestavljajo mastodontov okel. Sledi voden pohod do Sončnega parka, kjer se nahaja tudi drevo krilati oreškar, ki izvira iz obdobja pliocena. Vodnica predstavi značilnosti navedenega prazgodovinskega obdobja,



drevesa in pomen krilatega oreščarja za prehrano mastodontov in drugih praživali. Sledi degustacija veganskih sladici in napitkov, pripravljenih iz določenih užitnih rastlin iz obdobja mastodontov in postreženih v lončeni posodi. Pot se nadaljuje do bližnjega Škalskega jezera, kjer pri informativni karti vodnica predstavi območje Škalskega jezera ter rastlinstvo in živalstvo v času mastodontov ter ostanke mastodonta. Sledi obisk Lončarstva Bahor v središču Velenja, kjer otroci ustvarjajo manjše spominke kot so ogrlice, z odtisi mastodonta in odtisov rastlin iz mastodontovega obdobja. Odrasli udeleženci pa se bodo preizkusili v izdelavi posod ali vaz.

Izdelane glinene izdelke in spominke predstavljamo pod blagovno znamko Odtisi pliocena, saj so uporabljene rastline, ki so uspevale v obdobju pliocena. Blagovna znamka Okusi pliocena pa vključuje skrbno izbrane veganske napitke in sladice:

- Pradavninski smoothi je smoothi iz alge spiruline in ginka.



- Pliocensko perlo (bubble tee) pijemo s slamico, ki spominja na mastodontov rilec.
- Mastodontov okel (veganski cimetov zvitek) je sladica, ki črpa navdih iz oblike mastodontovega okla.
- Sladki odtis pradavnin je sladki kostanjev pire z medom in orehi.
- Starodavni grižljaji pa so namazi iz orehov in lipovih cvetov.

Obiskovalcem bomo ponudili tudi dva kulinarici spominka in sicer čajni mešanici Elikzir starodavnih gozdov (čaj iz listov ginka, breze in lipovih cvetov) in Kapljice davnine (čaj z ginkom in borovimi iglicami).

Na voljo bosta tudi glinena spominka, ki smo ju zasnovali v lončarski delavnici in sicer: Mastro-puzzle ter Pra-spomin.

Dragi (najmlajši) obiskovalci, dobrodošli v Šaleški pradolini!



Šavrinke nazaj v prihodnost



Kulturna dediščina ni le skupek zgodb iz preteklosti, temveč tudi most, ki povezuje generacije in omogoča globlje razumevanje naših korenin. Slovenska Istra, s svojo bogato zgodovino, ponuja neprecenljiv vpogled v preteklo čase, pri čemer izstopa zgodba Šavrinke – neustavljivih trgovk, ki so s svojo delavnostjo in iznajdljivostjo preživele najtežje čase. Da bi ohranili njihovo dediščino in jo približali sodobnim obiskovalcem, smo zasnovali edinstven turistični produkt Šavrinke nazaj v prihodnost, ki na inovativen način združuje zgodovino, trajnostni turizem in interaktivne elemente.

Šavrinke so bile pogumne ženske iz zaledja slovenske Istre, ki so v 19. in 20. stoletju igrale ključno vlogo pri preživetju svojih družin. Njihovo ime izvira iz pokrajine Šavrinije, ob

tem pa obstajajo različne teorije o njegovem obiskovalci na lastni koži doživeli življenje Šavrinke, smo pripravili interaktivno igro, ki se odvija v znameniti istrski vasi Hrastovlje. Udeleženci se bodo s pomočjo mobilne aplikacije in električnih koles podali na raziskovanje šavrinskih poti ter skozi zgodovinske naloge in uganke spoznali vsakdan teh izjemnih žensk. Igra je zasnovana kot raziskovanje naravne in kulturne dediščine, zaključki pa se s kulturno-kulinaričnim dogodkom, kjer bodo obiskovalci uživali v pristni istrski glasbi, plesu ter okušali tradicionalne dobrote. Posebnost doživetja je povezava kulturne dediščine s trajnostnim turizmom, saj spodbuja uporabo električnih koles in digitalnih vodičev. Vsak udeleženec bo ob zaključku prejel ročno izdelan kipec Šavrinke, ki simbolizira

spoštovanje do preteklosti in nepozabno izkušnjo Slovenske Istre.

Namen projekta ni zgolj predstavitev zgodovine, temveč tudi njena ohranitev za prihodnje rodove. Šavrinke so mnogo več kot zgolj trgovke – so simbol poguma, trdoživosti in iznajdljivosti, vrednot, ki so ključne tudi danes. Z doživetjem Šavrinke nazaj v prihodnost želimo njihovo zgodbo približati tako domačinom kot tujim obiskovalcem ter jo postaviti na zemljevid slovenskih kulturnih znamenitosti.

Slovenska Istra je bogata s tradicijo, zgodbami in izkušnjami, ki jih ne smemo pozabiti. S tem projektom ne le obujamo preteklost, ampak jo prenašamo v prihodnost, kjer bo Šavrinka še naprej simbol moči in neodvisnosti istrske ženske. Ne zamudite priložnosti, da stopite v čevlje Šavrinke in doživite edinstveno zgodbo, ki prepleta zgodovino, kulturo in sodobno trajnostno turistično izkušnjo.



UPOZNAJTE ZVORNİK KROZ TRADICIJU I OBIČAJE



Svake godine grad Zvornik organizuje sedmodnevnu manifestaciju »Zvorničko ljeto« čiji je centralni događaj 8. avgusta poršlavljanje Krsne slave Svete Petke Trnove. Tom prilikom se realizuju brojni kulturni i vjerski događaji.

Svrha turističkog proizvoda jeste da naši gosti imaju priliku da prisustvuju proslavi Krsne slave grada Zvornika Svete Petke Trnove i tako se upoznaju sa veoma važnim događajem u našoj viševjekovnoj tradiciji. Takođe, za njih ćemo organizovati reviju tradicionalnih nošnji naroda koji žive u našem gradu pod nazivom »Revija stare mode«. Još jedan interesantan događaj koji smo osmislili za njih jeste »Folklorna priredba«. U okviru »Folklorne priredbe« moći će da se upoznaju sa tradicionalnim igrama-kolima. Moći će

razgledati i kupiti izložene rukotvorine i probati naša tradicionalna jela i pića. Na kraju, ukoliko žele, mogu naučiti kako da pletu, vezu ili heklaju na način kako su to radile naše bake i bake naših baka. Time, ne samo da ćemo ih upoznati sa našom tradicijom, već i naučiti po nešto od onoga



što su nam naši stari ostavili kao nasleđe. Za najmlađe goste bila bi organizovana dječija predstava u Domu kulture, koja bi izmamila osmjehe na njihova lica.

Turistički proizvod »Upoznajte Zvornik kroz tradiciju i običaje« jeste dvodnevno iskustvo koje traje od 7.8. do 9.8. svake godine.

1. dan

10.00	Dolazak i smještaj u hotel
11.00	Obilazak Đurđev grada
12.30	Obilazak Kapije grada
13.30	Povratak u hotel
14.00	Ručak u hotelu
16.00	Posjeta zgradi Kasina
17.00	Obilazak mosta Kralja Aleksandra I Karađorđevića
17.45	Povratak u hotel
18.00	Večera u hotelu
20.00	»Revija stare mode« i izložba rukotvorina
21.30	Slobodno vrijeme
22.00	Degustacija tradicionalnih jela i pića uz narodnu muziku lokalnog benda.



2. dan

7.00	Doručak u hotelu
9.00	Jutarnja kafa i odlazak do crkve
9.30	Prisustvovanje Svetoj Liturgiji
10.30	Dolazak ispre Kasine
11.30	Lomljenje Slavskog kolača
12.00	Kulturno umjetnički program »Folklorna priredba«
13.30	Odlazak na ručak
14.00	Ručak u hotelu
16.00	Slobodno vreme
16.30	Organizovanje odlaska na predstavu
17.00	Predstava za najmlađe
18.00	Večera u hotelu
20.00	Slobodno vreme
21.00	Odlazak na koncert



Javna ustanova Srednjoškolski centar »Petar Kočić« Zvornik Vuka Karadžića 77, 75 400 Zvornik, BiH

www.gimisspzkzv.org | ss62@skolers.org | +387 56 490 292

Autori Pavle Gurdeljević, Mateo Dragičević, Danka Birčaković, Ana Erić, Ana Abazović, Helena Čabrić, Elena Jokić, Sofija Stanišić

Mentor Miljan Vlačić

Kriva Drina



Na ovogodišnjem Sajmu turizma učestvovali su učenici Gimnazije, koji su uradili projekat »Kriva Drina« posvećen kulturnoj manifestaciji »Markovićeve dani«. Ovim projektom željeli smo da ukažemo na značaj manifestacije koja čuva sjećanje na pisca iz našeg kraja, Marka Markovića. To je trodnevna manifestacija koja se održava svake godine u februaru mjesecu.

»Markovićeve dani« se održavaju sa nadom da će to biti putokaz za mlade generacije koje dolaze da uče i čuvaju djela Zvorničana koji su ostavili veliki stvaralački doprinos u ukupnom razvoju književnosti i kulture.

Sam naziv projekta »Kriva Drina« simbolično je povezan sa rijekom Drinom, koja je od izuzetne važnosti za ovaj kraj. Pored lova i ribolova, uživanja na samoj rijeci posjetioci koji dođu u naš grad mogu svakako da posjete i kulturnu manifestaciju »Markovićeve dani«. I za kraj možemo citirati našeg nobelovca Ivu Andrića koji je govorio o Markoviću, posvetivši mu drugarsku posvetu: »Sve su Drine ovog svijeta krive; nikad se one neće moći sveskolike ni potpuno ispraviti; nikada ne smijemo prestati da ih ispravljamo.«

Program za ovogodišnji proizvod

»Markovićevi dani«, 26.–28. 2. 2025

Prvi dan

7.00	Dolazak gostiju i posjeta JU SŠC »Petar Kočić« Zvornik
9.12	Doručak u školskom restoranu i obilazak Škole
12.00–16.00	Poseta kulturnoj manifestaciji »Markovićevi dani«
18.00	Večera
19.00	Odlazak u bioskop
21.00	Vreme za odmor i prenoćište

Drugi dan

9.00	Doručak u školskom restoranu
11.00–14.00	Poseta GU Zvornik – prijem kod Gradonačelnika grada i obilazak znamenitosti grada Zvornika
15.00	Ručak
16.00	Poseta kulturnoj manifestaciji »Markovićevi dani«
18.00	Obilazak Narodne biblioteke i Muzejske zbirke
21.00	Odmor i prenoćište

Treći dan

9.00	Doručak u školskom restoranu
11.00–14.00	Poseta slikarskoj radionici »Paleta« i Turističkoj organizaciji grada Zvornika
15.00	Ručak
16.00	Ispraćaj gostiju



Javna ustanova Srednjoškolski centar »Petar Kočić« Zvornik Vuka Karadžića 77, 75 400 Zvornik, BiH

www.gimisspzkv.org | ss62@skolers.org | +387 56 490 292

Autori Mia Lazić, Ana Aleksić, Smiljana Lazić, Andrej Brčkalo, Njegoš Glišić, Lazar Petković, Danilo Birčaković.

Mentor Andrijana Slavkić

Moleraj - stari zanat, novi trend



Na ovogodišnjem festivalu predstavili smo projekt posvećen očuvanju tradicionalne tehnike moleraja – dekorativnog oslikavanja zidova valjcima i šablonama. Ova tehnika, nekada nezaobilazna u domovima Slavonije i Baranje, danas je gotovo zaboravljena, ali kroz naš projekt nastojimo joj vratiti prepoznatljivost i primjenu u suvremenom turizmu.

Naš turistički proizvod »Zidovi koji pričaju« obuhvaća tematske ture i kreativne radionice na kojima posjetitelji mogu naučiti tehniku moleraja i izraditi vlastite suvenire – knjižne oznake, ukrasne kutije ili platnene torbe s tradicionalnim uzorcima. Također smo osmislili »Uradi sam« paket, koji omogućuje gostima da svoje iskustvo ponesu kući i nastave istraživati moleraj.

Inspiraciju za projekt pronašli smo u slavonskim i baranjskim tradicijama, gdje se moleraj koristio kao način ukrašavanja domova. Danas su rijetki primjeri ove tehnike sačuvani u etno-kućama i muzejima, a mi želimo potaknuti njezino ponovno korištenje kroz turizam i kreativne radionice.

Naš projekt povezuje kulturnu baštinu s modernim trendovima, omogućujući posjetiteljima da dožive i sudjeluju u očuvanju jedne posebne tradicije.

Tura započinje u jednom od tradicijskih sela ili etno-kuća u Kopačevu, Đakovu ili Osijeku, gdje će posjetitelji dobiti kratki uvod u povijest moleraja u Slavoniji i Baranji. Kroz zanimljive priče, vodiči će objasniti važnost zidnog oslikavanja u svakodnevnom životu, kako je moleraj bio simbol društvenog statusa

i kako su se kroz ukrasne motive prenosila vjerovanja i tradicije. Posjetitelji će saznati o bojama zidova sa šarama, te o geometrijskim i cvjetnim uzorcima koji su krasili kuće ovog kraja.



Logo proizvoda je jednostavan, ali upečatljiv, dok je slogan lako pamtljiv i privlačan. Naš slogan se glasi »Stari zanat, novi trend«.



Maškarana tradicija Kvarnera



Dok zima obavija obalu u svojem hladnom zagrljaju, karnevalski duh budi se na Kvarneru. Svaka destinacija donosi svoje jedinstveno iskustvo karnevalskih čarolija koje obogaćuju živote lokalnog stanovništva i privlače posjetitelje iz Hrvatske i cijelog svijeta. Opatijski karneval, poznat i kao »Peto godišnje doba« donosi čaroliju, smijeh i veselje. Grde i lipe maškare, tradicijske i one druge, današnje maske, ophodarski maškarani posjeti selima i kućama, maškarane parade, mesopusne krađe predmeta iz kućnih dvorišta mladih djevojaka, mesopusna vjenčanja, maškarane glazbe mladića, mesopusne kumpanije, komandanti, barjaktari, »mlaća prazne slame«, harmonike, bubnjevi, sopele, posjeti mesopustara djevojkama, tanci, tuljenje u rog – samo su dio velike i raznolike

maškarane običajne slike mesopusta na Kvarneru.

Povezali smo se sa maškaranom grupom »Stare gedore«. To je skupina poznata po svom specifičnom pristupu maškarama, gdje spajaju humor i satiru. . Od njih smo posudili maske koje oni sami osmišljavaju i izrađuju svake godine za sudjelovanje na međunarodnom Riječkom karnevalu. Njihov cilj nije samo zabaviti, već i postaviti društvene, političke i ekonomske teme u novi kontekst kroz humor i simboliku maski. Od njih smo posudili i kostime koje smo iskoristili za snimanje promo filma, te za nastup na turističkom sajmu.

Ono što nikako ne smijemo zanemariti je i gastronomski gušti specifični za vrijeme maškara. Gastronomija u vrijeme maškara

u Opatiji i okolici, kao i u mnogim drugim dijelovima Hrvatske, ima svoje specifične tradicije koje su neraskidivo povezane s karnevalskim običajima. Hrana i piće u razdoblju karnevala često nisu samo obični obroci, već postaju dio svečane atmosfere, rituala i zajedničkog okupljanja.

Predstavili smo i svoje suvenire koje smo sami osmislili i izradili, a vezano uz temu maškarana tradicija. Kako je balinjerada jedan od prepoznatljivih dijelova tradicije maškaranja Opatije izradili smo i suvenir u obliku vozila na balinjerama (kugličnim ležajevima), te magnete sa likovima maski.

Karneval

Karneval (ili kako se to u lokalnom žargonu kaže: »maškare«) na Kvarneru službeno kreće 17. siječnja (na blagdan sv. Antona ili kako bi to lokalci rekli na Antonju), a završava na Pepelnicu. U to vrijeme na Kvarneru sve se vrti oko karnevala odnosno maškara, koje za vrijeme svoje kratke vladavine postaju način života ovdašnjih ljudi.

Dječja karnevalska povorka je karnevalski događaj u kojem sudjeluju najmlađe generacije iz zemlje i inozemstva, kada rijeka mališana u raznobojnoj maškaranoj povorci preplavi Opatiju i riječki Korzo. Bezbrojni likovi iz bajki i najljepša stvorenja iz mašte toga su dana glavna atrakcija



zbog kojih dolaze brojni posjetitelji iz cijelog svijeta.

Maškarani klinci su garancija i obećanje da se karnevalska tradicija nikada neće završiti na ovim prostorima nego da će vjekovima živjeti i prenositi duh maškaranja na slijedeće generacije, koje će znati cijeniti ostavštinu svojih predaka.

Dodite i postanite što želite, veselite se s nama! Očekujemo vas!



Tradicija i wellness



Opatija ima dugogodišnju tradiciju, najprije kao zimovalište a sada sve više razvija cjelogodišnji turizam. Kao turistička destinacija Opatija je bila i ostala privlačna za poznate osobe. Istaknuli smo dvije poznate povijesne osobe koje su posjetile i uživale u Opatiji. To su carica Sissy i balerina Isadora Duncan.

Wellnes ima daleku povijest, ali nije uvijek postojao u današnjem obliku. Carica Sissy je tražila utjehu u tremanima ljepote. Na lice je stavljala masku od jagoda, a koristila je čak i masku od sirove teletine. Kupala se u maslinovom ulju a za njegu svoje prekrasne duge kose koristila je kombinaciju jaja i konjaka. Carica se nakon 30. godine odbijala fotografirati jer je željela ostati u sjećanju kao vječno mlada kraljica. Vjerojatno bi se danas

osjećala ugodnije zbog manje strogih pravila i mogućnosti fotošopiranja. Carica je bila ikona svog vremena.

Omiljena poslastica carice bio je sladoled s okusom ljubičica. To su iskoristili hotelijeri pa su je oduševili sa sorbetom od opatijskih ljubičica. U Opatiji je carica provela, i to tajno, Valentinovo 1886. godine.

Sve što je Sissy radila bilo je zanimljivo za javnost. Naše je istraživanje započelo u povijesti i to želimo primijeniti danas i prilagoditi današnjem načinu života. Poznata balerina Isadora Duncan obožavala je more i sve u vezi mora.

Isadora Duncan, američka plesačica i začetnica modernog plesa, ostavila je neizbrisiv trag u umjetničkom svijetu. Njezina posjeta Opatiji bila je važan kulturni

dogadjaj koji je ostao zapamćen po jedinstvenoj energiji i inspiraciji koju je donijela. Početkom 20. stoljeća, Opatija je bila poznata kao mondano odmaralište europske aristokracije i umjetnika. Isadorin dolazak izazvao je veliko zanimanje lokalne zajednice. Njezina osobnost i slobodan duh savršeno su se uklopili u duh Opatije, koja je već tada bila sinonim za eleganciju i umjetničku sofisticiranost.

Tijekom svog boravka, Isadora je izvela nekoliko plesnih točaka u prirodnom okruženju, koristeći plaže i parkove Opatije kao svoju pozornicu. U svojim nastupima kombinirala je jednostavne pokrete s dubokom emocionalnom izražajnošću, odražavajući vlastiti pristup umjetnosti koji je odbacivao stroga pravila baleta u korist spontanosti i individualnosti. Priča se da su gledatelji bili očarani njezinim nastupima, koji su slavili prirodu i slobodu.

Osim svojih izvedbi, Isadora je uživala u šetnjama uz Lungomare, diveći se ljepoti Jadranskog mora i mediteranskog krajolika. Inspiraciju koju je pronašla u Opatiji kasnije je ugradila u svoj rad, smatrajući ovo mjesto jednim od onih koje su dodatno oblikovale njezin umjetnički izričaj. Osmislile smo piling za tijelo i balzam za usne s biljkama koje rastu u našem kraju.

Wellness nam može pomoći da svjesno vodimo zdrav i ispunjen život. Priroda i prirodni proizvodi imaju veliku ulogu u očuvanja zdravlja i smanjenju stresa.



Peeling IzzyPizzy

Peeling od lovora i cimeta je spoj dva izuzetna prirodna sastojka koja već stoljećima koriste za svoje ljekovite i kozmetičke osobine. Lovor je bogat vitaminima, mineralima i antioksidansima, što ga čini savršenim saveznikom u čišćenju kože, smanjenju iritacija te borbi protiv upalnih procesa. Cimet, s druge strane, poznat je po svojim antibakterijskim svojstvima, ali i kao prirodni ekfolijator koji pomaže uklanjanju mrtvih stanica s kože, čineći je glatkom i svježom.

Balzam Sissy's Lips

Balzam od pitospore (*Pittosporum*) nije uobičajen recept jer se biljka rijetko koristi u kozmetici. *Pittosporum* biljke imaju mirisne cvjetove i listove, a neka ulja iz njih mogu biti aromatična. Međutim, prije nego što ga koristite za balzam, potrebno je provjeriti sigurnost za kožu jer nisu svi dijelovi biljke sigurni za primjenu.



Hotelijsko-turistička škola Opatija Drage Gervaisa 2, 51410 Opatija, Hrvatska

<http://ss-hotelijsko-turisticka-opatija.skole.hr> | hts@ss-hotelijsko-turisticka-opatija.skole.hr

+385 (0)51 271 595

Autori Leona Marjanović, Lucija Damjanović, Iva Marija Štrbić, Marina Slavnić

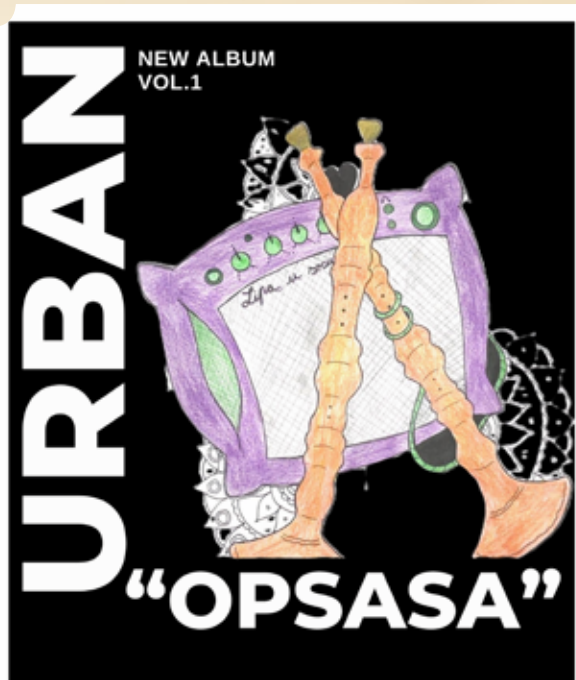
Mentorice Marina Ivančić Komadina, Ksandra Sinožić

urBAN »Opsasa«



Turistični produkt, ki predstavlja kulturno in zgodovinsko dediščino Istrske županije (tradicionalna glasba in ples) v novi pristni različici je oblikovala skupina mladih kreativcev – glasbenikov in plesalcev. Kakovost in prepoznavnost te glasbeno-plesne priredbe, imenovane Urban »Opsasa« se odraža v ohranjanju tradicionalnega zvoka istrske lestvice in avtohtonega plesa baluna skozi »trendovske« avtorske glasbene in plesne korake, predstavljene na prepoznaven, podedovan način s primesmi novega, sodobnega ritma. Novi »opsasa«, specifičen vzklík v izvedbi baluna, je čarobna kombinacija neustavljivosti časa, ki ohranja dragocenost davnine, a prežema tudi nov val izvirnosti. Sestavljen je iz predstavitve glasbene poslastice (gastro ponudba), privlačnih plesnih

korakov, prikaza istrskih noš, ki jih lahko kombinirate s trendovskimi kosi oblačil, domiselnih inštrumentov iz kuhinjskih jedi in pripomočkov. Vključuje tudi glasbene in plesne delavnice izobraževalnega značaja, prostore za druženje in ustvarjanje za vse starostne skupine brez omejitev. Udeleženci imajo priložnost spoznati tradicionalna istrska glasbila in se seznaniti z domiselnimi načini »proizvajanja« zvoka s pomočjo vsakdanjih kuhinjskih »inštrumentov«. Zasnovani so tudi občasni dogodki »Etno kitarijade«, ki bodo spodbujali vse ustvarjalce k sodelovanju pri predstavitvi izvirnega zvoka istrskega melosa na nov, izviren način s kombinacijo folklornih skupin in sodobnih izvajalcev. Predstave vključujejo tudi »glasbeno pripovedovanje« istrskih ljudskih



ROCK BALUN HOMO SVI "OPSASA"!

priporodi s sodobnimi glasbenimi aranžmaji. Cilj ustvarjenega izdelka je javnosti predstaviti bogastvo istrske ljudske glasbe in plesov, izvirne inštrumente gostinske šole, zanimive in dostopne plesne figure, mladostno interpretacijo narodnih noš in raznolike načine uveljavljanja domače dediščine v sodobnost.



Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu, Pula
Regionalni centar kompetentnosti u ugostiteljstvu i turizmu, KLIK Pula
Kandlerova ulica 48, 52100 Pula, Hrvatska
<http://ss-tur-ugo-trg-pu.skole.hr> | stutknjiznikut@gmail.com
Avtorji Tara Baćac, Toni Drandić, Karla Križman, Lindy Rnjak
Mentorji Vedrana Brajković, Lana Buždon, Željka Kondić Dabo, Helena Mišković, Igor Ciceran

Fnt an pupa - POZDRAV POMLADI



Turistični produkt smo poimenovali Fnt an Pupa – Pozdrav pomladi. Izdelek zajema slovensko in italijansko stran meje, s čimer odraža slovensko kulturno dediščino brez državnih meja in hkrati ostaja v skladu s sodobnimi trendi. Naslov smo izbrali na podlagi glavne teme izdelka, ki smo ga zasnovali – pust in simbolika prinašanja pomladi.

Tema je torej pustovanje, saj je ta praznik izjemno značilen za slovenske kraje od Milj do Trbiža in predstavlja dolgoletno tradicijo, na katero smo Slovenci v Italiji zelo ponosni. Gre za eno največjih in najbolj prepoznavnih tradicij v naši regiji. Dijaki 5. razreda turistične smeri Žige Zoisa smo se odločili, da skozi svoj turistični proizvod

predstavimo bogastvo običajev in tradicije, ki jo ohranjamo ter prenašamo tudi na mlade. Radi bi spodbudili ljudi, da obiščejo naše kraje v pustnem obdobju ter osebno doživijo to čarobno praznovanje, ki združuje preteklost in sedanjost v nepozabno celoto. Itinerarij je izvedljiv le enkrat letno, in sicer v času pusta, nekje od konca januarja do začetka marca. Pustni paket ponuja priložnost, da si obiskovalci v živo ogledajo tradicionalni in sodobnejši pust ter občutijo tisto, kar ljudje v zamejstvu že dolga leta, iz roda v rod, doživljajo ob tem prazniku. Itinerarij je zasnovan za točno določene dni: od pustne nedelje do pustnega torka. Prvi dan se odvija v Sloveniji (Nova Gorica in Solkan) ter v Italiji (Gorica in Sovodnje ob Soči). Drugi dan je namenjen spoznavanju

pustnih običajev, kulinarčnega in vinskega turizma ter drugih znamenitosti, povezanih s pustnimi običaji. Poteka v Benečiji, Čedadu in Doberdobu. Tretji dan je posvečen doživljanju in raziskovanju edinstvenega pustnega obreda na Vrhu s tradicionalnim pustnim kosilom v Sovodnjah ob Soči.

Ideja je nastala zaradi posebnosti zanimivega vrhovskega pusta, saj gre za najbolj tradicionalno in celovito pustno izročilo v naših krajih, ki ga še vedno, leto za letom, domačini skrbno ohranjajo. Ta edinstveni pustni obred je zasnovan tako, da si ga obiskovalci lahko podrobno ogledajo in doživijo njegovo čarobno vzdušje, ki nastopi le enkrat letno, na pustni torek. Poleg tega smo vključili tudi pustne tradicije drugih krajev, kot so blumarji na Črnem Vrhu – Montefosca (Benečija) in karnevali ter pustni plesi v Sovodnjah ob Soči in v Doberdobu.



Zgodba o Hudičevem mostu (Čedad)

Skozi Čedad teče bistra reka Nadiža, čez njo pa se dviga Hudičev most, ki je gotovo največja znamenitost tega mesta. Z leti je nastalo mnogo legend, ki se tičejo tega čudovitega mostu. Ena izmed legend pripoveduje, da ga je zgradil sam hudič, čeprav je sprva gradnji nasprotoval. Nenehno je most podiral, zato ga delavci dolgo niso mogli dokončati. Preostalo jim ni drugega, kakor da sklenejo pakt s hudičem. Ta jim je obljubil, da bo most stal, vendar v zameno za prvo dušo, ki ga bo prečkala. Prebivalci pa so ga pretentali. Čezenj so najprej poslali psa, tako je hudič dobil pasjo dušo.



Češko Srce Daruvara



Predstavili smo manifestaciju kreativnosti i spoja tradicije s modernim pristupom – »Češko srce Daruvara« koju su osmislili učenici Ekonomske i turističke škole Daruvar, Hrvatska, smjera hotelijersko turistički tehničar i ekonomist.

Naša misija je povezati bogatu tradiciju češke manjine u Daruvaru sa suvremenim trendovima, stvarajući nezaboravne trenutke za ljubitelje dobre zabave, hrane i pića. Manifestacija »Češko srce Daruvara« planira se kao poludnevno događanje u trajanju od 9 do 14 sati. Sastojat će se od različitih radionica, modnih revija, glazbenih i plesnih aktivnosti, a sve će biti povezano s češkom tradicijom i kulturom. Učenici Ekonomske i turističke škole Daruvar sudjelovat će u organizaciji i vođenju radionica, pripremi promotivnih materijala te izradi novih

turističkih proizvoda, uključujući sapune na bazi piva, tradicionalne češke kolače i slastice. Program manifestacije uključuje aktivnosti za odrasle i djecu. Odrasli će imati priliku sudjelovati u radionicama poput »Paint&Beer«, gdje će se kreativno izražavati uz pivo, te »Modern Czech Chic«, koja spaja tradicionalne češke nošnje s modernim stilom. Za djecu su predviđene radionice crtanja, modna revija i plesovi temeljeni na češkoj tradiciji. Glazbena radionica omogućit će sudionicima stvaranje novih pjesama, dok će se u radionici izrade nakita koristiti prirodni materijali za izradu nakita inspiriranog češkom kulturom. Za vrijeme manifestacije, učenici će osim što će voditi radionice, sudjelovati u izložbi turističkih proizvoda, gdje će biti predstavljeni sapuni od piva, kolačići i drugi suveniri. Na

sajmu je bio postavljen i foto point, gdje su posjetitelji mogli fotografirati s likom Aničke u češkoj nošnji.



Češko srce Daruvara

S POČETKOM U 9:00 H

AKTIVNOSTI ZA DJECU	VRIJEME ODRŽAVANJA
 CRTANJE MOTIVA ČEŠKIH NARODNIH NOŠNJI CZECH STORYBOOK CREATIONS	9:10 - 11:00
 MODNA REVIJA TRADITIONAL COSTUME RUNWAY	9:10 - 11:00
 GLAZBENI INTERMEZZO I MODNA REVIJA (UZ SOKOVE I KOLAČE)	11:00 - 11:30
 IZRADA NAKITA OD PRIRODNIH MATERIJALA	11:00 - 11:30
 PLESNA RADIONICA RHYTHMS OF THE PAST & PRESENT	11:30 - 13:30

ZATVARANJE U 14:00 H



stanine vanilice



Naša ideja ove godine bila je da bliže predstavimo tradiciju i kulturu našeg grada kroz šabački tradicionalni kolač, vanilice. Naš projekat dobio je naziv »Stanine vanilice« po zadužbinarki naše škole Stani Milanović. Cilj nam je bio da modernizujemo naš tradicionalni kolač i da na što zanimljiviji način drugima dočaramo deo našeg gastronomskog nasleđa. Samim tim vanilice smo posluživali u dosta različitih boja i ukusa. Sa izradom samog projekta počeli smo u decembru prošle godine. U izradi vanilica učestvovali su učenici naše škole poslastičarskog smera, dok su u osmišljavanju modernizovanja istih učestvovali i učenici druge i četvrte godine turističkog smera, zajedno sa mentorima.

Opis Suvenir

Radi sticanja adekvatne predstave o našem projektu, kao i o našem gradu, napravili smo prepoznatljive magnete i priveske sa motivima Staninih vanilica. Pored toga smo izradili i brošure na kojima su se nalazili kulturnoistorijski podaci o ovom kolaču u vezi sa našim gradom, kao i Ekonomskom školom. Na njima se nalazio i tradicionalni recept za vanilice, kako bismo doneli duh našeg grada u Ljubljano, gde smo učestvovali na festivalu!





EKONOMSKA ŠKOLA
„STANA MILANOVIĆ“

STANINE VANILICE

SASTOJCI KOJI SU VAM POTREBNI
DA NAPRAVITE STANINE VANILICE:

- MAST
- BRAŠNO
- JOGURT
- DŽEM

MAST PENASTO UMUTITI, DODATI
JOGURT, BRAŠNO ODPAVATI.
POSTERENO DOČE NE DOBIJETE GLATKO
TESTO KOJE SE NE LEPI ZA RUKU.
TESTO RASLAQIATI I MODLOM VADITI
VANILICE I REDATI IH U PLEN, A ZATIM
IH PEĆI.
ISPEČENE VANILICE SPALATI NADEVOM
PO ŽELJI I UVALJATI IH U PRAH ŠEĆER.

PRIJATNO!



Sodelujoče šole

Center Janeza Levca Ljubljana

I. OŠ Žalec

OŠ 16. decembra Mojstrana

OŠ Antona Globočnika Postojna

OŠ Antona Ukmarja Koper

OŠ Antona Žnideršiča Ilirska Bistrica

OŠ Beltinci

OŠ Bistrica ob Sotli

OŠ Bizeljsko

OŠ Bojana Ilicha Maribor

OŠ borcev za severno mejo Maribor

OŠ Boštanj

OŠ Cerkno

OŠ dr. Janeza Mencingerja Bohinjska Bistrica

OŠ Dušana Bordona Semedela

OŠ Ferda Vesela Šentvid pri Stični

OŠ Fram

OŠ Ig

OŠ Ivana Babiča Jagra Marezige

OŠ Ivana Roba Šempeter pri Gorici

OŠ Ivana Skvarče Zagorje ob Savi

OŠ Jakoba Aljaža Kranj

OŠ Jurija Dalmatina Krško

OŠ Kašelj

OŠ Koper

OŠ Križevci

OŠ Kungota

OŠ Markovci

OŠ Martina Konšaka Maribor



OŠ Mengeš

OŠ Mihe Pintarja Toleda Velenje

OŠ Miklavž na Dravskem polju

OŠ Miklavž pri Ormožu

OŠ Mirana Jarca Črnomelj

OŠ Miroslava Vilharja Postojna

OŠ Otočec

OŠ partizanska bolnišnica Jesen Tinje Zgornja Ložnica

OŠ Poljane Ljubljana

OŠ Polje Ljubljana

OŠ Prebold

OŠ Preska Medvode

OŠ Preska, POŠ Topol

OŠ Rečica ob Savinji

OŠ Rodica Domžale

OŠ Roje Domžale

OŠ Rovte

OŠ Rudolfa Ukoviča Podgrad

OŠ Savsko naselje Ljubljana

OŠ Škofja Loka - Mesto

OŠ Slave Klavore Maribor

OŠ Šmarje pri Kopru

OŠ Spodnja Šiška Ljubljana

OŠ Sv. Jurij ob Ščavnici

OŠ Tišina

OŠ Vižmarje Brod Ljubljana

OŠ Vojke Šmuc Izola

Prva OŠ Slovenj Gradec

OŠ Rudolf a ukoviča Podgrad



Ajdovi žganci s panceto

Sestavine za 6 oseb:

- 250 g ajdove moke
- 1 l vode
- 1/2 čajne žličke soli
- 100 g svinjske masti
- 70 g slanine

Postopek:

V lonec z vodo dodamo sol in svinjsko mast. Ko zavre, moko stresemo v obliki stožca in vanjo s kuhalnico naredimo luknjo – kot bi oblikovali vulkan. Lonec pokrijemo in pustimo, da na rahlem ognju vre približno 40 minut.

Ko je moka kuhana, odlijemo odvečno tekočino (t. i. žganico) v drugo posodo. Kuhano moko z vilicami ali kuhalnico razmešamo in ji postopoma dolivamo vročo žganico, dokler ne dosežemo zelene gostote. Panceto narežemo na majhne koščke in jo prepražimo na ponvi.

Žgance nato z vilicami razdelimo na večje kose in jih na hitro popečemo skupaj s panceto.

Gobova enolončnica z ajdovo kašo

Sestavine za 6 oseb:

- 700 g mešanih svežih gob (jurčki, šampinjoni, lisičke)
- 500 g krompirja
- 150 g korenja
- 200 g čebule
- 80 g česna
- 50 g svinjske masti
- 1 čajna žlička svežega peteršilja
- 1 čajna žlička timijana
- 1/2 čajne žličke šetraja
- sol
- poper
- mleti jurčki



Postopek:

Vso zelenjavo najprej operemo in olupimo. Vse olupke damo v lonec, zalijemo z vodo, dodamo sol in poper ter kuhamo, da dobimo zelenjavno osnovo, ki jo bomo kasneje uporabili za zalivanje enolončnice.

Čebulo drobno nasekljamo in jo damo v lonec s segreto svinjsko mastjo. Rahlo posolimo in pražimo, da postekleni in dobi zlato barvo. Nato dodamo narezan krompir in korenje ter pražimo približno 5 minut. Dodamo še narezane gobe, sol, poper in vse ostale začimbe. Pražimo, da se sestavine dobro povežejo in gobe spustijo vodo. Dodamo sesekljan česen. Ko ta zadiši, vse skupaj zalijemo z zelenjavno osnovo (samo tekočino).

Povečamo temperaturo, da enolončnica hitro zavre, nato lonec pokrijemo in na nizkem ognju kuhamo približno 40 minut. Proti koncu kuhanja dodamo še mlete jurčke. Na koncu poskusimo in po potrebi dodatno začinimo. Postrežemo skupaj z ajdovimi žganci.

Jabolčno hruškov Smoothie

Sestavine za 6 oseb:

- 660 g jabolk
- 420 g hrušk
- 1,2 dcl jagodnega kefirja
- 0,3 dcl jagodnega sirupa
- 0,6 dcl sladke smetane
- 0,3 dcl limoninega soka
- čajna žlička cimeta
- jagoda – za dekoracijo

Postopek:

Sadje očistimo in olupimo ter narežemo na večje kose, ki jih vstavimo v sekljalnik. Dodamo jagodni kefir, limonin sok, sladko smetano in cimet ter zmešamo.

Pred prelivanjem v servirni kozarec, narežemo še dekoracijo iz jabolka in jagode v obliki pahljače.



OŠ Rudolfa Ukoviča Podgrad Podgrad 99b, 6244 Podgrad

www.os-podgrad.si | info@os-podgrad.si | (05) 908 74 40

Tekmovalke: Nuša Boštjančič, Brina Cek, Zoja Ceglar, Mila Novaković

Mentor: Tiln Muha

zlata kuhalnica

oš kašelj



Zlato s polja

Sestavine za 8 oseb:

- 500 g ajdove moke
- 1,5 litra vode
- 1,5 čajne žličke soli
- 150 g ocvirkov v masti

Postopek:

V višjem loncu zavremo osoljeno vodo. V sredino lonca postavimo kuhalnico, okoli nje nasujemo ajdovo moko in kuhalnico previdno odstranimo, da nastane luknja. Lonec vrnemo na ogenj in počakamo, da vrela voda prekrije moko. Ogenj zmanjšamo, lonec pokrijemo in pustimo, da zelo počasi vre približno pol ure.

Nato previdno odlijemo skoraj vso vodo, da moka ostane v loncu. Z vilicami moko razmešamo, da nastanejo drobni žganci. Po potrebi dodamo malo preostale vode, da dosežemo zeleno gostoto.

Na koncu žgance zabelimo z raztopljeno mastjo in prepraženimi ocvirki.

Gobji objem

Sestavine za 8 oseb:

- 500 g gob
- 2 korenčka
- 500 g krompirja
- 1/2 čebule
- 1 strok česna
- 1 žlica masla
- 1 žlička vegete
- 1,5 l jušne osnove
- 2 lovorjeva lista
- šopek peteršilja
- 1/2 žličke majarona
- ščep muškarnega oreščka
- 100 ml smetane za kuhanje
- 3 žlice belega vina, sol in poper po okusu



Postopek:

Olupi krompir in ga nareži na kocke. Skuhaj ga v osoljeni vodi do mehkega (približno 15 minut), nato ga odcedi in postavi na stran.

V večji kozici segrej žlico masla. Na srednjem ognju popraži drobno nasekljano čebulo, da postekleni. Dodaj narezane gobe, korenček in sesekljan česen. Potresi z žličko vegete in praži približno 10 minut, da se zelenjava nekoliko zmehča in spusti aromo.

Nato vse skupaj zalij z vročo jušno osnovo. Dodaj lovorjev list, mleti poper, sesekljan peteršilj, majaron in ščepec muškarnega oreščka. Pusti, da juha počasi vre približno 20 minut.

Po tem času počasi prilij smetano za kuhanje in dobro premešaj, da juha postane prijetno kremasta. Dodaj kuhan krompir, pri čemer približno tretjino krompirja pretlačiš, da se juha naravno zgosti. Kuhaj še približno 5 minut.

Na koncu primešaj belo vino, vendar po dodajanju vina juhe več ne kuhaj. Po okusu jo dosoli in popopraj. Juho nalij v krožnike ter jo pred serviranjem potresi s sveže nasekljanim peteršiljem.

JeSENSKA fantazija

Sestavine za 8 oseb:

- 6 hrušk
- 6 jabolk
- 12 sliv
- 300 ml jabolčnega soka
- 2 žlice ovsenih kosmičev
- 1 pomaranča
- 3 jušne žlice kokosovega jogurta
- 1 čajna žlička cimeta
- 1 ščepec ingverja
- 1 čajna žlička medu
- 1 čajna žlička vanilijeve paste

Postopek:

Jabolka in hruške operemo, olupimo in narežemo na manjše kose. Slive prepolovimo in odstranimo koščice nato vse skupaj damo v mešalnik.

V mešalnik dodamo še kokosov jogurt, jabolčni sok, ovsene kosmiče, cimet, ingver, med, vanilijevo pasto in ožeti pomarančni sok. Vse skupaj zmiksamo, dekoriramo in postrežemo.



OŠ Kašelj Kašelska cesta 119a, 1260 Ljubljana - Polje
www.oskaselj.si | tajnistvo@oskaselj.si | (01) 528 36 59

Tekmovalke: Kiara Kramar, Isa Pfeifer, Ana Maja Krizmanič, Lina Dremelj

Mentorica: Meri Zupančič Plot

OŠ dr. Janeza Mencingerja Bokinjaška Bistrica



Ajdovi žganci z ocvirki po gorenjsko

Sestavine za 2 osebi:

- cca. 250 g vode
- 4 g soli
- 160 g ajdove moke
- 30 g masla
- 30 g ocvirkov s svinjsko mastjo

Postopek:

V visokem loncu zavremo vodo s soljo. Vso moko naenkrat stresemo na sredino lonca, da nastane kupček. Ko ponovno zavre, v sredini kupčka moke z ročajem kuhalnice ali z vilico za žgance do dna posode naredimo luknjo v moko. Na zmernem ognju pokrito kuhamo cca. 20 minut. Lonec odstavimo in previdno odlijemo del tekočine, ki jo prihranimo. S pomočjo vilic za žgance ali kuhinjskih vilic zmešamo moko v žgance. Če so žganci presuhi (premajhni), dodamo še malo tekočine, ki smo jo odlili,

in ponovno dobro premešamo. Pokrite žgance na nizki temperaturi ob občasnem mešanju »popekamo« še 10 minut. Ob koncu »popekanja« dodamo žgancem maslo in jih ponovno dobro premešamo. V kozici segrejemo ocvirke z mastjo. Žgance damo v skledo in jih zabelimo z ocvirki.

Gobova enolončnica

Sestavine za 2 osebi:

- 10 g suhih jurčkov
- 100 g tople vode
- 150 g svežih jurčkov
- 40 g čebule
- 4 g česna
- 80 g korenja (oranžno in rumeno)
- 60 g gomolja zelene
- 120 g krompirja
- 20 g masla
- 4 g gobjega prahu



- 1 g suhega timijana
- 2 g sladke mlete paprike
- 1 g suhega majarona
- 50 g belega vina (suho)
- cca. 500 ml jušne osnove
- sol, poper, lovorov list
- 5 g svežega peteršilja
- 5 g svežega drobnjaka
- cca. 150 g olja
- 50 g korenja
- 30 g kisle smetane

Postopek:

Sveže jurčke narežemo na lističe, suhe jurčke namočimo za 20 minut, odcedimo in narežemo na manjše kose. Čebulo in česen sesekljamo. Korenje, gomolj zelene in krompir narežemo na kocke. V loncu z debelim dnom na segretem maslu prepražimo čebulo do zlato rjavkaste barve. Dodamo česen; ko zadiši, primešamo še narezano zelenjavo in pražimo na visoki temperaturi cca. 3 minute. Pridenemo sveže gobe in pražimo, dokler ne spustijo tekočine. Nato dodamo suhe gobe, gobji prah in timijan ter pražimo 3 minute. Dodamo papriko, majaron, lovorov list in dobro premešamo. Zalijemo z vinom in kuhamo cca. 3. minute. Dolijemo jušno osnovo in vodo od gob ter na srednji temperaturi kuhamo od 25 do 30 minut. Vmes solimo in popramo. Tik pred koncem kuhanja dodamo svež peteršilj in drobnjak. Za dekoracijo narežemo korenje na zelo tanke rezine in jih ocvremo v vročem

olju. Ob serviranju dodamo jedi kislo smetano in jo potresemo s svežim peteršiljem.

Barvit jabolčno-hruškov smuti z mlečno peno (buča, borovnice, špinača)

Sestavine za 2 osebi:

- 60 g mandarine
- 150 g jabolk
- 150 g hrušk (npr. viljamovka)
- 40 g buče
- 80 g mleka
- vejica mete, mleti ingver, mleti cimet
- 20 g masla
- 20 g medu
- 80 g jabolčnega soka
- 20 g borovnic
- 60 g navadnega jogurta
- 10 g špinače

Postopek:

Mandarinino ožamemo. Jabolka in hruške narežemo na četrtine, odstranimo peclje in peščiča. Narežemo jih na manjše kose. Jabolka in hruške ločeno pokapamo in premešamo z mandarininim sokom. Olupljeno bučo narežemo na manjše kose. Vejico mete damo v mleko, zavremo, kuhamo 3 minute in ohladimo na sobno temperaturo. Nato meto zavržemo. Za karamelizirana jabolka na ponvi segrejeemo polovico masla. Dodamo mu polovico medu ter jabolka. Kuhamo na srednji temperaturi, dokler se tekočina ne začne strjevati. Občasno premešamo. Nato ohladimo na sobno temperaturo. Po enakem postopku z drugo polovico masla in medu karameliziramo bučo. Za prvo plast smutija damo v mešalnik polovico karameliziranih jabolk, bučo, 30 g jabolčnega soka, cimet in vse zmešamo do gladke strukture. Drugo plast smutija pripravimo tako, da drugo polovico jabolk, borovnice in 20 g jogurta zmešamo v mešalniku. Za tretjo plast smutija do gladke strukture zmešamo hruško, špinačo, 20 g jogurta, preostanek jabolčnega soka in ingver. Spenimo metino mleko. V servirni kozarec počasi s pomočjo žlice po plasteh nalijemo pripravljene smutije. Vrhnja plast je mlečna pena, ki jo potresemo s cimetom. Dodamo metin list.



OŠ dr. Janeza Mencingerja Bohinjska Bistrica Savska cesta 10, 4264 Bohinjska Bistrica

www.osbohinj.si | osbohinj@osbohinj.si | (04) 577 00 00

Tekmovalci: Niki Jensterle, Neža Ravnik, Nace Rožič, Nika Tancar

Mentorica: Nina Kožar Mencinger

oš Rečica ob Savinji



Ajdovi žganci

Sestavine za 2 osebi:

- 200 g ajdove moke
- 1 l vode
- 3 g soli (pol čajne žličke)
- 15 g ocvirkov (ena žlica)

Postopek:

Ajdovo moko pražimo v segreti ponvi brez maščobe toliko časa, da lepo zadiši (približno 10 minut).

Zavremo vodo in jo solimo.

Ko moka zadiši, postopamo prilivamo vodo in z ravno leseno kuhalnico mešamo ter oblikujemo žgance.

Posebej segrejemo svinjsko mast z ocvirki in z njimi zabelimo žgance.

Gobova juha

Sestavine za 2 osebi:

- 1 žlica masla
- 10 g suhih jurčkov
- 150 g svežih šampinjonov ali jurčkov
- 150 g krompirja
- 60 g korenja
- 40 g čebule (ena mala čebula ali pol večje)
- 4 g česna (en strok)
- žlička mletega peteršilja ali vejica svežega
- žlička majarona
- ščepec popra
- 5 g soli (1 čajna žlička)
- 900 ml vode ali neslane jušne osnove



Postopek:

Suhe gobe predhodno vsaj za pol ure namočimo v vodi. Krompir olupimo in operemo. Pol krompirja naribamo, ostalo pa narežemo na majhne kocke. Korenje očistimo in narežemo na majhne kose. Sveže šampinjone ali jurčke očistimo in narežemo na rezine.

Čebulo nasekljamo na drobne koščke in popražimo na maslu. Dodamo strt česen in na hitro popražimo, da zadiši. Nato dodamo nariban krompir in malo tekočine.

Postopoma dodajamo odcejene gobe, korenje, sveže gobe in krompir ter vse skupaj malo popražimo. Solimo in zalijemo z vodo, v kateri so bile namočene gobe, in s preostalo vodo ali neslano jušno osnovo. Kuhamo, dokler se krompir ne zmehča (približno 20 minut).

Jabolčno-hruškov Smoothie

Sestavine za 2 osebi:

- 250 g jabolk
- 250 g hrušk
- 10 g ovsenih kosmičev + 20 ml mleka
- 1 dl mleka
- 2 dl vode
- pol čajne žličke cimeta
- 25 g medu (1 žlica)

Postopek:

Jabolka in hruške operemo, olupimo, očistimo in narežemo na četrtine.

Ovsene kosmiče vsaj 10 minut prej namočimo v 20 ml mleka.

Vse sestavine damo v električni mešalnik (blender), dodamo še 1 dl mleka in 2 dl vode ter zmešamo na najvišji hitrosti dokler ne dobimo gladke tekočine. Nalijemo v kozarce, okrasimo in postrežemo.



OŠ Rečica ob Savinji Rečica ob Savinji 152, 3332 Rečica ob Savinji

<https://www.osrecica.si> | os.recica@guest.arnes.si | (03) 837 02 20

Tekmovalci: Neža Goličnik, Urh Prislan, Trine Rosenstein, Nejc Žunter

Mentorica: Katja Atelšek

oš Ivana Babica-Jagra Marezige



Ajdovi žganci z guancialom

Sestavine za 2 osebi:

- 8 g ajdove moke
- 500 ml vode
- ščepec soli
- 100 g guanciala (sušena svinjska ličnica)

Postopek:

Vodo zavremo v večjem loncu in solimo. V vrelo vodo dodamo ajdovo moko da nastane kepa in z ročajem kuhalnice naredimo 4 do 5 lukenj tako, da predremo moko in pridemo do dna. Lonec pokrijemo in pustimo, da se kuha 20 minut. Med kuhanjem si pripravimo guanciala: obrežemo kožo, preostali del mesa pa narežemo na majhne trakce, ki jih bomo popekli v ponvi. Lonec odstavimo, kepo ajdove moke pa prestavimo v skledo in jo premešamo, da dobimo gosto, a ne premokro gmoto. Po potrebi dodajamo vodo, ki nam je ostala

pri kuhanju. Ko dobimo želeno gostoto, z vilicami ali leseno žlico nastrgamo majhne cmočke.

V segreti ponvi prepražimo narezan guanciala, ki mu ne dodajamo nobene druge maščobe. Ves čas ga mešamo, da se ne osmоди, in ko je v celoti prepražen, ga odstavimo z ognja in suhega damo v skledico, mast pa shranimo, če bi jo želeli kasneje dodati na žgance. Žgance postrežemo v skledici in nanje posujemo prepražen guanciala.

Barvita gobova enolončnica z jurčki, črnimi trobentami, lisičkami in navadnimi ježki

Sestavine za 2 osebi:

- 100 g jurčkov
- 40 g črnih trobent
- 30 g lisičk
- 15 g navadnih ježkov
- 50 g korenčkov



- 80 g belega ali rumenega krompirja
- 50 g šalotke
- 1 strok česna
- 0,7 l jušne osnove
- 2 žlici oljčnega olja
- lovorov list, ščepec timijana, ščepec majarona
- sol in poper po okusu
- 5 g nasekljanega peteršilja
- dva žličnika kisle smetane

Postopek:

Najprej na drobno nasekljamo šalotko, obenem pa na približno enake koščke (kocke od 1-1,5 cm) narežemo oprane korenčke, očiščene gobe ter krompir. Približno tretjino krompirja narežemo na večje kose – le-te bomo na koncu pretlačili z vilicami in s tem zgostili enolončnico. Nato pa srednje visok ogenj pristavimo večji lonec ali globoko kozico in v njem segrejemo olje. Ko je že segreto, na njem prepražimo čebulo, da pozlati, in ji dodamo še korenje, ves krompir in gobe. Mešanico gob in zelenjave pražimo in sproti mešamo. Ko se le-ta prepoji okusov, ji za dve minuti dodamo še česen, da se tudi ta prepraži, nato pa zalijemo z jušno osnovo.

Posolimo in popopravimo po okusu in dodamo še timijan in majaron. Pustimo kuhati na srednjem ognju 20 minut, sproti malo premešamo in pogledamo, ali je zelenjava kuhana. Medtem ko se juha kuha na drobno sesekljam liste peteršilja za dekoracijo. Ko je naša enolončnica kuhana večje kose krompirja pretlačimo z vilicami in damo nazaj v juho, da se zgosti. Na koncu dodamo sesekljan peteršilj in lovorov list. Pred serviranjem iz enolončnice vzamemo stroka česna in lovorov list. Ob serviranju enolončnici v skledico po okusu dodamo žličnik kisle smetane.

Jabolčno-hruškov Smoothie s čajem poprove mete, kakijem in limeto

Sestavine za 2 osebi:

- 200 g jabolka gala
- 200 g hrušk
- polovica zrelega kakija
- 1 žlica posušene poprove mete
- 2 dl vode
- ¾ limete (sok in lupina)
- 1/3 vaniljinega sladkorja
- ščepec cimeta

Za dekoracijo:

- 2 rezini suhega kakija
- sveža poprova meta

Postopek:

Na srednje močnem ognju zakuhamo 2 dl vode. Ko zakuha, vanjo stresemo žlico posušene poprove mete in jo pustimo 2 do 3 minute, da nastane čaj. Čaj precedimo in pustimo, da se ohladi. Olupimo jabolka in hruške ter jih narežemo na manjše kose, da jih bomo lažje zmleli v sokovniku. Nato jih damo v sokovnik. Dodamo jim še polovico kakijeve sredice (brez olupka). Nastrgamo limetino lupino, stisnemo sok limete in ga dodamo v sokovnik. Ohlajeni čaj dodamo sadju in vse skupaj zmeljemo skupaj s ščepecem cimeta in vaniljinim sladkorjem. Če je smoothie pregost, mu po potrebi dodamo malo vode.

Pripravljen napitek nalijemo v kozarce, dekoriramo z rezino suhega kakija in listom poprove mete.



OŠ Ivana Babiča-Jagra Marezige Marezige 33 a, 6273 Marezige
www.osmarezige.si | info@marezige.si | (05) 663 72 54

Tekmovalke: Iris Maršič, Neja Močibob, Eva Savnik, Maša Vesnaver

Mentorica: Lara Pečar

oš Preska



Ajdovi žganci

Sestavine za 6 oseb:

- 500 g ajdove moke
- 100 g bele moke
- 950 g vode
- 15 g soli
- 350 g ocvirkov
- 35 g svinjske masti

Postopek:

V loncu zavremo osoljeno vodo. Ko voda zavre, na kup stresemo moko. V njej na sredini naredimo luknjo do dna. Nato damo kuhhalno ploščo na najvišjo stopnjo, da voda pride čez praktično vso moko. Moka se kuha 25 minut. Pozor! Voda mora ves čas vreti! Ko je moka skuhana, ji odlijemo večino vode, nato premešamo. Po potrebi ji dodajamo vodo od žgancev. Med kuhanjem pa že pogrejemo svinjsko mast in jo zlijemo čez žgance

in premešamo. Nato v svinjski masti pogrejemo ocvirke, odstavimo. Žgance postrežemo v veliki posodi skupaj z ocvirki.

Gobova juha

Sestavine za 6 oseb:

- 170 g čebule
- 35 g olja
- 40 g zelene
- 70 g kolerabe
- 75 g korenja
- 11 g česna
- 15 g soli
- 170 g krompirja
- 125 g mešanih gob
- 125 g lisičk
- 125 g jurčkov
- 2 l jušne osnove
- 2 dl žgančevke (vode od žgancev)



- 500 ml vode
- 1 žlička suhih gob
- 2 g suhih črnih trobent
- 50 g suhih jurčkov
- 6 čajnih žličk kisle smetane
- začimbe: poper, citronski timijan, majaron, brinove jagode, lovorjev list, zeliščna sol, peteršilj, drobnjak.

Postopek:

Natehtane sestavine narežemo (korenje na lunice, krompir in kolerabo na kocke, zeleno na žuljene, čebulo in česen nasekljamo). V velik lonec damo olje, ko se segreje, damo vanj čebulo. Ko čebulo prepražimo, dodamo korenje, zeleno, par brinovih jagod in kolerabo – vse skupaj prepražimo. Dodamo gobe in jih pošteno nasolimo. Zalijemo z malo osnove in vse skupaj kuhamo. Ko dodamo vso osnovo, dodamo krompir in kuhamo. V juho dodamo še peteršilj. Ko je juha kuhana, jo serviramo v posodice. V sredino juhe dodamo žličko kisle smetane in posujemo z drobnjakom.

Jabolčno-hruškov smuti

Sestavine za 6 oseb:

- 350 g hrušk
- 325 g jabolk
- 100 g pomaranče
- 30 g banane
- 30 g nektarine
- 30 g jabolčnih krljev
- 5 ml smetane
- 250 ml mleka
- 2 g cimeta
- 3 g medu
- 5 g vaniljevega sladkorja
- 1 g janeževa zvezda
- 1 vanilijev sladoledni kornet
- 5 g mete
- 1 g vanilije
- 2 g klinčkov

Postopek:

Operemo jabolka, hruške in nektarine. Jih olupimo in narežemo na kocke. Zdrobimo janežev zvezdo. Odstranimo kornet, da dobimo samo vanilijev sladoled in čokolado. Vse našteje sestavine damo v blender in dodamo še mleko, smetano, med, jabolčne krlje, cimet in meto. Vse skupaj zmiksamo. Nastalo zmes ulijemo v kozarce, ki jih okrasimo z jabolčnim krljem in krljem pomaranče ter meto.



OŠ Preska Preška cesta 22, 1215 Medvode
www.os-preska.si | o-preska.lj@guest.arnes.si | 031 370 295

Tekmovalci: Tim Jelovčan, Nana Tomšič, Zala Pišljar, Karolina Benčina

Mentor: Vasja Avsec

center Janeza Levca Ljubljana

**Ajdovi žganci***Sestavine za 6 oseb:*

- 200 g ajdove moke
- 200 g bele moke
- 1,5 l vode
- 3 čajne žličke soli
- 150 g suhih ocvirkov (poljubno)
- 2 jedilni žlici svinjske masti
- olje

Postopek:

V lonec nalijemo 1,5 l vode, dodamo sol in zavremo. Združimo in presejemo ajdovo in pšenično moko. V vodo sunkovito stresmo vso moko. Nastane kepa, obdana z vodo. Ko voda ponovno zavre, kuhamo 2–3 minute. Z ročajem kuhavnice v moko naredimo 2 luknji široki 2–3 cm. Skozi luknje se bo prelivala vrela voda, ki bo kuhala ajdovo moko. Lonec pokrijemo in na zmernem ognju kuhamo

25–30 minut. Vodo previdno odlijemo v vrč in jo prihranimo. V kuhano moko dodamo 2 jedilni žlici svinjske masti. Žgance in mast dobro premešamo z leseno kuhalnico. Postopoma dodajamo nekaj prihranjene vode (do 1 dcl). Mešamo toliko časa, da nastane gosta zmes brez surove moke. V ponev položimo 1 žlico svinjske masti in narezane suhe ocvirke. Pražimo toliko časa, da postanejo zlato rjavi in hrustljavi (3 – 4 min). Žgance s kuhalnico zajamemo iz lonca in jih z vilico nastrgamo v servirno skledo. Postrežemo jih s hrustljivimi ocvirki.

Gobova enolončnica*Sestavine za 6 oseb:*

- 3 krompirji (srednje veliki)
- 5 korenjev (srednje velikih)
- 2 čebuli
- 2 šalotki



- 3 stroki česna
- 1 čajna žlička majarona
- lovorjev list
- šopek svežega peteršilja
- 250 g belih šampinjonov
- 250 g rjavih šampinjonov
- 20 g suhih jurčkov
- 1,5 l jušne osnove
- sol
- olje

Postopek:

Suhe jurčke namočimo v vodi za 1–2 uri. Ko se zmehčajo, jih odcedimo, tekočino prihranimo. Jurčke drobno narežemo. Šampinjone očistimo in narežemo na lističe. Čebulo, šalotko in česen olupimo in drobno nasekljamo. Liste peteršilja na drobno nasekljamo. Korenje in krompir olupimo. En krompir nastrgamo. Dva krompirja in korenje narežemo na majhne kocke. V večjem loncu segrejemo malo olja. Dodamo čebulo, šalotko in sol. Pražimo toliko časa, da postekleni. Dodamo še česen in pražimo le kratek čas, da zadiši. Dodamo narezano korenje in krompir. Premešamo in

zlijemo z jušno osnovo. Dodamo krompir (v kockah in naribani) in začimbe (majaron, lovorjev list in 1/3 peteršilja). V lonec dodamo šampinjone in narezane namočene jurčke. Vlijemo tudi tekočino, v kateri so se namakali jurčki. Kuhamo približno 30 minut na zmernem ognju, da se krompir in korenje zmehčata, gobe pa sprostijo okus. Juho razdelimo v krožnike. Potresemo s sveže nasekljanim peteršiljem.

Ajdova pokovka

Sestavine za 6 oseb:

- 3 žlice ajdove kaše
- olje

Postopek:

V ponvi segrejemo toliko olja, da pokrije dno ponve. V olje dodamo 2 jedilni žlici ajdove kaše in jo cvremo 3–5 sekund (oz toliko časa, da zrno počni). Ajdo precedimo da olje odteče v posodo. Pokovke odložimo na kuhinjski papir. Postrežemo kot hrustljivo prilogo k juhi.

Sadni napitek

Sestavine za 1 l napitka:

- 2 jabolki
- 3 hruške
- 1 pomaranča
- 6 datljev (brez koščic)
- ½ limone (da pokapamo po sadju, da ne porjavi)
- ½ čajne žličke cimeta
- 8 dcl mandljevega mleka (uporabimo lahko tudi drugo rastlinsko mleko)

Postopek:

Jabolka, hruške in pomarančo olupimo in narežemo na manjše kose. Pokapamo jih z limoninim sokom, da ne porjavijo. Datlje razkoščičimo in namočimo v vodi za 20 min. Sadje preložimo v blender. Dodamo mandljevo mleko in cimet. Vse skupaj zmiksamo do gladke in kremaste teksture. Smoothie razdelimo v kozarce. Po želji lahko okrasimo s kosom sadja ali kančkom cimeta.



Center Janeza Levca Ljubljana Karlovška 18, 1000 Ljubljana

www.centerjanezalevca.si | (01) 24 18 101

Tekmovalci: Anže Valjavec, Ajna Keserović, Nik Bodanec, Mojca Vodenik

Mentorica: Urška Brzin



Ajdovi žganci z ocvirki

Sestavine za 2 osebi:

- 175 g ajdove moke
- 0,5 l vode
- 9 g soli
- 75 g masti z ocvirki

Postopek:

V lonec zlijemo 0,5 l vode, kateri dodamo sol in postavimo na štedilnik. Ko zavre voda, stresemo vanjo ajdovo moko, odstavimo, naredimo s kuhalnico na sredici luknjo, ter damo nazaj na štedilnik. Ajdova moka se kuha z rahlim vretjem še 20 minut. Nato odlijemo odvečno vodo, ostalo pa zmešamo s pomočjo kuhavnice. Ko so ajdovi žganci narejeni, v ponvi segrejemo svinjsko mast z ocvirki, katere prelijemo po vrhu ajdovih žgancev.

Gobova enolončnica

Sestavine za 2 osebi:

- 50 g šampinjonov
- 50 g topolovk
- 50 g šitakov
- 35 g ostrigarjev
- 5 g suhih šampinjonov + 1dcl vode
- 1 rdeče korenje
- 2 krompirja
- 1 žlica oljčnega olja
- 2 stroka česna
- 1 čebula
- 7 g šampinjonov v prahu
- lovorjev list
- ščep popra
- 15 g soli
- šopek peteršilja
- 1 l jušne osnove

**Postopek:**

Rdeče korenje operemo in očistimo. Olupimo in narežemo ga na majhne kocke. Čebulo in česen olupimo in ju drobno nasekljamo. Peteršilj operemo in ga na drobno nasekljamo. Iz nastalih olupkov pripravimo jušno osnovo. Vse skupaj damo kuhati v vodo.

Olupljen krompir narežemo na majhne kocke. Na kuhalnik pristavimo večji lonec v katerem segrejemo oljčno olje. Na segreti maščobi popražimo čebulo in česen. Dodamo narezan korenček in vse gobe, tudi suhe šampinjone, katere predhodno namočimo v 1 dcl vode. Vse skupaj med občasnim mešanjem pražimo na srednji temperaturi še 3 – 5 minut. Nato dodamo še krompir, lovor, šampinjone v prahu, sol in poper. Sestavine med mešanjem pražimo še eno minuto, da prijetno zadišijo, ter zalijemo z jušno osnovo, pokrijemo in kuhamo še 20 minut.

Na koncu enolončnico posujemo s svežim peteršiljem in serviramo.

Smoothie: jabolko - hruška - maslena buča popečena na maslu

Sestavine za 2 osebi:

- 2 jabolki
- 2 hruški
- 2 dcl pomarančnega soka
- 2 rezini (0,5 cm) maslene bučke
- 10 g masla

Postopek:

Olupimo oprani jabolki in hruški, ter jih zrežemo na četrtine. Rezini maslenih bučk na hitro popečemo na maslu, ju ohladimo, ter ju dodamo v mikser, kjer imamo že jabolki in hruški. Vanj dodamo 2 dcl pomarančnega soka in vse skupaj zmiksamo ter serviramo v kozarec.



Oš Ig Troštova ulica 24, 1292 Ig
www.osig.si | tajnistvo@osig.si | (01) 28 02 340

Tekmovalci: Neža Lesica, Gaja Podakar, Rok Krnc, Leon Kuzma

Mentorica: Nataša Ogrinc

oš Kungota



Ocvrti ajdovi žganci z ocvirki

Sestavine za 2 osebi:

Ajdovi žganci po koroško:

- 200 g ajdove moke
- 400 ml vode
- 0,5 žličke soli
- 1 žlička masti
- 50 g ocvirkov

Žvrkljano testo:

Sestavine:

- 125 ml mleka
- 1 jajce
- 100 g moke
- ščep soli
- majaron po okusu
- olje za cvrtje

Postopek:

Zavremo vodo ter dodamo sol in mast. Ajdovo moko popražimo v ogreti ponvi, da zadiši, približno 5 min. Dodamo slan krop. Premešamo in razdrobimo. Prelijemo z vročimi ocvirki. Iz ajdovih žgancev z ocvirki oblikujemo kroglice, ki jih pomočimo v žvrkljano testo. Ocvremo v vročem olju.

Kremna gobova enolončnica

Sestavine za 2 osebi:

- 20 g masla
- 1½ čajne žličke olivnega olja
- 150 g čebule in nasekljane šalotke
- 200 g svežih narezanih gob
- 1 čajna žlička svežega sesekljanega timijana
- 1 čajna žlička svežega sesekljanega kopra
- ½ čajne žličke dimljene paprike
- 2 žlici suhega belega vina



- 1 žlica sojine omake (z manj soli)
- 350 ml zelenjavne jušne osnove
- 1 žlica gladke moke
- 100 ml polnomastnega mleka
- ½ čajne žličke soli
- ¼ čajne žličke sveže mletega črnega popra
- ½ žlice limoninega soka
- 1 žlica svežega sesekljanega peteršilja
- 1 žlica crème fraîche ali kisle smetane

Postopek:

Na srednjem ognju segrejemo maslo in olivno olje v večjem loncu. Dodamo čebulo in šalotke ter pražimo približno 6–8 minut, da posteklenita. Dodamo narezane gobe, timijan, koper in dimljeno papriko. Kuhamo 10–12 minut, da gobe spustijo tekočino in se nekoliko zmehčajo. Dodamo belo vino, premešamo in kuhamo še 2–3 minute, da alkohol izhlapi. Dodamo sojino omako, nato potresemo moko po mešanici in dobro premešamo, da ni grudic. Postopoma dolivamo zelenjavno osnovo, nato še mleko, ves čas mešamo. Zmanjšamo ogenj in kuhamo 15–20 minut, da se juha

rahlo zgosti. Za gladkejšo teksturo lahko polovico juhe zmešamo s paličnim mešalnikom in jo vrnemo nazaj v lonec. Na koncu dodamo sol, poper, limonin sok in po potrebi še malo jušne osnove, če je pregosta. Postrežemo vročo, okrašeno s peteršiljem, popečenim jurčkom in žličko crème fraîche ali kisle smetane.

Jesenski Smoothie jabolko in hruška z začimbami pumpkin Spice

Sestavine za 2 osebi:

- 1 jabolko
- 1 hruška
- 100 ml ovsenega mleka
- 100 g grškega jogurta
- 1 žlička medu
- začimbe pumpkin spice po okusu
- led po želji

Postopek:

Jabolko in hruško operemo, odstranimo peške in narežemo na koščke. V blenderju zmiksamo sadje, jogurt, mleko, med in začimbe. Dodamo led in še enkrat dobro zmešamo, da je smuti gladek in rahlo penast. Razdelimo v 2 kozarca po 150 ml. Okrasimo s sadjem in začimbami.



Oš Kungota Plintovec 10 c, 2201 Zg. Kungota

<https://os-kungota.si/> | sola@os-kungota.si | (02) 655 06 00

Tekmovalci: Izak Blakaj, Tine Gašparič, Evelin Hauptman, Manca Navodnik

Mentorica: Maša Puc Mačukat

oš Partizanska bolnišnica Jesen tinje



Ajdovi žganci

Sestavine za 6 oseb:

- 500 g ajdove moke
- ščepljivi in olje
- 1,5 l vode
- 200 g ocvirkov

Postopek:

Na štedilniku zavremo soljeno vodo. Ko zavre, vanjo stresemo moko, da nastane kepa, in pustimo vreti. Po nekaj minutah temperaturo znižamo. V nastalo kepo z ročajem kuhalnice naredimo luknjo. Lonec pokrijemo in pustimo kuhati žgance na zmerni temperaturi še 30 minut. Pripravimo polivko. V ponvi segrejemo olje in dodamo ocvirke. Nato jih odstavimo in pustimo, da se ohladijo. Kuhano ajdovo kepo odstavimo in pustimo, da se nekoliko ohladi. Odlijemo vodo, pri čemer jo shranimo za pozneje. Kepo dobro razmešamo. Če so žganci

presuhi, jim prilijemo nekaj tekočine, ki smo jo shranili od kuhanja. Žgance z vilicami nadrobimo na krožnik. Prelijemo jih z ocvirki in serviramo.

Gobova enolončnica

Sestavine za 6 oseb:

- 500 g mešanih gob
- 2 žlici masla
- 1 čebula
- česen
- jušna osnova
- sol
- poper
- timijan
- grah
- 3 krompirji
- 1 žlica moke
- korenje
- bazilika



- peteršilj
- kislá smetana
- 6 kruhovih skodelic

Postopek:

Gobe očistimo in jih narežemo. Čebulo in česen nasekljamo, krompir in korenje olupimo ter narežemo na kocke. V loncu stopimo maslo, dodamo čebulo in česen ter pražimo. Nato dodamo gobe in jih pražimo, dokler ne spustijo vodo in se zmehčajo. Dodamo krompir, korenje in grah, potresemo z moko ter dobro premešamo. Zalijemo z jušno osnovo in dodamo sol, poper, timijan ter malo bazilike. Enolončnico kuhamo približno 30 min, da se zelenjava zmehča. Ko je jed kuhana, vmešamo kisló smetano in sesekljan peteršilj. Gobovo enolončnico nalijemo v kruhove skodelice, po vrhu potresemo še malo peteršilja in kisle smetane ter postrežemo.

Jabolčno-hruškov Smoothie

Sestavine za 6 oseb:

- 6 jabolk
- 6 hrušk
- 3 banane
- cimet
- med
- limeta
- 500 ml naravnega jogurta

Postopek:

Jabolka in hruške operemo, olupimo, odstranimo koščice in narežemo na koščke. Banane olupimo in narežemo. V mešalnik damo vse pripravljeno sadje. Dodamo cimet, med in sok limete. Prilijemo naravni jogurt. Vse skupaj dobro zmešamo, da dobimo gladek in kremast smoothie. Po želji dodamo še nekaj ledu, če želimo hladno osvežitev. Okrasimo s cimetom in jabolki.



OŠ Partizanska bolnišnica Jesen Tinje Veliko Tinje 29, 2316 Zgornja Ložnica
www.os-tinje.si | o-pabojeti.mb@guest.arnes.si | (02) 843 14 87

Tekmovalke: Žana Brdnik, Maja Podvršnik, Julija Povh, Katinka Juhart

Mentorica: Špela Osrajnik

oš tišina



Prekmurski grizljaj - Ajdovi žganci z bučnim oljem in ocvirki

Sestavine za 6 oseb:

- 300 g ajdove moke
- 300 g bele moke
- 1 l vode
- 3 čajne žličke soli
- 25 g masla

Sestavine za polivko:

- bučno olje
- 150 g ocvirkov

Postopek:

Na štedilniku zavremo liter soljene vode kateri smo dodali maslo. Ko zavre, vanjo stresemo moko, da nastane kepa, in pustimo vreti. Po nekaj minutah temperaturo znižamo. V nastalo kepo z ročajem kuhavnice naredimo tri en centimeter široke

luknje. Lonec pokrijemo in pustimo kuhati žgance na zmerni temperaturi še 20 minut. Medtem pripravimo polivko. V ponvi segrejemo svinjsko mast in dodamo ocvirke. Jih na hitro popečemo, da zadišijo in lepo porjavijo. Nato jih odstavimo in pustimo, da se ohladijo. Tudi bučno olje rahlo segrejemo, da razvije aromo. Kuhano ajdovo kepo odstavimo in pustimo, da se nekoliko ohladi. Odlijemo vodo, pri čemer je nekaj shranimo za pozneje. Močnato kepo dobro razmešamo. Če so žganci presuhi, jim prilijemo nekaj tekočine, ki smo jo shranili od kuhanja. Žgance s kuhavnico zajamemo iz lonca, z vilicami pa jih nadrobimo v primerno skledo. Prelijemo jih z ocvirki in pustimo stati nekaj minut. Nato jih serviramo. Pri serviranju dodamo bučno olje.



Gobova enolončnica - JeSenSki objem

Sestavine za 6 oseb:

- 2 čebuli
- 2 stroka česna
- 300 g svežih gob
- 50 g sušenih gob
- 2 srednje velika krompirja
- 500 ml jušne osnove
- vejica svežega timijana
- žlička domače vegete
- sol in poper po okusu
- žlička kisle smetane
- žlička moke

Postopek:

Čebulo in česen olupimo ter drobno sesekljamo. Krompir olupimo, dobro operemo in zrežemo na majhne kocke. Uporabimo malo večji lonec, v katerem na svinjski masti prepražimo nasekljano čebulo, ki jo rahlo posolimo. Nato dodamo nasekljan česen, da zadiši. Dodamo sveže in sušene gobe (katere smo predhodno namočili v topli vodi) ter jih nekaj minut med mešanjem pražimo, da se okusi povežejo. Popražene sestavine zalijemo s predhodno kuhano

jušno osnovo, ki jo nato sproti in po potrebi dolivamo. Krompir narežemo na majhne kocke. Dodamo ga v lonec in pustimo, da se enolončnica na zmernem ognju kuha 25 minut. Vmes jo po okusu začinimo s soljo, mletim poprom, domačo vegeto in vejico svežega timijana. Med tem časom naredimo še podmet iz ene velike žlice moke in ene žlice kisle smetane. Oboje primešamo v en deciliter hladne vode in nato ob stalnem mešanju dolijemo v juho ki rahlo vre. Na koncu nasekljamo peteršilj, ki ga vmešamo v enolončnico ali pa ga potresemo po jedi, ko je ta že servirana na krožnike. Dekoriramo z vejico svežega timijana. Gobovo enolončnico lahko postrežemo skupaj z domačimi ajdovimi žganci.

Rdeča fantazija - Smoothie iz jabolk in hrušk

Sestavine za 6 oseb:

- 3 srednje velike hruške
- 3 srednje velika jabolka
- 300 ml soka rdeče pese
- 200 ml vode
- pol čajne žličke cimeta
- 4 klinčke
- 3 vanilijeve sladkorje
- 100 ml jabolčnega soka
- sveža meta za dekoracijo

Postopek:

Hruške olupimo in narežemo, nato jih skuhamo v pesinem soku, ki smo ga rahlo razredčili z vodo ter dodali cimet, klinčke in vanilijev sladkor. Jabolka olupimo in narežemo, ter jih skuhamo posebej v vodi, da ohranijo svežino. Kuhano sadje skupaj damo v blender in dodamo malo kuhanega soka in jabolčnega soka, da dobimo gladko, aromatično zmes. Smoothie prelijemo v kozarec in ga zaključimo z dekoracijo sveže mete na vrhu. Smoothie Rdeča fantazija je osvežujoč, aromatičen in polnega okusa, z naravno rdečo barvo, ki spominja na jesenske okuse in domačnost. Napitek je res odličen, prijeten za oči in brbončice, ter popoln zaključek našega menija.



OŠ Tišina Tišina 4B, 9251 Tišina

www.os-tisina.si | tajnistvo@os-tisina.si | (02) 539 16 10

Tekmovalke: Lija Kukec, Gaja Šinko, Lena Lapoša, Alja Györek

Mentorica: Nina Lovenjak

oš Bizeljsko



Ajdovi žganci z maslom in ocvrto čebulo

Ajdovi žganci

Sestavine za 2 osebi:

- 150 g ajdove moke
- 300 ml vode
- sol po okusu

Postopek:

Na štedilniku segrejemo suho ponev. Vanjo vsujemo ajdovo moko in jo počasi pražimo na zmernem ognju, dokler ne zadiši po oreških in ne dobi rahlo rjave barve. Medtem v loncu zavremo vodo. Praženo moko posolimo po okusu. Ko voda zavre, jo počasi vlijemo v praženo moko, pri tem pa ne mešamo, da se moka lepo »skuha v kepo«. Počasi pražimo še 5 minut na majhnem ognju. Žgance z leseno žlico nadrobimo v skledo in jih začínimo z maslom in praženo čebulo.

Ocvrta čebula

Sestavine:

- 100 g čebule narezane na kocke
- 15 g koruznega škroba
- olje za cvrtje, sol

Postopek:

Olje segrejemo na srednjo temperaturo. Rezine čebule posolimo in rahlo pomokamo s koruznim škrobom da bo bolj hrustljava. Ko je olje vroče, dodamo čebulo in jo počasi pražimo ali cvremo, dokler ne postane zlato rjava. Ko dobi lepo rjavo barvo jo odcedimo s penovko in položimo na papirnato brisačo, da vpije odvečno olje. Na koncu jo rahlo posolimo in postrežemo toplo ali ohlajeno kot posip.

Gobova enolončnica

Sestavine za 2 osebi:

- ½ večje čebule, drobno sesekljan
- 1 strok česna, sesekljan



- 20 g olja (oljčno ali sončnično)
- 50 g stebila listne zelene, narezane na kocke
- 75 g korenja, narezanega na kocke
- 25 g suhih jurčkov
- 50 g šampinjonov, narezanih na lističe
- 25 g šitak, narezanih
- 2 male žličke zmletih jurčkov in črnih trobent
- 35 ml pasiranih paradižnikov
- 40 g ajdove kaše
- 1 velika žlica zmletih kostanjev
- 3 kom debelejših kostanjev
- ¼ žličke majarona
- ⅛ žličke timijana
- sveži peteršilj, sesekljan
- sol in poper po okusu
- limonin sok
- približno 1 l vode ali zelenjavne jušne osnove

Postopek:

Priprava poparka iz gob: suhe gobe in prah suhih jurčkov poparimo z 1 l vrele vode. Na olju počasi popražimo čebulo, da postekleni. Dodamo česen in pražimo le kratek trenutek, da zadiši. V lonec dodamo sveže gobe (šampinjone in šitake) in jih pražimo 5 minut, da karamelizirajo po površini. Potem dodamo na kocke narezano zeleno, korenje. Pražimo še približno 5 minut. Vmešamo pasiran paradižnik

in začimbe (majaron, timijan). Prilijemo poparek iz gob, vključno z gobami. Dodamo ajdovo kašo, zmleti kostanj in prah suhih gob in kuhamo približno 10 minut, dokler se kaša ne zmehča in je mehka na ugriz. Na koncu vmešamo svež peteršilj, po potrebi dosolimo, popopravimo in okisamo po potrebi. Postrežemo s kuhanimi, grobo narezanimi kostanji.

Hruškovo-jabolčni smuti z granolo

Sestavine za 2 osebi:

- 300 g hrušk (narezane, zrele)
- 300 g jabolk (olupljenih in narezanih)
- 25 g olupljenih orehov
- 300 ml mandljevega mleka
- 20 g ovsenih kosmičev
- 5 g ajdovih kosmičev
- 10 g listov špinata
- 20 g listov koprive
- 20 g korenja
- 5 g rdeče pese za barvo
- 2 lista bazilike
- 1 žlica paste reduciranega soka frankinje
- ščepec cimeta
- velika žlica medu
- žlica mletih liofiliziranih hrušk in jabolk

Postopek:

Kosmiče skuhamo v 100 ml mleka. V mešalnik dodamo narezane hruške, jabolka, orehe, ohlajene kuhane kosmiče, liofilizirano sadje in preostanek mleka. Zmešamo do gladkega. Po potrebi dodamo še mandljevega mleka, da ima zmes strukturo napitka. Smuti razdelimo na 3 enake dele. V prvega 10 baziliko, špinato in koprivine liste in premešamo do gladkega. V drugo tretjino dodamo 1 žlico reduciranega soka frankinje, med, rdečo peso in premešamo, da se ves sirup porazdeli v zmesi. V tretji del dodamo korenje in cimet in zmešamo do gladkega. V kozarec v plasteh nalijemo vse tri okuse. Postrežemo z granolo.

Dodamo še granolo iz ajdovih kosmičev, ajdovih kokic, liofiliziranega suhega sadja in oreškov.



Oš Bizeljsko Bizeljska cesta 78, 8259 Bizeljsko

www.osbizeljsko.si | os-bizeljsko@guest.arnes.si | (07) 45 20 335

Tekmovalci: Anže Jelčič, Marcel Berkovič, Nina Jelčič, Doroteja Lipar

Mentorica: Maja Haler



REPUBLIKA SLOVENIJA
**MINISTRSTVO ZA GOSPODARSTVO,
TURIZEM IN ŠPORT**



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA VZGOJO IN IZOBRAŽEVANJE
URAD RS ZA MLADINO



CPI
CENTER RS ZA
POKLICNO
IZOBRAŽEVANJE



ZAVOD
REPUBLIKE SLOVENIJE
ZA **ŠOLSTVO**



*International
Sport Film Festival
Slovenia*



20 TURISTIČNO DRUŠTVO
LET TUHINJSKA DOLINA



TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE



TURIZEM
BOHINJ



JASNA



DELAVSKI DOM TRBOVLJE

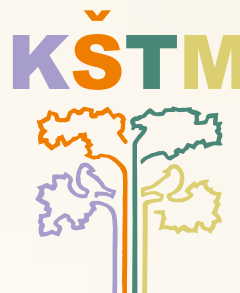


HIŠA
KRANJSKE
ČEBELE

HIŠA LINHART

restaurant — hotel — culinary school

by chef Uroš Štefelin



PEN KLUB
restavracija
Kaval Group



PODZEMLJE PECE







Alpe-Adria

Sejem turizma

4.—7. februar 2026

Gospodarsko razstavišče, Ljubljana

www.alpeadria.si



Jakob 2026

Nagrada za inovativnost, kakovost
in odličnost v turizmu

Tema 2026: Inovativna doživetja voda v turizmu.

Premierno tudi nagrada za najboljši mladinski projekt iz natečaja »Več znanja za več turizma«

Programi za šolske skupine v Kobilarni Lipica



Lipica, ustanovljena leta 1580, je zibelka lipicancev, najstarejša evropska kobilarna z neprekinjeno rejo ene najstarejših kulturnih pasem konj ter del UNESCO seznama nesnovne kulturne dediščine. Danes predstavlja popolno destinacijo za šolski izlet, kjer se narava, kultura in tradicija združujejo v edinstveno učno doživetje.

Doživetja, ki navdušijo učence:



Ogled kobilarne Lipica

Program učencem približa življenje v kobilarni: ogledajo si hleve in pašnike ter delo z lipicanci. Spremlja jih strokovni vodnik. Obiščejo turistični hlev z žrebci na začetku šolanja, hipodrom, hleve s kobilami in žrebički, zgodovinsko jedro ter najstarejši hlev – Velbanco. Zaključijo v interaktivnem muzeju Lipikum. Kobilarna Lipica kot kulturni spomenik izjemnega pomena predstavlja edinstveno učno okolje.

 1,5 h



Predstava jahalne šole

V pokriti jahalnici učenci ob 50-minutni predstavi lipiške jahalne šole spoznajo umetnost klasične dresure ter bogato tradicijo in sožitje med jahačem in lipicanskim konjem.

 50 min



Uradni trening lipicancev

V pokriti jahalnici si učenci lahko ogledajo uradni trening lipicancev, kjer spoznajo, kako poteka večletni proces učenja konja – od gradnje zaupanja do izvajanja zahtevnih elementov klasične dresure.

 30 min