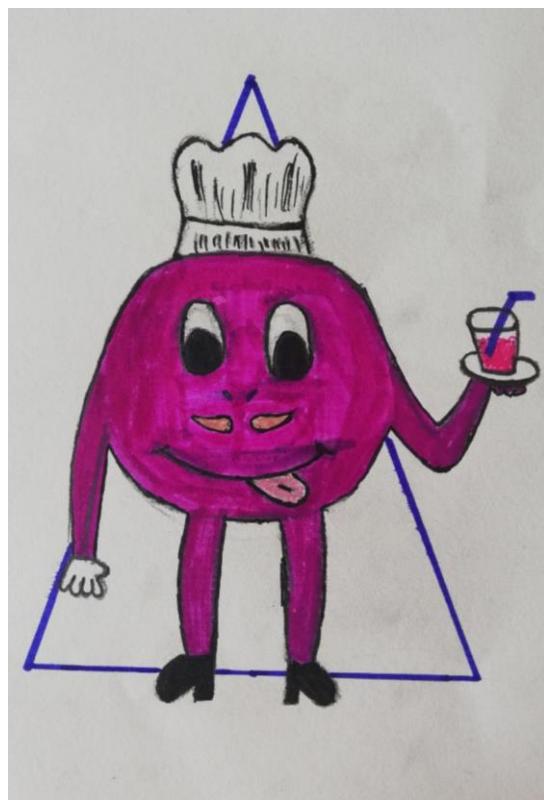


35. FESTIVAL TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

MOJ KRAJ MOJ CHEF

BOROVNICE KOT KULINARIČNA ZGODBA



Avtorji:

Sara Teraž, 8. b

Kaja Gajšek, 8. b

Lucija Simona Šifrar, 8. b

Nuša Petek, 8. b

Mevla Alič, 8. b

Maša Radenković, 8. a

Til Turk, 8. c

Mentorici: Ribana Višnar in Violeta Škrabl

Osnovna šola Ludvika Pliberška Maribor
Šolsko leto 2020/2021

Kazalo

1. UVOD	5
1.1 Namen	5
1.2 Predstavitev izbrane teme in struktura turistično raziskovalne naloge	5
1.2 Opredelitev motivov za izbiro predlagane teme	6
2. TEORETIČNI DEL NALOGE	6
2.1 Borovnice	6
2.2 Zdravilni učinki borovnic	7
2.3 Kaj pomeni tradicionalna jed ali pijača	8
2.4 Recepti iz borovnic	8
2.4.1 Sladice	8
2.4.1.1 Puhasti polžki z borovničevom marmelado:	8
2.4.1.2 Borovničeve rezine z grškim jogurtom in borovnicami:	9
2.4.1.3 Vijolična ovsena kaša:	10
2.4.1.4 Palačinke z borovnicami	10
2.5 Pijače iz borovnic	11
2.5.1 Smuti iz borovnic	12
2.5.2 Borovničev vino	13
2.5.3 Domači borovničev sok:	13
2.5.4 Borovničev sirup:	14
3. IZVEDBA RAZISKAVE JEDI	14
3.1 Raziskava	14
3.1.1 Raziskava gostinskih ponudnikov jedi in pijač iz borovnic v Mariboru	14
3.1.2 Ugotovitve	15
3.1.3 Raziskava dogodkov v zvezi z borovnicami	15
3.1.4 Ideja za snovanje dogodka v zvezi z borovnicami	15
4.1 Predstavitev dogodka	16
4.1.1 Kuharska delavnica:	16
4. 1. 2 Lutkovna delavnica:	16
4. 1. 4 Šiviljska delavnica:	18
4.1.5 Delavnica za mlajše učence:	18
4.1.7 Stripovska delavnica:	19
4.1.8 Športna delavnica:	19
4. 1. 9 Plesna delavnica:	19
4. 1. 10 Pevska delavnica:	20
4. 1. 11 Gledališka delavnica:	20

4. 1. 12 Delavnica za izdelavo nakita:	20
4. 1. 13 Delavnica poslikave kozarcev:	21
4. 1. 11 Filmska delavnica:	21
4.2 Predstavitev na stojnici	22
4.3 Zgodba - zdravilna moč borovnic	24
5. OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA	25
5. 1 Operativni načrt	25
5. 2 Potek dela	25
5.2.1 Načrt poteka dneva	26
5. 3 Turistični spominki in njihova izdelava	27
5.5 Namen	31
6. TRŽENJSKI NAČRT	31
6.1 Oglasevanje turističnega proizvoda	32
7. DRUŽBENA ODGOVORNOST	32
9. VIRI IN LITERATURA	33

Kazalo slik:

<u>Slika 1: Borovničeve palačinke</u>	11
<u>Slika 2: Borovničev smuti</u>	12
<u>Slika 3: Vabilo na delavnico</u>	16
<u>Slika 4: Končni izdelek lutkarske delavnice</u>	17
<u>Slika 5: Končni izdelek likovno-glasbene delavnice</u>	17
<u>Slika 6: Šivanje</u>	18
<u>Slika 7: Borovničeva pošast</u>	18
<u>Slika 8: Primer simbola za vabilo na delavnico</u>	19
<u>Slika 9: Primer vabilo na plesno delavnico</u>	20
<u>Slika 10, 11, 12: Primer postopka izdelave uhanov</u>	21
<u>Slika 13: Primer postopka izdelave poslikave z logotipom kozarca za borovničev smuti</u>	21
<u>Slika 14: Primer postopka izdelovanja bobenčka tam-tam</u>	22
<u>Slika 15: Logotip Dan borovnic</u>	27
<u>Slika 16: Predpasnik z logotipom</u>	28
<u>Slika 17, 18, 19: Izdelava krožnika iz gline in tiskanje imena Dan borovnic na dno krožnika</u>	28
<u>Slika 20: Krožnik iz papirja za enkratno uporabo</u>	29
<u>Slika 21: Turistični izdelek uhani v embalaži z logotipom</u>	29
<u>Slika 22: Končni izdelek likovno-glasbene delavnice</u>	30
<u>Slika 23, 24: Končni izdelek lutkarske delavnice</u>	30

ŠOLA: OŠ LUDVIKA PLIBERŠKA MARIBOR, 2000 Maribor, Lackova cesta 4,

Tel.: +386 242 12 802 e-mail: tajnistvo-ludvika.mb@guest.arnes.si

NASLOV RAZISKOVALNE NALOGE: BOROVNICE KOT KULINARIČNA ZGODBA

Avtorji: Sara Teraž, Kaja Gajšek, Lucija Simona Šifrar, Nuša Petek, Mevla Alič, Maša Radenković, Til Turk

Mentorici: Ribana Višnar, Violeta Škrabl

Povzetek

V turistično raziskovalni nalogi bomo predstavili zanimiv vijoličen sadež – borovnico.

Živimo v Mariboru, pod Pohorjem, in tukaj je kulinarika zelo dobro razvita. Borovnice pa so "chef" našega kraja.

Predstavili bomo zanimive recepte, pripravili borovničev dan, izdelali maskoto, napisali zgodbico in še veliko več.

Ključne besede: borovnice, kulinarični chef, borovničev dan, Pohorje

ZAHVALA

Radi bi se zahvalili mentoricama, ki sta nam veliko pomagali pri pisanju turistično raziskovalne naloge, saj sta nas z nasveti vodili in nas vzpodbujali pri delu.

Pri vsem tem pa gre zahvala tudi našim staršem, ki so nam vedno v oporo in pomoč. Zahvaljujemo se tudi učiteljici Valentini Barišić, za lektoriranje naloge.

1. UVOD

Živimo v Radvanju pod Pohorjem. Kadarkoli pogledamo skozi okno svojega doma, se zavedamo, kako lep je naš kraj in kaj vse nam nudi – športne, kulinarische in še veliko drugih aktivnosti.

Velikokrat se odpravimo na sprehod na Pohorje in uživamo v prelepi naravi. Samo opazovati moramo znati in ceniti, kar imamo. Ne moremo pa mimo vseh dobrot, ki jih najdemo v naravi, na Pohorju. Narava je namreč tudi zakladnica velikih in malih dobrot in tudi zdravja.

Predvsem so nas pritegnile male, vijolične kroglice, ki niso samo lepe na pogled, ampak tudi slastne in zdrave.

Zakaj ne bi letos raziskovali teh malih, vijoličnih zakladov?

Tako bi združili našo vedoželjnost s temo letošnjega festivala Turizmu pomaga lastna glava, ki je Moj kraj moj »chef«. In tako bi postale borovnice šefice naše turistično raziskovalne naloge. Porodila se je ideja za borovničev dan, ki bi ga organizirali, z našimi zmogljivostmi in znanjem. Seveda bi morali veliko tega še raziskati. In vse bi združili v prečudovito, vijolično kulinarično zgodbo. Vse to in še veliko več boste odkrili v naši nalogi.

1.1 Namen

Namen naše turistično raziskovalne naloge je organizirati borovničev dan na Pohorju in nanj privabiti čim več mladih, ki bi na tem dnevu spoznali borovnice skozi našo kulinarično zgodbo. Odločili smo se, da so borovnice – kraljice, šefice, chef našega kraja. Naš namen je promocija tega sadeža, ki raste na Pohorju ter raziskava starih tradicionalnih receptov, ki bi jih spremenili, napisali in pripravili v novi obliki.

Ko pomislimo na borovnice, veliko ljudi pomisli na borovničevac, ki vsebuje alkohol. Zavedamo se, da so alkohol in njegovi stranski učinki velik problem današnje družbe. Kaj lahko naredimo, da pričnemo razmišljati in živeti drugače? Je lahko borovničevac dober tudi brez alkohola?

Tako ne bi na borovničevem dnevu samo dobro jedli, ampak bi organizirali tudi delavnice na temo zdrave prehrane in aktivnega življenja, ki je za nas zelo pomemben, saj vsi vemo, da se velikokrat ne gibljemo dovolj in to ni dobro za naše zdravje. Torej, pogoj za dobro in kvalitetno življenje je zdrava in uravnotežena prehrana ter dovolj gibanja. In seveda brez alkohola. Vse to bomo upoštevali pri načrtovanju borovničevega dneva.

1.2 Predstavitev izbrane teme in struktura turistično raziskovalne naloge

V turistično raziskovalni nalogi smo raziskovali naš domači kraj Maribor in Radvanje. Razmišljali smo, kako privabiti mlade v naš kraj, kaj jim pokazati, kaj ponuditi. To so bila glavna vprašanja, katerih smo se lotili pri našem delu. In predvsem vse ponuditi na drugačen, bolj zanimiv in aktiven način. Ne bomo takšni kot drugi, bodimo nekaj novega, nekaj, kar bo mladim ostalo v spominu in bodo dober glas o nas širili tudi v druge kraje. Hkrati smo se odločili, da poudarimo problem alkoholizma med nami.

Želimo narediti zgodbo, ki povezuje tradicijo, aktualno problematiko, turistični produkt in zdravo življenje.

Pripravili in preučili smo tradicionalne recepte, ki vsebujejo glavno sestavino – borovnice, in jih preuredili, posodobili tako, da nam bodo bolj blizu in bodo bolj atraktivni; in seveda dokaj enostavni za pripravo.

Razmišljali smo o glavnem liku, ki bo maskota – chef zgodbe in bo glavni promotor naše kulinarične zgodbe.

Razmišljali smo o imenu, izgledu novega produkta, borovničevega smutija.

Opisali smo tudi aktivnosti, ki bi jih lahko organizirali na temo borovnic na našem borovničevem dnevnu.

1.2 Opredelitev motivov za izbiro predlagane teme

Motivi za izbiro naše teme so bili:

- ustvariti nov produkt, ki je značilen za naš kraj in je zdravju neškodljiv,
- razmisliti o smiselnem imenu novega produkta,
- raziskati recepte in jih ustrezzo prirediti,
- napisati novo, zanimivo zgodbo, ki bo rdeča nit naše naloge,
- izdelati maskoto, ki bi promovirala naš produkt,
- spoznavati kulinariko na nov, zanimiv in privlačen način,
- zavedati se pomembnosti kakovosti hrane in pijače iz lokalnega okolja,
- zavedati se, da kakovostna hrana vpliva na zdravo in aktivno življenje,
- ozvestiti problem alkoholizma – predvsem med mladimi.

2. TEORETIČNI DEL NALOGE

Naša turistična raziskovalna naloga govorji o zdravilnih učinkih borovnic in o predstavitev tradicionalne kulinarične ponudbe jedi in pijač iz borovnic v Mariboru.

V nadaljevanju naloge bomo predstavili, zakaj natančno so borovnice zdravilne in zakaj bi jih morali večkrat dodati v naš jedilnik ter kako lahko iz enega preprostega sadja izvemo ogromno novih podatkov, katerih večina ljudi ne pozna.

Zanimalo nas je, kaj pomeni besedna zveza tradicionalna jed.

Predstavili bomo tudi nekaj receptov okusnih borovničevih jedi in pijač.

2.1 Borovnice

Borovnica je močno razvezjano grmičevje visoko do 40 cm z značilnimi pokončnimi zelenimi vejami, ki rastejo pod pravim kotom. Listi so okroglo jajčaste oblike, rahlo nazobčani in s kratkim pecljem. Sama rast borovnice je odvisna od nadmorske višine. V večini cvetijo v spomladanskem mesecu maju in poletnem juniju, plodovi pa v Sloveniji dozorijo v juniju in juliju. Sadež je temno modre barve in okrogle oblike v velikosti graha. Okus je božanski, saj gre za mešanico prijetnega kiselkastega in sladkega okusa. Vendar pa borovnice niso samo še

ena vrsta sadja, ki ima prijeten okus in je tudi zelo osvežilna v vročih poletnih mesecih – to je sadje, ki ima tako pozitivne učinke na zdravje kot malo katera hrana. Borovnice so tako imenovana naravna funkcionalna hrana, kar pomeni, da so vsi njihovi pozitivni učinki na naše zdravje dejansko znanstveno dokazani.

Borovnice so preprost, običajen vijoličasto obarvan sadež. Kljub navadnemu gozdnemu sadežu, katerega že vsi poznamo, pa se v majhnih jagodah borovnic skriva velikanska moč. Borovnice vsebujejo veliko hranilnih snovi ter toliko antioksidantov, kolikor jih vsebuje petkratna količina korenja, jabolk, brokolija ali bučk. Magična moč borovnic se skriva torej predvsem v antocianinu, ki daje borovnicam modro vijoličasto barvo. Borovnice so tudi zelo zdravilne, saj vsebujejo veliko vitaminov in rudnin. Ljudje, ki uživajo borovnice imajo manjšo možnost za nastanek številnih bolezni. Le malo hrane ima toliko pozitivnih učinkov na zdravje, kot jih imajo te modro vijoličasto obarvane jagode.

Prav tako z borovnicami radi pripravljamo veliko sladic ter drugih okusnih jedi. Zaradi njihovih zdravilnih učinkovin je najbolje, da jih uživamo toplotno neobdelane v solatah, napitkih in presnih sladicah. (<https://www.bodieko.si/borovnice>, 16. 3. 2021)

2.2 Zdravilni učinki borovnic

- učinkovite v boju proti staranju,
- preprečujejo oziroma zmanjšujejo možnosti za razvoj Alzheimerjeve bolezni in demence,
- zmanjšujejo tveganje za razvoj bolezni srca in ožilja,
- zmanjšujejo tveganje za nastanek raka,
- pomagajo pri izboljšanju koordinacije in ravnotežja,
- koristne so v boju z multiplo sklerozo,
- kožo ohranjajo zdravo in preprečujejo znake staranja (zmanjšujejo starostne kolobarje in nastale gubice okoli oči),
- blažijo vnetja,
- pripomorejo k širjenju žil ter uspešno zavirajo strjevanje krvi in s tem preprečujejo nastajanje strdkov (zaradi vsebnosti antocianina),
- neutralizirajo škodo prostih radikalov, nastalo na telesnih celicah in tkivu,
- pomagajo pri diareji in zaprtju – odpravljajo krče in napenjanje,
- ščitijo naš organizem pred negativnimi vplivi UV-žarkov,
- sveže borovnice in njihovi izvlečki izboljšujejo vid, še posebno nočni, saj močno povečajo občutljivost mrežnice in s tem regeneracijo pigmentov v njej,
- preprečujejo razvoj sive mrene,
- izvlečki plodov, obogatenih z antocianinom so uporabljeni za zdravila uspešna pri boju proti pokanju kapilar in kurji slepoti,
- borovničev sok je dobro razkužilo za usta in grlo; pektini, ki jih borovnice vsebujejo pa spodbujajo izločanje sline in hkrati pomagajo pri prebavi
- in številni drugi.

(<https://vizita.si/zdravoziviljenje/zakaj-so-borovnice-najboljse-zivilo-za-vase-zdravje.html>, 8. 3. 2021)

2.3 Kaj pomeni tradicionalna jed ali pijača

Tradicionalne jedi ali pijače so jedi ali pijače posameznih regij, območij ali vasi. Raznolikost tradicionalnih jedi je posledica razvoja skozi zgodovino. V Sloveniji imamo zelo pestre in raznolike tradicionalne slovenske jedi in pijače, saj se tukaj stikajo različne kulture in na nekaterih območjih (blizu meje) čuti tudi vpliv druge države. (www.popolnaprehrana.si/tradicionalne-slovenske-jedi/, 2. 3. 2021)

2.4 Recepti iz borovnic

Poiskali in raziskali smo nekaj zanimivih jedi, v katerih so glavna sestavina borovnice, in sicer katere poznamo, katere še vedno uživamo in katere so utonile v pozabo.

2.4.1 Sladice

2.4.1.1 Puhasti polžki z borovničevom marmelado:

Recept za puhaste polžke z borovničevom marmelado, svežimi borovnicami in mandljimi.

SESTAVINE:

- 600 g pšenične bele moke
- 70 g belega sladkorja
- sveži kvas
- 1 čajna žlička soli
- 2 dl vode
- 8 žlic masla
- 1 jajce
- marmelada
- 100 g borovnic
- mandlji – lističi
- 3 žlice sladkorja v prahu
- svež limonin sok

PRIPRAVA:

V posodi zmešamo polovico moke, sladkor, kvas in sol. Postopno prilivamo mlačno vodo, dodamo 6 žlic zmehčanega masla, jajce in preostalo moko. Z mešalnikom gnetemo vsaj 2 minuti, da dobimo lepo, gladko testo. Oblikujemo kepo, jo pokrijemo in pustimo vzhajati 30 minut.

Testo nato razvaljamo približno 0,5 cm debelo. Premažemo ga s stopljenim masлом, borovničevom marmelado in potresememo s svežimi borovnicami. Nato ga tesno zvijemo in narežemo na 12 rezin.

Polžke polagamo v namaščen pekač, pokrijemo s krpo in pustimo vzhajati na toplem približno 1 uro.

Pečico segrejemo na 180 °C.

Vzhajane polžke potresememo z mandljevimi lističi in pečemo 30 minut.

Medtem ko se pečejo, pripravimo preliv. V posodici zmešamo sladkor v prahu in malo limoninega soka, da dobimo gost bel preliv.
Ko so pečeni, počakamo, da se nekoliko ohladijo, nato pa jih prelijemo še z belim sladkornim prelivom. (<https://www.mojirecepti.com/recept/borovnicevi-polzki.html>, 2. 3. 2021)

2.4.1.2 Borovničeve rezine z grškim jogurtom in borovnicami:

Sestavine:

- 150 g borovnic
- 55 g belega sladkorja
- limonina lupina
- 1 žlica svežega limoninega soka
- 2 čajni žlički jedilnega škroba
- 800 g grškega jogurta
- 120 g pšenične bele moke
- pol čajne žličke pecilnega praška
- pol čajne žličke sode bikarbone
- sol
- cimet
- 110 g masla
- 130 g rjavega sladkorja
- 1 jajce
- vaniljeva palčka

Priprava:

V kozico stresemo oprane borovnice, dodamo sladkor in limonino lupinico. Zavremo in kuhamo nekaj minut, da borovnice počijo. Lahko si pomagamo tudi z vilicami.

Zmešamo limonin sok in jedilni škrob. Prilijemo k borovničevi omaki, še enkrat zavremo in kuhamo 2 minuti. Borovničeve omako nato dobro ohladimo.

Grški jogurt za 1 uro postavimo v zamrzovalnik, da nežno zamrzne.

V posodi zmešamo moko, pecilni prašek, sodo bikarbono, sol in cimet. V ločeni posodi penasto stepemo zmehčano maslo in rjavi sladkor. Dodamo še jajce in vanilijo, premešamo, na koncu pa dodamo še pripravljeno moko.

2 pekača velikosti 20 cm namastimo in potresememo z moko. Obložimo ju še s papirjem za peko. Pazimo, da je papir nekoliko večji, saj bomo kasneje z robovi papirja lažje dvignili pecivo iz pekača. Pripravljeno testo razporedimo po obeh pekačih in pečemo 10-12 minut na 190 °C, nato ga dobro ohladimo.

1 del testa položimo nazaj v pekač in po njem razporedimo del borovničeve omake, nadaljujemo z rahlo zamrznjenim grškim jogurtom in ponovno z borovničevom omako. Drugi del testa vzamemo iz pekača in ga položimo na borovnice in jogurt. Rahlo pritisnemo, nato pa pekač prekrijemo s plastično folijo. Za najmanj 4 ure postavimo v zamrzovalnik.

S pomočjo papirja za peko prestavimo pripravljeno pecivo na desko in narežemo na rezine. (<https://www.mojirecepti.com/recept/borovniceve-rezine-z-grskim-jogurtom.html>, 2. 3. 2021)

2.4.1.3 Vijolična ovsena kaša:

Recept za mlečno ovseno kašo z borovnicami in čokolado.

Sestavine:

- 50 g ovsenih kosmičev
- 1 dl kokosovega mleka
- 1 dl kravjega mleka (čim manj mastnega)
- borovnice
- vaniljeva palčka
- cimet
- med
- 1 žlica kokosove moke
- temna čokolada

Priprava:

V posodo stresemo ovsene kosmiče in prilijemo kokosovo mleko in navadno mleko. Vse skupaj premešamo, dodamo še borovnice, vanilijo, cimet in med.

Kosmiče kuhamo približno 8 minut, nato jih razporedimo v posodico.

Potresemo s kokosom, čokolado in svežimi borovnicami.

(<https://www.mojirecepti.com/recept/vijolicna-ovsena-kasa.html>, 2. 3. 2021)

Omenili bi še tradicionalne jedi, ki pa jih v veliki večini že zelo dobro poznamo.

2.4.1.4 Palačinke z borovnicami

Recept za tri palačinke z borovničevom marmelado in borovnicami.

Sestavine:

- 75 g moke (gladke ali pol gladke, pol ostre)
- 0,75 žličke sladkorja
- 1,5 ščepca soli
- 2 jajci
- 225 ml mleka
- 0,75 žličke olja

Priprava:

V skledo stresemo moko. Dodamo sol in sladkor, dobro premešamo in na sredini naredimo jamico. V jamico ubijemo jajci ter prilijemo približno 50 ml mleka in eno žlico olja. Sestavine v jamici pričnemo mešati z ročno metlico ali mešalnikom in med mešanjem postopoma zajemamo moko okoli jamice. Mešamo tako dolgo, da v zmes vmešamo vso moko (po potrebi prilijemo še malo mleka) ter dobimo gladko in gosto zmes brez grudic. Nato med nenehnim mešanjem v tankem curku v skledo počasi vlivamo preostalo mleko. Ko prilijemo vse mleko in dobimo gladko (tekoče) testo, prenehamo z mešanjem. Masa mora biti tekoča. Pripravljeno maso pred peko pustimo počivati 15 do 30 minut, da lahko škrobna zrnca v tekočini nabreknejo. Pred peko jo obvezno še enkrat dobro premešamo. Nato jih spečemo, namažemo

z borovničevomarmelado in poljubno okrasimo s sladkorjem v prahu, borovnicami in poljubno lahko dodamo še borovničevomarmelado okoli palačink.

Na vse zadnje se z njimi posladkamo, saj moramo jesti uravnoteženo prehrano. Kljub zdravemu prehranjevanju, se nam prileže kakšna sladica.

(<https://okusno.je/recept/testo-za-palacinke-1430991682>, 8. 3. 2021)



Slika 1: Borovničeve palačinke

(vir: osebni arhiv, Kaja Gajšek, 8. 3. 2021)

2.5 Pijače iz borovnic

Raziskali in napisali smo nekaj receptov pijač iz borovnic.

V Sloveniji je najbolj priljubljen liker v zadnjih letih borovničev vec ali borovničev liker. Tradicionalno je izdelan iz sadnega žganja, kateremu so dodane gozdne borovnice in sladkor.

Naš produkt je brezalkoholna, zdrava, osvežilna pijača iz borovnic. Borovnice morajo biti iz lokalnega okolja, produkt mora biti zdrav, brez dodanega sladkorja (ali je tega zelo malo, saj so sladke že same borovnice) in brez alkohola.

2.5.1 Smuti iz borovnic

Recept za smuti iz borovnic za eno osebo.

Sestavine:

- 62,5 g zamrznjenih borovnic
- (1 banana po izbiri)
- 162,5 ml mandljevega mleka
- 1 žlička medu
- pol žličke mletih lanenih semen

Priprava:

V električni mešalnik vlijemo mandljevo mleko ter dodamo še med, lanena semena in zamrznjene borovnice, če želimo, pa lahko dodamo še banano, ki naj bo narezana na majhne koščke. Nato v električnem mešalniku mešamo vse skupaj tako dolgo, da dobimo gladek in gost napitek. (<https://okusno.je/recept/smoothie-iz-gozdnih-sadezev-in-avokada>, 16. 3. 2021)



Slika 2: Borovničev smuti

(vir: osebni arhiv, Kaja Gajšek, 8. 3. 2021)

2.5.2 Borovničeve vino

Domače borovničeve vino ima svetlo, bogato barvo in zanimiv okus, na daljavo spominja na grozdje. Preden si doma pripravite borovničeve vino, se prepričajte, da jagode natančno razvrstite, saj lahko prezrele borovnice pokvarijo prihodnjo pijačo. Drug potreben pogoj za vsak domači recept iz borovničevega vina je drobljenje jagod, uporabljajte samo način drobljenja, mletje jagod v mesnem mlinčku je nesprejemljivo.

Sestavine:

- 5 kg borovnic
- 1,5 kg sladkorja
- 5 l vode

Čas kuhanja: več kot mesec dni

Priprava:

Borovnice razvrstite, operite in nalijte v steklenico. V ločeni skledi raztopimo sladkor v vodi, nato pa raztopino nalijemo v steklenico z borovnicami. Posodo zapremo z zamaškom z vodno ključavnico, postavimo na fermentacijo. Na koncu fermentacije nastalo vino filtriramo in stekleničimo.

(<https://slo.bgrepon.ru/vina/3913-kako-nareediti-doma%8De-borovni%C4%8De-vino.html>, 10. 2. 2020)

2.5.3 Domači borovničev sok:

Sestavine:

- 2,5 kg borovnic
- 5 l vode
- 3 kg sladkorja
- 1 zavoj citronske kislino

Čas priprave: 60 min

Priprava:

Vodi dodamo borovnice in skuhamo, da sputstijo sok. Nekaj časa vremo, potem precedimo. Dodamo sladkor in citronsko kislino, segrevamo do vrenja in kuhamo 15 minut.

Še vroč sok prelijemo v steklenice in takoj zapremo.

(<https://odkrito.svet24.si/clanek/kulinarika/to-je-odlicen-recept-za-domaci-borovnicesv-sok-653746>, 10. 2. 2021)

2.5.4 Borovničev sirup:

Pri domačih sirupih, za razliko od industrijskih, je v ospredju sadje ne sladkor. Borovnice so fantastičen gozdn sadež neponovljivega okusa, ki ga v obliki sirupa obdržimo skorajda v celoti. Limonina lupinica in limonin sok sta dodatka, ki ta okus le še poudarita.

Sestavine:

- 750 g borovnic
- 190 g sladkorja
- 6 (2,5 cm) rezin limonine lupinice,
- 3 žlice limoninega soka
- 1 l vode

Čas priprave: 45–60 min

Priprava:

Borovnice očistimo, oprhamo s hladno vodo in odcedimo. Odcejene stresemo v posodo, prelijemo 2,4 dl hladne vode in pristavimo. Borovnice stremo s tlačilko za krompir, stlačene pa zavremo in počasi kuhamo 15 minut.

Borovnice precedimo in pretlačimo skozi gosto cedilo. Goščo, ki ostane v cedilu zavrzemo. V posodi pristavimo vodo, sladkor in limonino lupinico. Zavremo in mešamo, da se sladkor stopi. Nato slatkorno raztopino kuhamo približno 20 minut, da doseže temperaturo 225 stopinj.

Stekleničke s pokrovčki temeljito operemo in za 10 minut položimo v pečico, segreto na 80–100 °C.

Borovničev sok nalijemo na slatkorni sirup. Prilijemo limonin sok, zavremo, kuhamo minuto in odstavimo. Limonino lupinico zavrzemo, vroč sirup pa nalijemo v vroče stekleničke. Dobro jih zapremo, ovijemo v veliko brisačo ali/in odejo in ohladimo.

(<https://www.gurman.eu/recepti/odlicen-borovnici-ev-sirup-11948>, 10. 2. 2021)

3. IZVEDBA RAZISKAVE JEDI

3.1 Raziskava

V teoretičnem delu naloge smo raziskali nekaj jedi iz borovnic.

V nadaljevanju bomo povezali teorijo s prakso in poiskali ponudnike, pri katerih lahko poskusimo jedi in pijače iz borovnic.

3.1.1 Raziskava gostinskih ponudnikov jedi in pijač iz borovnic v Mariboru

Ugotovili smo, da obstaja v Mariboru dogodek članov Turističnega društva gostincev Pohorja, kjer bi lahko preživeli čudovit dan obarvan z borovnicami. Ti člani in ponudniki dobrot iz borovnic so: Koča – Koča, Hotel Bellevue, Turizem Grašič Gradišnik, Mariborska koča,

Gostišče Jelka, Hotel Tisa, Hotel Zarja, Ruška koča, Koča Cojzarica, Hotel Jakec Trije kralji.
<https://publishwall.si/vfokusu/post/550353/teden-borovnicevih-jedi-na-pohorju-2020>,

1. 3. 2021)

3.1.2 Ugotovitve

Od vseh jedi z borovnicami je največ ponudnikov obiskovalce gostilo z borovničevim zavitkom, pohorsko omleto, palačinkami z borovnicami, sladoledom z vročimi borovnicami in smetano.

(<https://maribor24.si/lokalno/teden-borovnic-na-pohorju>, 15. 2. 2021)

3.1.3 Raziskava dogodkov v zvezi z borovnicami

Ugotovili smo, da v Mariboru prirejamo teden borovničevih jedi.

1. Festival borovnic, ki ga organizira Turistično društvo gostincev Pohorja skupaj s partnerji, je potekal leta 2018.

(<https://www.visitpohorje.si/prvo-julijsko-nedeljo-vabljeni-na-festival-borovnic-na-pohorju/>, 12. 2. 2021)

3.1.4 Ideja za snovanje dogodka v zvezi z borovnicami

Utrnila se nam je ideja, da bi pripravili športno kulinarični dogodek – borovničev dan, saj se nam zdi zdravo in kvalitetno življenje zelo pomembno. Ker borovnice na nas pozitivno vplivajo, smo se odločili, da v ta dogodek vključimo prav te. Tako bi skupaj pripravili borovničev smuti, borovničeve palačinke in borovničev sok. Ker smo ljudje različni in s tem se razlikujejo tudi naši interesi, smo pripravili tudi različne delavnice (kuharska, lutkarska, športna, plesna, pevska in gledališka delavnica).

4. Borovničev dan

Glavni namen je razsiriti poznavanje zdravilne moči borovnic skozi kulinarično zgodbo – dogodek. Pomembno se je zavedati originalnosti in inovativnosti samih jedi in pičač, ki temeljijo na zdravem načinu življenja, kar je tudi naš cilj.

V ta namen smo napisali zgodbo, izdelali logotip, maskoto, spominke, zloženko in letak, ki bo opisal naš borovničev dan.

4.1 Predstavitev dogodka

Na naši šoli bi organizirali dogodek - borovničev dan, na začetku šolskega leta. Dan bi organizirali na šolskem igrišču. To bi bil enodnevni dogodek, na katerem bi sodelovali vsi učenci od 1. do 9. razreda, seveda skupaj z učitelji.

Nekaj dni pred dogodkom bi se učenci odločili, v kateri delavnici bodo sodelovali (kuharska delavnica za učence od 6. razreda naprej, ostale delavnice pa so primerne za vse).

Dan pred dogodkom bi učenci 8. in 9. razreda skupaj z mentorji pripravili šolsko igrišče. Učenci bi se na šolskem igrišču zbrali ob 8.30 in poiskali delavnice, v katerih bodo sodelovali.

4.1.1 Kuharska delavnica:

Potekala bi v gospodinjski učilnici in izdelke, ki bi jih tam pripravili, bi skupaj z mentorjem ponudili vsem učencem in učiteljem namesto šolske malice. Tam bi pripravili borovničev smuti, borovničeve palačinke ter borovničev sok.



Slika 3: Vabilo na delavnico

(Vir: Osebni arhiv, avtorica: Mevla Alić, fotografija: Lucija Simona Šifrar, marec 2021)

4. 1. 2 Lutkovna delavnica:

V tej delavnici bi izdelovali antistresne borovnice ali naprstne lutke v obliki borovnice. Te izdelke bi kasneje ponudili na stojnici, in sicer za prostovoljni prispevek.



Slika 4: Končni izdelek lutkarske delavnice

(Vir: Osebni arhiv, avtorica izdelka: Nuša Petek, fotografija: Lucija Simona Šifrar, marec 2021)

4. 1. 3 Likovno-glasbena delavnica:

Na likovno-glasbeni delavnici bi izdelali bobenček borovnica tam-tam in ga kasneje ponudili na stojnici za prostovoljni prispevek.

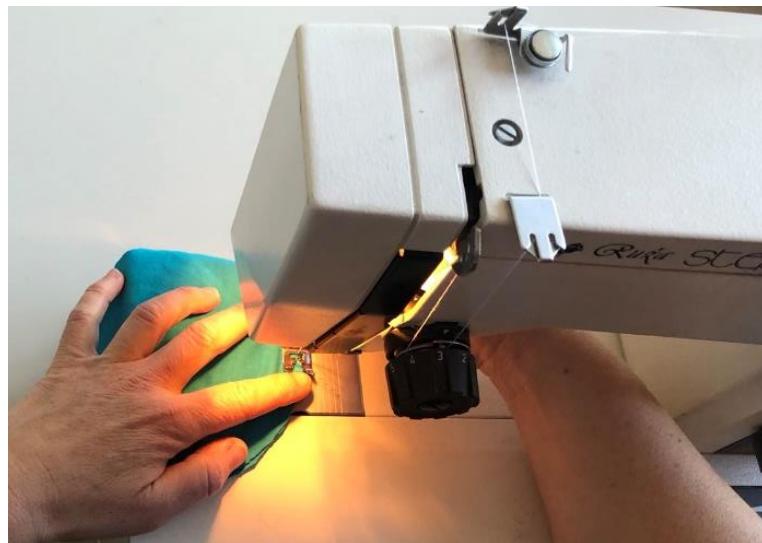


Slika 5: Končni izdelek likovno-glasbene delavnice

(Vir: Osebni arhiv, avtorica: Sara Teraž, fotografija: Lucija Simona Šifrar, marec 2021)

4. 1. 4 Šiviljska delavnica:

Na šiviljski delavnici, bi krojili in šivali predpasnike in bi jih kasneje porisali z logotipom.



Slika 6: Šivanje
(Vir: Osebni arhiv, fotografija: Sara Teraž, marec 2021)

4.1.5 Delavnica za mlajše učence:

Učenci prve in druge triade bi risali risbice z motivom »Borovničeva pošast«.



Slika 7: Borovničeva pošast
(Vir: Osebni arhiv, avtorica: Nuša Petek in fotografija: Sara Teraž, marec 2021)

4. 1. 6 Pravljična delavnica:

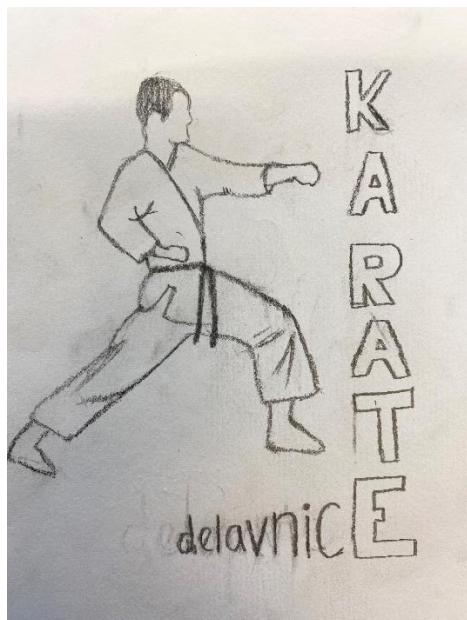
Na pravljični delavnici bi prebrali zgodbico Zdravilna moč borovnic, ki smo jo napisali posebej za ta dogodek. Sledila bi poustvarjalna delavnica.

4.1.7 Stripovska delavnica:

Na stripovski delavnici bi narisali strip na zgodbico Zdravilna moč borovnic, na koncu pa bi stripe razstavili v našem šolskem razstavišču.

4.1.8 Športna delavnica:

Na športni delavnici bi se razdelili v tri skupine, v katerih bi se učili osnov karateja, odbojke in nogometa. Za konec bi se pogovorili o zdravi prehrani za športnike.

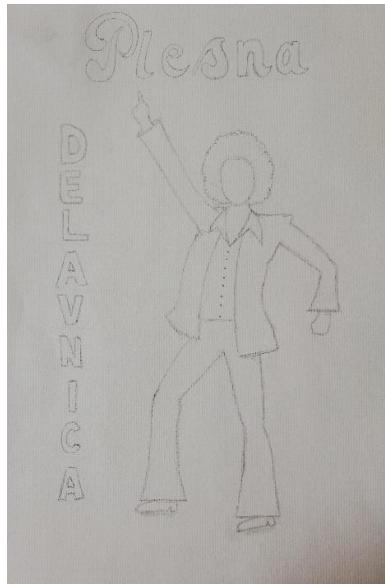


Slika 8: Primer simbola za vabilo na delavnico

(Vir: Osebni arhiv, avtorica in fotografija: Lucija Simona Šifrar, marec 2021)

4. 1. 9 Plesna delavnica:

Na plesni delavnici bi si učenci izmislili »Borovničev ples«, katerega bi po malici skupaj zaplesali.



Slika 9: Primer vabila na plesno delavnico

(Vir: Osebni arhiv, avtorica: Maša Radenković in fotografija: Lucija Simona Šifrar, marec 2021)

4. 1. 10 Pevska delavnica:

Na pevsko delavnico bi povabili glasbenika Damijana Roja, s katerim bi prepevali pesmi po izboru udeležencev. Zakaj Damjana Roja? Ker je oče učenke naše šole in bi z veseljem pomagal pri našem delu.

4. 1. 11 Gledališka delavnica:

Na gledališki delavnici bi skupina učencev pripravila predstavo na podlagi zgodbe Zdravilna moč borovnic in nam jo predstavila.

4. 1. 12 Delavnica za izdelavo nakita:

Delavnica izdelovanja uhanov bi potekala za učence, ki radi izdelujejo nakit. Na delavnici bi izdelovali uhane iz perlic, žičke in obešank za uhane.



Slika 10, 11, 12: Primer postopka izdelave uhanov

(Vir: Osebni arhiv, avtorica in fotografija Violeta Škrabl, marec 2021)

4. 1. 13 Delavnica poslikave kozarcev:

Delavnica poslikave kozarcev za borovničev smuti bi učence seznanila s poslikavo na steklo. Na delavnici bi poslikali kozarec za borovničev smuti in ga kasneje dali na stojnico s spominki.



Slika 13: Primer postopka poslikave kozarca za borovničev smuti z logotipom

(Vir: Osebni arhiv, avtorica: Nuša Petek in fotografija: Lucija Simona Šifrar, marec 2021)

4. 1. 11 Filmska delavnica:

Filmska delavnica bi dokumentirala dogodek in ga po dogodku zmontirala v video kot poročilo tega dogodka.



Slika 14: Primer postopka izdelave bobenčka borovnica tam-tam
(Vir: Osebni arhiv, fotografija: Sara Teraž, marec 2021)

4.2 Predstavitev na stojnici

Na stojnicah bi predstavili spominke, ki so nastali posebej za ta dan, to so: maskota – Antistresna borovnica, bobenček borovnica tam-tam, ročno izdelani uhani, krožnik, kozarec za smuti, predpasnik... Vse te izdelke bi lahko ponudili za prostovoljni prispevek za spomin na ta kulinarični dogodek. Obiskovalci bi tam lahko poskusili vse dobrote, ki so jih učenci pripravili tekom dneva. Vsak obiskovalec bi lahko doniral priporočen prostovoljni prispevek in si spominek odnesel domov.

Na stojnici bi bila tudi knjiga vtipkov iz borovničevega dne, kamor bi lahko udeleženci zabeležili svoje vtise.

Sodelovala bi cela šola, na dogodek bi povabili tudi starše in lokalna društva.

Pripravili smo tabelo sodelujočih in njihove predstavitev.

Tabela 1: Sodelujoči na dogodku

KDO SODELUJE?	KAJ SE PREDSTAVI?	KAKO SE PROMOVIRA?
Osnovna šola Ludvika Pliberška Maribor	Kuharska delavnica	Priprava in degustacija borovničevega smutija, borovničevih palačink in soka na stojnici.
	Lutkarska delavnica	Izdelava maskote Antistresne borovnice ali naprstne lutke v obliki borovnice.
	Stripovska delavnica	Izdelava stripa na zgodbo Zdravilna moč borovnic.
	Športna delavnica (šport, zdrava prehrana)	Zdrav duh v zdravem telesu.

	Plesna delavnica	S predstavitvijo borovničevega plesa učencev.
	Dramaturška delavnica	Predstava na zgodbo Zdravilna moč borovnic.
	Glasbena delavnica z gostom Damijanom Rojem	Priprava glasbenega nastopa.
	Likovno-glasbena delavnica	Izdelava bobenčka borovnica tam-tam.
	Delavnica šivanja	Krojili in šivali bi predpasnike.
	Delavnica izdelovanja uhanov	Izdelali bi uhane v obliki borovnic.
	Delavnica poslikave kozarcev	Z barvami za steklo bi poslikali kozarce.
	Filmska delavnica	Dokumentiranje dogodka in postprodukcia.
Turistična stojnica spominkov	Izdelki, ki so nastali za ta dan	Ponudba izdelkov za dan borovnic (Antistresna borovnica, kozarec za smuti, krožnik za borovničeve palačinko, uhani – trajni spominek, predpasnik z logotipom) za prostovoljni prispevek.
Karate klub Radvanje Odbojkarski klub Nova KBM Branik NK Radvanje	Društvene aktivnosti	Predstavitev športa, delavnica, praktičen prikaz, pogovor o zdravi prehrani.
Srednja šola za gostinstvo in turizem Maribor	Priprava borovničevega polnovrednega obroka	S ponujanjem jedi pripravljenih na šoli in s promocijskimi zloženkami o šoli. Kakšno preprosto jed bi pripravljal na stojnici.

4.3 Zgodba - zdravilna moč borovnic

Pred davnimi časi je nekje visoko na Pohorju živila čudovita družina siničk. Ene viharne, deževne noči, je treščila strela v vejo z gnezdom. In groza. Gnezdo je padlo na tla in se uničilo. Veter je razpihal mlade siničke stran od staršev. Tako so se je družina siničk ločila in se nikoli več videla.

Mala sinička je imela srečo, saj jo je našel divji prašič in jo vso premraženo odnesel v svoj brlog. Tako ji je rešil življenje in dobil tudi najboljšo prijateljico.

Mama je pred tem mladičkom vsak dan ponavljala, da morajo biti vedno pozitivni in prijazni ne glede na to, kaj se jim bo pripetilo v življenju. Vedno morajo znati prisluhniti in pomagati. Minilo je kar nekaj časa in nekega dne je sinička v bližnji hiši slišala jok. Poletela je za glasom in našla objokano deklico. Tako milo je jokala, da se je sinički zelo zasmilila. Sedla je na okensko polico in si pozorno ogledala, kaj se dogajalo. Videla je, kako deklica kleči vsa objokana na tleh, poleg nje pa žalostni oče. Iz pogovora med njima je razbrala, da je njena mama alkoholik in da ne vesta, kako bi ji pomagala.

Deklica se je sinički zelo zasmilila, zato se je odločila, da ji bo tudi pomagala. Ni še vedela kako in kaj bo storila, ampak to je morala storiti čim prej. Toda kako?

Spomnila se je na svojega prijatelja divjega prašiča in ga prosila za pomoč.

Povedala mu je, kaj je slišala in sklenila sta, da naj sinička še enkrat odleti na dekličino okno in pogleda, kaj se dogaja, da bosta lahko pomagala.

Na srečo je bilo dekličino okno odprto in sinička je slišala pogovor. Slišala je, da je res dekličina mama alkoholik, ki jo je zelo težko pozdraviti in da nealkoholne pijače skorajda ni. Vse to je sinička povedala divjemu prašiču. Rekel je, da pozna brezalkoholno pijačo, ki je zelo dobra in lahko pomaga pri nastali situaciji.

Za ta napitek mu je povedal njegov pradedek. Recept za pijačo je napisal v enem izmed njegovih dnevnikov. Prelistala sta vse dnevnike in našla skrivnostni recept za to slastno pijačo. Sinička je prvič slišala za borovnice. Divji prašič ji je povedal, da se bosta morala zelo potruditi, da bosta našla sveže sestavine. Borovnice namreč cvetijo samo ob določenem času in na določenem kraju, do katerega pa je težko priti. Tako sta se morala najboljša prijatelja čim prej odpraviti na pot. Po dolgih urah hoje sta prišla do razpotja. Kam sedaj? Nista vedela, katera je prava pot, po kateri bosta varno prišla do skrivnostnih sadežev, ki jih nujno rabita za svoj napitek. Odločila sta se, da bosta odšla vsak v svojo smer in se dogovorila, če jih ne najdeta v treh dneh, se vrneta domov. In tako sta krenila vsak svojo pot. Začelo se je mračiti, zato sta si oba morala najti prenočišče. Sinička je prenočila na veji bližnjega drevesa, prašič pa v jami. Naslednje jutro sta oba nadaljevala svojo pot. Nakar je sinička zagledala grmičke s temno vijoličnimi plodovi. Vedela je, da je našla borovnice. Tako je nabrala nekaj borovnic in odhitela nazaj proti domu. Prašič Poldek jo je že nekaj časa čakal doma. Tako sta si skupaj še enkrat pogledala recept v dnevniku in se lotila dela. Najprej sta si pripravila steklenico, ko sta to storila sta v njo najprej vsula zmes iz borovnic, za tem pa še sladkor. Tako sta nadaljevala s plastmi do vrha steklenice. Vse sestavine sta dobro premešala, da se je sladkor popolnoma raztopil. Ko so bile brezalkoholne borovničke pripravljene, sta steklenico odnesla na okensko polico dekličine hiše in počakala, da ga opazi. Pod posodo sta napisala še sporočilo za deklico. Mami je takoj odnesla brezalkoholno pijačo, mama pa jo je z užitkom popila, ne samo da je bil bolj zdrav napitek, ampak bil je tudi izjemno okusen. Sinička je vsak dan odletela do dekličinega doma in gledala skozi okno. Videla je, da se njena mama iz dneva v dan boljše počuti in to jo je zelo osrečilo. Tako je spoznala, da sta naredila nekaj zelo dobrega in sta deklici omogočila lepše in bolj srečno otroštvo. Hkrati sta jo naučila, da mora biti dobra in tudi ona pomagati, ko nekdo potrebuje pomoč.

5. OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA

5. 1 Operativni načrt

Pred izdelavo turističnega spominka smo pripravili operativni načrt, v katerem smo predvideli, kateri material potrebujemo za izdelavo ter določili, kdo bo poskrbel za določeno fazo nastanka spominka.

Dogovorili smo se tudi, kje bomo spominke izdelovali. Seveda smo morali najprej izdelati prototipe izdelkov in dokumentirati postopek, da smo dobili jasno sliko, kaj bomo ponudili ta dan na delavnicah in kasneje na stojnici vsem, ki se bodo udeležili dneva borovnic. Naše načrte predstavljamo v tabeli.

Tabela 2: Načrt izdelave spominkov.

SPOMINEK oz. prototip	MATERIAL	LOKACIJA IZDELAVE	KOLIČINA
bobenček borovnica tam-tam	okrogla odpadna embalaža, kolaž papir, očke, vrvice, patek lepilo, filc ali blago	likovna učilnica	5
maskota Antistresna borovnica	blago ali filc, polnilo, šivalni stroj, sukanci, škarje	likovna učilnica	5
kozarec za borovničev smuti	glina, valjar, modelirke, peč za žganje gline	likovna učilnica	5
predpasnik z logotipom	blago, šivalni stroj, sukanci, narisan logotip	likovna učilnica	5
krožniki za serviranje borovničevih palačink z logotipom	glina, valjar, modelirke, peč za žganje gline	likovna učilnica	5
ročno izdelani uhani	perlice, žica, klešče	likovna učilnica	5

5. 2 Potek dela

Izdelali in oblikovali smo več turističnih izdelkov. To so:

- kozarec za borovničev smuti,
- krožniki za serviranje borovničevih palačink z logotipom,
- bobenček borovnica tam-tam,
- maskota Antistresna borovnica,
- ročno izdelani uhani borovnica,
- predpasnik z logotipom.

Izdelovanje turističnih izdelkov je bilo zahtevno, saj je bila potrebna dobra organizacija. Delo smo si razdelili. Vsak član ekipe je naredil svoj del, ki smo ga predstavili v tabeli.

Tabela 3: Člani ekipe in delitev dela

KDO JE IZDELOVAL?	KAJ JE IZDELAL?
Til Turk	maskota Antistresna borovnica
Nuša Petek	maskota Antistresna borovnica, poslikava kozarca za smuti
Sara Teraž	bobenček borovnica tam-tam
Lucija Simona Šifrar	narisala logotip (tudi na predpasnike), letak za delavnico karateja
učiteljica LUM	krožniki za serviranje borovničevih palačink z logotipom
Nuša Petek	kozarec z logotipom za borovničev smuti
šivilja Blanka	predpasnik
Maša Radenković	ročno izdelani uhani, letak za plesno delavnico
Sara Teraž	zapisala zgodbico
Mevla Alič	letak za kuharško delavnico

5.2.1 Načrt poteka dneva

Pri pripravi dneva borovnic je bilo potrebno veliko dela, saj je bilo potrebno narediti časovnico poteka dogodkov. To je kar velik zalogaj, saj smo morali razmisljiti, kako bomo zapolnili dan.

Dan borovnic smo zapolnili z naslednjim programom:

8.30 prihod v šolo in razporeditev na delavnice

10.15 malica

10.30 nadaljevanje z delavnicami

12.00 zbor delavnic na šolskem igrišču in vaja za nastope

13.00–15.10 čas za kosilo, pavza

15.20 prihod staršev in gostov – pričetek predstavitve

15.30 nastop plesne delavnice

15.45 nastop dramaturške delavnice

16.00 nastop pevske delavnice in likovno-glasbena delavnica

16.15 nastop športne delavnice (predstavitev odbojke, karateja in zdravega življenja)

16.30 nastop stripovske delavnice

16.45 nastop lutkarske delavnice

17.00 nastop kuhrske delavnice (pripravljeno hrano ponudijo gostom, staršem in učencem)

Učenci filmske delavnice bodo cel dan snemali in intervjuvali obiskovalce in učence. Po dogodku bodo iz vseh posnetkov in fotografij naredili film, ki ga bomo objavili na šolski spletni strani, kateri bo služil promociji dogodka in šole.

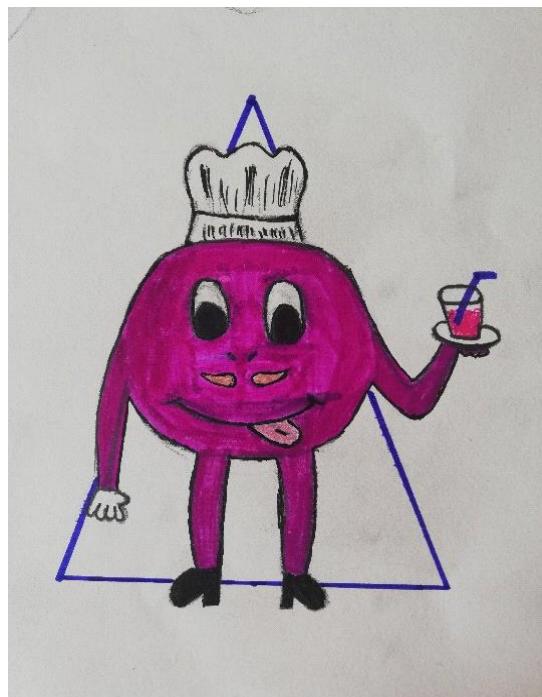
5. 3 Turistični spominki in njihova izdelava

Naš produkt je brezalkoholna, zdrava, osvežilna pijača iz borovnic, ki smo jo poimenovali. Za končno podobo produkta smo morali iti po korakih, da je ta lahko nastal.

Oblikovali in izdelali smo:

- logotip,
- zgodbico Zdravilna moč borovnic,
- izbrali smo ime in recept za smuti,
- izdelali maskoto – Antistresna borovnica,
- izdelali borovničev bobenček tam-tam,
- izdelali krožniki za serviranje borovničevih palačink z logotipom,
- kozarec za borovničev smuti,
- uhane,
- predpasnik.

Najprej smo izdelali logotip, ki predstavlja borovnico, ki nosi kuharski klobuk in nam postreže s smutijem. Samo idejo za logotip smo dobili iz naše naloge o borovnicah in našem produktu, ki ga moramo nekako predstaviti obiskovalcem. Borovnica je postavljana na trikotno ozadje, kar predstavlja prehrambeno piramido, zdrav in uravnotežen način prehranjevanja, ki je zelo pomemben pri vsakem posamezniku.



Slika 15: Logotip za borovničev dan

(Vir: Osebni arhiv, avtorica: Lucija Simona Šifrar, marec 2021)

Kozarec za borovničev smuti je idealen spominek za vse, ki so jim borovnice pri srcu. Iz njega je mogoče piti tudi kakšno drugo pijačo. Vsak kozarec je ročno poslikan z barvami za steklo. Na njem je ročno narisan logotip za borovničev dan.

Kozarec bi stal 3 eur.

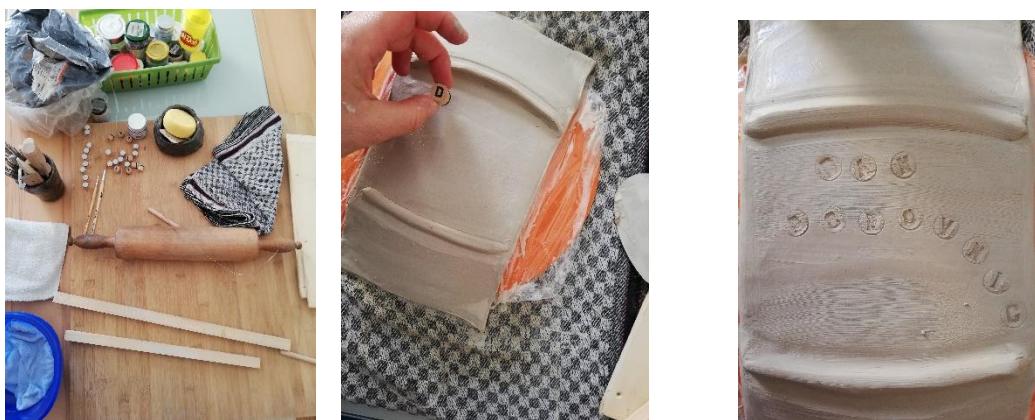
Brez predpasnika je zelo težko kuhati, zato smo sešili tudi predpasnik, ki je opremljen z našim logotipom. Logotip smo narisali s flomastrom za tekstil. Stal bi 6 eur.



Slika 16: Predpasnik z logotipom

(Vir: Osebni arhiv, fotografirala: Violeta Škrabl, marec 2021)

Iz bele gline smo s tehniko valjanih plošč oblikovali tudi krožnik za serviranje borovničevih palačink. Želeli smo drugačno obliko krožnika, na katero lahko zvijemo palačinko v »rolico« in ta ne visi preko krožnika. Logotip smo se odločili natisniti na dno krožnika, da le ta ne moti jedi, ki jo serviramo. Krožnik smo posušili, nato ga je učiteljica dala v peč za žganje gline. Po prvem biskvitnem žganju je krožnik pomočila v prozorno glazuro in ga dala ponovno v peč. Na koncu smo dobili krasen unikaten krožnik z logotipom. Lahko bi jih naredili še več, da bi popestrili našo ponudbo na dnev borovnic. Cena prispevka za krožnik bi bila 5 eur.



Slika 17, 18, 19: Izdelava krožnika iz gline in tiskanje imena "Dan borovnic" na dno krožnika

(Vir: Osebni arhiv, fotografirala: Violeta Škrabl, marec 2021)



Slika 20: Krožnik iz papirja za enkratno uporabo

(Vir: Osebni arhiv, fotografirala: Lucija Simona Šifrar, marec 2021)

Ročno izdelani uhani borovnica so idealen spominek za trajen spomin na tem dnevnu. Popestrili bi našo ponudbo in bi bili trajen spominek na ta poseben dan. Izdelali smo jih ročno iz žice, perlic in obešank zauhane. Vsak uhan bi bil unikaten. Razmišljali smo tudi o embalaži, v kateri bi ponudili izdelek. Embalaža bi bila škatlica z našim logotipom, v njej pa droben spominek, ki bi nas spominjal na ta poseben kulinarično obarvan dan.



Slika 21: Turistični izdelek uhani v embalaži z logotipom

(Vir: Osebni arhiv, fotografirala Violeta Škrabl, marec, 2021)

Bobenček borovnica tam-tam smo izdelali iz embalaže za sir, kolaž papirja, palčke, vrvice, lesenih perlic in oči. Namen bobenčka je, da z glasnim »bobnanjem« oznanja dan borovnic, razveseljuje in bodri obiskovalce. Najmlajšim je lahko igračka in spomin na ta dan.



Slika 22: Končni izdelek likovno-glasbene delavnice

(Vir: Osebni arhiv, avtorica: Sara Teraž, fotografija: Lucija Simona Šifrar, marec 2021)

Maskota Antistresna borovnica je izdelana iz mehkega bombažnega blaga ali filca. Oblikovana je iz dveh krogov, ki smo jih sešili in napolnili s polnilom. Nato smo prilepili oči, nogice, cofke, usta in kuharsko kapico. Je zelo mehka in deluje anitistresno, saj jo stiskamo ali se igramo z njo.



Slika 23, 24: Končni izdelek lutkarske delavnice

(Vir: Osebni arhiv, avtorica izdelka: Nuša Petek (levo), Til Turk (desno), fotografija: Lucija Simona Šifrar, marec 2021)

5.5 Namen

Borovničev dan je nastal z namenom, da bi mladi spoznali borovnice kot gozdni sadež, ki ima veliko pozitivnih lastnosti. Tako za zdravje, kot tudi v prehrani, saj jih lahko uporabljam na različne načine.

Zelo je pomembno, da se zavedamo pomembnosti borovničevih jedi in njihove vloge v širnem kulinaričnem svetu. Borovničev dan bi izvedli na naši šoli. Zamislili smo si dnevni potek aktivnosti in dogodkov, ki bi se ta dan zvrstile. Dan bi izvedli na začetku šolskega leta, ker takrat še zorijo borovnice. Tako bi skozi številne aktivnosti mladi spoznali veliko novega o borovnicah. Hkrati bi preživeli zdrav in aktiven dan.

6. TRŽENJSKI NAČRT

Pri trženju je zelo pomembno, da predvidimo stroške posameznih izdelkov, ki jih želimo ponuditi. Zato smo izdelali tabelo in predvideli stroške za posamezne izdelke.

Tabela 4: Predvideni stroški za material

PREDVIDENI STROŠKI (MATERIALNI STROŠKI ZA TURISTIČNI PROIZVOD)	PREDVIDENI STROŠKI v EUR (z DDV)
Materialni stroški za tiskanje letakov za delavnice	10 €/100 kom
Kozarec za borovničev smuti z logotipom	3 €/kos
Ročno izdelan krožnik za serviranje borovničevih palačink z logotipom	5 €/kos
Bobenček borovnica tam-tam	2 €/kos
Predpasnik z logotipom	5 €/kos
Maskota Antistresna borovnica	5 €/kos
Ročno izdelani uhani	5 €/kos
Materialni stroški za borovničev smuti	3 €/kos
Materialni stroški za borovničevu palačinko	1 €/kos

6.1 Oglaševanje turističnega proizvoda

Naš namen je, da dvignemo zavest o zdravi prehrani aktivnih ljudi. Dogodek bi oglaševali na spletu, po elektronski pošti, na šolski spletni strani, po radiu in televiziji.

Zgodbico bi oglaševali v lokalnih šolah in vrtcih na bralnih uricah za nižje razrede, lahko bi jo tudi spremenili v dramsko igro oziroma bi naredili animacijo zgodbice.

Na spletni strani šole bi oglaševali dogodek. Objavili bi ga v šolskem glasilu. Povabili bi novinarje, ki bi naredili intervju z organizatorji dogodka. Učenci bi povabili svoje starše, sorodnike in prijatelje na obiski dogodka, kjer bi obiskali delavnice.

7. DRUŽBENA ODGOVORNOST

Naš namen raziskovalne naloge ni bil le raziskati poznavanja borovnic in njihov učinkov, temveč, da bi učence spodbudili k zdravi in raznoliki prehrani, da bi jih seznanili s stranskimi učinki, ki jih lahko povzroča alkohol. Zraven raznovrstne, zdrave prehrane je potrebno še gibanje in različne aktivnosti. Zelo je pomembno, da ostajamo športno aktivni in zdravi, saj tako naše telo lažje deluje. Pomembno je tudi za naše možganske celice, ki imajo velik vpliv. V današnjih časih, časih COVID-a19, pa moramo biti še bolj pazljivi in samozavedni, saj lahko ne zdrav način življenja vodi v kakšne hujše bolezni, ki se lahko razširijo in vplivajo na naše telo kot tudi na okolico.

Radi bi spodbudili učence k zdravemu načinu življenja in hkrati bolje zaščitili našo okolico, izboljšali bi dejstvo, da bi bili čim več športno aktivni in da bi se čim bolj izogibali alkoholu, ki nam lahko škoduje. Radi bi izboljšali način življenja na način, na katerega bi se lahko vsi hitro navadili – s prehrano, ki jo imamo vsi radi in tako izboljšali življenja mnogih ter tako narisali številne nasmehe na obraze.

9. VIRI IN LITERATURA

Raspor Andrej. 2015. Trženje v turizmu. Ljubljana: Erudio.

Mlinarič A., Borovnice – slastni in zdravi sadeži iz gozda. Pridobljeno 16. 3. 2021 s
<https://www.bodieko.si/borovnice>

K. B., Zakaj so borovnice najboljše živilo za vaše zdravje? (2016). Pridobljeno 8. 3. 2021 s
<https://vizita.si/zdravozivljenje/zakaj-so-borovnice-najboljse-zivilo-za-vase-zdravje.html>

Kristanc Žonta A., Tradicionalne slovenske jedi. Pridobljeno 2. 3. 2021 s
www.popolnaprehrana.si/tradicionalne-slovenske-jedi/

Borovničevi polžki. Pridobljeno 2. 3. 2021 s
<https://www.mojirecepti.com/recept/borovnicevi-polzki.html>

Borovničeve rezine z grškim jogurtom. Pridobljeno 2. 3. 2021 s
<https://www.mojirecepti.com/recept/HYPERLINK>
["https://www.mojirecepti.com/recept/borovniceve-rezine-z-grskim-jogurтом HYPERLINK](https://www.mojirecepti.com/recept/borovniceve-rezine-z-grskim-jogurтом.html)
["https://www.mojirecepti.com/recept/borovniceve-rezine-z-grskim-jogurtom.html".html](https://www.mojirecepti.com/recept/borovniceve-rezine-z-grskim-jogurtom.html)

Vijolična ovsena kaša. Pridobljeno 2. 3. 2021 s <https://www.mojirecepti.com/recept/vijolicna-ovsena-kasa.html>

Testo za palačinke. Pridobljeno 8. 2. 2021 s <https://okusno.je/recept/testo-za-palacinke-1430991682>

Kako nareiti domače borovničeve vino. Pridobljeno 10. 2. 2021 s
<https://slo.bgrepon.ru/vina/3913-kako-nareiti-doma%C4%8De-borovni%C4%8De-vino.html>

Smoothie iz gozdnih sadežev in avokada. Pridobljeno 16. 3. 2021 s
<https://okusno.je/recept/smoothie-iz-gozdnih-sadezev-in-avokada>

Odličen borovničev sirup. Pridobljeno 10. 2. 2021 s <https://www.gurman.eu/recepti/odlicen-borovnicesv-sirup-11948>

Teden borovnic na Pohorju (2020). Pridobljeno 15. 2. 2021 s
<https://maribor24.si/lokalno/teden-borovnic-na-pohorju>

Prvo julijsko nedeljo vabljeni na festival borovnic na Pohorju (2018). Pridobljeno 12. 2. 2021 s
<https://www.visitpohorje.si/prvo-julijsko-nedeljo-vabljeni-na-festival-borovnic-na-pohorju>