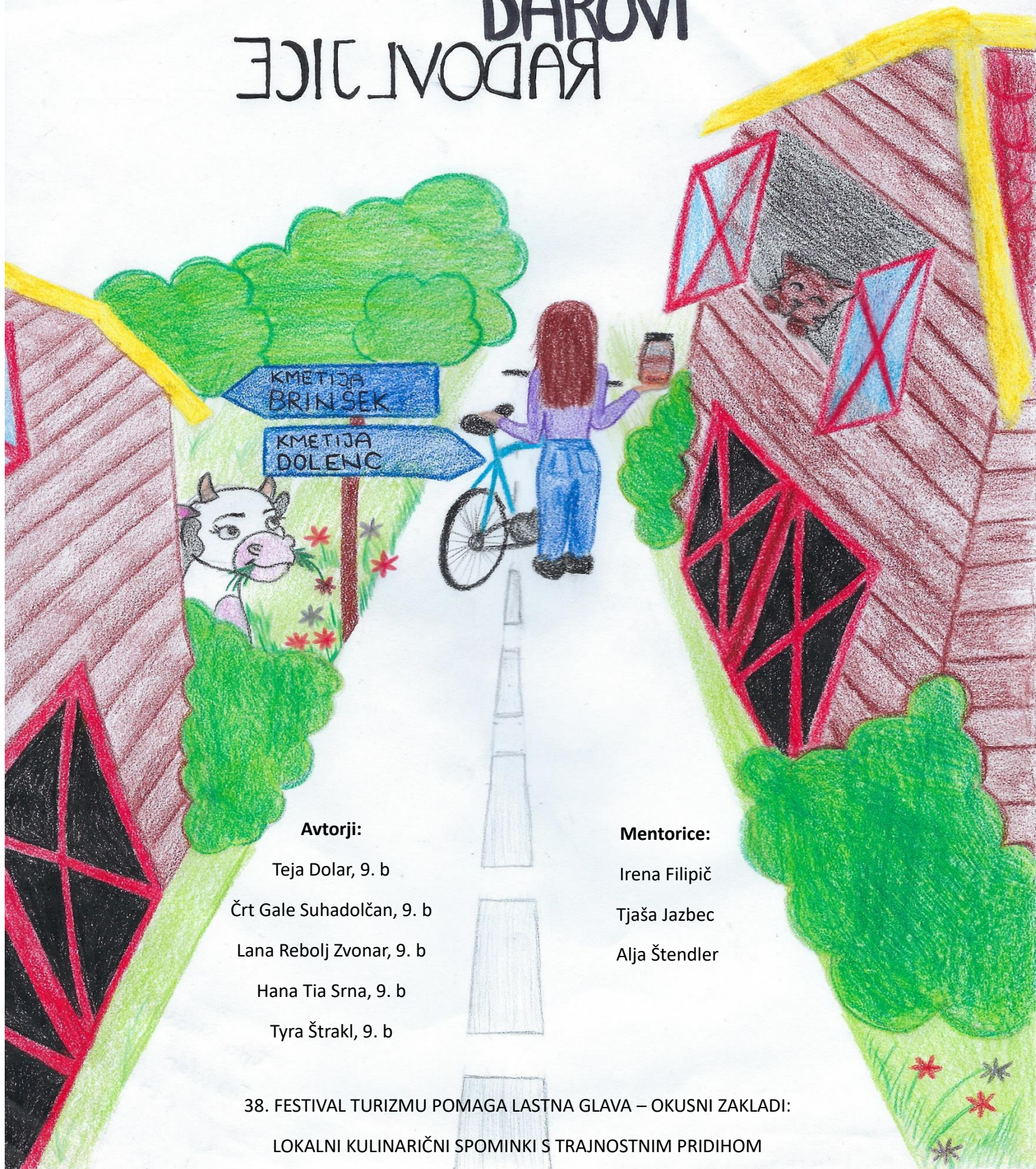


DAROVI RADOVLJICE



Avtorji:

Teja Dolar, 9. b
Črt Gale Suhadolčan, 9. b
Lana Rebolj Zvonar, 9. b
Hana Tia Srna, 9. b
Tyra Štrakl, 9. b

Mentorice:

Irena Filipič
Tjaša Jazbec
Alja Štendler

38. FESTIVAL TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA – OKUSNI ZAKLADI:
LOKALNI KULINARIČNI SPOMINKI S TRAJNOSTNIM PRIDIHOM

Turistična projektna naloga

Osnovna šola Antona Tomaža Linhartaradovljica

Kranjska cesta 27

4240 Radovljica

Radovljica, februar 2024

ZAHVALA

Zahvaljujemo se vsem, ki ste kakorkoli pomagali pri nastajanju naše turistične naloge.

Najprej bi se želeli zahvaliti vsem kmetom, ki so bili pripravljeni sodelovati z nami na naši poti ustvarjanja.

Zahvalili bi se radi TIC-u Radovljice, ki je pripravljen prodajati naš izdelek.

Hvala mentorjem za pomoč pri načrtovanju in izdelavi projektne naloge.

POVZETEK IN KLJUČNE BESEDE

OSNOVNA ŠOLA ANTONA TOMAŽA LINHARTA RADOVLJICA

Kranjska cesta 27

4240 RADOVLJICA

Tel.: 04/533-75-02

E-pošta: o-atlr.kr@guest.arnes.si

Naslov turistične naloge: **DAROVİ RADOVLJICE**

Avtorji:

Teja Dolar, 9. b

Črt Gale Suhadolčan, 9. b

Lana Rebolj Zvonar, 9. b

Hana Tia Srna, 9. b

Tyra Štrakl, 9. b

Mentorice:

Irena Filipič

Tjaša Jazbec

Alja Štendler

POVZETEK

Moderni gastronomski turizem se osredotoča na lokalno, trajnostno, tradicionalno. Gre za preplet kulinarike s pristnim doživetjem lokalnega okolja in tradicije. Zato naš turistični produkt promovira celostno doživetje, od njive do krožnika.

Lokalne kmetije v okolici Radovljice predstavljajo srce podeželskega življenja in ponujajo raznolike dejavnosti, ki bogatijo izkušnjo obiskovalcev. S svojo dejavnostjo kmetije ohranjajo tradicijo. Sodelovanje z lokalnimi kmetijami omogoča obiskovalcem vpogled v pristno kmečko življenje ter spodbuja zavedanje o pomenu lokalno pridelane hrane. Promocija pozitivnega odnosa do hrane poudarja spoštovanje do kakovostnih in svežih sestavin ter spodbuja zdrav življenjski slog.

V nalogi aktivno spodbujamo trajnostno mobilnost z organizacijo kolesarske poti, ki omogoča obiskovalcem, da na okolju prijazen način raziskujejo okolico. Želimo, da bi okoliške kmetije, lokalna skupnost in turistične organizacije ustvarile turistično ponudbo, ki združuje naravne, kulturne in kulinarične elemente ter ohranja edinstveno identiteto kraja.

KLJUČNE BESEDE: lokalno pridelana hrana, kolesarska pot, Radovljica z okolico

KAZALO

1 UVOD	1
2 CILJI	2
3 RAZDELITEV NALOG	2
4 NAŠ TURISTIČNI PRODUKT	4
4.1 Predstavitev poti DAROVI RADOVLJICE	3
4.2 Izvajalci	4
4.3 Kdo vse sodeluje	4
5 VKLJUČENE KMETIJE	5
5.1 Kmetija Brinšek	5
5.2 Kmetija Dolenc	5
5.3 Kmetija pri Jernejc	6
5.4 Šolski vrt	7
6 DELAVNICA	8
7 PROMOCIJA IN TRŽENJE	9
8 ZAKLJUČEK	9
9 VIRI IN LITERATURA	10
PRILOGE	11

1 UVOD

V sodobnem svetu, kjer se hitrost življenja včasih zdi nepremagljiva, je ohranjanje lokalne kulinarike in tradicionalnih okusov postalo izjemno pomembno. Lokalni kulinarični spominki niso le okusni zakladi, temveč nas povezujejo z lokalno skupnostjo.

V naši nalogi je okusni zaklad zgolj pika na i. Bolj smo se posvetili poti, ki nas do tega izdelka pripelje, s posebnim poudarkom na trajnostnem pristopu.

Naša ideja je torej pot – Darovi Radovljice, saj smo se odločili za organiziran kolesarski izlet, na katerem bi obiskali okoliške kmetije, prikazali njihove dejavnosti, sožitje z naravo in odnos do nje. Končni produkt pa je lokalno pridelana hrana, ki nosi v sebi pristen okus.

Ne zanima nas samo izdelek, temveč občutek, ki ga obiskovalec te poti doživi. Hkrati pa z obiskom teh kmetij kmetom damo priložnost, da se predstavijo, obiskovalcem pa možnost nakupa pristnih lokalnih izdelkov.

V nalogo smo želeli vključiti čim več lokalnih pridelovalcev, zato smo kmetije obiskali tudi sami. Kmetom smo predstavili našo idejo, nad katero so bili navdušeni in so bili z nami pripravljeni sodelovati.

2 CILJI

Cilji naše naloge so:

- ugotoviti, kaj novega in zanimivega ponuditi obiskovalcem Radovljice,
- predstaviti lokalne kmetije in njihovo dejavnost,
- sodelovati s predstavniki turizma v našem kraju,
- spodbuditi k pozitivnemu odnosu do lokalno pridelane hrane,
- spodbuditi trajnostno mobilnost,
- spodbuditi ohranjanje kulturne dediščine.

3 RAZDELITEV NALOG

UČENEC	NALOGA
Tyra Štrakl	Obisk kmetije Dolenc Pisanje člankov Priprava gradiva Snemanje videospota Aktivno sodelovanje Urejanje naslova Montaža videospota
Teja Dolar	Obisk kmetije Dolenc Pisanje člankov Priprava gradiva Urejanje naslova Aktivno sodelovanje Montaža videospota
Črt Gale Suhadolčan	Zemljevid poti Fotografiranje Snemanje spota Obisk TIC-a Aktivno sodelovanje Pisanje člankov Montaža videospota
Lana Rebolj Zvonar	Obisk kmetije Pr'Jernejc Intervju Aktivno sodelovanje Urejanje naloge Snemanje videospota Montaža videospota
Hana Tia Srna	Obisk kmetije Brinšek Intervju Pisanje člankov Aktivno sodelovanje Zemljevid poti Montaža videospota

4 NAŠ TURISTIČNI PRODUKT

4.1 PREDSTAVITEV POTI DAROVI RADOVLJICE

Darovi Radovljice je krožna kolesarska pot, ki jo začnemo pri OŠ A. T. Linharta Radovljica in nas popelje mimo Kmetije Dolenc, Kmetije Brinšek, kmetije Pr' Mrkot do sadjarske kmetije Pr' Jernejc ter ekološke kmetije Vegerila.

TERMINI: vsako prvo soboto v mesecu od maja do oktobra ob 10.00

(4. 5. 2024, 1. 6. 2024, 6. 7. 2024, 3. 8. 2024, 7. 9. 2024, 5. 10. 2024)

ZBIRNO MESTO: OŠ A. T. Radovljica

ČAS TRAJANJA: 3 ure oziroma prilagodljivo glede na želje skupine*

*Možnost ogleda priprave biodinamičnih pripravkov (Brinšek), priprava sadja za sušenje (Pr' Jernejc), priprava gredic (Kmetija Vegerila)

ŠTEVILO UDELEŽENCEV: 8-15 oseb

ZAKLJUČEK: ekološki vrt ob OŠ A. T. Linharta Radovljica

DODATNA PONUDBA: delavnica PIŠKOTI V KOZARCU (priprava izdelka iz sestavin okoliških kmetij)

POGOJ: udeleženci potrebujejo kolo. Možnost izposoje kolesa je tudi pri nas. Cena najema 10 evrov.

CENA: kolesarski izlet s postanki na kmetijah in degustacijo izdelkov/predstavitvijo dejavnosti 20 €, kulinarčna delavnica 7 €

PRIJAVA: na info@radolca.si najmanj 3 dni pred izbranim terminom

DAROVI RADOVLJICE

**DATUM**
4. 5., 1. 6., 6. 7., 3. 8., 7. 9., 5. 10. 2024

**ZAČETEK**
ob 10.00

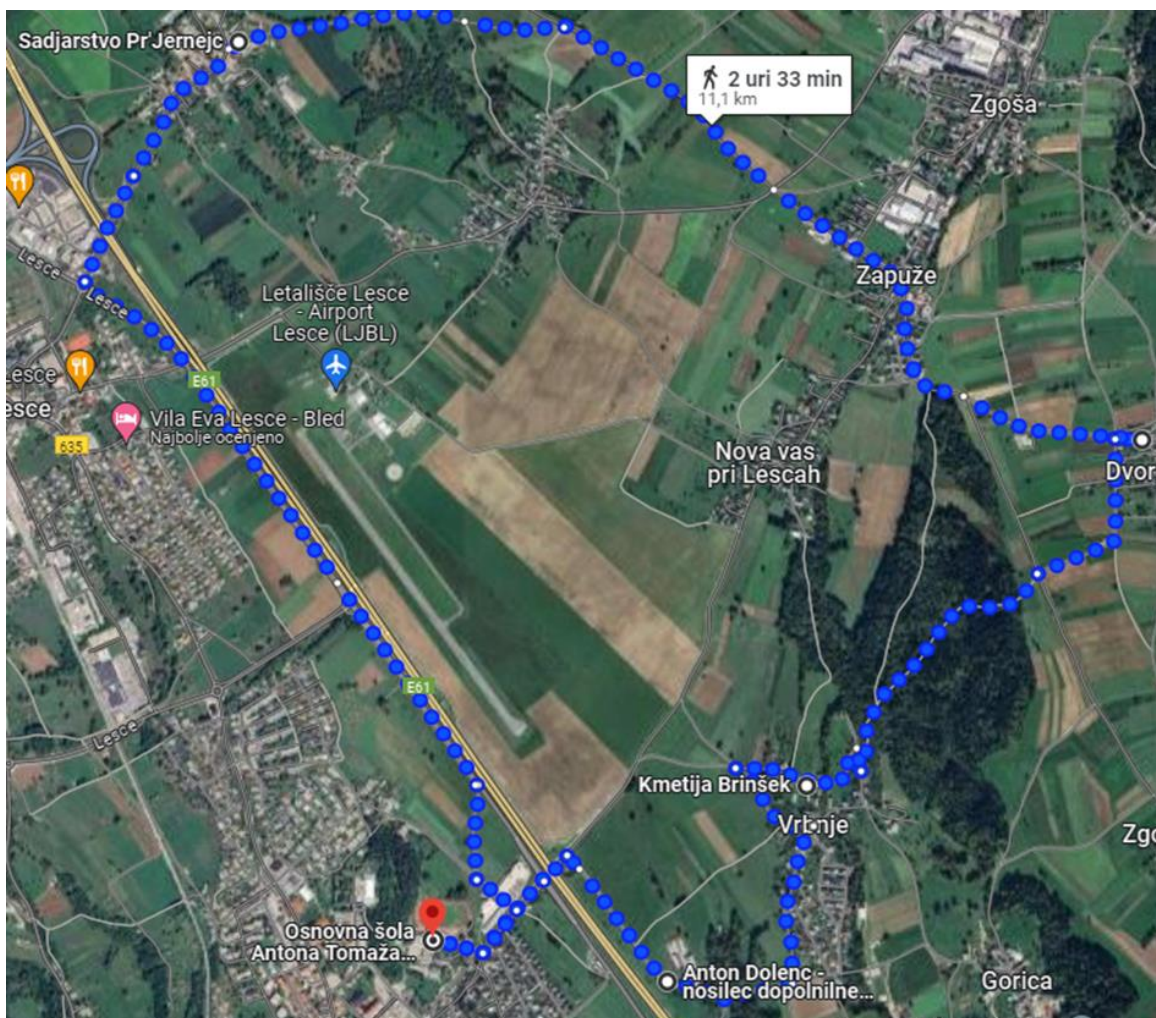
**ČAS TRAJANJA**
3 ure

DAROVI RADOVLJICE

**ŠTEVILO OSEB**
8 - 15

**POGOJ**

**START IN CILJ**
OŠ A. T. Linharta Radovljica



(Zemljevid poti, google maps)

4.2 IZVAJALCI

Turistično-informacijski center Radovljica nam je za izvedbo kolesarskih izletov pripravljen pomagati, in sicer bi nam priskrbel lokalnega vodiča. Pri izvedbi kulinarične delavnice – PIŠKOTI V KOZARCU - bi nam pomagali dijaki višjih letnikov Srednje gostinske in turistične šole Radovljica.

4.3 KDO VSE SODELUJE?

- Kmetije Vegerila, Brinšek, Mrkot, Pr'Jernejc, Dolenc
- TIC Radovljica
- Srednja gostinska in turistična šola Radovljica
- Biodinamični šolski vrt Radovljica

5 VKLJUČENE KMETIJE

5.1. KMETIJA BRINŠEK

Med ekološkimi kmetijami, s katerimi bi sodelovali, je tudi lokalna kmetija Brinšek. Zato smo lastnico posestva, Moniko, obiskali osebno. Najprej nas je povabila v svoj zimski vrt, kjer smo ji predstavili našo idejo. Nad idejo je bila navdušena in povedala nam je, da bi z veseljem sodelovala z nami. Njena kmetija je ekološka in temelji na Demeter kmetovanju oz. ne uporabljajo nobenih umetnih gnojil in škropiv. Sprehodili smo se po kmetiji in si ogledali rastlinjake, njivo, hlev, kurnik in trgovinico, kjer svoje izdelke prodajajo.

Za našo nalogo je pripravljena izvesti voden ogled kmetije ter nam za končni izdelek prispevati izdelke s kmetije.



Vir: lasten



Vir: lasten

5.2. KMETIJA DOLENC

Kmetija Dolenc je družinska kmetija, ki se nahaja v Vrbnjah. Njihova glavna panoga je pridelava in predelava mleka. Prvi skrbnik kmetije je bil že pokojni Anton Dolenc, sedaj pa posestvo upravlja njegov vnuk Nejc Dolenc. Z Nejcem Dolencem smo se tudi pogovarjali o naši ideji. Razkazal nam je hlev in nam povedal nekaj o oskrbi krav.

Sveže mleko prodajajo v mlekomatu in v trgovinici na kmetiji, druge izdelke pa tudi na tržnicah v Žirovnici, Radovljici in na Bledu. V ponudbi imajo mleko, navadne in sadne jogurte, mladi sir, skuto, smetano, surovo maslo in sirotko.

Na kmetiji že od nekdaj sledijo cilju vključevanja v naravo, sobivanju ljudi in živali ter pridobivanju kar najbolj kakovostnega mleka.



Vir: lasten



Vir: lasten

5.3. KMETIJA PR JERNEJC

Pr' Jernejc je kmetija, ki se nahaja v Hrašah pri Lescah. Na samem začetku je bila tipična živinorejska kmetija, sedaj pa gre za manjšo sadjarsko kmetijo, ki se ukvarja z intenzivnimi nasadi. Imajo 5.5 ha sadovnjaka, kjer rastejo jabolka in hruške, razpolagajo pa tudi z nasadom jagod. Poleg sadjarstva pa se ukvarjajo tudi s kmečkim turizmom, kjer gostom ponujajo dva apartmaja.



Vir: lasten



Vir: lasten

Jabolka prve kvalitete prodajo sveža, nekaj sadja v sodobni sušilnici predelajo v kahlje, iz jabolk 3. kvalitete iztisnejo sok. Na kmetiji lahko kupimo tudi jabolčni kis in lešnike.



Vir: lasten



Vir: lasten

5.4. ŠOLSKI VRT

Radovljški javni biodinamični učni vrt je bil vzpostavljen leta 2014 v okviru projekta Narava nas uči. Učencem naše in sosednjih šol ter vrtcev omogoča pridobivanje znanj o pridelavi kakovostne ekološke hrane, samooskrbi ter ohranjanju naravnega ravnovesja.

Otroci, mladostniki, vrtičkarji in drugi občani se na vrtu družijo in učijo trajnostne samooskrbe po metodi biodinamike. Nad projektom že vse od prvih začetkov bdi strokovnjakinja, domačinka dr. Maja Kolar, ki je med drugim poskrbela, da je učni vrt že pred časom poleg ekološkega pridobil tudi certifikat Demeter.

V naši nalogi bi na šolskem vrtu, ki je opremljen z mizami in klopmi ter vodo, izpeljali kulinarčno delavnico – piškoti v kozarcu.

Na šolskem vrtu stoji ličen čebelnjak, za katerega deloma skrbijo tudi člani čebelarskega krožka z naše šole. Za pripravo zdrave sladice bi sladkor nadomestil domači med.



Vir: lasten



Vir: lasten

6 DELAVNICA

Naša kolesarka pot se zaključi na šolskem vrtu, kjer se lahko sodelujoči udeležijo delavnice priprave kozarčka s sestavinami, pridobljenimi na kolesarski poti.



Vir: lasten

7 PROMOCIJA IN TRŽENJE

Kolesarsko pot Darovi Radovljice bomo promovirali:

- z letaki v TIC Radovljica, na kmetijah, s katerimi v projektu sodelujemo;
- na spletni strani RADOLCA.SI – objava našega videoposnetka;
- na lokalnih tržnicah v Radovljici in Lescah;
- v lokalnem časopisu Deželne novice;
- na Radiu Triglav ter
- na spletnih straneh sodelujočih kmetij.

Prepričani smo, da je najboljša reklama za naš produkt zadovoljen uporabnik/obiskovalec in bi »dober glas« na socialnih omrežij tako imel največji učinek.

Ciljna skupina so turisti in obiskovalci našega kraja, ki jih zanimajo narava, življenje lokalnih prebivalcev, kulinarika, življenje na podeželju, športne aktivnosti. Želimo si, da bi naše okolje doživeli kot trajnostno, raznoliko, gostoljubno, okusno.

Kaj želimo doseči?

S promocijo lokalnih pridelovalcev hrane si želimo povečati ozaveščenost potrošnikov o obstoju in pomembnosti lokalnih pridelovalcev ter njihovih izdelkov. Podpora lokalnim pridelovalcem hrane pomeni tudi spodbujanje lokalne ekonomije. Promocija lokalnih pridelovalcev hrane poudarja kakovost in svežino njihovih izdelkov. Lokalni pridelovalci hrane pogosto uporabljajo trajnostne prakse pri pridelavi in distribuciji hrane. S promocijo teh praks se spodbuja tudi ozaveščenost o pomenu trajnostne pridelave hrane za okolje in lokalno skupnost.

8 ZAKLJUČEK

Trajnostna prehrana je lahko ne le okusna, ampak tudi ustvarjalna in navdihujoča. Prava kulinarčna umetnost je v harmoniji z naravo in lokalno skupnostjo, je zgodba o spoštovanju okolja in tradicije.

Naša zgodba je kot okno v lokalno kulinarčno dediščino, vabi nas, da se prepustimo globokim okusom, bogatim zgodbam in trajnostnemu načinu življenja. Glavna ideja naše zgodbe je več kot le hrana, v njej si prizadevamo za bolj trajnostni načina življenja in doživetja obilice okusov lokalne kulture.

Vabimo vas na popotovanje, kjer se srečata tradicija in trajnost ter ustvarja edinstveno doživetje.

9 VIRI IN LITERATURA

- https://www.radolca.si/?gad_source=1&gclid=CjwKCAiA0PuuBhBsEiwAS7fsNav4UcihSAk850Bhl12UVmlh_ZiHivU77qhcRz6WG2TWtXe_ZOWhcBoCC1QQAxD_BwE (30. 11. 2023)
- ustni viri (po pripovedovanju kmetov izbranih kmetij)
- <https://www.vecteezy.com/vector-art/9653590-route-icon-logo-vector-illustration-tracking-symbol-template-for-graphic-and-web-design-collection> (6. 12. 2023)
- https://www.facebook.com/kmetijadolenc/?locale=sl_SI (30. 11. 2023)
- <https://pixers.cz/plakaty/kolo-symbol-vektor-64496554> (17. 12. 2023)
- <http://www.jabolka.net/si/> (28. 11. 2023)
- <https://www.kmetijabrinsek.si/> (30. 11. 2023)
- <https://www.pngwing.com/en/free-png-pdmdw> (30. 11. 2023)
- https://www.facebook.com/tilen.praprotnik.921/?locale=sl_SI (6. 11. 2023)

PRILOGE

PRILOGA I – PROŠNJA ZA SODELOVANJE

Turistični krožek

OŠ Antona Tomaža Linharta Radovljica

Kranjska cesta 27

4240 Radovljica

Radovljica, 12. december 2023

Kmetija Dolenc

Vrbnje 39

4240 Radovljica

Zadeva: Prošnja za sodelovanje

Spoštovani!

Člani turističnega krožka OŠ Antona Tomaža Linharta Radovljica že 20. leto sodelujemo v projektu Turizmu pomaga lastna glava pod okriljem **Turistične zveze Slovenije** in **Zavoda RS za šolstvo v sodelovanju z regijskimi turističnimi zvezami**.

Tema letošnjega tekmovanja je **OKUSNI ZAKLADI: Lokalni kulinarični spominki s trajnostnim pridihom**.

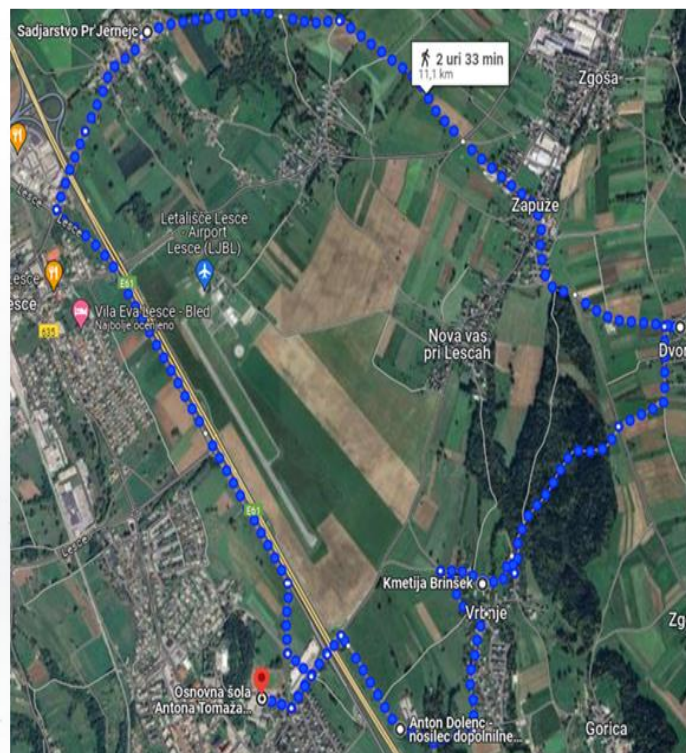
Skupina sodelujočih učencev 9. razreda si je v nalogi zamislila obisk lokalnih ponudnikov, kjer bi spoznali dejavnost le-teh in pridobili sestavine za končni kulinarični spominek.

Zamislili smo si pot med lokalnimi ponudniki, ker bi poleg spoznavanja dejavnosti pridobili tudi sestavine za končni izdelek – **PIŠKOTI V KOZARCU**. Tako bi turistu oz. obiskovalcu pokazali naš kraj, ga osveščali o pomenu lokalno pridelane hrane in s tem širili prepoznavnost Radovljice.

Ker bi vašo dejavnost radi vključili v našo nalogo, bi se pri vas osebno oglasili in vam našo idejo podrobneje predstavili. V kolikor ste pripravljeni z nami sodelovati, nam to sporočite na email: xxx.xx@mail.com.

Člani turističnega krožka

PRILOGA II – PROMOCIJSKI LETAK



Več informacij na spletni strani

<https://www.radolca.si/sl/info/tic-radovljica>

PRILOGA III – QR KODA

Naloga:



Video:



PRILOGA IV – DOVOLJENJE ZA PESEM RADOL'CA

Pesem v videospotu je uporabljena z dovoljenjem avtorja glasbe Ivana Prešerna, Toneta Fornezzija Tofa in izvajalke Simone Vodopivec Franko.

Avtorja skladbe Radol'ca, Ivan Prešern Žan in Tone Fornezzi Tof, z veseljem dovoljujeta uporabo njunega avtorskega dela učencem OŠ ATL Radovljica, za potrebe sodelovanja na državnem tekmovanju Turizmu pomaga lastna glava. Skladbo lahko učenci uporabljajo tudi na vseh spremljajočih dogodkih tega projekta.