

Osnovna šola Tržič

Šolska ulica 7

4290 Tržič

TURISTIČNA NALOGA

## ZMAJ NACE SI OBLIZNE PRSTE



**Avtorji in člani turističnega krožka OŠ Tržič:** Živa Dolhar, Teja Meglič, Tinkara Soklič, Lovro Grušovnik, Nik Šušteršič, Tinkara Bohinjc, Maja Praprotnik, Florjan Potrbin, Ela Liza Bergant, Veronika Sokolova

**Mentorici:** Lara Lipar, Anja Rojec

marec 2024

## VSEBINA

UVOD.....	1
ZMAJ NACE SI OBLIZNE PRSTE .....	2
NAŠE AKTIVNOSTI .....	3
Prižig Miklavževih lučk v Tržiču .....	3
Božični kino dan .....	3
Gregorjevo – vuč u vodo .....	4
VIDEO RECEPTI .....	6
Masunek.....	6
Tržiška flika .....	7
Tržiške bržole.....	8
PRODUKTI.....	9
Knjižica zmaj Nace na potepu .....	9
Trajnostni kulinarični spominek: kuharski tečaj za odrasle in praznovanje rojstnih dni v gostilni Damulnek ter Nacetova flika .....	10
TRŽENJSKI NAČRT.....	11
ZAKLJUČEK.....	12
VIRI IN LITERATURA.....	13

## UVOD

Letošnja tema festivala Turizmu pomaga lastna glava so okusni zakladi: lokalni kulinarični spominki s trajnostnim pridihom!.

S turističnim krožkom smo skovali idejo o obuditvi tradicionalnih tržiških jedi.

Že na začetku šolskega leta smo pričeli z zbiranjem idej, kako obogatiti trenutno kulinarično ponudbo v Trziču s tradicionalnimi tržiškimi jedmi, saj smo ugotovili, da v Trziču ni restavracije, kjer bi se lahko turisti okrepčali s tradicionalno tržiško hrano.

Odločili smo se, da posnamemo nekaj video receptov tržiških jedi ter predstavimo idejo o kuharskih tečajih za odrasle ter praznovanju rojstnih dni na kuharskem tečaju za otroke.

Posneli smo video recepte za tradicionalne tržiške jedi, kot glavni produkt pa predstavljamo knjižico Zmaj Nace na potepu.

Pri snemanju receptov smo se povezali z izbirnim predmetom multimedija.



## ZMAJ NACE SI OBLIZNE PRSTE

Lansko leto smo oblikovali maskoto turističnega krožka – zmaja Naceta, ki nas spremlja tudi letos.

Zmaj Nace je tržiški zmaj, ki je doma pod Košuto in ponosno nosi svoje prve in edine čevlje znamke Peko, ki so nekoč prav tako nastali v Tržiču. Kljub temu da tovarna Peko ne obratuje več, pa je še vedno zelo pomemben del kulturne dediščine čevljarstva, ki smo jo želeli vključiti v naš logotip.

Ker so letošnje leto tema tekmovanja Turizmu pomaga lastna glava lokalni kulinarčni spominki s trajnostnim pridihom, smo se našo turistično nalogo odločili poimenovati *Zmaj Nace si oblizne prste*.



## NAŠE AKTIVNOSTI

### Prižig Miklavževih lučk v Tržiču

Učenci turističnega krožka smo sodelovali na prižigu lučk v Tržiču. Imeli smo svojo stojnico, s katero smo se predstavili prebivalcem Tržiča. Na stojnici smo prodajali piškote, čokoladne lizike in okraske, ki smo jih sami izdelali na šolskem laserju. Idejo za okraske smo prispevali učenci. Sodelovali smo tudi s čebelarstvom Perne iz Loma pod Storžičem in na naši stojnici prodajali njihov med.



### Božični kino dan

V mesecu decembru smo se odločili, da pripravimo božični kino dan. Dan je potekal popoldan in prišli so učenci razredne kot tudi predmetne stopnje. Tako na predmetni kot na razredni stopnji so si učenci ogledali animirani film *Grinch*.

Med predstavo smo naredili kratek odmor, da so se lahko učenci posladkali s palačinkami in vafliji, ki smo jih pripravili člani turističnega krožka. Vsak obiskovalec pa je ob prihodu dobil tudi brezplačno porcijo kokic in pijače.

Na dogodku smo prodajali tudi lastne izdelke – okraske in obeske. Pred učilnico smo postavili mizo, ker je član našega krožka prodajal izdelke. Vsak učenec, ki je tam kaj kupil, je na listek zapisal svoje ime in ga dal v vrečko. Na koncu filmske predstave smo izmed vseh, ki so kaj kupili, izžrebali enega, ki je prejel posebno nagrado.

V žreb za posebno nagrado pa niso šli le tisti učenci, ki so kaj kupili, ampak prav vsi, ki so imeli svojo vstopnico. Vsaka vstopnica je imela svojo številko, tako da smo med odmorom izžrebali tudi 5 učencev razredne in predmetne stopnje, ki so dobili prav poseben paketek nagrad, ki je vseboval sladko presenečenje in naše izdelke.

### Kino vstopnica za razredno stopnjo:



### Kino vstopnica za predmetno stopnjo:



## Gregorjevo – vuč u vodo

Večstoletni tržiški običaj Gregorjevo ali Vuč u vodo je bil v preteklosti pomemben za čevljarje. Mesto Tržič je bilo nekoč čevljarско mesto, saj je bila tu tovarna Peko. Na dan sv. Gergorja so čevljarji v svojih delavnicah prenehali z delom pri luči. Med "šihotm" so izdelali hišice (uporabili so peharje oziroma košare), jih prižgali ter jih spustili po vodi. (vir: visit-trzic.com)

Danes to šego obujajo otroci tržiških vrtcev in šol. Na predvečer gregorjevega se zberejo in spustijo hišice po Tržiški Bistrici.

Letošnje leto 11. marca 2024 Gregorjevo organizira Osnovna šola Tržič, zato bomo tudi mi predstavljali turistični krožek s svojo stojnico. Na stojnici bomo predstavili svoje izdelke, ponujali zabavne igre za obiskovalce, naredili pa bomo tudi foto kotiček.

Obiskovalcem bomo delili domače tržiške bržole, ki jih bomo kuhali v nedeljo 10. marca 2024 v sodelovanju z nekdanjo gostilno Damulnek, kjer so včasih stregli tradicionalne tržiške jedi, med drugim tudi bržole.

Za na stojnico smo s pomočjo umetne inteligence pripravili plakat, napis pa smo dodali v programu Canva. Na sliki zmaj Nace v svojih Pekotovih čevljih stoji ob reki Tržiški Bistrici ter opazuje, kako se po reki spuščajo luči.



## VIDEO RECEPTI

Z video recepti smo želeli predstaviti tradicionalne tržiške jedi ter ljudi spodbuditi, da bi kakšno tržiško jed pripravili tudi doma. Posneli smo oziroma še bomo recepte za masounek, tržiške bržole ter tržiške flike.

### **Predpasniki**

Pred pričetkom snemanja receptov smo se odločili, da bi v videih želeli imeti skladne predpasnike. Učenci turističnega krožka so se povezali s šiviljskim krožkom, kjer so iz odvečnega odpadnega blaga zašili predpasnike. Predpasnikom smo spredaj dodali še žepe, narejene iz rumenega in rdečega blaga s pikicami, ki smo ga kupili sami.

### **Masunek**

Masunek je tržiška planinska jed. Pripravijo ga lahko na vseh planšarijah v Tržiču, seveda pa je najboljši iz sveže kravje smetane.

Za sodelovanje pri snemanju recepta za masounek smo prosili učiteljico razrednega pouka na naši šoli, Vido Oranič, ki je tudi že več kot 20 let oskrbnica koč na Tegoški planini. V glavni turistični sezoni v enem vikendu pripravi tudi do 20 porcij masuneka. Za pripravo potrebujemo naslednje sestavine:

- 1 jajce
- 3 zajemalke domače kisle smetane
- 3 štrihane žlice pšenične moke

Recept za masounek je povedala Vida Oranič.

Povezava do video recepta: <https://video.arnes.si/watch/99mdx40ngj5p>



## Tržiška flika

Z učiteljico za gospodinjstvo Asjo Štucin smo posneli video recept za tržiško fliko.

Za pripravo originalne tržiške flike potrebujemo:

- 9 žlic moke
- kocka kvasa
- ščep soli
- olje po občutku
- 2 – 3 dcl mleka ali vode
- nadev: 0,5 kg kisle smetane
- posip: kumina, sol

Recept nam je posredovala 84-letna Tržičanka Jožica Koder. Domačo kislo smetano nam je priskrbela Vida Oranič, oskrbnica koč na Tegoški planini.

Učenci turističnega krožka pa so za tržiško fliko napisali tudi pesmico.

*Pico vsak pozna,*

*Tržiška flika njena je različica.*

*Moka, mleko, olje, kvas,*

*Da dišalo bo čez celo vas.*

*Sosedje vsi nestrpni so,*

*Saj bo testo že dolgo vzhajalo.*

*Dodamo kislo smetano,*

*Nato pa še sol in kumino.*

*Vsi nestrpni smo,*

*Komaj jih že čakamo.*

*Vsi veseli smo*

*In prste si oblizujemo.*

Povezava do video recepta: <https://video.arnes.si/watch/zf25mslbbbnv>

## Tržiške bržole

Tržiške bržole so enolončnica iz ovčjega mesa. Lahko se jejo kot samostojna jed ali kot priloga. Vsebovati morajo veliko šetraja.

Recept za tržiške bržole bomo posneli v nedeljo 10. marca v sodelovanju z nekdanjo tržiško gostilo *Damulnek*, kjer so pred leti stregli tradicionalno tržiško hrano.

Recept bomo snemali v nedeljo pred Gregorjevim, saj bomo na stojnici ob prazniku bržole delili med obiskovalce dogodka. Kuhali bomo v stari Damulnekovi gostilni, ki danes žal ne obratuje več, pri kuhanju nam bo pomagala Tjaša Košir.

Za pripravo bržol za 4 osebe potrebujemo:

- 70 dag ovčjega mesa (staro meso)
- 15 dag čebule
- 2 stroka česna
- sol
- brinove jagode
- šetraja
- lovorov list
- cel poper
- kostno juho
- 8 manjših krompirjev

Za pripravo bržol si moramo vzeti kar nekaj časa, saj celoten postopek traja okoli 4 ure.

## PRODUKTI

### Knjižica zmaj Nace na potepu

Kot glavni produkt želimo predstaviti knjižico Zmaj Nace na potepu, ki smo jo pričeli izdelovati že lansko leto.

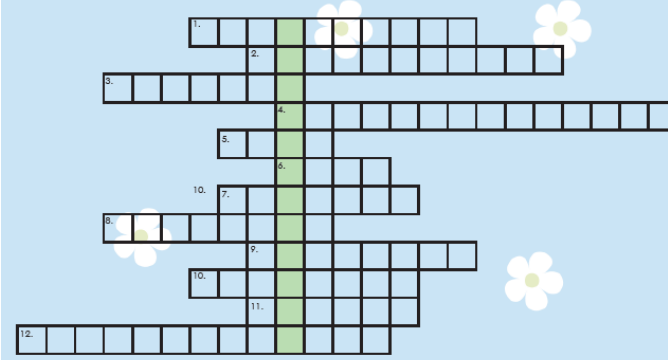
V knjižici so združeni športni podvigi in predstavljeni različni kraji v tržiški občini. Imetnik knjižice mora zbrati vseh 8 žigov, na koncu pa ga čaka slastna nagrada v eni izmed izbranih planinskih koč.

S tem produktom spodbujamo šport med mladimi kot tudi spoznavanje tradicionalne tržiške kulinarike, saj so v knjižici omenjeni štruklji, masunek ter bržole.

Knjižico smo izdali v sodelovanju z Osnovno šolo Tržič in Občino Tržič. Knjižico je mogoče kupiti v TPIC Tržič, na koči Stari Ljubelj, v planinski koči na Zelenici, v domu pod Storžičem, v koči na Dobrči. V sodelovanju s kočo na Starem Ljubelju, planinsko kočico na Zelenici, domom pod Storžičem, kočico na Dobrči ter planinskim domom na Kofcah vsak lastnik knjižice prejme sladko nagrado, ko zbere vseh 8 žigov. Na Kofcah prejme štrukelj, v koči na Starem Ljubelju jabolčni zavitek, v ostalih kočah pa palačinke.

V križanko v knjižici smo dodali nekaj gesel v povezavi s tržiško kulinariko.

1. Gora, ki je dobila ime po vasi Križe.  
2. Obrt, ki je močno zaznamovala Tržič.  
3. Žival, ki je znesla zmajevo jajce.  
4. Velike figure iz lipovega lesa.  
5. Tržiško poimenovanje kemičnega svinčnika.  
6. Ime našega tržiškega zmaja.  
7. Krepka pastirska mlečna jed iz planin.  
8. Znamenita okna, skozi katera so Tržičani in Tržičanke "pasli firbce".  
9. Reka Tržiška ...  
10. Tržiški običaj ob gregorjevem.  
11. Tržiška enolončnica iz ovčjega mesa.  
12. Najstarejša hiša v Tržiču.



## Trajnostni kulinarčni spominek: kuharski tečaj za odrasle in praznovanje rojstnih dni v gostilni Damulnek ter Nacetova flika

S turističnim krožkom smo želeli obuditi tradicionalne tržiške jedi. V Tržiču ni gostilne ali restavracije, kjer bi lahko turisti poizkusili tradicionalne tržiške jedi. Samo štruklje lahko najdemo v štrukljarnici *Moji štruklji* v Bistrici pri Tržiču. Drugih jedi, kot so tržiške flike, bržole ali masunek ne moremo naročiti nikjer v mestu. Masunek ponujajo nekatere planinske kočice, ki pridelujejo domačo smetano (Tegoška planina, Bistriška planina...).

V želji po obuditvi tradicije tržiške hrane želimo predstaviti idejo o kuharskem tečaju v stari tržiški gostilni *Damulnek*. Gostilna danes ne obratuje več, a ima lastnik željo, da bi jo nekoč spet odprli. **Prav spomin na posebno kulinarčno doživetje je najbolj trajnosten spominek, ki ga obiskovalci lahko odnesejo seboj domov, saj traja večno. Prav tako pa je večno znanje priprave jedi.**

Na kuharskem tečaju bi se obiskovalci lahko naučili pripraviti tržiške flike, štruklje in masunek. Obiskovalci se bodo naučili pripraviti jedi po tradicionalnih tržiških receptih.

Kuharski tečaji bi potekali po predhodni najavi za manjše skupine do 6 ljudi.

Nudili bi tudi kuharski tečaj za otroke, na katerem bi otroci lahko praznovali tudi rojstni dan. Prišlo bi lahko do 10 otrok. Otroci bi se naučili narediti tržiško fliko.

Jed bi na koncu malce modernizirali in pripravili moderno tržiško fliko, ki bi jo poimenovali



**Nacetova flika.** Da bi bila flika zelena, bi dodali pesto bazilike. Popestrili bi jo s paradižnikovo mezgo ter za pekoče razvajanje brbončic dodali še malce čilija.

Na sliki je prikazan zmaj Nace, ki je ustvaril svojo različico flike. Sliko smo ustvarili s pomočjo umetne inteligence (Bing Image Creator).

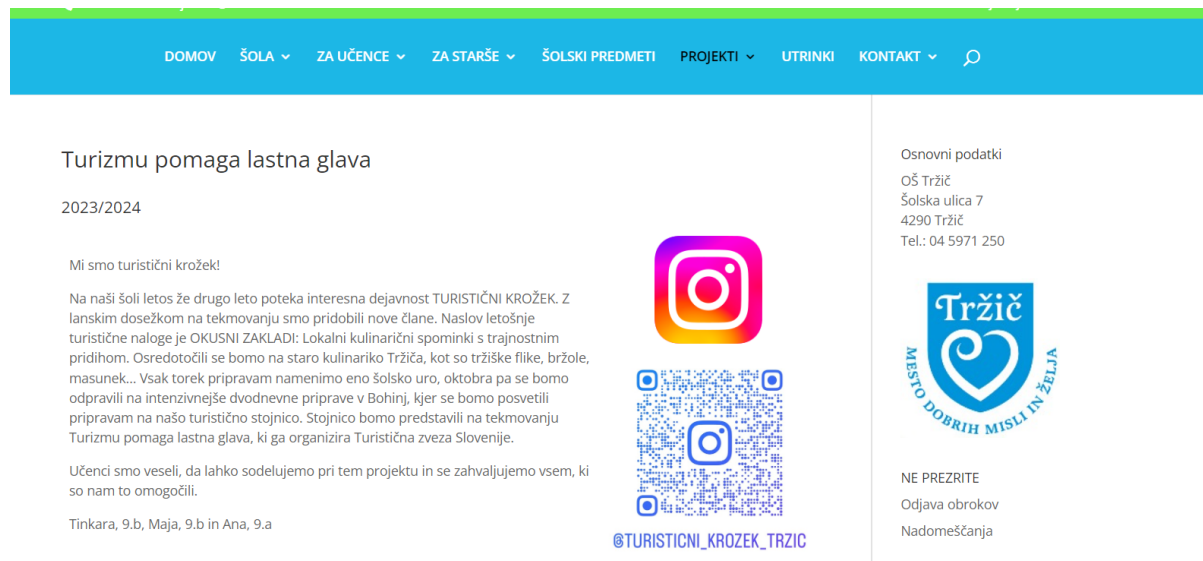
Po uspešno zaključenem tečaju bi vsak obiskovalec prejel promocijsko majico in kuhalnico ter fotografijo.

# TRŽENJSKI NAČRT

## OGLAŠEVANJE

Proizvod bi oglaševali na spletni strani šole ter na spletni strani gostilne, ki bi jo postavili v prihodnosti.

Oglaševali bi tudi na Instagram profilu turističnega krožka OŠ Tržič.



The screenshot shows a website header with navigation links: DOMOV, ŠOLA, ZA UČENCE, ZA STARŠE, ŠOLSKI PREDMETI, PROJEKTI, UTRINKI, KONTAKT. The main content area features the title "Turizmu pomaga lastna glava" and the year "2023/2024". The text describes the project's goals and activities, mentioning the "TURISTIČNI KROŽEK" and "OKUSNI ZAKLADI". A QR code and Instagram handle "@TURISTICNI\_KROZEK\_TRZIC" are provided. On the right, contact information for OŠ Tržič is listed, along with the school's logo and the motto "NE PREZRITE Odjava obrokov Nadomeščanja".

## RADIO Gorenc

V sodelovanjem z lokalnim radiem bi produkt predstavili v etru, pripravili pa bi tudi oglas. Oglas bi napisali in posneli člani turističnega krožka.

## Turistično informativni center Tržič

V TPIC Tržič bi obiskovalci lahko dobili letake z informacijami o tečaju. Letak bi oblikovali člani krožka s pomočjo programa Canva ter umetne inteligence.

## PROMOCIJSKI MATERIAL

- zložanka
- razglednice
- plakat
- obeski
- kuhalnice
- majice



Promocijske obeske bomo oblikovali do državnega tekmovanja. Prav tako bomo naredili lesene kuhalnice. Pripravili bomo promocijske razglednice.



## **ZAKLJUČEK**

Namen naše turistične naloge je bil predstaviti tradicionalne tržiške jedi na nov, zabaven način.

To smo storili preko video receptov ter s trajnostnimi spominki lokalne kulinarike.

Video recepte smo posneli za tržiško fliko, tržiške bržole ter masunek.

Naš glavni produkt je knjižica Zmaj Nace na potepu, ki združuje športne podvige kot tudi lokalno kulinariko.

Kot idejo pa smo predstavili kuharski tečaj za odrasle ter praznovanje otroških rojstnih jedi na kuharskem tečaju.

Prav spomin na doživetje je najbolj trajnostni spominek, ki ga obiskovalci lahko odnesejo domov in nikoli ne izgine. No seveda, pa na koncu dobijo tudi fotografijo.

## **VIRI IN LITERATURA**

- Občina Tržič: GREGORJEVO - VUČ U VODO. Pridobljeno 2. 3. 2024 s spletne strani:  
<https://www.visit-trzic.com/prireditve/vuc-u-vodo.html>