



TURISTIČNA  
ZVEZA  
SLOVENIJE



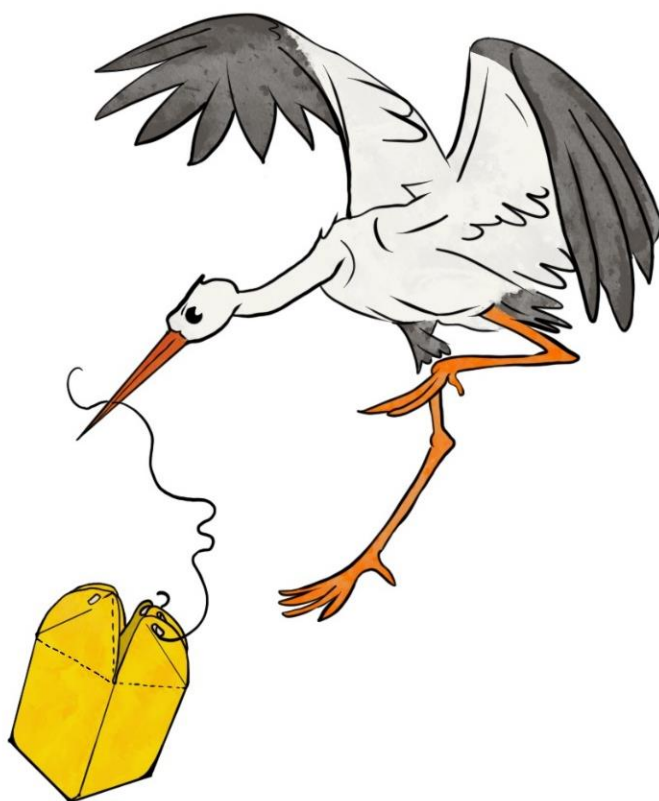
OŠ GUSTAVA ŠILIH LAVORJE, Laporje 31, 2318 Laporje

Tel.: 20 829 58 50, faks: 02 829 58 53, e-pošta: [group1.osmbgs@guest.arnes.si](mailto:group1.osmbgs@guest.arnes.si)

38. DRŽAVNI FESTIVAL  
TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

TURISTIČNA NALOGA

# UGRIZNI V LAVORJE



## **Avtorice naloge:**

Julija Bek, Sara Brdник, Eva Šibila, Eva Šlamberger, Ajda Videčnik, Ema Julija Vuk

## **Mentorici:**

Andreja Perkovič, prof., Lea Štante, prof.

**LAVORJE, FEBRUAR 2024**



### ZAHVALA

Zahvaljujemo se **mentoricama Andreji Perkovič in Lei Štante**, ki sta nas usmerjali in nam pomagali pri načrtovanju in pisanju naloge.

Hvala **učiteljicama Albini Avsec** za lektoriranje in **Darji Pipuš** za angleški prevod.

Zahvaljujemo se tudi **Luki Perkoviču in Nuši Mlakar**, ki sta uredila grafično podobo našega logotipa, letaka in paketka presenečenja. Pomagala sta nam tudi z idejami in pri snemanju ter montaži promocijskega videa.

Zahvaljujemo se našim **staršem**, ki so nas spodbujali in podpirali.

Brez podpore **OŠ Gustava Šiliha Laporje, ravnateljice Margarete Voglar in ravnateljice Natalije Koprivnik** ter **TD Laporje** bi naši načrti ostali samo želje.





### POVZETEK IN KLJUČNE BESEDE

Pripravile smo kulinarični spominek Ugrizni v Laporje, s katerim želimo okuševalcem predstaviti naše kraje. Uporabljene lokalno pridelane sestavine so pripravljene po tradicionalnih receptih naših babic. Paketek presenečenja je na voljo v treh različnih izvedbah: sladki, slani in brezglutenski oz. vegetarijanski. V paketku so trije žepki, katerih okusov vnaprej ne poznamo. Gre za moment presenečenja, ki bo privabil naše kupce. Okuse so nam pomagali izbrati učenci naše šole. S turističnim produktom, ki smo ga pripravile, želimo obogatiti turistično ponudbo našega kraja in pritegniti čim več turistov. Obenem pa se zavzemamo za trajnostni razvoj kraja in ozaveščanje ljudi o pomenu ohranjanja podeželja in uporabi lokalno pridelane hrane.

**KLJUČNE BESEDE: kulinarika, spominek, lokalne sestavine, presenečenje, trajnostni razvoj.**

### ABSTRACT

We have crafted a culinary souvenir, "Bite into Laporje", to introduce our locale to visitors. The ingredients, produced locally, are carefully prepared following traditional recipes passed down by our grandmothers. Available in three variations - sweet, savoury and gluten-free or vegetarian - each surprise packet contains three distinct pockets, the flavours of which remain unknown until unwrapped. This element of surprise is sure to captivate our customers. The pupils at our school helped us choose the flavours. With this tourist souvenir, our aim is to enrich our region's tourism appeal and attract a wide range of visitors. At the same time, we are committed to promoting sustainable development and raising people's awareness of the importance of preserving the countryside and using locally produced food.

**KEY WORDS: cuisine, souvenir, local ingredients, surprise, sustainable Development.**



## KAZALO

<b>1 UVOD</b> .....	1
1.1 Od ideje do turističnega produkta .....	1
<b>2 KAJ LAHKO PONUDIMO V LAPORJU?</b> .....	4
<b>3 RAZISKOVALNI DEL</b> .....	5
3.1 Ribnik Farovec .....	5
3.2 Hiša zelišč .....	5
3.3 Energetske točke.....	6
3.4 Zbirka starih šivalnih strojev družine Babič .....	7
3.5 Cerkev sv. Filipa in Jakoba Laporje.....	7
3.6 Dobov gozd .....	8
3.7 Stara trta.....	8
<b>4 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PRODUKTA</b> .....	9
4.1 Namen naloge .....	9
4.2 Zastavljeni cilji .....	9
4.3 Ciljne skupine .....	9
4.4 Naš turistični produkt.....	9
4.5 Priprava paketka UGRIZNI V LAPORJE skozi fotografski objektiv .....	10
4.6 Kdo bo kaj naredil?.....	11
<b>5 TRŽENJE IN PROMOCIJA TURISTIČNEGA PRODUKTA</b> .....	12
<b>6 FINANČNI NAČRT</b> .....	13
<b>7 ZAKLJUČEK</b> .....	14
<b>8 VIRI IN LITERATURA</b> .....	15
<b>VIRI SLIK</b> .....	15
<b>9 PRILOGE</b> .....	A



## KAZALO SLIK

Slika 1: Poskusi risanja logotipa (A. Perkovič).....	2
Slika 2: Paketek presenečenja (A. Perkovič).....	3
Slika 3: Kje nas najdete .....	4
Slika 4: Središče Laporja (M. Leskovar) .....	4
Slika 5: Ribnik Farovec (B. Jurak) .....	5
Slika 6: Boštjan Erker v Hiši zelišč Erker (L. Perkovič) .....	6
Slika 7: Energetske točke v Hošnici (T. Brglez) .....	6
Slika 8: Šivalni stroji družine Babič ( <a href="http://www.zbirka-babic.si/">http://www.zbirka-babic.si/</a> ) .....	7
Slika 9: Laponska cerkev (T. Brglez).....	7
Slika 10: Dobov gozd (B. Arko).....	8
Slika 11: Stara trta (L. Perkovič) .....	8
Slika 12: Potek priprave paketka (L. Perkovič) .....	10



# 1 UVOD

Tema letošnjega festivala nam je pisana na kožo. Vse zelo rade kuhamo ali ustvarjamo v kuhinji. Navdušeno smo se lotile raziskovanja kulinaričnih posebnosti našega kraja, nato pa žalostne ugotovile, da nekih posebnih jedi v Laporju in okolici nimamo. To nam ni vzelo poguma, zato smo se odločile, da same poskrbimo za prepoznavno jed naših krajev. Tako se je porodila ideja o paketku presenečenja, ki bo v okušanje ponujal žepke, polnjene z lokalno pridelanimi sestavinami. Gre za paketek presenečenja, ker ne boste vedeli, kaj točno se v vašem žepku skriva. Vsako polnilo žepka predstavlja sestavino, ki jo pridelamo v naših krajih. Trije žepki so pakirani v priročno škatlico/paketek, ki je povezan s trakcem v barvi paketka. Na voljo so tri različice: modra – sladko; zelena – slano; rumena – brez glutena/vegetarijansko. Turistični spominek smo v treh različicah zasnovale zato, da bi zadovoljile čim več različnih okusov naših potrošnikov.

Načrtovale smo celovito strategijo trženja oziroma promocije, saj se zavedamo, da naš produkt ne bo uspešen, če ga ne bomo dobro promovirale. Natančno smo tudi opisale naloge posameznih subjektov, ki nam bodo pomagali pri realizaciji. Na koncu smo med šolarji naše šole izvedle še pokušino različnih žepkov in se na podlagi rezultata odločile za 8 okusov, ki jih bomo promovirale v paketkih presenečenja.

## 1.1 Od ideje do turističnega produkta

Letos smo se pri turističnem krožku zbrale učenke 7. razreda Osnovne šole Gustava Šiliha Laporje. Vse smo članice prvo leto. Učiteljici sta nam predstavili temo tokratnega festivala, ki nas je navdušila, saj vse rade kuhamo. Ker smo vedre narave, smo se odločile, da naši raziskovalni nalogi dodelimo naslov Ugrizni v Laporje. Menimo, da si bodo turisti pod tem naslovom lahko predstavljali marsikaj.

Razmišljale smo o jedeh, ki jih lahko najdemo in okušamo v Laporju. Članice Aktiva kmečkih žena Laporje so nam povedale, da kmetje na tem področju od nekdaj pridelujejo žito, koruzo, krompir in buče. Veliko je tudi vinogradov, kjer pridelujejo tako stare vrste grozdja kot tudi novejša, namizne vrste. Skoraj vsaka domačija ima sadovnjak, kjer rastejo češnje, slive, jabolane, hruške, breskve ... Vaščanke so imele in večinoma še imajo ob vsaki hiši vrt, na katerem ne manjka različne zelenjave in zelišč.

## Raziskovalna naloga: UGRIZNI V LAPORJE



Najpogosteje gojijo različne vrste solate, papriko, paradižnik, česen, čebulo, redkev, špinačo in še kaj. Veliko je tudi zelišč: majaron, bazilika, peteršilj, drobnjak, luštrek, hren ... Ker smo na vasi, je večina imela tudi manjši hlev, kjer so gojili govedo in svinje za lastne potrebe. Tako so pozimi imeli koline, iz mesa pa izdelovali različne suhomesnate izdelke: zaseko, ocvirke ... Ne glede na vse naštetu smo ugotovile, da v Laporju nimamo tipičnih laporskih jedi.

Zato smo se odločile, da okuševalcem ponudimo jed, ki je pripravljena izključno iz sestavin, ki jih pridelujejo v Laporju in okolici. Dobile smo preblisk, da bi lahko naredile polnjene žepke. Žepke bi napolnile z desetimi različnimi polnili. Ker naša mentorica ne sme jesti glutena, smo se odločile, da bomo naredile tri vrste žepkov (slane, sladke in brezglutenske).

Zdaj je bilo na nas, da poiščemo najprimernejše in najboljše recepte naših mamic oz. babic. Vsaka je pobrskala doma, če bi se našel kakšen primeren, in tako se je zbralo kar nekaj uporabnih navodil za pripravo žepkov in nadevov. Seveda smo izmed vseh izbrale le najboljše.

Največ časa nam je vzelo risanje logotipa štoklje, ki odpira paketke presenečenja. Ideje smo iskale na Pinterestu, da pa ne bi kršile avtorskih pravic, smo te risbe malo preuredile in dobile so novo preobleko. Kljub temu nismo bile povsem zadovoljne z nastalim, zato smo za pomoč prosile Nušo Mlakar, ki zelo rada riše in ustvarja čudovite umetnine. Pomagala nam je z nasveti in skupaj smo ustvarile logotip, ki je bil vsem zelo všeč.



Slika 1: Poskusi risanja logotipa (A. Perkovič)

## Raziskovalna naloga: UGRIZNI V LAPORJE



Naš naslednji izziv je bilo iskanje ustrezne embalaže za pakiranje polnjenih žepkov. Vedele smo, da potrebujemo škatlico/paketek za največ tri žepke. Želele smo biti ekološko in trajnostno naravnane, zato smo razmišljale o uporabi odpadnih materialov. To idejo smo morale opustiti, saj je treba paziti tudi na higienske standarde. Odločile smo se za preprosto škatlico, ki jo lahko s pomočjo šablone izrežemo iz malce tršega papirja, ki ga že prej potiskamo z logotipom. Paketkom smo določile tudi barve, da bodo okuševalci vedeli, kakšno vrsto žepkov lahko izberejo, ne bodo pa vedeli, kakšno je polnilo v njih.

Zadnji in najtežji izziv nam je predstavljal promocijski video. Odločile smo se, da bomo naredile video v animirani obliki, da k ogledu pritegnemo čim širšo publiko. Za pomoč smo prosile Luko Perkoviča, s katerim smo naredili načrt snemanja. Najprej smo izbrali sedem različnih turističnih točk v Laporju in okolici, ker je tudi nas, turistk, sedem. (No, skupaj z učiteljico. Samo ena je iz Laporja, druga pa ne, da ne bo pomote.) Ko smo določile točke, ki jih bomo uporabile za video, je vsaka od nas dobila nalogo, da po virih razišče in zapiše nekaj o njih. Zamislile smo si, da bi tudi me nastopile v videu in prikazale, kako je tekla pot od ideje do paketka presenečenja. Vsaka od nas se v animirani podobi pojavi pri eni turistični točki, z eno od uporabljenih lokalno pridelanih sestavin. Luka je vse posnel in zmontiral v končno verzijo.



Slika 2: Paketek presenečenja (A. Perkovič)





### 2 KAJ LAHKO PONUDIMO V LAPORJU?

**Laporje** je gručasto in deloma razloženo naselje, ki leži na prehodu iz Dravinjske v Ložniško dolino. Leži na nadmorski višini 275 m. Laporje je bogato z naravnimi in kulturnimi znamenitostmi. Ponaša se tudi z bogato zgodovino. Ime kraja je najverjetneje starejše od cerkve. V pisnih virih je prvič omenjeno že leta 1251 kot Lapriach, in sicer v latinsko pisani listini, ki govori o zamenjavi župnij. Laporje je dobilo ime po kamnini lapor. (Čas, 2008)



Slika 3: Kje nas najdete



Slika 4: Središče Laporja (M. Leskovar)

V naših krajih je neokrnjena narava, ki jo lahko izkoristimo za zdravo in razgibano življenje. Ponudimo lahko marsikaj, od kulturnih do naravnih znamenitosti. V kraju je osrednji objekt šola, ki skrbi za kulturno dogajanje. Ob njej so telovadnica, vrtec in gasilski dom. Pred šolo je velik park, ki učencem omogoča, da praktično raziskujejo naravo. V središču kraja sta pošta in gostilna. Na hribčku stoji Cerkev svetega Filipa in Jakoba, ki je znana po rimskem kamnu.

Pohodniki se lahko odpravijo na pohod po LPP – Laporski pohodniški poti, ob kateri so zanimive postojanke, kot so: Hiša zelišč Erker v Laporski Gorci, muzej starih šivalnih strojev na Križnem Vrhu, muzej starih motorjev na Razgorju, Cerkev srca Jezusovega na Žabljeku, Cerkev sv. Egidija v Kočnem, Slamnikov kozolec v Kočnem in Tišlerjev kozolec v Laporju, cimprača v Laporju, stara preša na Razgorju, Krajinski park Žabljek, dobov gozd, ribnik na Farovcu. Posebno okrepčilo je energijska voda, ki jo lahko pijejo v Hošnici pri energetskih točkah.



### 3 RAZISKOVALNI DEL

Pred izvedbo turistične naloge smo se pogovorile, kaj lahko v Laporju ponudimo prebivalcem, turistom ... Sklenile smo, da želimo naš turistični produkt narediti čim bolj ekološki. Raziskovale smo vire in literaturo o turističnih možnostih našega kraja, nato pa še o lokalno pridelani hrani, ki jo lahko ponudimo turistom. Srečale smo se s članicami Aktiva kmečkih žena Laporje, ki so spregovorile o tipičnih jedeh in sestavinah za njihovo pripravo. Na koncu smo za mnenje prosile še učence naše šole, ki so nam pomagali izbrati deset najbolj zanimivih ali presenetljivih okusov za žepke.

#### 3.1 Ribnik Farovec

Ribnik Farovec se nahaja 10 km iz Slovenske Bistrice, in sicer v kraju Farovec. Ribnik je zelo lepo urejen. Čezenj poteka lesen most, sredi katerega je gostilna, znana po hišni specialiteti - pečenem krapu na žaru. V gostilni lahko kupite tudi karto za ribolov. Ribnik privablja turiste tudi v mrzlih zimah, ko se spremeni v ledeno ploskev, primerno za drsanje in še kaj. Poleg velikega ribnika sta še dva majhna ribnika. (www.bistrican.si)



Slika 5: Ribnik Farovec (B. Jurak)

#### 3.2 Hiša zelišč

Hiša zelišč Erker se nahaja v Laporju, kjer lahko dobimo različne čaje, zelišča, tinkture, mazila, olja ... Boštjan Erker se je že od malih nog rad ukvarjal z zelišči. Začel je s pripravo tinktur, kasneje pa se je navdušil še nad čaji in mazili. Pred več kot desetimi leti je začel svojo zeliščarsko pot s šestimi različnimi čaji, sedaj pa jih ima že okoli petdeset. Ob hiši zelišč stoji zeliščni vrt, kjer lahko vidite in kupite številne proizvode,

## Raziskovalna naloga: UGRIZNI V LAPORJE



zraven ima postavljeno tudi sušilnico, kjer suši zelišča, ki jih pridelal sam. Številni njegovi čaji so bili nagrajeni.



Slika 6: Boštjan Erker v Hiši zelišč Erker (L. Perkovič)

### 3.3 Energetske točke

V Hošnici pri Laporju so v Oničevem gozdu leta 2003 odkrili energetski kanal, ki seva pozitivno energijo in ima zdravilno moč. Prvih sedem zdravilnih točk je odkrila gospa Jožica Onič. K sodelovanju je povabila priznane strokovnjake, med drugimi tudi radiestezista Igorja Ziernfelda, ki je ugotovil, da imajo točke v Oničevem gozdu zdravilno moč. Premer posamezne točke in njenega vpliva je od enega do deset metrov. Vse točke so označene z lesenimi tablam, na katerih je zapis, kaj zdravijo in kolikšen je čas zdravljenja. (TP, 2016)



Slika 7: Energetske točke v Hošnici (T. Brglez)





### 3.4 Zbirka starih šivalnih strojev družine Babič

Zbirka šivalnih strojev je plod večletnega namenskega zbiranja lastnika Marjana Babiča. Nastajati je začela leta 1997. V njej se nahajajo stroji za domačo uporabo, krojaški, industrijski in pletilni stroji, ki so v zelo dobrem stanju, saj so vsi restavrirani. Več kot polovica strojev še vedno deluje in lahko z njimi šivamo. Ekspoziti se nahajajo v več prostorih. Proizvajalci večine strojev v zbirki so podjetja Singer, Pfaff, Howe, Dürkopp, Gritzner, Neumann, Kayser, Wertheim, Rast Gasser, Adler ... ([www.zbirka-babic.si](http://www.zbirka-babic.si))



Slika 8: Šivalni stroji družine Babič ([www.zbirka-babic.si](http://www.zbirka-babic.si))

### 3.5 Cerkev sv. Filipa in Jakoba Laporje

Cerkev sv. Filipa in Jakoba je kulturni spomenik. V pisnih virih se prvič omenja leta 1251. Prvotna cerkev je bila lesena, imela je raven strop in zvonik. Sedanja stavba je nastala leta 1907, ko so prejšnjo obnovili in povečali. Cerkev sestavljajo pravokotna ladja, nižji prezbiterij in zvonik ob južni fasadi. Zanimivo je tudi, da je na južni strani cerkve vzidan žrtvenik, posvečen bogu Marsu. (Čas, 2008)



Slika 9: Laponska cerkev (T. Brglez)



### 3.6 Dobov gozd

Južno od Slovenske Bistrice, blizu vasi Cigonca, se nahaja dobov - belogabrov gozd, ki je razglašen za naravni gozdni rezervat Cigonca in sega tudi na območje KS Laporje. Prvotni lastniki tega gozda so bili grofi Attems. Gozd nudi življenjski prostor številnim rastlinskim in živalskim vrstam ter je izjemnega pomena za ohranjanje biotske raznovrstnosti. (Arko, 2018, str. 17)



Slika 10: Dobov gozd (B. Arko)

### 3.7 Stara trta

Potomka 450 let stare vinske trte, ki izvira z mariborskega Lenta in je vpisana v Guinnessovo knjigo rekordov, je sorte modra kavčina in je ena izmed najstarejših udomačenih žlahtnih vinskih sort na Slovenskem. Potomke Stare trte so se razširile po vsem svetu. Eno imamo tudi v Laporju in jo skrbno negujemo. Člani turističnega društva Laporje se vsako leto v kratkem kulturnem programu poklonijo žlahtni vinski trti. ([www.bistrican.si](http://www.bistrican.si))



Slika 11: Stara trta (L. Perkovič)



## 4 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PRODUKTA

### 4.1 Namen naloge

Namen naše naloge je sodelovati na 38. festivalu Turizmu pomaga lastna glava, hkrati pa s turističnim produktom, ki ga razvijamo, poskrbeti za promocijo našega kraja in popestritev turistične ponudbe v njem. Ljudi želimo ozaveščati o pomenu lokalno pridelane hrane in tradicionalnih načinov priprave okusnih obrokov.

### 4.2 Zastavljeni cilji

Naš najpomembnejši cilj je izdelati kulinarčni spominek, ki bo odražal bistvene okuse našega kraja.

Zastavile smo si naslednje cilje:

- 🍯 Izdelati okusen in privlačen kulinarčni spominek.
- 🍯 Pri pripravi jedi uporabiti lokalno pridelane sestavine na tradicionalen način.
- 🍯 Poiskati različne recepte za pripravo tradicionalnih jedi.
- 🍯 Pripraviti jed, ki bo v izbrani embalaži imela daljši rok uporabe.
- 🍯 K sodelovanju privabiti različna društva in posameznike.

### 4.3 Ciljne skupine

Naš turistični produkt je namenjen vsem, ki radi okušajo dobro lokalno pridelano hrano, pripravljeno po tradicionalnih receptih. Posebno pozornost smo pri pripravi namenile vsem tistim, ki ne smejo uživati glutena, in vegetarijancem.

### 4.4 Naš turistični produkt

Naš glavni cilj je oblikovanje okusnega in že na prvi pogled privlačnega kulinarčnega spominka našega kraja. Odločile smo se za žepke, ki v sebi skrivajo različna polnila. Cilj teh polnil je okuševalce navdušiti in presenetiti. Navduševali jih bodo okusi domačnosti, ki jih bomo dosegle z lokalno pridelanimi sestavinami. Presenetili pa jih bodo nekateri okusi, ki jih v žepkih zagotovo ne bodo pričakovali.

Odločile smo se, da bo modri paketek vseboval sladke žepke, zeleni paketek slane in rumeni paketek brezglutenske/vegetarijanske žepke. Barve smo izbrale zato, ker so člani turističnega podmladka naše šole že pred leti ugotovili, da so to barve, ki se

## Raziskovalna naloga: UGRIZNI V LAPORJE



ujemajo z našimi kraji. Modra predstavlja vode, ki jih je v naši okolici veliko, zelena čisto in neokrnjeno naravo, rumena pa prijazne in srčne ljudi.

Okuse polnil so nam pomagali izbrati učenci naše šole. Pripravile smo dvajset različnih vrst žepkov. Vsak učenec je lahko poskusil največ osem žepkov in se odločil za tri, ki so mu najbolj všeč in tri, ki ga z okusom presenetijo.

Polnila, ki bodo po izbiri učencev naše šole razvajala brbončice okuševalcev, so:

### SLADKO:

- rozine (suho grozdje),
- bučna marmelada,
- dušena jabolka s cimetom,
- lešnikov nadev,
- medeni nadev.

### SLANO:

- skuta z zelišči,
- kislo zelje,
- ocvirki,
- salama,
- kisle kumare.

### BREZGLUTENSKO/VEGE.:

- rozine (suho grozdje),
- bučna marmelada,
- dušena jabolka s cimetom,
- skuta z zelišči,
- kislo zelje,
- kisle kumare.

Paketek bo iz kartona, ki ga bomo s pomočjo šablone oblikovale v majhno škatlo – paketek. Žepki bodo zaviti v prozorni foliji, da zagotovimo čim večjo varnost pred zunanjimi vplivi in čistost izdelka. Paketek bo povezan s trakcem iz blaga, ki bo ujemačo barve. Na paketku bo natisnjen logotip in ime turističnega produkta Ugrizni v Laporje. V notranjost bomo dodale tudi deklaracijo, kjer bodo navedene sestavine in rok uporabe.

## 4.5 Priprava paketka UGRIZNI V LAPORJE skozi fotografski objektiv



Slika 12: Potek priprave paketka (L. Perkovič)





### 4.6 Kdo bo kaj naredil?

#### Članice turističnega podmladka bomo:

- poiskale recepte,
- pekle žepke,
- izdelale paketke,
- pripravile promocijski letak,
- posnele promocijski video,
- objavljale in pošiljale obvestila o krajih prodaje paketka presenečenja,
- kulinarični spominek predstavile na festivalu Turizmu pomaga lastna glava.

#### Ravnateljica bo:

- odobrila sredstva za nakup osnovnih sestavin in potrebnih materialov za izdelavo paketkov,
- sodelovala pri promociji turističnega produkta.

#### Turistično društvo bo:

- prispevalo sredstva za nakup predpasnikov,
- prispevalo nagrado za naša zunanja sodelavca,
- sodelovalo pri promociji produkta,
- sodelovalo pri pripravi večje količine produkta za nadaljnjo prodajo.

K sodelovanju bomo povabili tudi RIC Slovenska Bistrica. Menimo, da je sodelovanje z njimi zelo pomembno, saj imajo izkušnje s promocijo in prodajo turističnih produktov. Veliko okoliških kmetov in drugih proizvajalcev lokalno pridelanih produktov sodeluje v spletni tržnici Jem domače, zato bomo z njihovo pomočjo naš produkt poskusili uvrstiti tudi na njihov seznam ponudbe.





## 5 TRŽENJE IN PROMOCIJA TURISTIČNEGA PRODUKTA

Naš turistični produkt je treba predstaviti in približati ljudem. Spraševale smo se, kako doseči čim več ljudi, da bodo slišali za nas ter se odpravili na pokušino naših žepkov v paketku presenečenja. Odločile smo se, da izkoristimo različne možnosti promoviranja.



FACEBOOK - TURISTIČNO DRUŠTVO LAPORJE  
ŠOLSKA SPLETNA STRAN IN SPLETNA STRAN TD  
SPLETNA STRAN MEDOBČINSKE TURISTIČNE ZVEZE  
SLOV. BISTRICA  
TIC IN RIC SLOVENSKA BISTRICA



PANORAMA  
BISTRISKE NOVICE  
VEČER



RADIO ROGLA  
ŠTAJERSKI VAL  
RADIO MARIBOR



RTV CENTER MARIBOR  
KTV SLOV. BISTRICA  
RTV SLOVENIJA - DOBRO JUTRO

Naš paketek presenečenja Ugrizni v Laporje bomo promovirale tudi z letakom, ki ga bomo za začetek razdelile med krajanе naše KS. Letak bo potencialnim kupcem na voljo tudi na drugih lokacijah, tam, kjer bo produkt tudi na voljo:

- OŠ Gustava Šiliha Laporje – ob različnih dogodkih;
- Pošta in gostinski lokali v Laporju in okolici;
- TIC Slovenska Bistrica in RIC Slovenska Bistrica;
- TD Laporje – ob različnih dogodkih.



## 6 FINANČNI NAČRT

PREDVIDENI STROŠKI		
SESTAVINE ZA PRIPRAVO ŽEPKOV PRESENEČENJA	osnovne sestavine, skuta, orehi, marmelada, kisló zelje, kisle kumare, salama ... - <b>za 500 žepkov</b>	<b>65 €</b> - Osnovna šola Gustava Šiliha Laporje
MATERIAL ZA IZDELAVO ŠKATLICE	trši barvni papir (A3) v zeleni, modri in rumeni barvi - <b>vsake barve 20 listov</b>  modri, rumeni in zeleni barvni trakci - <b>6 kom</b>	<b>40 €</b> - Osnovna šola Gustava Šiliha Laporje
REKLAMNI LETAKI	tisk in razrez (A4) - <b>200 kosov</b>	<b>20 €</b> - Osnovna šola Gustava Šiliha Laporje
PREDPASNIKI	zeleni z logom Ugrizni v Laporje - <b>8 kom</b>	<b>60 €</b> - TD Laporje
SNEMANJE IN MONTAŽA PROMOCIJSKEGA VIDEA	nagrada in zahvala za zunanja sodelavca	<b>2 x 100 €</b> - TD Laporje
CENA PAKETKA ZA KUPCA		<b>3 €</b>



## 7 ZAKLJUČEK

Naš turistični produkt paketek presenečenja Ugrizni v Laporje smo zasnovale tako, da bo na zanimiv način promoviral naše kraje. Skozi lokalno pridelane sestavine bodo okuševalci spoznavali dobrote iz naših krajev. Ker smo dodale še moment presenečenja, bo doživljanje še toliko boljše in zanimivejše. Menimo, da si bodo naši kupci ob ponujenih okusih lahko kar predstavljali laporske travnike in gozdove, prijazne in srčne ljudi ter vse ostale zanimivosti, ki jim jih bomo ob tem predstavile.

Ob pisanju naloge smo se veliko naučile o lokalno pridelani hrani, o načinu priprave jedi in o lepotah naših krajev, na katere prej sploh nismo bile pozorne.

Ponosne smo na svoj kulinarčni spominek, saj je plod našega raziskovanja, trdega dela in veselja do kuhanja. Veliko nam pomeni tudi to, da smo se pri izdelavi paketka presenečenja veliko smejale, zabavale in uživale v skupnem druženju.

Upamo, da bodo to opazili in okusili tudi vsi tisti, ki jim bo naš paketek presenečenja Ugrizni v Laporje na voljo.



## 8 VIRI IN LITERATURA

- ✿ Arko, B. (2018). Naravne znamenitosti Laporja z okolico. V Laponski hram učenosti – vrata v svet: 190 let organiziranega šolstva v Laporju. Laporje: OŠ Gustava Šiliha.
- ✿ Čas, M. (2008): Iz preteklosti v sedanost. OŠ Gustava Šiliha Laporje.
- ✿ Turistični podmladek (2016): Štokljina pot. OŠ Gustava Šiliha Laporje.
- ✿ Ribnik Farovec,  
[https://www.bistrican.si/index.php?option=com\\_k2&view=item&id=2977:ribnik-farovec&Itemid=869](https://www.bistrican.si/index.php?option=com_k2&view=item&id=2977:ribnik-farovec&Itemid=869), dostop 15. 1. 2024.
- ✿ Hiša zelišč Erker v Laporju, <https://tdlaporje.si/2022/03/28/hisa-zelisc-erker-v-laporju/>, dostop 6. 1. 2024.
- ✿ Zbirka starih šivalnih strojev družine Babič, <http://www.zbirka-babic.si/>, dostop, 16. 12. 2023.

## VIRI SLIK

- ✿ Naslovna ilustracija: Ugrizni v Laporje. Grafika Nuša Mlakar, januar 2024.
- ✿ Slika 1: Poskusi risanja logotipa. Fotografija skic Andreja Perkovič, januar 2024.
- ✿ Slika 2: Paketek presenečenja. Fotografija Andreja Perkovič, februar, 2024.
- ✿ Slika 3: Kje nas najdete – zemljevid  
<https://www.google.si/maps/place/2318+Laporje/>, dostop 7. 1. 2024.
- ✿ Slika 4: Središče Laporja. Fotografija Marko Leskovar, maj 2018.
- ✿ Slika 5: Ribnik Farovec. Fotografija Boris Jurak, april 2021.
- ✿ Slika 6: Boštjan Erker v Hiši zelišč Erker. Fotografija Luka Perkovič, maj 2021.
- ✿ Slika 7: Energetske točke v Hošnici. Fotografija Tjaša Brglez, april 2021.
- ✿ Slika 8: Šivalni stroji družine Babič. <http://www.zbirka-babic.si/>, dostop 16. 12. 2023.
- ✿ Slika 9: Laponska cerkev. Fotografija Tjaša Brglez, april 2021.
- ✿ Slika 10: Dobov gozd. Fotografija Boža Arko, maj, 2018.
- ✿ Slika 11: Stara trta. Fotografija Luka Perkovič, september 2023.
- ✿ Slika 12: Potek priprave paketka. Fotografski kolaž Luka Perkovič, januar 2024.



## 9 PRILOGE

### NEKAJ RECEPTOV

#### RECEPT ZA SLADKE ŽEPKE:

- 100 g masla
- 50 g sladkorja
- 0,5 vrečke vanilijevega sladkorja
- 0,5 rumenjaka
- 1 žlica kisle smetane
- 200 g ostre moke
- ščepec soli

Zmehčano maslo in sladkor penasto umešamo. Dodamo kisko smetano, rumenjaki in sol. Premešamo.

Počasi dodajamo moko in zamesimo gladko testo. Ugneteno testo zavijemo v folijo in pustimo, da pol ure počiva na hladnem. Pomokamo puht in nanj položimo ohlajeno testo. Razvaljamo ga 3 milimetre debelo. Razvaljano testo razrežemo na kroge.

Na sredino vsakega položimo žličko nadeva.

Žepke zložimo na pekač, obloženi s peki papirjem.

V pečici, ogreti na 170 stopinj Celzija, jih pečemo od 12 do 15 minut.

#### LEŠNIKOV NADEV

- 1 kg mletih lešnikov
- 700 ml stepene sladke smetane
- 100 g sladkorja v prahu
- 100 g zmehčanega masla
- 2 jajci
- pomarančna lupinica (2 pomaranči)

**DOBER TEK!**

#### RECEPT ZA BREZGLUTENSKE ŽEPKE

- 350 g brezglutenske moke
- 120 g sladkorja
- 110 g masla
- žličko vanilijevega ekstrakta
- 4 žlice mleka
- 1 jajce

Maslo zmehčamo na sobni temperaturi.

Za testo zmešamo vse suhe sestavine, nato vmešamo še zmehčano maslo, razvrkjavano jajce in mleko. Raje zamesimo bolj trdo testo kot premeško. Testo razdelimo na 10 delov. Iz vsakega naredimo kepo. Podlago, na kateri bomo valjali, najprej pomokamo z brezglutensko moko, nanjo položimo kepo testa, razvaljamo na 0,5 cm debelo v obliki kroga. Razvaljamo še preostalo testo, nato pa maso nadevamo na polovico, vendar pustimo 3 cm roba. Za žepke testo prepognemo, obrežemo, da dobimo enakomeren rob in robove zapremo tako, da rob testa z žlico pritisnemo ob podlago. Naredimo še dve zarezji. Testo premažemo s stepenim jajcem in pečemo 15 minut na 180°C. Če testo v tem času ne porjavi, pečemo še 5 minut.

#### PREDLGI ZA NADEV

- sadje, ki ga predhodno dušimo
- rozine ali mleti oreščki
- zelišča

**DOBER TEK!**

#### RECEPT ZA SLANE ŽEPKE

- 250 g moke
- 1/2 pecilnega praška
- 200 g masla
- ščepec soli
- 250 g skute
- 1 jajce

V moko, pomešano s pecilnim praškom, zdrobimo maslo. Solimo, dodamo pretlačeno skuto in vse hitro zgnetemo v krhko testo. Razvaljamo ga za nožev rob debelo. S petelinčkom zrežemo testo na kvadrate. Namažemo jih z nadevom in prepognemo v pravokotnike ali trikotnike. Stisnemo z vilicami. Pomažemo z jajcem in spečemo.

#### ZELIŠČNI NADEV

- 225 g skute
- 75 g sirnega namaza
- 75 g mladega sira
- vejica luštreka
- drobnjak, peteršilj, meta
- sol, poper, oljčno olje

**DOBER TEK!**

#### RECEPT ZA PRAZNIČNO BUČNO MARMELADO

- 2 kg buč (poljubne sorte – olupljenih in narezanih)
- 1/2 kg jabolčk (olupljenih in narezanih)
- 1/2 kg hrušk (olupljenih in narezanih)
- sok 3 pomaranč
- sok 2 limon
- 1,5 kg sladkorja
- 2 željca
- 0,5 dl ruma
- 2 žlički mletega cimeta

Buče olupimo, jim odstranimo semena in narežemo na kocke. Enako storimo z jabolki in hruškami, ter damo vse skupaj dušiti v loncu. Po nekaj minutah dodamo sok pomaranč in limon, ter približno pol kilograma sladkorja. Ves čas mešamo, da se masa ne prismoči. Ko jabolka in hruške postanejo mehke (cca. 20 minut), s paličnim mešalnikom zmeljemo v gladko zmes. Nekaj minut še kuhamo, nato pa dodamo preostali sladkor, v katerega smo vmešali željca, in dobro premešamo.

Na koncu dodamo še rum in cimet (po želji). Steklene kozarce napolnimo s še vročo marmelado, jih takoj zapremo s pokrovom in za nekaj minut obrnemo na glavo. Preden se marmelada dokončno strdi, kozarce ponovno obrnemo in pokrijemo s krpo, da se počasi ohlajajo. Če kozarce nadevamo z res vročo marmelado, dodatna pasterizacija ni potrebna.

**DOBER TEK!**

#### RECEPT ZA DUŠENA JABOLKA S CIMETOM

- 5 jabolčk
- 2 žlici vode
- 1 žlica jabolčnega kisa
- 1 čajna žlička mletega cimeta
- 1/4 čajne žličke mletega ingverja
- 1/4 čajne žličke muškatalega oreščka
- ščepec soli

V ponvi zmešamo narezana jabolka, vodo in kis. Pokrijemo in dušimo na zelo majhnem ognju, občasno premešamo, da se jabolka ne zažgejo na dnu posode.

Dušimo približno 15 minut. Odkrijemo, premešamo in dodamo cimet, ingver, muškati orešček in sol ter ponovno premešamo.

Jabolka morajo biti mehka, sok pa gost. Postrežemo še topla jabolka ali jih v hladilniku hranimo do 4 dni.

**DOBER TEK!**



## NAČRT PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI

Na stojnici bomo obiskovalcem ponujale paketek presenečenja in jim ob okusih predstavljale zanimivosti naših krajev. Starejšim obiskovalcem bomo predstavile recepte, po katerih so bili pripravljene nadevi, in jih spodbudile, da nam povedo o svojih izkušnjah pri pripravi tradicionalnih jedi.

Za mlade in otroke bomo pripravile škatlo presenečenja, v kateri bodo uganke. Kdor bo pravilno rešil uganko, bo za nagrado dobil žepček ali droben spominek, ki ga bomo izdelale same.

Obiskovalce bomo na stojnico vabile z letakom, na katerem bo vabilo na okušanje in recepti za različne vrste slanah in sladkih žepkov.

## Raziskovalna naloga: UGRIZNI V LAPORJE



## IZJAVA O SOGLAŠANJU

Osnovna šola Gustava Šiliha Laporje  
Laporje 31 · 2318 Laporje  
Telefon: 02 829 58 50  
www.os-laporje.si · group1.osmbgs@guest.arnes.si



## IZJAVA O SOGLAŠANJU Z JAVNO OBJAVO REZULTATOV

Izjavljamo, da so učenci, ki sodelujejo pri festivalu Turizmu pomaga lastna glava, in njihovi starši seznanjeni s potekom festivala ter soglašajo z javno objavo rezultatov z imeni in fotografijami sodelujočih.

Laporje, 27. 2. 2024

Mentorica:

Andreja Perkovič

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Andreja Perkovič'.



Ravnateljica:

Natalija Koprivnik



REKLAMNI LETAK

# UGRIZNI V LAPORJE

**PAKETEK PRESENEČENJA**

**POLN DOMAČIH OKUSOV.**

**UGRIZNI, ČE SI UPAŠ!**



**DOBER TEK!**