Osnovna šola Cvetka Golarja
Podružnična šola Reteče
Reteče 43
4220 Škofja Loka

38. državni festival Turizmu pomaga lastna glava

OKUSNI ZAKLADI

ŠTERKO

"Iz reteške šterne v vaša usta"

Turistična naloga turističnega krožka OŠ Cvetka Golarja – PŠ Reteče

AVTORJI:

Učenci 4. in 5. razreda PŠ Reteče: Blažka Anžur Žibert, Oskar Bevk, Erik Bobnar, Monika Erjavec, Lea Chiara Leskovec, Erik Naveršnik, Kaja Pernuš, Mirjam Starman, Gaj Škarić, Jakob Zupanek

Mentorici: Patricija Avguštin, prof. razrednega pouka, Romana Dolinar, prof. razrednega pouka

Škofja Loka, šolsko leto 2023/24

OSNOVNI PODATKI

Osnovna šola Cvetka Golarja
Podružnična šola Reteče
Reteče 43
4220 Škofja Loka
Telefon: 04 513 04 00
E-naslov: patricija.avgustin@oscg.si, romana.dolinar@oscg.si

Naslov turistične naloge: Šterko - “Iz reteške šterne v vaša usta”

Avtorji učenci 4. in 5. razreda PŠ Reteče: Blažka Anžur Žibert, Oskar Bevk, Erik Bobnar, Monika Erjavec, Lea Chiara Leskovec, Erik Naveršnik, Kaja Pernuš, Mirjam Starman, Gaj Škarić, Jakob Zupanek

Mentorici: Patricija Avguštin, prof. razrednega pouka, Romana Dolinar, prof. razrednega pouka

Video, zvok in montaža promocijskega videa: Urh Omejc, 8. d

Sodelovanje: Kmetija pr' Matevž, Arne Komatar

POVZETEK

Učenci turističnega krožka PŠ Reteče smo izdelali turistično nalogo z naslovom *Šterko – "Iz reteške šterne v vaša usta".* Osrednji temi naše turistične naloge sta prepoznaven znak naše vasi – reteška šterna in domač jogurt s Kmetije pr' Matevž. S tem na inovativen način želimo povezati kulturno znamenitost z gospodarsko dejavnostjo.
Menimo, da jogurt izvrstno predstavlja Reteče in trud lokalnih kmetov, ki iz mleka ustvarjajo dobrote, v katerih se prepletajo okusi, ki so že tisočletje prisotni v teh krajih. Želeli smo združiti lokalne pridelovalce in predelovalce hrane, sveže okuse in mladostno energijo ter jih povezati z atraktivno postrežbo.
Namen našega projekta je bil raziskati kakšne vrste kmetovanja se poslužuje kmetija v naši vasi, s čim vse se ukvarja, podrobno raziskati načine predelave mleka in kako poteka izdelava jogurta od začetka do konca.

KLJUČNE BESEDE: turistična naloga, jogurt, šterna, lokalno, domače, kmetija

KAZALO VSEBINE

1 UVOD 4
2 ŠTERKO – “IZ RETEŠKE ŠTERNE V VAŠA USTA” 5
2.1 Od ideje do izvedbe: potek dela 5
2.2 Predstavitev Kmetije pr’ Matevž 7
2.3 Jogurt 9
3 TRŽENJE 11
3.1 Možnosti trženja 11
3.2 Promocija 11
3.3 Reklamni material 12
4 ZAKLJUČEK 12
5 VIRI IN LITERATURA 13
6 PRILOGE 14

KAZALO TABEL

Preglednica 1: Rezultati glasovanja za dodatke. 5

KAZALO SLIK

Slika 1: Izdelki Kmetije pr' Matevž 7
Slika 2: Krave imajo na prosti reji v novem zračnem hlevu 8
Slika 3: Kmetijo sedaj vodi tretja generacija 8
Slika 4: QR koda: Facebook stran Kmetije pr' Matevž 8

1 UVOD

Tema letošnjega 38. festivala Turizmu pomaga lastna glava z naslovom *Okusni zakladi* nas je pritegnila, zato smo se znova odločili sodelovati. Hitro smo staknili glave in začeli zbirati ideje, ki so kar vrele iz nas.

Takoj smo vedeli, da bo del naše predstavitve vključeval reteške kmetije, ki se vsak dan aktivno trudijo, da za nas pridelajo dobrote, ki jih z veseljem uživamo. S kmetijami sodelujemo na šolski ravni, saj so njihovi proizvodi pogosto del šolske prehrane.

Prihajamo iz vasi Reteče, ki leži ob pomembni poti, in sicer ob cesti Škofja Loka – Ljubljana, jedro vasi pa je nekoliko umaknjeno iz glavne poti. V vasi se kar nekaj ljudi ukvarja s kmetijstvom ter pridelavo in predelavo hrane, zato smo imeli pestro izbiro ponudnikov. Odločili smo se za Kmetijo pr' Matevž, ki je naši podružnični šoli najbližja. Pritegnilo nas je dejstvo, da je kmetija močno usmerjena v ekološko prodajo oziroma, da uporabljajo stekleno in povratno embalažo.

Nato smo se morali odločiti, kateri njihov izdelek bi podrobneje raziskali in predstavili. Naloga ni bila povsem lahka, saj smo se odločali med malo več kot desetimi produkti. Odločili smo se za navadni in sadni jogurt, saj tako zaobjamemo večje število ljudi – tiste, ki imajo radi preprost okus in tudi tiste bolj sladkosnede.

Reteški okusni zaklad – jogurt smo želeli predstaviti na zanimiv način, ki bo združeval ter predstavljal Reteče in delo tamkajšnjih ljudi. Ker v Retečah in na logotipih domačih društev najdemo star vodnjak, t. i. šterna, smo se domislili, da bi le-to lahko uporabili za doziranje jogurta.

2 ŠTERKO – "IZ RETEŠKE ŠTERNE V VAŠA USTA"

2.1 Od ideje do izvedbe: potek dela

Na 38. festival *Turizmu pomaga lastna glava* smo se od novembra naprej pripravljali enkrat tedensko v okviru turističnega krožka na podružnični šoli Reteče (9 učencev 4. razreda in 1 učenec 5. razreda). Za snemanje in montažo promocijskega videa sta nam je pridružila še osmošolec Urh Omejc in bivši učenec Arne Komatar.

Najprej nas je zanimalo, kakšna je osnovna definicija jogurta in šterne. Pogledali smo v Slovar slovenskega knjižnega jezika in dobili naslednjo razlago: *Jogurt je kislo mleko iz segretega mleka z dodatkom mlečnokislinskih bakterij, šterna pa je pogovorna beseda za vodnjak.* S pomočjo literaturo smo v nadaljevanju raziskovali osnove kmetovanja in predelave mleka, si ogledali poučen posnetek, nato pa sestavili vprašalnik za dva mlada kmeta, ki sta sodelovala v našem projektu.

Člani turističnega krožka smo se želeli preizkusiti v izdelavi jogurta, zato smo se v mesecu februarju odpravili na Kmetijo pr´Matevž, kjer so nam pokazali postopek izdelave od samega začetka do konca, ko se jogurt znajde v hladilniku za prodajo. Seveda smo ga degustirali in se odločili za dva okusa, ki jih bomo predstavili na turistični tržnici. Jogurt smo želeli popestriti z različnimi dodatki. Ker smo imeli ogromno idej, smo glasovali in izbrali tri dodatke, ki so prejeli največ glasov (opomba: Vsak je lahko glasoval za vsak predlog.).

Predlog dodatka	**Število glasov**
karamela	4
penice	**10**
med	**7**
narezana banana	3
kokice	0
zdrobljeni piškoti	**9**
kokos	3
čokoladne mrvice	2
rozine	1

Preglednica 1: Rezultati glasovanja za dodatke.

Najprej smo se skupaj določili barvno shemo (rumena, svetlo roza, turkizna, temno rjava, bela) ter osnoven koncept logotipa. Naredili smo načrt dela in se razdelili v skupine.

Dekleta so se najprej odpravila v knjižnico raziskat literaturo o jogurtu in šternah. Nato so izdelovale šterne iz kartona, na katere so zapisale različne zanimivosti in dejstva o mleku in jogurtu. Sestavile so slogan ter besedilo za letak. Fantje so bili zadolženi za računalniško obdelavo: brskanje po spletu, izdelovanje turistične naloge ter oblikovanje logotipa. Seveda smo drug drugemu pomagali, svetovali ter se ob tem zabavali in se še kaj novega naučili.

2.2 Predstavitev Kmetije pr’ Matevž

Kmetija pr’ Matevž je družinska kmetija v Retečah pri Škofji Loki, na kateri se že tretja generacija ukvarja z govedorejo. V preteklosti so se v celoti preusmerili v pridelavo mleka, leta 2019 pa sta Eva in Matevž pričela z domačo predelavo mleka v mlečne izdelke. Njun prvi in najljubši izdelek je domača mocarela. Ker dajejo velik poudarek na dobrobit živali, imajo krave na prosti reji v novem zračnem hlevu, mlada živina pa ima cel stari hlev samo zase. Krmo pridelajo sami, saj tako zagotovijo, da krave dobijo le najboljše.

Izdelujejo mlečne izdelke iz vsak dan svežega mleka, ki ga namolzejo sami. Od vsega začetka ponujajo večino izdelkov v stekleni povratni embalaži, na kar so zelo ponosni. Njihovi najbolj priljubljeni izdelki so zagotovo domača mocarela, sir Rihtar, jogurti in sadna skuta – frutka. Prodajajo v domači trgovini, v zadrugah in manjših trgovinah.

Slika 1: Izdelki Kmetije pr' Matevž

Slika 2: Krave imajo na prosti reji v novem zračnem hlevu

Slika 3: Kmetijo sedaj vodi tretja generacija

V programu Canva smo se naučili narediti QR kodo. Spodnja vas popelje do spletne Facebook strani Kmetije pr' Matevž.

Slika 4: QR koda: Facebook stran Kmetije pr' Matevž

2.3 Jogurt

Je mlečni proizvod, ki nastane z bakterijsko fermentacijo mleka in ima veliko beljakovin, ki so zelo pomembne za prebavo in blagodejno vpliva na delovanje človeškega telesa ter je pri potrošnikih zelo priljubljen. Sadni jogurt je izdelek, ki sta mu dodana sladkor in sadje ali sadni izdelki (Uradni list RS, 1993).

Lahko je del uravnoteženega zajtrka, poletna osvežitev ali večerni posladek.

Vrste jogurtov

Jogurte ločimo glede na različne kriterije.

- Glede na gostoto: čvrsti jogurt, tekoči jogurt, zmrznjen jogurt, koncentriran jogurt in brezlaktozni jogurt.
- Glede na vrsto mleka, iz katerega so izdelani: kravji, kozji, ovčji in kamelji.
- Glede na vsebnost maščobe: polnomastni in lahki.
- Glede na dodane okuse: navadni, sadni, kavni, vanilijev, čokoladni …
- Glede na dodane kulture.

Šterko – jogurt kot turistični produkt

Jogurt s Kmetije pr' Matevž je popolnoma naraven, brez umetnih barvil in arom. Izdelajo ga iz mleka, ki ga namolzejo sami.

Odločili smo se, da bomo na turistični tržnici predstavili dva okusa jogurta – navadnega in malinovega. Obiskovalci bodo imeli možnosti izbire med tremi vrstami dodatkov: med, penice in zdrobljene piškote.

Želimo predstaviti nekaj klasičnega in nekaj sadnega. Za maline smo se odločili zato, ker so to sadeži, ki jih pri nas na podeželju nikoli ne primanjkuje, iz njih pa pridelujejo okusne marmelade. V kombinaciji z jogurtom je okus še slastnejši.

Postrežba jogurta

Na Kmetiji pr' Matevž imajo večino izdelkov v povratni (stekleni) embalaži, zato smo se tudi mi odločili, da bomo čim bolj ekološki in trajnostno naravnani ter bomo poskusili proizvesti čim manj odpadkov.

Jogurt Šterko bi ljudem prav tako ponudili v stekleni povratni embalaži, za degustacijo na tržnici pa v papirnatih lončkih, ki se dajo reciklirati.

Logotip Šterko

Osrednji lik logotipa je šterna, iz katere teče jogurt. Z učenci smo se v računalniški učilnici spoznali s programom Canva, kjer je vsak izmed njih v nadaljevanju izdeloval svoj logotip. Učenci so predstavili svoje logotipe, nato pa smo ideje zbrali v končni izdelek.

Osrednji predmet logotipa je šterna, ki predstavlja našo vas in nam je hkrati bila v navdih pri ustvarjanju. Dodali smo še navaden jogurt in maline, ki predstavljajo drugo vrsto jogurta, ki jo bomo prav tkao ponudili na tržnici.

Slogan jogurta

Izbrali smo si slogan, s katerim še bolje predstavimo jogurt. Slogan se glasi:

»IZ RETEŠKE ŠTERNE V VAŠA USTA«

Slogan bo zapisan na šterni, na lončku, v katerem bomo postregli jogurt, v logotipu, na letakih in plakatih.

3 TRŽENJE

3.1 Možnosti trženja

Jogurt Šterko bi bil na voljo v manjših trgovinah, kmetijah, kjer niso usmerjeni v predelavo mleka, v bližnjih avtomatih in na tržnici (Škofja Loka, Medvode). Strankam bi lahko ponudli tudi neposredno dostavo na dom preko spletnih naročil. Vsekakor pa k prepoznavnosti izdelka privede trženje s pomočjo socialnih medijev, dogodkov, degustacij in sodelovanja z lokalnimi in občinskimi podjetji ter ustanovami (šole, vrtci, bolnišnice, hoteli ...).

3.2 Promocija

a) Šolska spletna stran

Na spletni strani naše šole bosta v sredini meseca marca objavljena turistična naloga in promocijski video, aprila pa vabilo na turistično tržnico.

b) Oglaševanje na šolskem radiu Cvek

Učenci bodo pripravili prispevek, v katerem bo predstavljen Šterko, dodali bodo povabilo na tržnico. Prispevek bodo prebrali učenci novinarskega krožka v oddaji radia Cvek, ki svoje oddaje predvaja po ozvočenju med glavnimi odmori na matični šoli.

c) Facebook, Instagram, YouTube: @retecn, KS, OŠCG

Ker s šolo dobro sodelujemo tudi z lokalnimi društvi in oglaševalskimi stranmi, bodo naši prispevki, povabila in novice objavljeni na različnih omrežjih: Facebook ali YouTube stran (OŠ Cvetka Golarja, Krajevna skupnost Reteče – Gorenja vas, Retečan Ka) in Instagram (@retecn).

e) Članek v šolskem časopisu Trate

Učenci krožka bodo napisali članek za šolski časopis Trate, v katerem bo predstavljen projekt Šterko.

f) Članek v lokalnih časopisih Vigred, Dobrave, Loški glas ter Loški utrip

Članek o projektu bo objavljen v lokalnih časopisih vasi Reteče (Vigred), vasi Godešič (Dobrave) ter mesta Škofja Loka (Ločanka).

3.3 Reklamni material

Pri turističnem krožku smo izdelali **letak** v obliki šterne, ki bo obiskovalce turistične tržnice povabil k naši stojnici in degustiranju jogurta Šterko. Letake bomo delili na turistični tržnici, razdelili jih bomo učencem in zaposlenim naše podružnične šole in njihovim domačim. Ker se nam sama ideja projekta zdi zanimiva in privlačna za širšo publiko, bodo letaki na voljo na matični šoli in na ostalih šolah v Škofji Loki (OŠ Škofja Loka – Mesto, OŠ Ivana Groharja, OŠ Jela Janežiča, ŠC Škofja Loka, Gimnazija Škofja Loka), v vrtcu Škofja Loka, Turističnemu društvu Škofja Loka, informacijskemu centru, Zadrugi Škofja Loka in v kulturnih društvih v Škofji Loki. S tem želimo predstaviti in pritegniti čim več ljudi, ki bi jih utegnilo zanimati, kakšne izdelke ponujamo mi in navsezadnje tudi Kmetija pr' Matevž.

Posneli smo **promocijski video** s kratko predstavitvijo naše vasi in projekta. Video bo objavljen na šolski spletni strani, Facebook in Instagram strani reteške skupnosti.

4 ZAKLJUČEK

Učenci, ki obiskujemo turistični krožek, smo se z veseljem lotili letošnjega izziva. V prvem delu turistične naloge smo razmišljali o lokalnih ponudnikih hrane in izbrali produkt Kmetije pr' Matevž. Odločili smo se, da predstavimo dve različni vrsti jogurta. Najprej smo s pomočjo literature in spleta raziskovali kaj je mleko, kaj lahko vse iz njega naredimo, pripravo jogurta, nato pa to preizkusili tudi v praksi. V drugem delu smo vse nove informacije zapisali, dodali fotografije in podatke uporabili tudi pri snemanju promocijskega videoposnetka.

Temeljno spoznanje naše turistične naloge je, da je jogurt ne le okusen in hranljiv proizvod, ampak predstavlja tudi kulinarično dediščino našega kraja. Z raznolikostjo okusov in dodatkov ponuja edinstveno doživetje domačinom in tudi vsem ostalim možnim kupcem. Hkrati pa kot turistični proizvod služi kot odlična predstavitev lokalne dejavnosti (kmetijstva) vasi Reteče. Predstavlja pomemben element trajnostnega in ekološkega turizma oziroma dejavnosti: uporaba lokalnih sestavin, povratna in reciklirana embalaža, podpora lokalni kmetijski skupnosti.

5 VIRI IN LITERATURA

Direktor Urada za standardizacijo in meroslovje pri Ministrstvu za znanost in tehnologijo v soglasju z ministrom za zdravstvo, družino in socialno varstvo (1993). *Pravilnik o kakovosti mleka, mlečnih izdelkov, siril in čistih cepiv.* Pridobljeno na: https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina/1993-01-0991/pravilnik-o-kakovosti-mleka-mlecnih-izdelkov-siril-in-cistih-cepiv/.

Fran, slovarji Inštituta za slovenski jezik Frana Ramovša ZRC SAZU (2023). Pridobljeno na: https://www.fran.si/.

Hariga, Véronique (2010). *Od kod prihaja --- mleko?: --- maslo, sir, jogurt, smetana in sladoled.* Luxemburg: Urad za publikacije Evropske unije.

Kapš, Peter (2022). *Mleko in mlečni izdelki.* Ljubljana: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

Kronika župnije Reteče: zbornik ob 150-letnici obstoja župnije Reteče pri Škofji Loki (2001). Reteče: Župnijski urad.

Zapis po *Vprašalniku* (Priloga) in ustnem izročilu.

Wikipedija, prosta enciklopedija (2024). *Jogurt.* Pridobljeno na: https://sl.m.wikipedia.org/wiki/Jogurt.

6 PRILOGE

VPRAŠALNIK

1. Ali nam lahko zaupate, kakšna je kratka zgodovina vaše kmetije?
2. Katere izdelke vse ponujate?
3. Kaj bi lahko izpostavili kot zanimivost Kmetije pr' Matevž?
4. Kateri so najbolj priljubljeni vaši izdelki oziroma izdelki, ki jih ljudje največ kupujejo?
5. Kje vse lahko kupimo vaše izdelke?

SOGLASJE STARŠEV

Osnovna šola Cvetka Golarja
Frankovo naselje 51, 4220 Škofja Loka
☎ 04/ 51 30 400, 🖹 04 51 30 410
e-naslov: info.c-golar@guest.arnes.si

SOGLASJE STARŠEV

Seznanjen sem s projektom Turizmu pomaga lastna glava in potrjujem, da moj otrok _____ iz _____ razreda v šolskem letu 2023/24 lahko sodeluje v zgoraj omenjenem projektu.

Soglašam z javno objavo rezultatov festivala in objavo posnetih fotografij v sklopu projekta.

Datum: _____ Podpis staršev: _____

Osnovna šola Cvetka Golarja
Frankovo naselje 51, 4220 Škofja Loka
☎ 04/ 51 30 400, 🖹 04 51 30 410
e-naslov: info.c-golar@guest.arnes.si

IZJAVA ŠOLE

Izjavljamo, da so učenci in starši seznanjeni s potekom 38. festivala Turizmu pomaga lastna glava ter soglašajo z javno objavo rezultatov z imeni in s fotografijami sodelujočih.

Mentorici: Ravnateljica:

Romana Dolinar in Patricija Avguštin Karla Krajnik

Žig šole: