

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



OSNOVNA ŠOLA
CVETKA GOLARJA

35. državni festival Turizmu pomaga lastna glava

MOJ KRAJ MOJ »CHEF«

Turistična naloga turističnega krožka OŠ Cvetka Golarja - PŠ Reteče

SLADKOLED



Avtorji:

Učenci 5. razreda PŠ Reteče: Tjaša Brdnik, Anastazija Habič Škoda, Manca Juvan, Maša Kadivec, Urh Omejc, David Prodan in Maša Rakovič

Mentorica: Romana Dolinar, prof. razrednega pouka

Škofja Loka, šolsko leto 2020/21

POVZETEK

Osnovna šola Cvetka Golarja

Podružnična šola Reteče

Reteče 43

4220 Škofja Loka

Telefon: 04/513 0400

e-naslov: romana.dolinar@quest.arnes.si

Naslov turistične naloge: *Sladkoled*

Avtorji: Tjaša Brdnik, Anastazija Habič Škoda, Manca Juvan, Maša Kadivec, Urh Omejc, David Prodan in Maša Rakovič

Učenci 5. razreda PŠ Reteče:

Mentorica: Romana Dolinar, prof. razrednega pouka

Povzetek

Učenci turističnega krožka PŠ Reteče smo izdelali turistično nalogo z naslovom *Sladkoled*. Osrednja tema naše turistične naloge je sladkoled – domač sladoled s kmetije Pr´Janež iz Reteč. Menimo, da je sladkoled izvrstna sladica, ki bi lahko bila prepoznavni znak Škofje Loke. Sladica je narejena iz lokalnih sestavin, v njej pa se prepletajo okusi, ki so že tisočletje prisotni v teh krajih.

Želeli smo združiti lokalne pridelovalce hrane, sveže okuse in mladostno energijo ter jih povezati v okusni sladici.

Naredili smo tudi koncept dogodka *Okusi Reteč*, ki bi ga izvajali v vasi Reteče pred podružnično osnovno šolo v mesecu juniju. Na dogodku bi se predstavili lokalni pridelovalci hrane ter učenci podružnične šole z glasbenim in zabavnim programom.

Ključne besede: turistična naloga, sladica, sladkoled, lokalno, domače, Okusi Reteč

KAZALO VSEBINE

2. Turistični proizvod – sladkoled	6
2.1 Od ideje do izvedbe	6
2.1.1 Potek dela	6
2.1.2 Zbiranje idej	7
2.2. Predstavitev sladkoleda	9
2.2.1 Kmetija Pr´Janež – kmetija okusov	9
2.2.2 Sladkoled	10
2.3. Predstavitev sladkoleda kot turistični produkt	12
2.3.1 Postrežba sladice	14
2.3.2 Logotip sladkoleda	15
2.3.3 Slogan sladkoleda	15
2.3.4 Maskota Sladkoledko	15
2.4. Dogodek Okusi Reteč	16
2.4.1 Načrt izvedbe dogodka <i>Okusi Reteč</i>	16
2.4.2 Letak	17
2.4.3 Vabilo in plakat	18
3. Trženje	19
3.1. Reklamni material	19
3.2 Promocija	19
3.3. Prodaja	21
3.3.1 Prodaja sladkoleda v trgovini	21
3.3.1 Prodaja sladkoleda na dogodku <i>Okusi Reteč</i>	22
6. Viri in literatura	24
7. Priloge	25

KAZALO SLIK

Slika 1: Domač sladkoled s kmetije Pr'Janež	5
Slika 2: Postrežba sladoleda	6
Slika 3: Sladoled v lončkih z dodatki	7
Slika 4: Zimski sladkoledni okusi	8
Slika 5: Mlečni izdelki kmetije Pr'Janež	9
Slika 6: Domač sladkoled z okusom prave jagode	10
Slika 7: Aparat za izdelavo sladoleda	11
Slika 8: Sladkoled mlečni cvet v nastajanju	11
Slika 9: Tehtanje sladoleda	11
Slika 10: Embalaža 400 g	11
Slika 11: Domač sladkoled z domačo skuto in malininim džemom	12
Slika 12: Domač sladkoled z okusom mlečnega cveta s piškotki	13
Slika 13: 400 g pakiranje	14
Slika 14: Logotip	15
Slika 15: Domač sladkoled z okusom maline	21

1. UVOD

Tema letošnjega 35. festivala Turizmu pomaga lastna glava z naslovom *Moj kraj moj »chef«* nam je bila takoj všeč, zato so ideje kar vrele iz nas.

Že v začetku smo se odločili, da bomo v naš festival vključili lokalne ponudnike domačih prehranskih izdelkov in poskusili združiti različne okuse. Ker prihajamo iz podeželske vasice, kjer se kar nekaj ljudi še ukvarja s kmetijstvom, pridelavo in predelavo hrane, naloga ni bila pretežka.

Po tehtnem razmisleku smo se odločili za manjšo družinsko kmetijo Pr'Janež iz Reteč. Iz kravjega mleka izdelujejo različne izdelke - jogurte (navadne in sadne), smetano (sladko in kisl), sir (poltrdi, za žar), skute (navadne in sadne), maslo, mlečne namaze z zelišči ter Sladkoled – sladoled z dodanimi naravnimi in lokalnimi sestavinami.

Sladkoled večkrat jemo tudi za šolsko malico ali kot sladico pri kosilu in vsi ga obožujemo, zato smo se odločili, da ga bomo predstavili v turistični nalogi.

Poleg predstavitve sladkoleda na turistični tržnici pa želimo organizirati dogodek, ki bo potekal pred našo šolo v mesecu juniju. Pripravili bomo privlačno stojnico, na kateri bomo ponujali sladkoled. Seveda na festivalu ne bo manjkalo plesa, petja in dobre volje, predstavili pa se bodo lahko tudi ostali lokalni ponudniki hrane, tako da bi bila to nekakšna »odprta kuhna« z zabavnim programom. Poimenovali bi jo *Okusi Reteč*. V našo malo vas Reteče želimo privabiti čim več ljudi, da lahko pokažemo naše talente in ponudbo lokalnih pridelovalcev hrane.



Slika 1: Domač sladkoled s kmetije Pr'Janež

2. Turistični proizvod – sladkoled

2.1 Od ideje do izvedbe

2.1.1 Potek dela

Na 35. festival *Turizmu pomaga lastna glava* smo se v oktobru, februarju in marcu pripravljali dvakrat tedensko v okviru turističnega krožka na podružnični šoli Reteče (8 učencev 5. razreda). Tudi med šolanjem na daljavo smo zbirali ideje.

Najprej nas je zanimalo, kakšna je definicija za sladoleđ. Pogledali smo v Slovar slovenskega knjižnega jezika in dobili naslednjo razlago: *Sladoleđ je zmrznjena slaščica iz mleka, jajc, sadja in dodatkov.*

Tudi člani turističnega krožka smo se želeli preizkusiti v izdelavi sladoleđa, zato smo se v mesecu februarju odpravili na kmetijo Pr´Janež, kjer so nam pokazali postopek izdelave njihovega sladkoleda. Seveda smo ga tudi degustirali in se odločili za tri okuse, ki bi jih predstavili v turistični nalogi in na turistični tržnici. Zanje smo se odločili na podlagi naših raziskav o tem, kakšno hrano so včasih jedli v Škofji Loki. Sladoleđ smo želeli izboljšati z različnimi dodatki, ki se že tisočletje pojavljajo v prehrani Ločanov.

Naredili smo načrt dela in se odločili, da bomo okrog treh vrst sladkoleda gradili našo idejo in jo poskusili izpopolniti.

Odpravili smo se v šolsko knjižnico in našli kar nekaj zanimivih knjig na temo slaščic, nato pa v računalniški učilnici raziskovali in iskali vse, kar je povezano s sladoleđom (recepti, ideje za postrežbo, fotografije, pesmi, animacije, filmčki ...).

Preverili smo tudi ponudbo domačega sladoleđa po Sloveniji.



Slika 2: Postrežba sladoleđa

2.1.2 Zbiranje idej

Ko smo izvedeli več o sladoledu in sladicah, smo se lotili zbiranja idej. Želeli smo čim boljše predstaviti sladkoled in izvesti dogodek *Okusi Reteč*.

Ker smo se odločili, da bomo predstavili lokalnega pridelovalca hrane, smo izbrali kmetijo Pr'Janež, ki izdeluje fantastičen sladoled, ki so ga poimenovali sladkoled.

Vse ideje smo najprej zapisali na tablo in izglasovali tri okuse sladoleda, ki jih želimo predstaviti.

Nato smo se razdelili v štiri skupine. Vsaka skupina je imela svojo nalogo.

- Urh in David sta bila zadolžena računalniško obdelavo – brskanje po spletu, izdelavo turistične naloge, fotografiranje, snemanje in montažo promocijskega videa.
- Anastazija in Ajda sta se lotili risanja logotipa, razmišljali pa sta tudi o sloganu.
- Manca in Maša R. sta prebirali literaturo, raziskovali sladice in pripravo sladoleda.
- Maša K. in Tjaša sta sestavili besedilo za plakat ter vabilo.

Seveda smo drug drugemu pomagali, svetovali in se ob tem zabavali ter se veliko novega naučili.



Slika 3: Sladoled v lončkih z dodatki

Razmišljali smo o možnostih izvedbe dogodka *Okusi Reteč* (čas, kraj, organizacija ...). Za to ime smo se odločili zato, da poudarimo ime našega kraja in glavno temo dogodka.

Ker v Retečah takega dogodka še ni, bo to nekaj novega in svežega. Sovaščani se bodo lahko še bolj povezali, predstavili se bodo lokalni ponudniki hrane, dogodek pa bo privabil prebivalce okoliških krajev in turiste.

Postavili smo si nekaj opornih točk, ki smo jih upoštevali med organiziranjem dogodka, in sicer:

- dogodek z zanimivim in privlačnim naslovom ter programom, ki privabi ljudi;
- dogodek, primeren za vse starosti;
- cenovno izvedljiv dogodek glede na naša finančna sredstva;
- dogodek, ki dobro promovira kraj, našo šolo in lokalne pridelovalce hrane;
- dogodek, ki ga bomo lahko izvedli večkrat, mogoče vsakoletno.

Določili smo barvno shemo festivala. Te barve so roza (kot maline), vijolična (kot borovnice) in rjava (kot piškotki). Te tri barve bodo vsebovali logotip, maskota, vabilo, plakat, letak in dodatki.



Slika 4: Zimski sladkoledni okusi

2.2. Predstavitev sladkoleda

2.2.1 Kmetija Pr'Janež – kmetija okusov

Kmetija Pr'Janež je manjša družinska kmetija v Retečah pri Škofji Loki, ki jo vodita zakonca Mateja in Aleš Volčič. Pri delu jima pomagajo štirje otroci (Vida, Peter, Rok in Martin) ter Aleševi in Matejini starši. V novi hiši so si v kleti uredili predelovalnico mleka, kjer nastajajo odlični izdelki.

Na kmetiji imajo okrog 60 glav živine. Vsak dan dobijo približno 750 litrov mleka. Nekaj ga prodajo v kmetijsko zadrugo, ostalo pa porabijo za izdelavo mlečnih izdelkov. Iz kravjega mleka izdelujejo različne izdelke: jogurte (navadne in sadne), smetano (sladko in kislo), sir (poltrdi, za žar), skute (navadne in sadne), maslo, mlečne namaze z zelišči ter sladkoled – sladoled z naravnimi in lokalnimi sestavinami.

Njihove izdelke lahko kupimo pri njih doma ali pa v zadrugi na Trati ali v Medvodah, v trgovinici Štacunca v Bitnjah ali v Žireh na Žnidarčkovi domačiji.

Z njihovimi dobrotami se razvijajo tudi učenci okoliških osnovnih šol.



Slika 5: Mlečni izdelki kmetije Pr'Janež

2.2.2 Sladkoled

Sladkoled je domač sladoled, narejen iz lastnih in lokalnih sestavin. Je popolnoma naraven, brez umetnih barvil in arom, emulgator je brez hidrogeniranih maščob.

Izdelujejo ga iz mleka, smetane, sladkorja in stabilizatorja, ki so osnovne sestavine, nato pa dodajo še dodatke. To so: vanilijeva aroma, sadje (jagode, borovnice, maline, jabolka), koščki čokolade, meta, jabolčni krhliji, lešniki, cimet, sadni džem (borovnice, maline), piškotki ...

Izbiramo lahko med različnimi okusi:

- jagoda,
- borovnica,
- malina,
- čokolada z malinovim džemom,
- skuta z malinovim džemom,
- bourbonska vanilija,
- mlečni cvet s piškotkom,
- probiotični jogurt z borovničevim džemom,
- mlečni cvet s čokoladnimi koščki,
- meta s čokoladnimi koščki (zimski okus),
- pečeno jabolko z jabolčnimi krhliji (zimski okus),
- cimetova zvezdica z lešniki (zimski okus).



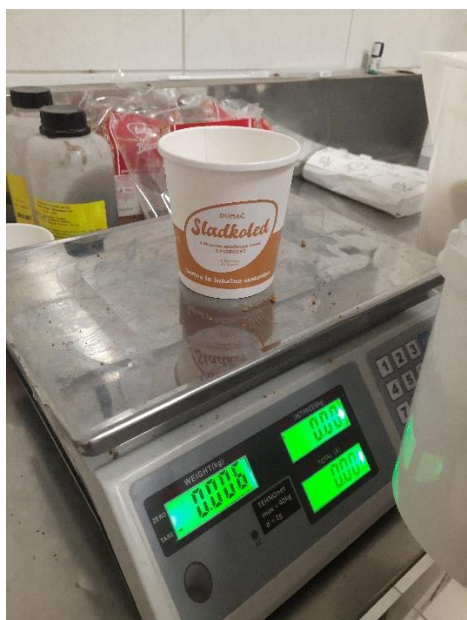
Slika 6: Domač sladkoled z okusom prave jagode



Slika 7: Aparat za izdelavo sladoleda



Slika 8: Sladkoled mlečni cvet v nastajanju



Slika 9: Tehtanje sladoleda



Slika 10: Embalaža 400 g

2.3. Predstavitev sladkoleda kot turistični produkt

Odločili smo se za tri okuse sladkoleda, ki bi jih radi predstavili, in sicer:

- **Domač sladkoled s probiotičnim jogurtom in z borovničevim džemom**

Sestavine: probiotični jogurt, polnomastno kravje mleko, sladka smetana, posneto mleko v prahu, trsni sladkor, emulgator (dekstroza, moka iz zrn rožičevca, ksantan gumi, guar gumi, citrusova vlakna)

Borovničev džem (borovnice, trsni sladkor, limonin sok).

*Alergeni: mleko in mlečni proizvodi, ki vsebujejo laktozo.

- **Domač sladkoled z domačo skuto in malinivim džemom**

Sestavine: polnomastno kravje mleko, domača skuta, sladka smetana, trsni sladkor, posneto mleko v prahu, emulgator (dekstroza, moka iz zrn rožičevca, ksantan gumi, guar gumi, citrusova vlakna).

Malinov džem: maline, trsni sladkor, limonin sok.

*Alergeni: mleko in mlečni proizvodi, ki vsebujejo laktozo.



Slika 11: Domač sladkoled z domačo skuto in malinivim džemom

- **Domač sladkoled z okusom mlečnega cveta s piškotki**

Sestavine: polnomastno kravje mleko, sladka smetana, trsni sladkor, posneto mleko v prahu, emulgator (dekstroza, moka iz zrn rožičevca, ksantan gumi, guar gumi, citrusova vlakna).

Piškoti: pšenična moka, trsni sladkor, maslo, sirup kandiranega sadja, sredstvo za vzhajanje, sol, cimet

*Alergeni: mleko in mlečni proizvodi, ki vsebujejo laktozo-



Slika 12: Domač sladkoled z okusom mlečnega cveta s piškotki

Želeli smo predstaviti drugačne okuse sladoleda, zato smo se odločili za skuto in jogurt s sadjem. Za borovnice in maline smo se odločili, ker so to gozdni sadeži, ki jih na podeželju nikoli ne primanjkuje in so že včasih z njimi bogatili jedi. V kombinaciji z jogurtom oziroma skuto pa je okus še toliko boljši.

Želeli smo dodati še okus, po katerem bodo posegli otroci in tisti, ki jim sadje ne diši najbolj, zato smo se odločili za mlečni cvet s piškotki.

2.3.1 Postrežba sladice

Sladkoled smo želeli postreči tako, da ga ljudje lahko vzamejo s seboj, uživajo v okusih ter občudujejo lepote Škofje Loke.

Sladkoled je pakiran v dveh velikostih, in sicer v 400 g pakiranju v papirnati embalaži in v 120 g pakiranju v plastični embalaži.

Želeli smo sladkoled postreči v bolj ekološki embalaži, ki jo lahko recikliramo, npr. papir, steklo, ali pa v kornetu, da ga lahko pojemo. Seveda smo hoteli vključiti tudi naše barve (roza, vijolična in rjava) – v teh barvah bi bili lončki.

Na dogodkih bi poleg sladkoleda lahko postregli tudi dodatke – mrvice, smetano, rezane oreščke, kakav ...



Slika 13: 400 g pakiranje

2.3.2 Logotip sladkoleda

Logotip smo ustvarili skupaj pri turističnem krožku. Odločili smo se, da bo sestavljen iz lončka iz treh kepic sladoleda. Vsak učenec je narisal predlog, nato pa smo glasovali. Izbrali smo Ajdin in Anastazijin logotip, ki smo ga skupaj dopolnili, nato pa sta ga še enkrat narisali.

Vsaka kepicica predstavlja en okus sladoleda. Vijolična predstavlja domač sladkoled s probiotičnim jogurtom z borovničevim džemom, bela z roza prelivom predstavlja domač sladkoled z domačo skuto in malininim džemom in bela z rjavimi pikicami domač sladkoled z okusom mlečnega cveta s piškotki.

Po logotipu smo naredili tudi maskoto Sladkoledko.



Slika 14: Logotip

2.3.3 Slogan sladkoleda

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

»NAJBOLJŠI SLADOLED JE SLADKOLED!«

Slogan je zapisan tudi na lončku, v katerem bomo postregli sladkoled, v logotipu, na letaku, plakatu in maskoti.

2.3.4 Maskota Sladkoledko

Maskota Sladkoledko predstavlja sladkoled. Izdelali smo jo na turističnem krožku. Narejena je iz stiropora in pobarvana z akrilnimi barvami. Predstavili jo bomo na turistični tržnici in v promocijskem videu.

2.4. Dogodek Okusi Reteč

2.4.1 Načrt izvedbe dogodka Okusi Reteč

Cilj dogodka: predstavitev sladkoleda, ponudba lokalnih ponudnikov hrane in sproščeno druženje ob zabavnem programu.

Okvirni čas izvedbe: petek popoldne v mesecu juniju, prilagajali se bomo vremenu.

Trajanje: od 17.00 do 19.30.

Prostor: športno igrišče pred podružnično šolo Reteče. V primeru slabega vremena lahko tudi telovadnica šole.

Udeleženci dogodka: učenci PŠ Rečete, njihovi starši, stari starši, bratci in sestrice, sokrajani in ostali obiskovalci. Starost ni omejena.

Ponudba hrane in pijače: izdelki okoliških kmetij (Pr´Janež, Pr´Fik, Matevž, Matiček in Juguč)

Vodenje in organizacija: učenci turističnega krožka PŠ Reteče in mentorica s pomočjo ostalih učiteljic PŠ Reteče.

Varnost: za varnost in nemoten potek festivala bo poskrbljeno s strani učiteljev šole PŠ Reteče.

Pripomočki: ozvočenje, stojnice, električni podaljški, zamrzovalna skrinja

Pred pričetkom dogodka bo potrebno poskrbeti: priprava stojnic, ozvočenje, glasba. Dogovoriti se je potrebno z okoliškimi pridelovalci hrane glede stojnic (elektrika, hladilniki ...)

Po dogodku: pospravljanje prizorišča. Naloge razdelimo vnaprej (v tabeli spodaj).

Lokacije postaj:

POSTAJE	LOKACIJA	ZADOLŽENI ZA PRIPRAVO IN POSPRAVLJANJE
1. stojnica – Pr´Janež	levi zgornji kot igrišča	Anastazija in Ajda
2. stojnica – Pr´Fik	levi spodnji kot igrišča	Manca in Maša R.
3. stojnica – Matevž	desni zgornji kot igrišča	Manca in Maša R.
4. stojnica – Matiček	desni spodnji kot igrišča	Tjaša in Maša K.
5. stojnica - Juguč	igrišče zgoraj	Tjaša in Maša K.
oder	Igrišče spodaj	Urh in David

Vstopnine ni!

Tabela aktivnosti

ČAS AKTIVNOSTI	IME AKTIVNOSTI	PROSTOR	ZADOLŽENI ZA IZVEDBO	PRIPOMOČKI
17.00	Uvodni pozdrav	Igrišče	Tjaša in Maša K.	Ozvočenje
17.05	Predstavitve turistične naloge (slogan, logotip, maskota)	Igrišče	Anastazija in Ajda	Ozvočenje
17.15	Otvoritev Reteške odprte kuhne	Igrišče	Manca in Maša R.	Ozvočenje, stojnice, zamrzovalna skrinja
17.15–19.00	Glasbena spremljava	Igrišče	Urh in David	Ozvočenje
18.30	Zabavni program (plesna točka, skeči, petje)	Igrišče	Učenci 5. R PŠ Reteče	Ozvočenje, glasba
19.30	Zaključek festivala	Igrišče	Vsi učenci	Ozvočenje

2.4.2 Letak

Letak je v obliki naše sladice sladkoleda – lonček, v katerem so tri kepice sladkoleda (roza, vijolične in rjave barve). Vsebuje tudi slogan. Izdelan je iz kartona in pobarvan s tempera barvami. Velikost je približno 10 × 10 cm.

Izdelali bomo 50 letakov, ki jih bomo razdelili svojim sošolcem, domačim in prijateljem.

Delili jih bomo tudi na turistični tržnici – izdelali bomo še 50 letakov.

2.4.3 Vabilo in plakat

Vabilo in plakat sta prav tako v znamenju sladkoleda roza, vijolične in rjave barve. Na vabilu in plakatu bo poleg besedila in slogana narisana naš logotip.

Tudi za turistično tržnico bomo izdelali plakat, ki bo krasil našo stojnico.

Besedilo vabila in plakata

*Vabimo vas na dogodek Okusi Reteč, ki se bo odvijal
v petek, 25. 6. 2021, med 17.00 in 19.30 na igrišču pred PŠ Reteče.*

Obiskovalci boste lahko poizkusili tri izvrstne sladkoleda

s kmetije Pr' Janež iz Reteč.

*Lahko boste degustirali tudi hrano lokalnih ponudnikov, uživali v
glasbenih točkah in se družili v sproščenem vzdušju.*

Pridite, sladoleдно bo!

Člani turističnega krožka PŠ Reteče



3. Trženje

3.1. Reklamni material

Pri turističnem krožku smo izdelali **letak** v obliki sladice, ki bo ljudi povabil na dogodek *Okusi Reteč*. Letak bomo razdelili učencem in zaposlenim naše podružnične šole in domačim. Kasneje bomo letak ponudili še matični šoli in vsem ostalim šolam v Škofji Loki (OŠ Škofja Loka – Mesto, OŠ Ivana Groharja, OŠ Jela Janežiča, ŠC Škofja Loka, Gimnazija Škofja Loka), vrtcu Škofja Loka, Turističnemu društvu Škofja Loka, informacijskemu centru, kulturnim društvom v Škofji Loki ...

Naredili bomo tudi 10 **plakatov**, na katerih bo napisano vabilo na dogodek. Na plakatu bodo narisani/napisani naš logotip, slogan, kraj, datum in ura izvedbe dogodka. Plakate bomo obesili po Retečah in Godešiču (pred trgovino, v gostinski lokal ter kulturni dom) ter v podružnični in matični šoli. Poslali jih bomo tudi na turistično društvo Škofja Loka, na informacijsko točko ter v mladinski oddelek knjižnice Škofja Loka.

Posneli bomo tudi **promocijski video** s kratko predstavitevijo sladkoleda. Video bomo objavili na šolski spletni in facebook strani.

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 še vabilo na turistično tržnico in junija na dogodek *Okusi Reteč*.

b) Oglaševanje na šolskem radiu Cvek

Manca in Maša R. bosta pripravili prispevek, v katerem bo opisan sladkoled in povabilo na dogodek *Okusi Reteč*. Prispevek bodo prebrali učenci novinarskega krožka v oddaji radia Cvek, ki svoje oddaje predvaja po ozvočenju med glavnimi odmori na matični šoli.

c) Šolska facebook stran (OŠ Cvetka Golarja)

Manca in Maša R. bosta pripravili prispevek, v katerem bo opisan sladkoled in povabilo na dogodek *Okusi Reteč*. Objavili bomo tudi promocijski video.

d) Oglaševanje na lokalnem radiu Sora (91.1, 96.3, 89,9)

Manca in Maša R. bosta pripravili prispevek, v katerem bo opisan sladkoled in povabilo na dogodek *Okusi Reteč*.

e) Članek v šolskem časopisu Trate

Tjaša in Maša K. bosta napisali članek za šolski časopis Trate, v katerem bo opisan sladkoled in povabilo na dogodek *Okusi Reteč*.

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

Tjaša in Maša K. bosta napisali članek za lokalne časopise vasi Reteče Vigred, vasi Godešič Dobrave ter mesta Škofja Loka Loški glas, Ločanka ter Loški utrip, v katerih bo opisan sladkoled in povabilo na dogodek *Okusi Reteč*.

g) Plakati po Retečah in Godešiču

Anastazija, Ajda, Maša K. in Tjaša bodo izdelale 4 plakate, ki bodo vabili na dogodek *Okusi Reteč*. Eden bo visel na podružnični šoli, drugi na matični šoli, tretji pred kulturnim domom v Retečah in četrti na Godešiču pri Go cafe.

h) Turistično društvo Škofja Loka, Loški muzej, informacijska točka, Pasijonska soba, knjižnica Škofja Loka (splošni in mladinski oddelek) ...

Izdelan letak bosta Urh in David po pošti poslala vsem zgoraj naštetim ustanovam. Le-ti bodo poskrbeli za ustrezno trženje, torej ponudbo na javnem in ustrezno dostopnem mestu.

i) Historial

Na srednjeveškem fesitvalu Historial bomo člani turistični krožek PŠ Reteče predstavili sladkoled. Pripravili bomo tudi različne družabne igre, povezane s hrano/sladkoledom.

j) Jumbo plakat

V Retečah ob glavni cesti med Škofjo Loko in Medvodami je že postavljen jumbo plakat, ki oglašuje sladkoled. Zraven bi lahko dodali še povabilo na dogodek *Okus Reteč*.

3.3. Prodaja

3.3.1 Prodaja sladkoleda v trgovini

IZDELEK	KOLIČINA	CENA na kmetiji	CENA v trgovini
Domač sladkoled probiotični jogurt z borovničevim džemom	120 g	2 €	2,5 €
Domač sladkoled probiotični jogurt z borovničevim džemom	400 g	6,5 €	7,5 €
Domač sladkoled z domačo skuto z malinovim džemom	120 g	2 €	2,5 €
Domač sladkoled z domačo skuto z malinovim džemom	400 g	6,5 €	7,5 €
Domač sladkoled z okusom mlečnega cveta s piškotki	120 g	2 €	2,5 €
Domač sladkoled z okusom mlečnega cveta s piškotki	400 g	6,5 €	7,5 €



Slika 15: Domač sladkoled z okusom maline

Sladkoled že prodajajo v kmetijskih zadrugah na Trati in v Medvodah, v trgovinici Štacunca v Bitnjah in v Žireh na Žnidarčkovi domačiji, kjer je zelo dobro sprejet.

Ponudili bi ga lahko tudi v škofjeloških lokalih (Homan, Jesharna, Mihol, Pr´Pepet, Pilarna, Štenge ...).

3.3.1 Prodaja sladkoleda na dogodku *Okusi Reteč*

V primeru izvedbe dogodka *Okusi Reteč* smo izračunali, da bi potrebovali 20 €. Denar bi dobili iz šolskega sklada.

- 5 € bi porabili za nakup papirnatih lončkov (100 kosov) in lesenih žličk (100 kosov), saj želimo poskrbeti tudi za okolje in uporabiti materiale, ki jih lahko recikliramo. Papirnati lonček in lesena žlička staneta vsak 5 centov.
 - 5 € bi porabili za nakup kornetov (100 kosov).
 - 3 € bi porabili za nakup čokoladnih mrvic (250 g).
 - 2 € bi porabili za nakup kakava (500 g).
 - 5 € bi porabili za rezane lešnike (500 g).
- Sladko smetano bi prispevali na kmetiji Pr´Janež (3 litre).
 - Sladkoled bi prispevali na kmetiji Pr´Janež (5 litrov vsakega okusa).
 - V šoli bi dobili material za izdelavo letakov in plakatov (papir, karton, flomastri, tempera barve ...).
 - Ozvočenje, mize in električne podaljške bi si izposodili v šoli.
 - Zamrzovalno skrinjo bi posodilo podjetje Dolinar d.o.o.
 - Prav tako ne predvidevamo stroškov najema prostora – igrišča pred šolo, bi pa morali dogodek prijaviti na občini Škofja Loka. O organizaciji dogodka bi se bilo potrebno dogovoriti s predsednikom krajevne skupnosti Reteče—Gorenja vas Tomažem Avguštinom in ravnateljico OŠ Cvetka Golarja mag. Karlo Krajnik. Za to bi poskrbela mentorica turističnega krožka.

IZDELEK (ena kepica)	KOLIČINA	CENA
Domač sladkoled probiotični jogurt z borovničevim džemom	prbl. 150 g	2,5 €
Domač sladkoled z domačo skuto z malinovim džemom	prbl. 150 g	2,5 €
Domač sladkoled z okusom mlečnega cveta s piškotkom	prbl. 150 g	2,5 €

*Zraven so vključeni tudi **dodatki** (smetana, kakav, mrvice, rezani lešniki in mandlji).

Denar od prodaje sladkoleda bi namenili za nakup igrač za učence PŠ Reteče.

5. Zaključek

Učenci, ki obiskujemo turistični krožek, smo se z veseljem lotili letošnjega izziva, saj je bil povezan s hrano.

V prvem delu turistične naloge smo razmišljali o lokalnih ponudnikih hrane in izbrali produkt kmetije Pr´Janež iz Reteč. Odločili smo se, da predstavimo tri okuse sladkoleda.

Najprej smo raziskovali pripravo sladoleda. Ugotovili smo, da za pripravo sladoleda ne potrebuješ veliko sestavin in da lahko osnovni masi dodajaš poljubne sestavine ter tako spremeniš okus.

Menimo, da je sladkoled resnično okusen produkt in da bi ga lahko ponudili tudi turistom. Predvsem nam je všeč to, da se sestavine domače in lokalne ter da je naraven. Potrudili smo se tudi pri embalaži, ki jo je v celoti možno reciklirati.

Dogodek *Okusi Reteč* ima zanimiv in privlačen program, ki privabi ljudi. Primeren je za ljudi vseh starosti. Dogodek lahko glede na naša finančna sredstva izvedemo vsakoletno. Z dogodkom bomo dobro promovirali sladkoled, vas Reteče, našo šolo in lokalne pridelovalce hrane. Zelo smo ponosni, da smo pripravili tudi načrt za izvedbo dogodka *Okusi Reteč* in upamo, da nam bo junija uspelo idejo uresničiti.

Naše temeljno spoznanje je, da ljudje radi dobro jemo in se po jedi tudi posladkamo z okusnimi sladicami. Zraven pa se radi še zabavamo in družimo, sploh zato, ker se zadnje čase zaradi razmer nismo mogli.

Veselimo se predstavitve sladkoleda na turistični tržnici in organizacije dogodka *Okusi Reteč*.

6. Viri in literatura

Bulteau, S. (2015): Sladoled. Mladinska knjiga

Farrow, J., Lewis, S. (2009): Sladoled. Mladinska knjiga

Jejčič, B. (2012). Sladoled in sladoledni izdelki. DZS

Jenčič, K. (2020): Praznične sladice. Dedal

Vir 1: <https://www.biggerbolderbaking.com/new-homemade-ice-cream/> (dostop 17. 2. 2021)

Vir 2: <https://www.nasasuperhrana.si/recept/sveze-pripravljen-sladoled-iz-gozdnih-sadezev-recept/>

(dostop 17. 2. 2021)

Vir 3: <https://www.facebook.com/prjanez> (dostop 17. 2. 2021)

Vir 4: <https://www.mladinska.com/dobrezgodbe/prosti-cas/zabavna-dejstva-o-sladoledu>

(dostop 17. 2. 2021)

Vir 5: <http://olp.skofja-loka.com/predstavitev-jedi/> (dostop 1. 3. 2021)

Vir 6: https://fran.si/iskanje?FilteredDictionaryIds=130&View=1&Query=*sladoled (dostop 1. 3. 2021)

Vir 7: <https://www.makom.si/SI/lesena-lica-bio-abena> (dostop 3. 3. 2021)

Vir 8: <https://www.to-go.si/izdelek/papirnati-loncki-za-sladoled-ice-cream-130-ml-1-kepica/> (dostop 3. 3. 2021)

7. Priloge

SOGLASJI



OSNOVNA ŠOLA
CVETKA GOLARJA

SOGLASJE STARŠEV

Seznanjen sem s projektom Turizmu pomaga lastna glava in potrjujem, da moj otrok _____ iz _____ razreda v šolskem letu 2020/21 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

IZJAVA ŠOLE

Izjavljamo, da so učenci in starši seznanjeni s potekom 35. festivala Turizmu pomaga lastna glava ter soglašajo z javno objavo rezultatov z imeni in s fotografijami sodelujočih.

Mentorica:

Romana Dolinar, prof. RP

Ravnateljica:

mag. Karla Krajnik

Žig šole: