



V našem zavodu, Osnovni šoli Miška Kranjca Velika Polana, gradimo pozitivno samopodobo kreativnega posameznika z veseljem do učenja, znanja in raziskovanja, v duhu spoštovanja, odgovornosti in strpnosti.

35. državni festival

TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA



NATEČAJ ZA KUHARAJ

JOUŠOF ŽELOD

Projektna naloga

Osnovna šola Miška Kranjca Velika Polana

Učenke:

Iva Jaklin

Živa Jaklin

Eva Kavaš

Ajda Iza Ritlop

Lana Marija Kapun Hozjan

Mentorici:

Andreja Kavaš

Jasna Cigut

Velika Polana, marec 2021

ZAHVALA

Člani turističnega podmladka Osnovne šole Miška Kranjca Velika Polana, se zahvaljujemo učiteljicama Andreji in Jasni, da sta nas spodbujali in usmerjali pri izdelavi naloge.

Za velikodušno pomoč, sodelovanje in surovine se zahvaljujemo Zadrugi Pomelaj in Posestvu Passero, ki smo mu podelili naziv Chef No.1. Hvala vsem učencem, ki so se prijaviili na Natečaj za kùharaj in tako sooblikovali izvedbo naše ideje.

Posebej hvaležni smo županu mag. Damijanu Jaklinu, ki nam je tudi letos prisluhnil, čeprav na daljavo. Občina Velika Polana nam zmeraj ponudi priložnost za vključevanje v projekte lokalne skupnosti, skozi katere lahko uresničujemo tudi naše ideje.

Hvala tudi ravnateljici Danijeli Apatič, ki nas pri projektu TPLG podpira tako finančno, kot motivacijsko. Veliko nam pomeni tudi, da se lahko vsako leto udeležimo posveta TPLG.

Hvala zasebnikom in vsem ostalim, za pripravljenost na sodelovanje in vso podporo pri našem projektnem delu.

POVZETEK

ŠOLA: OŠ Miška Kranjca Velika Polana, Velika Polana 215 b, 9225 Velika Polana
Tel: 02 573 58 40, e-mail: o-mkvpolana.ms@quest.arnes.si

NASLOV NALOGE: Natečaj za küharaj – JOUŠOF ŽELOD

Avtorji: Iva Jaklin, Živa Jaklin, Eva Kavaš, Ajda Iza Ritlop, Lana Marija Kapun Hozjan

Mentorici: Andreja Kavaš, profesorica razrednega pouka
Jasna Cigut, diplomirana vzgojiteljica predšolskih otrok

V projektni turistični nalogi Natečaj za küharaj - Joušof želod predstavljamo natečaj, ki smo ga načrtovali in izvedli z namenom, da približamo čokoladni praline Joušof želod učencem naše šole, posredno tudi njihovim staršem in širši javnosti, seveda preko socialnih omrežij.

Izhajali smo iz dejstva, da smo v času Covid omejitev, tudi turistično precej omejeni in mnogi tudi zamorjeni. Zato smo se člani turističnega krožka odločili, da ne načrtujemo za čase, ki bodo boljši, ampak izboljšamo te, ki so tukaj in zdaj. Da naredimo turistični produkt, ki je uresničljiv, ne glede na omejitve.

Kulinarični spominek Joušof želod smo že imeli, tudi posebno priznanje za inovativno kulinarično idejo smo prejeli zanj (priloga 1). Priznanje nam veliko pomeni, saj potrjuje, da je naša ideja inovativna. Zmeraj smo se ob načrtovanju spraševali in določali število ljudi, ki jih bo naš turistični produkt dosegel. Tokrat smo o tem še posebej premlevali. Kako se »dotakniti« množice ljudi in biti hkrati dovolj daleč? Priznamo, da smo bili nekoliko zadržani in negotovi.

Natečaj za küharaj – Joušof želod se nam zdi danes res nekaj posebnega. Naš praline smo najprej približali učencem, ki so se prijavi. Z domiselnimi idejami so mladi mojstri ustvarili vsak svojo kulinarično pustolovščino, ki je nehote »okužila« tudi družinske člane. Z zavedanjem, da je lokalno pristno, da je domače najboljše, smo malim in velikim omogočili, da so se vsaj za nekaj časa potopili v pravljično ustvarjalnost. Bilo je preprosto a hkrati popolno. Želeli smo, da naši kandidati pokažejo svoje kulinarične sposobnosti, da se potopijo v svet domišljije in Joušof želod pripravijo na svojstven način. Seveda pa tega ne zadržijo zase, ampak delijo s širšo javnostjo skozi videoposnetke. Tudi tokrat naša turistična naloga odseva preprostost, pravljičnost, ustvarjalnost, zabavo, predvsem pa pestrost okusov in oblik.

V nalogi smo predstavili tudi trženje turističnega proizvoda. Sami smo poskrbeli za uspešno in finančno sprejemljivo promocijo. Tokrat so oglaševanje uspešno prevzeli mladi chefi, ki so se vsak s svojo zgodbo dotaknili vseh sledilcev na družbenih omrežjih Facebook in Instagram.

Ključne besede: natečaj, turistični proizvod, kulinarični spominek, praline, Palček Polanski, Passero, Pomelaj.

KAZALO

1	UVOD.....	1
1.1	Ideja.....	2
2	From PALČEK POLANSKI.....	3
2.1	Od Palčka Polanskoga do Joušovoga želoda.....	3
2.1.1	Joušof želod – čokoladni praline.....	4
2.1.2	The story of joušof želod – prehranski spominek.....	4
3	NATEČAJ ZA KÜHARAJ.....	5
	Joušof želod – #napravisigasan.....	7
3.1	Pismo županu.....	9
3.2	Organizacija natečaja.....	10
3.2.1	Čas in kraj izvedbe.....	11
3.2.2	Komuniciranje in prijava na natečaj.....	12
3.2.3	Skrb za zdravje in upoštevanje ukrepov za zaježitev širjenja okužb.....	12
3.2.4	Sanitarije.....	12
3.3	SODELUJOČI PARTNERJI.....	13
3.4	PROGRAM.....	16
3.4.1	Podelitev nagrad.....	17
4	POTEK NATEČAJA IN REZULTATI.....	19
5	TRŽENJE.....	23
6	FINANČNI NAČRT.....	25
7	ZAKLJUČEK.....	26
8	CHECKLIST.....	27
9	VIRI IN LITERATURA.....	28
	PRILOGE.....	29

1 UVOD

Naša dosedanje turistične zgodbe so zmeraj izhajale iz potepanj, druženja z ljudmi in raziskovanj v živo. Tema letošnjega festivala TPLG se nam je zdela zelo privlačna in vendar so okoliščine pred nas postavile kar velik izziv. Dolgo smo upali na vrnitev v šolo in sprostitev ukrepov, potem pa smo začeli tuhtati, kako k stvari pristopiti kljub posebnim okoliščinam.

Čeprav smo v preteklem šolskem letu želeli na Fsi vö festival, se nam ta želja ni niti malo uresničila. Ravno nasprotno! Zgodilo se je: Fsi notri. Kaj pa zdaj?

Odločili smo se da, da našo osnovno idejo obdržimo: še bolj približati naš kulinarični spominek – Joušof želod našim učencem in širši javnosti.

Lani smo turistični podmladkarji načrtovali mali veliki festival – Fsi vö festival, ki ga žal zaradi razmer nismo izvedli. Zato smo se tokrat odločili, da načrtujemo nekaj, kar je možno izvesti tudi ob vseh ukrepih, ki jih je treba upoštevati. Bilo je drugače, čisto drugače, kot smo si želeli pa vseeno je bilo na nek način zabavno.

Naslov Moj kraj moj Chef nas je spodbudil, da povzdignemo, predvsem pa približamo našo kulinarično idejo – Joušof želod učencem naše šole in posredno širši javnosti. Če bi si lahko bili bližje in v šoli, bi bil tudi naš načrt drugačen. Vendar o tem kdaj drugič.

Odločili smo se, da osnovni namen obdržimo, prilagodimo pa način, glede na okoliščine.

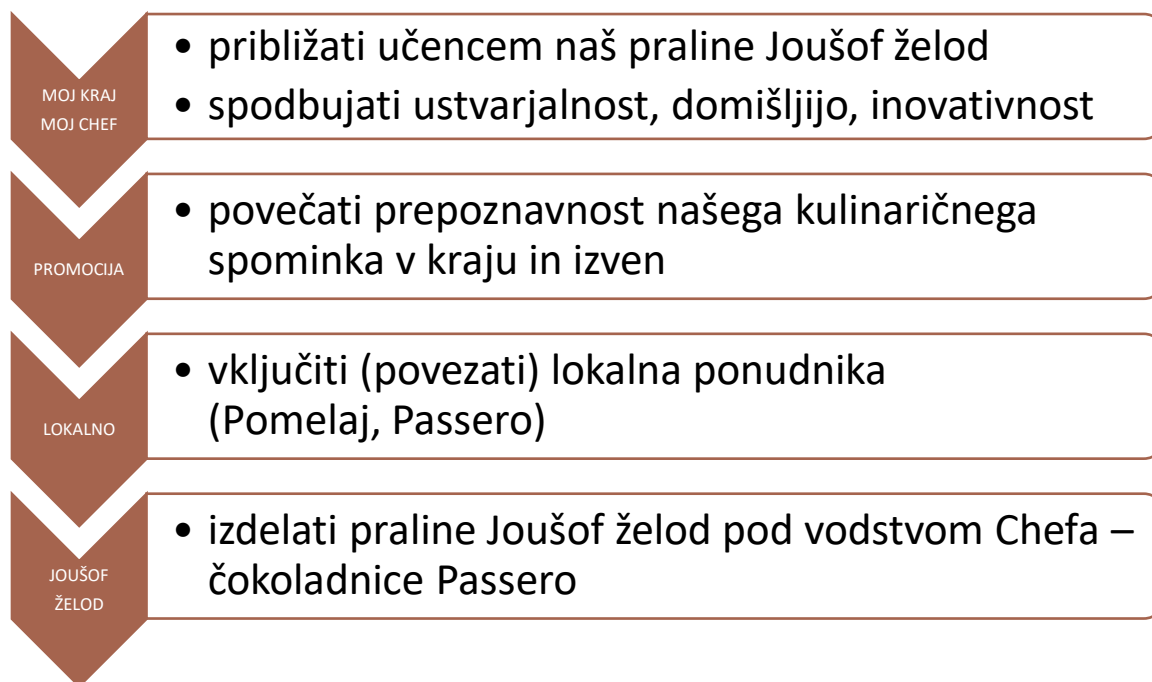
Ko smo se odločili za idejo, ki jo bomo letos predstavili, je bilo še vse dokaj sproščeno. Kar hitro pa smo videli, da s te moke ne bo kruha. V veliko pomoč za spremembo načrta nam je bil posvet, katerega se udeležimo vsako leto; letos prvič na daljavo. Tudi naš komunikacijski kanal je bil od takrat naprej na daljavo (Zoom). Ob vsakem srečanju smo analizirali narejeno, zbrali nove ideje in naloge, sprejeli odločitve in si znova razdelili delo. Na začetku se nam je zdelo, da bo težko pa je nekako steklo. Tudi z našima »tesnima« partnerjema (Pomelaj, Pasero) smo se dogovarjali na daljavo. Nekaj mobilnosti, ki so bile potrebne, je opravila učiteljica.

Za mnoge učence je bilo šolanje na daljavo mučno, pretežno, dolgočasno... Tudi naši starši so bili zaradi tega preobremenjeni. Želimo si, da bo v Natečaj za kúharaj pustil v ljudeh prijeten pečat. Da se bodo zmeraj ob pogledu na visoka joušova drevesa, spomnili videov, ki so nastali v tem nenaklonjenem času. In ravno zato, so morda najboljši! Želimo si, da bo naš natečaj, kljub omejenosti, zaznamoval življenja z doživetji, ki bodo za ustvarjalce in za opazovalce prijetna, zabavna, čarobna.

Podmladkarji Velika Polana smo zavezani prijatelji narave in ljudi. Zato smo hvaležni za priložnosti, ki spodbujajo zdravo in sonaravno bivanje ter trajnostni razvoj. To pomeni, da ljudje s svojimi dejavnostmi ne poškodujemo narave, temveč jo negujemo in ji po možnosti še kaj podarimo. Zato je tudi naš natečaj **prijazen do ljudi in narave**.

1.1 Ideja

Oblikovali smo Natečaj za kùharaj – Joušof želod, ki je imel več namenov:



Idejo smo tako zarisali na podlagi več pomembnih namenov, izhajali pa iz enega:



Da so nas okoliščine prisilile ostati doma, bi lahko videli kot velik problem tudi za naše turistično ustvarjanje. Mi pa smo si to dejstvo postavili kot izziv:

Načrtovati turistični produkt ob upoštevanju vseh ukrepov, ki bo tudi izvedljiv!

Vsaj za nekaj trenutkov želimo preusmeriti pozornost ljudi od vsakodnevnega razmišljanja o širjenju virusa in jim preko socialnih omrežij FB in Instagram popestriti dan ali pa jih celo nagovoriti za kulinarični izziv. Vsekakor pa delamo za čase, ko si bodo ljudje lahko kupili Joušof želod – čokoladni praline v trgovinici pri Copekovem mlinu.

2 From PALČEK POLANSKI

Da je bil naš logotip From Palček Polanski (ustvarili smo ga dve leti nazaj) odlična izbira, potrjujemo tudi tokrat. Njegovo sporočilo namreč zajema tudi naš kulinarčni spominek – Joušof želod. Na zlati jelševi vejici sta storžka (joušova želoda). Zlat napis From Palček Polanski obkroža vejico. Tako kot je vejica jelše podeljevala moč irskemu bogu Branu, dajejo spominki From Palček Polanski moč vsakemu, ki se za njih odloči. Vejica ima v sebi veliko simbolike. Predstavlja drevo jelšo, ki je simbol preporda in ognjevitosti. Prav tako pa jelša simbolizira Polanski lošček, ki je del največjega gozda črne jelše v Evropi. Ni naključje, da lahko naši turisti »skladajo ižice za palčke« ravno pod jelševimi drevesi, ki skrivajo vhod v vilinsko kraljestvo. Napis From Palček Polanski pomeni, da spominki pod to blagovno znamko imajo v sebi energijo Palčka Polanskoga. Njen izvor je Polanski lošček, kjer bodo turisti v objemu narave in adrenalina, lahko naše spominke tudi kupili. Da bi poudarili moč in kvaliteto produktov, smo se odločili za zlato barvo.



Slika 1: Logotip FPP

2.1 Od Palčka Polanskoga do Joušovoga želoda

Palček Polanski je energija, ki skrbi za zdravje ljudi in narave. Seveda skrbi tudi za prekmurski jezik, da ne bi izumrl. Rad ima drevesa, njegovo najbolj priljubljeno drevo pa je jelša - jousa po prekmursko. Če se sprehajaš pod jelševimi krošnjami, lahko najdeš njen plod. Podmladkarji ga imenujemo joušov želod.

Da je energija Palčka Polanskoga prisotna, dokazujejo tudi premiki v razvoju turizma v naši občini. Prav v okolici Polanskoga loščeka se je začel razvijati zeleni turizem, kjer imajo naše ideje izvor. Odločili smo se, da spominke natančno načrtujemo, saj želimo, da bodo naši turistični proizvodi tehnično in oblikovno dognani.



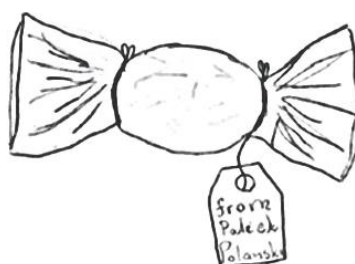
Slika 2: Joušov želod na jelši v parku

2.1.1 Joušof želod – čokoladni praline

Čokoladni pralineji so prvič nastali v naši šolski kuhinji v okviru šolskega krožka Mini master šef, pod vodstvom učiteljice Jasne. Oblikovali smo jih podmladkarji sami, saj sami najbolje vemo, kaj želimo ponuditi. Prepričani smo, da je okus prefinjen, saj so pralineji vsakič, ko smo jih ponudili, hitro pošli. Sestavine so same slastne, oblika jelševega storžka pa doda posebnost in energijo narave. Pralineje smo takrat zavili v naravni ovoj, ravno zaradi tega, ker varujemo naravo in želimo, da jo tudi naši uporabniki.



Slika 3: Joušof želod prvič



Slika 4: Skica ovoja

2.1.2 The story of joušof želod – prehranski spominek

Joušof želod je kulinarčna izpeljanka zgodbe, ki zaznamuje naš kraj. Čokoladni praline namreč spominja na jelšev storžek, ki ga lahko najdete pod jelšo (jouso). Najprej smo ga ponujali mimoidočim na stojnici TPLG, kot slaščico na palčki, v povezavi s pravljico O jousi, ki je izšla v naši zbirki pravljic Pod Miškovim klobukom. Krasno je, da lahko turisti doživi naš kraj z vsemi čuti. Čokoladni praline Joušof želod je ena izmed sladkih zgodb, ki jo bodo začutile vaše brbončice.

Zasledili smo natečaj za Gastronomski in kulinarčni spominek našega kraja in Joušof želod prijavili kot kulinarčni spominek.

Pralineju smo dodali zlat ovoj, da bi poudarili svojstven okus in pripadnost blagovni znamki From Palček Polanski. Kupec dobi zraven še motivacijsko kartico #samopravin. (*Moja duša, moje telo, moja zavest, vse je v popolnem ravnovesju z naravo.*) Res, da boste naš spominek pojedli in bo užitek kratkotrajen, vam bo pa ostala motivacijska kartica, ki vas bo lahko spremljala celo življenje. Več boste motivacijsko misel ponavljali, bolje se boste počutili.

Sestavine so same slastne:

- polnozrnati keksi Pomelaj
- domača slivova marmelada
- temna čokolada & čokoladni ostružki Passero



Slika 5: Priznanje

3 NATEČAJ ZA KUHARAJ

V božičnem času smo v okviru kuharskega krožka imeli na šoli natečaj za peko prazničnih piškotov, na katerega so se lahko prijavili vsi učenci naše šole. Odzvalo se je dvaindvajset učencev, ki so preko poslanih videov, predstavili peko svojih prazničnih piškotov. Ker so bili videoposnetki res božično odlični, se je bilo težko odločiti, komu pripadajo prva, druga in tretja nagrada. Podmladkarji smo ob tej zagati razmišljali, kako lahko pomagamo. Seveda smo se najprej posvetovali s Palčkom Polanskim. 😊 Prišli smo do rešitve za kuharski krožek in opazili tudi idejo za turizem. Odločili smo se, da vsem dvaindvajsetim kandidatom ponudimo še en, novi izziv. Ker so kandidati že na prvem natečaju pokazali svoje vsestranske sposobnosti, smo jih nagovorili kot prave male mojstre.

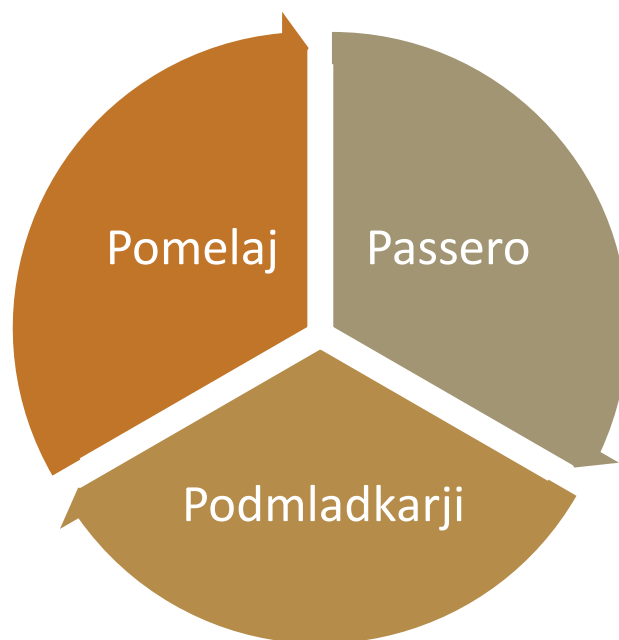
Odločili smo se, da organiziramo natečaj za male mojstre in se preko njih dotaknemo tudi njihovih družinskih članov ter širše javnosti.

Natečaj za kúharaj popelje naše mojstre v doživetje, ki vključuje nekaj naših pogojev. Po drugi strani pa deluje zelo odprto in neobremenjeno, saj kandidati sami oblikujejo svojo kulinarčno zgodbo, pokažejo svojo domišljijo in ustvarjalnost. Čeprav se na natečaj prijavijo mali mojstri, nehote potegnejo zraven celotno družino, prijatelje in znance. Na nek način so udeleženci natečaja tudi naši promotorji.



Slika 6: Natečaj za kúharaj v sliki

Kot zmeraj, ideje nismo mogli izpeljati sami. Izbrali smo dva lokalna ponudnika, ki pri svoji dejavnosti upoštevata dejavnike, ki smo si jih tudi sami zastavili: sonaravni razvoj, lokalno in domače. Sledila je predstavitev ideje in dogovor o sodelovanju treh P-jev. Zanimiva je ta P-zgodba, saj je se tudi Palček Polanski začne na P.



Prikaz 1: Sodelovanje treh P-jev

V Zadrugi Pomelaj so nam velikodušno ponudili surovine (polnozrnati keksi), ki smo jih potrebovali za izvedbo natečaja, prav tako na Posestvu Passero (mlečna lešnikova čokolada); in še več. Nad idejo so bili navdušeni in nam dali ponudbo, da Joušof želod izdelajo, kot čisto pravi praline in to gratis. Tako smo dobili Chefa N.1.

Akcija je takoj stekla. Učiteljica je šla po kekse v Pomelaj in jih dostavila v čokoladnico Passero. Dogovorili smo se še za datum izdelave in seveda za srečanje, kjer bomo v čokoladnici Passero po skrivnostnem postopku, s čisto pravim mojstrom tudi sami izdelali čokoladni praline – Joušof želod. Seveda bo to možno, ko se bodo Covid-19 ukrepi sprostili. Upamo, da čimprej.

Ob vsem tem smo že imeli podporo gospe ravnateljice. Idejo sta ji predstavili naši mentorici. Na skupnem Zoom srečanju pa smo se pogovarjali tudi o tem, kako izpeljati predstavitev za gospoda župana. Tradicionalnega obiska na občini nismo mogli izvesti, zato smo napisali pismo.

NATEČAJ ZA KUHARAJ

Joušof želod – #napravisigasan

Se še spomniš peke božičnih piškotov? Mmm, kako so dišali!

Zagotovo pa nisi pomislil/a, da te je pri delu opazoval sam Palček Polanski. Ti povem, da mu je bilo toplo pri srcu ob opazovanju tvojega kulinaričnega ustvarjanja. Dal nam je namig in skupaj z njim smo ti pripravili novi kulinarični izziv.

ZGODBA

Palček Polanski je energija, ki skrbi za zdravje ljudi in narave. Seveda skrbi tudi za prekmurski jezik, da ne bi izumrl. #samopravin Rad ima drevesa, njegovo najbolj priljubljeno drevo pa je jelša - jousa po prekmursko. Če se sprehajaš pod jelševimi krošnjami, lahko najdeš njen plod. Podmladkarji ga imenujemo joušov želod.



Skozi turistično ustvarjanje smo dobili noro dobro idejo in joušov želod pod vodstvom učiteljice Jasne izdelali, kot kulinarični spominek.

Oglej si več na naši FB strani:

<https://www.facebook.com/Podmladkarji-Velika-Polana-1409559365814979/>

»Tou pomejni, ka je za jesti pa ka je jako dober.«

Zanj smo prejeli posebno priznanje TZS za inovativno idejo.

Namig Palčka Polanskoga in naš izziv zate je ta, da z lastno domišljijo izdeláš joušov želod še ti.



Kako?

- najprej izpolniš prijavnico na spodnji povezavi, do četrтка, 11. 2. 2021,

<https://www.1ka.si/a/326143>

- palčkova pomočnika ti dostavita ključni sestavini (Passero, Pomelaj), ki ju uporabiš,

-posnameš **krajši video posnetek** (do 5 minut) in **fotografijo končnega izdelka**,

- video posnetek in fotografijo pošlješ na že ustaljen način.

KAJ NAJ VIDEO PRIKAŽE:

- izdelavo JOUŠOVOGA ŽELODA in tvojo ustvarjalnost,
 - uporabo lokalnih in domačih sestavin,
 - promocijo za **lokalno & domače**,
- (čokolada PASSERO, keksi POMELAJ, domača marmelada),
- tvoj recept,
 - jasno predstavljen potek tvojega dela,
 - higieno rok, pripomočkov ...

Video posnetek in fotografijo shrani na način: ime.priimek (npr.: janez.novak) in pošlji na

na e-naslov:

andreja.kavas@os-velikapolana.si

Imaš kakšno vprašanje? Pokliči na: 031 509 528 (učiteljica Andreja)

Svoj video posnetek in fotografijo **POŠLI NAJPOZNEJE DO nedelje, 21. februarja 2021.**

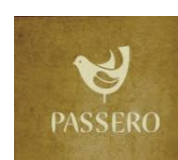
KAJ PRIDOBIS:

naziv JOUŠOF ŽELOD MasterChef
predpasnik From Palček Polanski

Mij ži kumaj
čakamo!

Turistični podmladkarji in mentorici TPLG:

Andreja Kavaš & Jasna Cigut



3.1 Pismo županu

Na mesto tradicionalnega obiska na občini, smo se tokrat odločili za pismo:

Spoštovani!

Čeprav je čas drugačen, smo se turistični podmladkarji odločili, da tudi letos sodelujemo na festivalu TPLG. Letošnja tema je Moj kraj moj »chef«, saj je Slovenija letos Evropska gastronomska regija 2021. Veliko nam je pomenilo, da smo se vsako leto lahko srečali (na obisku pri g. županu) in vam predstavili svojo idejo. Zaradi posebnih okoliščin vam zdaj pišemo.

Ker smo v prejšnjem šolskem letu prejeli posebno priznanje za inovativno kulinarčno idejo, smo se odločili, da naš kulinarčni spominek- Joušof želod še bolj približamo učencem naše šole, posredno tudi njihovim staršem ter širši javnosti (preko socialnih omrežij).

Oblikovali smo Natečaj za küharaj. Prijavilo se je deset učencev, ki pripravljajo Joušof želod na svoj način in nam pošljejo svoj video. Naš pogoj pa je bil, da uporabijo surovine lokalnih ponudnikov (Pomelaj - keksi, Passero - čokolada) in domačo marmelado. Čokolado Passero in kekse Pomelaj smo jim dostavili. Več o natečaju si lahko podrobneje ogledate v priponki.

Kot je razvidno iz natečaja, bomo naše masterchefe tudi nagradili. Vsak bo dobil predpasnik From Palček Polanski in naziv #joušofželodmasterchef. Skrito presenečenje pa bo čisto pravi praline Joušof želod.

Podelitev nagrad načrtujemo 12. marca, na gregorjevo. V mislih imamo dve lokaciji. Nam ljubša bi bila pred hiško za Copekovim mlinom, kjer kraljuje črna jelša. Če bo možno, bi nagrajence popeljali po gozdni učni poti (River School) skozi gozd. Druga lokacija je park Dežela štokelj, kjer imamo tudi veliko joušovoga želoda. Seveda je izvedba podelitve odvisna od Covid situacije. Če nam ta ne bo naklonjena, bomo nagrade podelili na način, ki bo varen.

Naša želja je bila, da bi na posestvu Passero mi podmladkarji izdelali praline-Joušof želod skupaj z Jasmino in Tomažem, ki sta mojstra na tem področju. Ker nam sedanje razmere tega ne dopuščajo, so nam prišli velikodušno naproti v čokoladnici in bodo praline izdelali za nas.

Hvaležni smo obema ponudnikoma (Pomelaj & Passero), ki sta se velikodušno vključila v naš projekt s surovinami in storitvami.

Z obiskov na občini nam zmeraj ostane v spominu stavek: »Ka nücate?«

Ka še nücamo? 😊

- *nabaviti moramo še črno blago za predpasnike (strošek)*
- *na predpasnike natisniti logotip From Palček Polanski (strošek)*
- *prostor, če bo podelitev nagrad v parku/pri Copekovem mlinu*

Zahvaljujemo se vam za vse dosedanje spodbude in podporo pri našem delu. Če nam tudi tokrat lahko kakorkoli pomagate, bomo zelo hvaležni.

Lep pozdrav,

turistični podmladkarji OŠ Miška Kranjca Velika Polana (Ajda Iza, Lana, Iva, Eva, Živa, Ana Iza, Klara, Vid) & mentorici Andreja in Jasna

Župan se nam je preko gospe Melite, zahvalil za pismo in v celoti podprl našo idejo. 😊

3.2 Organizacija natečaja

Tudi pri načrtovanju natečaja je potrebno upoštevati pomembne organizacijske naloge. O teh smo razmišljali takoj po tem, ko smo oblikovali idejo.

Zavedali smo se, da jo lahko uresničimo le tako, da se povežemo najprej z izbranimi lokalnim ponudnikom, hkrati pa tudi z občino Velika Polana. Doslej smo z vsemi, ki smo jih povabili k sodelovanju, zelo dobro sodelovali in tudi tokrat so vsi vpleteni velikodušno podprli našo vizijo. Nekaj novega je bilo sodelovanje s starši naših malih mojstrov, saj smo potrebovali dovoljenja za objavo videov in fotografij na socialnih omrežjih. Že na začetku smo si izdelali okvirni opomnik, da ne bi česa izpustili.

OPOMNIK	
ROK ZA PRIJAVO	11. 2. 2021
ROK ZA ODDAJO VIDEOV	21. 2. 2021
DATUM IN KRAJ PODELITVE	12. 3. 2021, Copekov mlin/park Dežela štokelj
SODELUJOČI	prijavljeni učenci
CILJNA SKUPINA	naši občani (ne glede na starost), širša javnost
VODJA NATEČAJA	Podmladkarji Velika Polana in mentorici
KOMUNICIRANJE Z LOKALNO SKUPNOSTJO, ZASEBNIKI, LOKALNIMI PONUDNIKI, STARŠI, UČENCI	Občina Velika Polana, Zadruga Pomelaj, Posestvo Passero, Kuharski krožek OŠ Miška Kranjca, NaturaVEPO, Jožef Gyurica s.p., učenci: Sofia Andrejek, Katarina Belovič, Lučka Smej, Ajda Kavaš, Zoja Makoter, Vid Kavaš, Tiem Marton, Klara Hozjan, Klara Pucko, Pia Cigut
PRIJAVA DOGODKA	potreben dogovor z vodstvom šole in z občino
PRIDOBITEV DOVOLJENJA ZA LOKACIJO PODELITVE	Dogovor z občino Velika Polana
PREVOZ UČENCEV (*v primeru scenarija 1)	Natura VEPO
SPREMLJEVALKI NA PODELITVI	Andreja Kavaš Jasna Cigut
VIRI FINANCIRANJA	Občina Velika Polana, Pomelaj, Passero
PRIPRAVA NAGRAD IN PROSTORA	podmladkarji
OGLAŠEVANJE	podmladkarji, socialna omrežja, Mali radio
KOMUNIKACIJSKI KANALI	gmail, spletna anketa 1KA, telefon

Tabela 1: Opomnik

3.2.1 Čas in kraj izvedbe



Prikaz 2: Pomembni datumi in lokacije

Natečaj smo začeli z zadnjim dnem za prijavo, 11. 2. 2021. Surovine (čokolade, kekse), smo dostavili na pustni torek (sovici), 16. 2. 2021. Sledilo je obdobje kulinaričnega ustvarjanja in snemanja videa ter oddaja videa do 21. 2. 2021. V sredo, 24. 2. 2021 smo si podmladkarji z mentoricama na Zoom klepetu ogledali vse videe in jih analizirali. Podali smo navodila sodelujočim (mail) in pred nami je oblikovanje zahvale. Starše kandidatov smo nagovorili, da nam posredujejo dovoljenje za objavo videa njihovega otroka. Ko smo dovoljenje prejeli, smo objavili video na naši FB strani Podmladkarji Velika Polana. Sledi še objava na Instagramu.

Pred nami je še dogodek, ki se bo zgodil v živo. Termin, ki smo ga določili, je povezan z našo gozdno zgodbo, saj bomo podelitev nagrad doživeli na gregorjevo, 12. 3. 2021, ko se ptički ženijo.

Predvideli smo dva scenarija in izbrali dve možni lokaciji. Nam ljubša bi bila pred hiško za Copekovim mlinom, kjer kraljuje črna jelša. Če bo možno, bi nagrajence popeljali po gozdni učni poti (River School) skozi gozd. Druga lokacija je park Dežela štokelj, kjer imamo tudi veliko joušovoga želoda. Seveda sta izbor lokacije in način izvedbe podelitve odvisna od Covid situacije. Če nam ta ne bo naklonjena, bomo nagrade podelili na način, ki bo varen.

Če bi bile razmere drugačne, bi zagotovo razmišljali, kako privabiti čim več ljudi na naš dogodek. Vsekakor bi bili med pomembnimi povabljenimi župan občine Velika Polana, ravnateljica šole, predstavnika iz Zadruga Pomelaj in Posestva Passero, starši sodelujočih učencev, vsi učenci naše šole in širša javnost. Dogodek bi zagotovo načrtovali v soboto ali nedeljo. Tokrat mora biti ljudi čim manj. Zato bomo podelitev

izvedli v času pouka, po malici. O času izvedbe smo se posvetovali s predstavnico občine in ravnateljico šole.

Dogodek bomo izvedli v vsakem vremenu, saj naši mali mojstri nestrpno pričakujejo nagrade.

3.2.2 Komuniciranje in prijava na natečaj

Učiteljica Jasna nam je posredovala e-maile vseh sodelujočih na natečaju peke božičnih piškotov (22). Na natečaj so se kandidati morali predhodno prijaviti. Prijavo smo oblikovali s pomočjo spletne aplikacije 1KA. Kandidati so vpisali svoje ime in priimek ter razred, ki ga obiskujejo. Na ta način smo dobili informacijo o številu sodelujočih in tako smo vedeli, koliko surovin (čokolad, keksov) je potrebno nabaviti in dostaviti. #samopravin

3.2.3 Skrb za zdravje in upoštevanje ukrepov za zajezitev širjenja okužb

Zaradi situacije z virusom, smo večino naših dejavnosti načrtovali brez fizičnega stika. V začetnem delu sta sicer naši sovici (brat in sestra) dostavili surovine kandidatom. Za prevoz je poskrbela učiteljica. Vsi so upoštevali ukrepe, ki so bili takrat aktualni. Učiteljica je ob upoštevanju ukrepov, opravila tudi nekaj mobilnosti, ki so bile nujne.

Vsa naša srečanja in klepete smo opravili preko Zoom povezave, kandidati so ustvarjali vsak na svojem domu, promocija je potekala preko socialnega omrežja, komunikacija s kandidati in njihovimi starši pa preko maila in telefona. Ker so se tekom pisanja naše naloge, ukrepi nekoliko sprostiti, smo si upali načrtovati tudi zaključni dogodek v živo. Obe lokaciji, ki smo ju predvideli, sta na prostem. Ena vključuje prevoz, druga je v neposredni bližini šole. Seveda se zavezujemo, da bomo v vsakem primeru upoštevali ukrepe za zajezitev virusa. Če bo podelitev v parku, bomo udeleženci le naši mali mojstri, mi podmladkarji in mentorici. Park je velik, zato bomo z lahkoto upoštevali varnostno razdaljo. Podelitev bo nekoliko drugačna, kot klasične podelitve. Zamislili smo si jo v obliki igre, ki smo jo zastavili tako, da sama po sebi že vključuje upoštevanje ukrepov.

Podelitev pri Copekovem mlinu bomo izvedli le, če bodo razmere glede virusa ugodnejše in seveda ob upoštevanju vseh aktualnih ukrepov.

3.2.4 Sanitarije

Čeprav bo naša podelitev trajala kratek čas, smo pomislili tudi na uporabo sanitarij. Le te se nahajajo v prostorih občinske zgradbe, ob parku.

V primeru, da bo dogodek pri Copekovem mlinu, so sanitarije v bližnji stavbi.

3.3 SODELUJOČI PARTNERJI

Natečaj za küharaj smo namenili učencem. K sodelovanju pa smo povabili zelo pomembna in ključna partnerja: Posestvo Passero in Zadugo Pomelaj. Seveda so tu še Občina Velika Polana, NaturaVEPO, Trgovina Krpica Jože Gyurica s.p., in šivilja Marija Prša.

Občina Velika Polana

Podmladkarji smo zelo hvaležni za park Dežela štorkeļ, saj smo v njem izvedli kar nekaj dogodkov, na katere smo lahko vsi ponosni. Prav tako nam je svet in zelo pomemben prostor ob Copekovem mlinu, saj od tam izvira večina naših idej. Podpora občine in vključevanje naših turističnih produktov v turistično ponudbo kraja nam veliko pomeni. Veseli smo, da lahko soustvarjamo turistično zgodbo, ki se odvija pri Copekovem mlinu. Naša naloga je, da jo približamo prebivalcem te polanske ravnice in turistom, ki pridejo k nam. Tudi naš letošnji Natečaj za küharaj bo prispeval k prepoznavnosti našega kraja. Čeprav tradicionalnega obiska letos pri županu ni bilo, smo kljub temu dobili popolno podporo za izvedbo, zagotovljen prostor in financiranje.



Slika 7: V parku Dežela štorkeļ



Slika 8: Gozdna učna pot pri Copekovem mlinu

Zadruga Pomelaj

V Zadrugi Pomelaj (<https://www.pomelaj.si/>) se ukvarjajo predvsem s pletenjem izdelkov iz koruznega ličja in šibja. Pri snovanju izdelkov se zgledujejo po tradiciji, vendar pa vsak izdelek tudi posodobijo. Druga dejavnost, ki je že uvedena, je dejavnost peke domačega peciva in kruha po tradicionalnih recepturah. Da bi se bolj približali turistom je Zadruga Pomelaj povečala tudi svojo trgovino. Vključili smo jih v skoraj vse naše naloge in vsa leta smo dobro sodelovali. Njihov slogan je: »Skupaj vam ponujamo tisto, kar (po)znamo od nekdaj.«

Tokrat so nam za izvedbo natečaja podarili kar celo košaro pirinih polnozrnatih kupčkov, ki sta jih prevzeli naši sovici.



Slika 9: Prevzem surovin v Zadrugi Pomelaj

Čokoladnica Passero

Iz podeželske čokoladnice na domačiji Passero diši po Prekmurju. Tradicionalni okusi domačije Passero so bogat vir čokoladnih pripovedi, v katero so vmešali pristne domače okuse. Med skrbno pridelane domače sestavine in kakovostno čokolado so vmešali žlico igrivosti in ščepec domišljije in pripravili prav posebno podeželsko čokoladno kolekcijo Passero. Prekmurski čokoladni pralineji z okusi gibanice, jurke, bezga in traminca zapeljejo brbončice v prave čokoladne sanje.

Najprej smo spoznali prijazno gospo Jasmino, nato pa še njenega moža Tomaža. V njuni čokoladnici smo nabavili čokolade, ki smo jih prav tako dostavili vsakemu kandidatu. Prav posebej pa smo ponosni na to, da sta nam mojstra izdelala čisto pravi čokoladni praline Joušof želod. Mojstrsko sta izpeljala našo idejo. Naši pogoji so bili trije p-ji: keksi Pomelaj, čokolada Passero in polanska domača marmelada. Joušovi želodi so skrivnostna nagrada za naše male chefe, Čokoladnico Passero pa smo imenovali Master Chef N.1.



Slika 10: Tomaž in Jasmina (Čokoladnica Passero)

Kuharski krožek OŠ Miška Kranjca Velika Polana

V krožku sodeluje 80 učencev, ki so ljubitelji kuhanja. V šolski kuhinji so kuhali v štirih skupinah, ko je bilo to seveda možno. Njihova mentorica je učiteljica Jasna Cigut, ki je letos tudi naša somentorica. Na tekmovanjih Zlata kuhalnica in Kuhna pa to so dosegli lepe rezultate, predvsem pa jih združuje ljubezen do avtohtonih jedi, ki jih včasih dajo pridih sodobnosti. Pristajajo na domače in lokalno. Tudi nekateri podmladkarji sodelujemo v skupini Mini master šef.

S pomočjo mentorice Jasne nam je uspelo uresničiti idejo o Joušovem želodu, ki nam je prisluzili priznanj.



Slika 11: Kuharski krožek

Natura VePo

Natura VePo je naše občinsko podjetje, ki skrbi za komunalne potrebe občine in občasne prevoze. Podmladkarji zelo dobro sodelujemo z zaposlenimi, saj so nam zmeraj pripravljeni pomagati.

V primeru, da bomo lahko naš zaključni dogodek izvedli pri Copekovem mlinu, nam bodo zagotovili prevoz udeležencev do tja in nazaj.

Svilea Trgovina Krpica

V trgovini Krpica imajo pester izbor modnih tkanin, umetnega usnja in drugih tkanin.

Mi smo pri njih nabavili črno bombažno blago za predpasnike.

Marija Prša & Jože Gyurica s.p.

Gospa Marija je babica naših dveh podmladkarjev.

Zašila bo promocijske predpasnike za nagrajence in tudi za nas podmladkarje. Storitve nam bo naredila gratis. Ker je predvidela, da bo nekaj blaga ostalo, nam bo zašila še črne zaščitne obrazne maske. Hvaležni.

Gospoda Gyurico smo spoznali, ko je za nas natisnil majice From Palček Polanski za navijače na Malih sivih celicah. S kvaliteto smo bili zadovoljni, zato smo se tudi tokrat odločili sodelovati z njim.

Na črne predpasnike nam bo natisnil logotipe From Palček Polanski in napis #samokühan. Trenutna situacija pa nam je ponudila idejo, da tudi črne obrazne maske opremimo z našim logotipom.

3.4 PROGRAM

Zaradi lažje organizacije smo si izdelali časovnico kot vodilo pri izvedbi natečaja. Predvideli smo čas, kdo je zadolžen za pripomočke, lokacijo in osebe za posamezne aktivnosti.

ČAS	LOKACIJA/APLIKACIJA	AKTIVNOST	PRIPOMOČKI	KDO
5. februar	»ostani doma« ZOOM, 1ka	povabilo učencem na natečaj PRIJAVA 1ka	PDF dokument, računalnik, internet,ZOOM, e-naslovi	podmladkarji in mentorici
11. februar	»ostani doma«, ZOOM	analiza prijavljenih, mail kandidatom o nadaljnjih aktivnostih	računalnik, internet, ZOOM	podmladkarji in mentorici
16. februar PUST	Pomelaj, Passero, domovi kandidatov	prevzem, pakiranje, dostava surovin kandidatom	avto, telefon, surovine, papirnate vrečice, motivacijske kartice, lesene kljukice, dva kostuma za sovico, zaščitne obrazne maske	Vid, Ajda, mentorica Andreja
21. februar	»ostani doma«, ZOOM	ogled, urejanje, analiziranje videov	računalnik, internet, ZOOM	podmladkarji in mentorici
22. februar	ostani doma«, ZOOM, Facebook, Instagram	Začetek objavljanja videov na FB strani priprava daril in priznanj, pakiranje pralinejev	računalnik, internet, ZOOM, Facebook, Instagram	podmladkarji in mentorici
12. marec	Park Dežela štokelj ali Copekov mlin	podelitev	predpasniki, maske, priznanja, Joušovi želodi	podmladkarji in mentorici

Tabela 2: Časovnica

Prijazni do ljudi, prijazni do narave

Organizatorji natečaja smo zavezani prijatelji narave in ljudi. Ob načrtovanju vseh dejavnosti smo imeli v mislih skrb za zdravje ljudi (upoštevanje ukrepov Covid-19) in odnos do narave. O izbiri embalaže za naš kulinarčni spominek smo se posvetovali z gospodom Tomažem iz Posestva Passero. Predlagal nam je biorazgradljive celofanske vrečice.

3.4.1 Podelitev nagrad

Podelitev nagrad načrtujemo 12. marca, na gregorjevo. V mislih imamo dva scenarija in dve lokaciji.

Nam ljubša bi bila pred hiško za Copekovim mlinom, kjer kraljuje črna jelša in kjer se bo naš kulinarčni spominek tudi prodajal. Izvedljiva pa v primeru, da bo situacija z virusom ugodnejša in ukrepi milejši. V tem primeru bomo povabili: sodelujoče v natečaju, gospoda župana, gospo ravnateljico, sodelujoče partnerje in medije. Nagrajenci in podmladkarji se bomo pripeljali kombijem (Natura VePo). Pred modro hiško v objemu gozda, bomo podmladkarji pozdravili vse povabljene in se zahvalili za njihov doprinos k našemu kulinaričnemu projektu. Sledila bo podelitev priznanj, nagrad in zahval. V hiški, ki ima prav posebno gozdno notranjost, si bomo ogledali vse kulinarične zgodbe mladih ustvarjalcev. Sledil bo sprehod skozi jelšev gozd po gozdni učni poti in veliko presenečenje vseh obiskovalcev. Našli bodo košarico s čisto pravimi Joušovimi želodi, ki sta nam jih izdelala naša mojstra iz Passera. Vsak udeleženec si bo iz košarice vzel lično zapakiran čokoladni praline – Joušof želod, kar bo vrhunec naše kulinarične zgodbe.



Slika 10: Notranjost modre hiške

Druga lokacija je park Dežela štorkelej, kjer imamo tudi veliko jelševih dreves in joušovoga želoda pod njimi. To lokacijo smo izbrali za primer, da se ukrepi ne bodo omilili. Tako bomo na podelitvi prisotni samo podmladkarji, nagrajenci in mentorici. Sodelujoči v natečaju se bodo zbrali na šolskem dvorišču, kjer jih bo počakala učiteljica Jasna. Turistični podmladkarji bomo že razkropljeni po parku Dežela štorkelej, ki je v neposredni bližini šole. Ob vsakem (na klopici) bo darilo in priznanje za sodelovanje na natečaju. Pred parkom jih bo sprejela učiteljica Andreja in jih usmerila naprej. Nagrajenci se bodo sprehajali po parku in poiskali podmladkarja, ki bo »čuval« nagrado in priznanje z njihovim imenom. Primer priznanja je v prilogi 2. Podmladkar bo izrekel čestitko izbranemu kandidatu. Ta si bo vzel svojo nagrado s klopce. Podmladkar ga bo nato usmeril k hiški v središču parka. Tam bo nagrajence počakala učiteljica Jasna, ki bo ves čas skrbela za varnost in upoštevanje ukrepov za zajezitev širjenju okužb. Podmladkarji bomo povedali nekaj besed o uspešnosti natečaja in povabili mlade Chefe v iskalno akcijo »ftijčje presenečenje«. Le to bo skrito v predelu, kjer rastejo jelše. Kandidat, ki bo našel košarico s presenečenji, jo bo prinesel k hiški. Vsak udeleženec si bo iz košarice vzel čisto pravi praline, ki so ga za nas pripravili v čokoladnici Passero, kar bo sladki vrhunec naše kulinarčne zgodbe, zagotovo pa ne konec. Varno se bomo s prijetnimi vtisi vrnili v šolo.



Slika 11: V parku Dežela štorkelej

4 POTEK NATEČAJA IN REZULTATI

Vse je za nekaj dobro, tudi ta neljuba situacija Covid. Neverjetno presenečeni smo bili, ko smo izvedeli, da se je podaljšal rok za oddajo turistične naloge. In še toliko bolj zaradi tega, ker se zadnji dan oddaje sklada z gregorjevim, ko smo načrtovali naš vrhunec natečaja (podelitev). Še nikoli doslej nismo izvedli dogodka, preden bi oddali nalogo. Tokrat so okoliščine hotele tako, ali pa Palček Polanski. #samopravin

Vsi prijavljeni kandidati so na pustni dan prejeli pomembni surovini (Pomelaj, Passero). To delo sta z veseljem opravila palčkova pomočnika Vid in Ajda v pustnih kostumih sovic. Najprej pa so z učiteljico Andrejo prevzeli surovine v Passeru in v Pomelaju.



Slika 12: V Čokoladnici Passero



Slika 13: Predaja surovin

Sledilo je kulinarično ustvarjanje za prijavljene kandidate, za nas pa sladko pričakovanje fotografij in videoposnetkov, ki smo si jih ogledali šele takrat, ko so prispeli prav vsi. To je bilo neverjetno doživetje, saj je vsak od posnetkov bil drugačen in edinstven.

Z dovoljenjem staršev, smo jih z veseljem objavili na naši FB strani:

<https://www.facebook.com/frompalcecpolanski/>

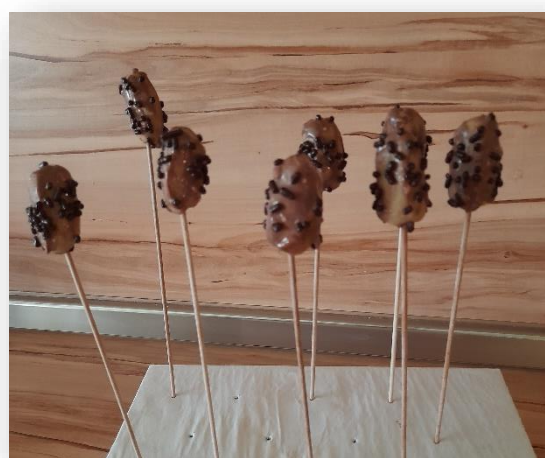
Oglejte si jih tudi vi in si izberite chefa našega kraja. Namerno natečaja nismo zastavili v obliki tekmovanja. Naš namen je bil, da dobimo različne poglede in zgodbe na naš Joušof želod. Prijavljeni kandidati so spoznali naša dva lokalna ponudnika, uporabili so njune surovine, dodali nekaj domačega in vse skupaj s svojo domišljijo povezali v deset različnih kulinaričnih zgodbo, ki jim je skupno eno – Joušof želod. Morda se sploh niso zavedali, ampak na ta način so zelo uspešno promovirali naš kulinarični spominek in tako tudi naš kraj.

Prvošolka Katarina je poleg slastnih storžkov ustvarila še podstavek za kapico Palčka Polanskoga, ki je narejen v obliki jelševega lista. Pod kapico pa je skrit Joušof želod za Palčka Polanskoga. Zanimiv je tudi »joušof potaček«, ki je narejen iz jelševega hloda. Kar nekaj je Joušovih želodov na palčki (Klara, Sofia, Pia in Zoja) in vendar je

vsak zase poseben. Čisto se je spustila v pravljico drugošolka Lučka, ki je šla najprej v gozd in se s Palčkom Polanskim »pogučala« o njegovih kulinarčnih željah. Bajje ji je namignil, da si želi Joušof želod, zato mu ga je pripravila. Pia, se je lotila priprave kar na prostem v naravi. To je bil res izziv. Ajda in Vid sta brat in sestra, ki sta iskala navdih v parku Dežela štorkelej in ustvarila storžke, ki so čisto podobni pravim, tudi po svoji velikosti. Prvošolka Sofia je delovala tako samozavestno in prefinjeno, da se kar nismo mogli načuditi in tudi njen končni produkt je bil izjemen. Klara je ustvarila storžke, ki se razlikujejo od ostalih po svetlejši barvi pa tudi struktura posipa je zelo zanimiva. Tudi Tiem je bil pri delu zelo samosvoj, saj je osnovnim sestavinam dodal med iz domačega čebelnjaka. Vse skupaj je začinil s Kreslinovo glasbo, kar je še bolj poudarilo domačnost. Četrtošolka Zoja je prava mojstrica v snemanju kulinarčnih videov, ki jih objavlja na Youtubu. Svoje ustvarjanje je samozavestno začinila s prekmurščino. Z veseljem pa tukaj delimo fotografije Joušovih želodov, ki so jih ustvarili naši mojstri.



Slika 14: Katarinin Joušof želod skrit pod kapico



Slika 15: Klarin Joušof želod na palčki



Slika 16: Lučkin Joušof želod in ključne sestavine



Slika 17: Piin Joušof želod, izdelan v naravi



Slika 18: Zojini polanski cake popsi – Joušof želod



Slika 19: Sofiin Joušof želod na palčki



Slika 20: Tiemov Joušof želod z domačim medom posipa



Slika 21: Klarin Joušof želod s posebno strukturo



Slika 22: Joušof želod Vida in Ajde

Prva se je na naš natečaj »prijavila« Čokoladnica Passero, ki nam je izdelala čisto pravi čokoladni praline – Joušof želod. Izpolnila se je naša želja izpred treh let. Mojstra sta uporabila Pomelajeve kekse, svojo domačo čokolado in domačo marmelado. Seveda se v pralineju skriva tudi njuna profesionalna skrivnost, ki jo bomo podmladkarji odkrili, ko bomo imeli delavnico v čokoladnici. Dobili smo Chefa N.1. V čokoladnici Passero pa so dobili nov tržni produkt. Ponosni in hvaležni.

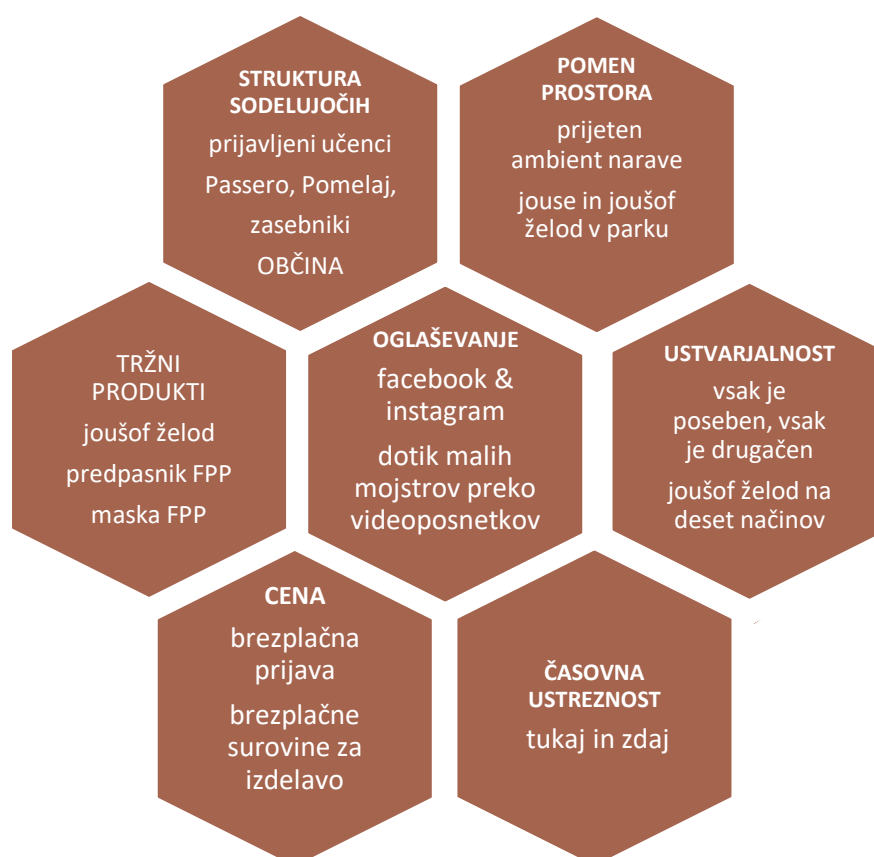


Slika 23: Joušof želod – čokoladni praline (Chef N.1)



Slika 24: Joušof želod – čokoladni praline v prerezu

5 TRŽENJE

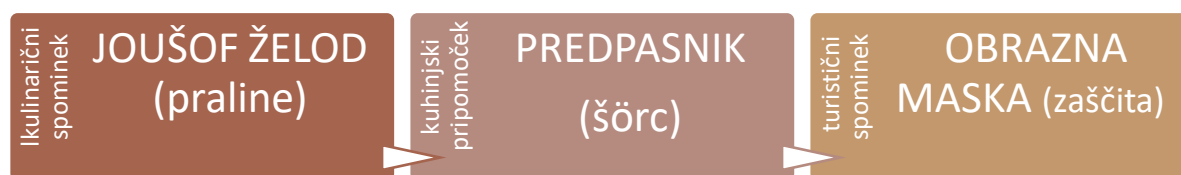


Prikaz 4: Kaj smo upoštevali pri oblikovanju tržnih produktov?

Ko smo oblikovali idejo o natečaju, smo imeli kar nekaj pomislekov: Ali je naš turistični produkt dovolj zanimiv? Kako se bomo brez fizične bližine dotaknili čim več ljudi in ali kaj bomo s tem dosegli? Ali bomo dosegli svoj cilj? Ko pa smo se lotili načrtovanja, smo šele ugotavljali, kaj vse je treba narediti, pripraviti. Bo naše udejstvovanje prineslo tudi zaslužek? Razmišljali smo o trženju. Ena izmed deklet je modro dodala, da se temu reče marketing.

Kar lahko že povemo, je to, da smo dosegli več, kot smo si na začetku obetali. V Čokoladnici Passero so nam uresničili našo zamisel in ustvarili čisto pravi Joušof želod. Takoj, ko bo mogoče, bomo tudi sami lahko ustvarjali v čisto pravi čokoladnici z našim Chefom N.1. Prislužili smo si predpasnike in maske z logotipom From Palček Polanski.

Z natečajem za kùharaj smo tako ustvarili tri turistične tržne produkte From Palček Polanski:



Prikaz 5: Turistični produkti FPP

Vse tri turistične produkte, bomo podarili vsem udeležencem natečaja, partnerjema Passero in Pomlelaj, županu občine Velika Polana, mag. Damijanu Jaklinu in ravnateljici šole, Danijeli Apatič.

Seveda jih bomo dobili tudi vsi podmladkarji, da bomo lažje promovirali naš kraj in njegove lokalne turistične zanimivosti.

Oglaševali smo in še oglašujemo na več načinov. Najprej so oglaševali naši mali mojstri v svojih družinah. Potem so se s svojim ustvarjanjem preko posnetih videov pojavili na socialnem omrežju Facebook in se dotaknili mnogih občanov in drugi facebook sledilcev. Na novo smo si ustvarili Instagram, saj tako enostavno pridemo do naših vrstnikov, za katere FB ni več aktualen. »Tou nas jako veselij, ka se v našen kraji telko od Joušovoga želoda gučij!« Še naša kuharica Irena je rekla: »Vau, kakšna dobra ideja! Jes san že tüdi probala.« To nam je v veliko veselje in ponos.

Ugotovili smo, da so tudi naši dedki in babice uporabniki Facebooka in smo razveselili tudi njih. Do sedaj smo z našimi spletnimi »dogodki« dosegli čez 1800 ljudi.

6 FINANČNI NAČRT

Finančni načrt je pomemben sestavni del načrtovanja vsakega turističnega produkta, saj je od njega odvisen tudi uspeh. Tokrat si nismo zastavili velikih stroškov in kar hitro smo dobili finančno podporo od vseh vpletenih.

Stroške našega natečaja smo lahko hitro določili, saj smo točno vedeli, kaj hočemo in koliko bo sodelujočih (surovine & nagrade). Imeli smo materialne stroški (pisarniški material, tiskanje, embalaža, stroški elektrike, prevoza, telefona...). Manjši del stroškov nam je pokrila šola (čokolade), ostalo pa občina (predpasniki, maske, tiskanje). Kekse so nam v Pomelaju podarili, tudi joušove želode iz čokoladnice Passero so nam izdelali zastonj.

Pri oblikovanju turističnega produkta smo kljub omejitvam strmeli k temu, da se čim bolj približamo ljudem. Pomembno nam je bilo, da **promoviramo domače in lokalno** ter s tem poudarimo značilnost lokalnega okolja. Motivacije nam ne primanjkuje, saj je to v interesu lokalne skupnosti in župana.

Ker nam FSI VÖ festivala še zaenkrat ni uspelo uresničiti, tudi plesne dvorane nismo uspeli opremiti, še zmeraj pa si to želimo. Morda pa nam bo naš kulinarčni spominek Joušof želod pripomogel k temu. Namig gospoda župana smo že dobili. #samopravin

Podmladkarji smo za načrtovanje in organizacijo natečaja do sedaj porabili 30 volonterskih ur na osebo.

storitev/ blago	vir financiranja
Polnozrnati kupčki Pomelaj (10x)	donacija Pomelaj
čokolada Passero (10x)	OŠ Miška Kranjca Velika Polana
surovina za pralineje Pomelaj	donacija Pomelaj
surovina za pralineje Passero	donacija Passero
izdelava pralinejev	donacija Passero
oglaševanje	podmladkarji, Mali radio (Pia)
vodenje podelitve	podmladkarji
blago za predpasnike	sponzorstvo Občina Velika Polana
šivanje predpasnikov in mask	donacija Marija Prša
tiskanje logotipa	sponzorstvo Občina Velika Polana
tiskanje priznanja	OŠ Miška Kranjca Velika Polana
prevozi	mentorici - volontersko
prevoz učencev*(po potrebi)	sponzorstvo (NATURA VePo)

Tabela 3: Finančni načrt

7 ZAKLJUČEK

Zagotovo ni naključje, da je prestavljen datum za oddajo naloge ravno na gregorjevo. Na ta dan smo načrtovali podelitev nagrad udeležencem našega natečaja. Zato smo se odločili, da z oddajo naloge počakamo in zaključek zapišemo na gregorjevo.

V parku Dežela štokelj smo danes zaključili naš mali projekt. Nasmehi na obrazih malih chefov našega kraja, razigranost ob iskanju ptičjega presenečenja pod »jousami« in veliki »vau« ob odkritju Joušovih želodov iz čokoladnice Passero. Pomerjanje predpasnikov z zlatim logotipom in maske From Palček Polanski. Danes je plavala v parku res posebna energija, čeprav nas ni bilo veliko. Presenetil nas je

Vsi pomisleki, ki smo jih imeli na začetku in tudi vmes, so se danes razblinili. Naš turistični produkt je zanimiv. Tudi brez fizične bližine, smo se uspeli dotakniti čez 1800 ljudi in presegli smo svoj cilj. Bo naše udejstvovanje prineslo tudi zaslužek? Ja seveda. Na našem dogodku nas je presenetil sam gospod župan in nam povedal, da bo Občina Velika Polana uporabila naš Joušof želod, kot poslovno darilo. Čokoladnica Passero bo naš praline umestila med svoje posebne produkte in trgovinica pri Copekovem mlinu že komaj čaka, da bo turistom lahko ponudila naš kulinarični spominek.

Menimo, da smo kot ekipa, tudi na daljavo bili uspešni. Delo je bilo drugačno, veliko je bilo novega učenja, včasih veliko bolj zapleteno, kot če bi lahko bili bližje. Vendar nas je energija Palčka Polanskoga gnala naprej.

Vsi naši partnerji so z velikim veseljem pristopili in nas podprli pri našem delu. Ponudili so nam še več, kot smo si zastavili. Zato pa nam nikoli ne zmanjka idej.

Naša želja je, da bomo lahko še letos Joušof želod ponudili na stojnici v našem parku Dežela štokelj, v živo na Vsi vö festivalu. Morda je želja pretirana, vendar vseeno si upamo želeli.

Naše temeljno spoznanje: izhajati iz lokalnega, upoštevati želje turistov, prilagoditi se okoliščinam, a hkrati slediti trendom.



Slika 25: Joušof želod – podelitev na gregorjevo

8 CHECKLIST

Zaradi lažje organizacije smo oblikovali seznam aktivnosti, ki jih je potrebno opraviti. Na Zoom klepetih smo zmeraj najprej analizirali opravljeno delo in ob opravljeni nalogi v rubriki »opravljeno« z veseljem označili opravljeno delo s kljukico.

AKTIVNOST	KDO	OPRAVLJENO
prvi kontak Pomelaj	<i>Andreja</i>	✓
prvi kontakt Passero	<i>Andreja</i>	✓
dogovor za sodelovanje (Passero, Pomelaj)	<i>vsi podmladkarji in mentorici</i>	✓
oblikovanje natečaja	<i>vsi podmladkarji in mentorici</i>	✓
prevozi surovin in prevzem kulinarčnih spominkov	<i>Andreja</i>	✓
pisanje pisma županu	<i>vsi podmladkarji in mentorici</i>	✓
posredovanje pisma	<i>Klara</i>	✓
dostava surovin	<i>Vid, Ajda Andreja</i>	✓
Koordinacija z Melito	<i>Živa, Eva</i>	✓
koordinacija sestankov s partnerji	<i>Andreja</i>	✓
urejanje FB strani	<i>Iva, Ana Iza</i>	✓
komuniciranje s tiskarno	<i>Ana Iza, Iva, Andreja</i>	✓
dostava predpasnikov, mask	<i>Andreja</i>	✓
prevzem predpasnikov, mask	<i>Andreja</i>	✓
oblikovanje priznanj in zahval	<i>mentorici, podmladkarji</i>	✓
priprava nagrad	<i>Ajda, Lana, Vid Jasna</i>	✓
vodenje podelitve	<i>podmladkarji</i>	✓
fotografiranje in snemanje	<i>Eva</i>	✓

Tabela 3: Checklist

9 VIRI IN LITERATURA

From Palček Polanski: Turistični spominek mojega kraja. 2019. Velika Polana.

KOREZ, Adrijana. 2019. Organizacija dogodkov. Dostopno na spletnem naslovu:

<https://www.vodik-marketing.si/organizacija-dogodkov/napotki-za-organiziranje-dogodkov/>

REUNIONS, Family: How to Organize the Best Cooking Competition Ever! Dostopno na spletnem naslovu:

<https://gatheredagain.com/how-to-organize-cooking-competition/>

HORVAT, D. (januar 2021). (Podmladkarji, Izpraševalec)

JAKLIN, D. (januar 2021). (Podmladkarji, Izpraševalec)

PASSERO, J. (januar 2021). (podmladkarji, Izpraševalec)

KRANJEC, M. (december 2020). (podmladkarji, Izpraševalec)

PRILOGE

Priloga 1

POSEBNO PRIZNANJE

  **TURISTIČNA ZVEZA SLOVENIJE**

KULINARIČNI IN GASTRONOMSKI
 **SPOMINEK**

Turistična zveza Slovenije
podeljuje

**posebno priznanje
za izvirno idejo**

**Turističnemu podmladku
OŠ Miška Kranjca Velika Polana**
(mentorica Jasna Cigut)
za prehranski spominek
Joušof želod

Turistična zveza Slovenije
Pavle Hevka
predsednik

  **I FEEL SLOVENIA**

Ljubljana
november 2019

Priloga 2

I FEEL
SLOVENIA



NATEČAJ ZA KÜHARAJ

Joušof želod – #napravisigasan



KLARA PUCKO

prejme naziv

#joušofželodmasterchef

za kulinarični spominek JOUŠOF ŽELOD

Turistični podmladkarji in mentorici TPLG:

Andreja Kavaš & Jasna Cigut

Velika Polana, 12. marec 2021

