



Osnovna šola Josipa Vandota Kranjska Gora



Koroška ulica 12, 4280 Kranjska Gora
tel.št.: 041588 48 50, fax: 041588 48 51



38. FESTIVAL TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA



Svādæk gvážæk



TURISTIČNA NALOGA

Avtorji:

8. razred: Lucija Grilc, Tara Hadžalić, Pika Hojnik, Maja Hrovat, Martin Kopavnik, Marko Peternel, Neja Pregelj, Jan Pušenjak, Vita Svetina, Ožbej Zgonc, Maša Zupan

7. razred: Jan Bernik Sabolek, Liam Košir, Nejc Robič, Aleksej Subotič, Marko Jan Venosi Jeklar

Mentorice:

Petra Berčič Oman, prof. geografije in zgodovine

Ana Marija Podboršek, prof. matematike

Helena Smolej, učiteljica biologije in gospodinjstva

Kranjska Gora, šolsko leto 2023/2024

POVZETEK

ŠOLA: OSNOVNA ŠOLA JOSIPA VANDOTA, Koroška ulica 12, 4280 Kranjska Gora

Tel.: 04-5884-850 Fax: 04-5884-851 E-pošta: osjvkg.tajnistvo@siol.net

NASLOV TURISTIČNE NALOGE: **Svádək gvážək**

Avtorji:

8. razred:

Lucija Grilc, Tara Hadžalić, Pika Hojnik, Maja Hrovat, Martin Kopavnik, Marko Peternel, Neja Pregelj, Jan Pušenjak, Vita Svetina, Ožbej Zgonc, Maša Zupan

7. razred:

Jan Bernik Sabolek, Liam Košir, Nejc Robič, Aleksej Subotić, Marko Jan Venosi Jeklar

Mentorice:

Petra Berčič Oman, prof. geografije in zgodovine

Ana Marija Podboršek, prof. matematike

Helena Smolej, učiteljica biologije in gospodinjstva

Svádək gvážək je pravi miks lokalnih sestavin, ki jih uporabljajo naše babice, vendar v čisto novi preobleki, saj je sladica zložanka treh tipičnih posladkov v preteklosti – domačih piškotov, pehtranove potice in suhih hrušk. Sestavine mogoče zvenijo malo nenavadna kombinacija, ampak skupaj sestavljajo zelo okusno sladico. Na dnu kozarčka je plast piškotov, sledi plast hrušk in na vrhu skutina krema. Za piko na i je na vrhu dodan še hruškov krhelj ter ščepec pehtrana. Želimo si, da bi bila naša sladica na meniju vseh restavracij v Zgornjesavski dolini, pa tudi sredi kranjskogorskega trga – v Alpski vasici. Ena od prednosti naše sladice je, da jo lahko vzamete sabo in si lepote naše doline ogledate med sladkanjem z našim svádkim gvážkom. Ne glede na to, ali prisegate na tradicionalne jedi naših babic ali mojstrovine sodobne kuhinje, boste nad svádkim gvážkom navdušeni.

Turistična naloga vključuje postopek kreiranja sladice od same ideje, sestavin, postopka priprave, pa tudi trženje sladice.

Turistično nalogo je mogoče dobiti v knjižnici OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora ter na spletni strani šole. Izvod imajo tudi avtorji naloge in mentorice.

Ključne besede: svádək gvážək, Zgornjesavska dolina, tradicija, lokalne sestavine, kulinarčni spominek

KAZALO

1. UVOD	3
2. IDEJA, CILJI IN NAČRT DELA.....	4
2.1. IDEJA	4
2.2. CILJI.....	5
2.3. NAČRT DELA	5
3. TURISTIČNI PRODUKT: Svádæk gvážæk	6
3.1. SESTAVINE IN POSTOPEK PRIPRAVE.....	6
3.2. IME IN ZGODBA	9
3.3. PRODAJNA CENA	9
3.4. FINANČNI NAČRT.....	10
3.5. PROMOCIJA.....	10
3.6. PREDNOST NAŠE SLADICE	11
4. ZAKLJUČEK	13
5. VIRI IN LITERATURA	15

1. UVOD

Učenci OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora že vrsto let sodelujemo na festivalu Turizmu pomaga lastna glava. Vsako leto nestrpno čakamo izbrano temo in to šolsko leto smo se je zelo razveselili, saj učenci zelo radi ustvarjamo v kuhinji. Tako smo hitro začeli s »kulinaričnim potepanjem«.

Kulinarika je že od nekdaj pomemben del turizma, v zadnjih letih pa hitro rast doživlja tudi kulinarični turizem, torej odkrivanje kulture določene dežele prek lokalne hrane in pijače oziroma kuharskih tradicij. Zgornjesavska dolina slovi po pestri kulinarični ponudbi, ki sega od tradicionalnih hišnih jedi do izbranih okusov sodobne kuhinje. Najpomembnejše pa so gostilne, ki z družinsko tradicijo hišnih jedi ohranjajo pristne okuse domačnosti in povezanost z lokalnim okoljem. Hrana ne zadovoljuje več le naših fizioloških potreb, ampak tudi združuje, spodbuja navezovanje prijateljskih vezi, privlači turiste, buri domišljijo in neti ustvarjalnost.

Tako smo se odločili, da z letošnjo turistično nalogo prispevamo svoj del h kulinaričnemu doživetju, ki ga bodo deležni gostje restavracij v Zgornjesavski dolini ali pa pri odkrivanju njenih lepot. In ker se učenci najraje sladkamo in zato v kuhinji najraje pripravljamo sladice, smo se odločili za piko na i menija – za najboljšo sladico, za sladico, ki bo hkrati tradicionalna in moderna.

Pred začetkom pisanja turistične naloge smo raziskali kulinarično ponudbo v Zgornjesavski dolini. Obiskali smo 12 restavracij. Zanimalo nas je predvsem, katero sladico ponudijo gostu, če jim le-ta reče, da bi nekaj tradicionalnega iz lokalnega okolja. Dobili smo zelo različne odgovore: prekmurska gibanica, blejska kremna rezina, skutni štruklji, jabolčni štrudelj, karamelizirano jabolko, rateški krapci, Špikov vrh, sneg s Špika, Knafelčeva markacija... Slovenija je res majhna država in bi lahko vse tradicionalne slovenske jedi smatrali tudi za lokalne, vendar mislimo, da imamo v Sloveniji ogromno posebnih lokalnih okusov, ki odražajo značaj pokrajine in tradicije. Zato mi gostu, ki bi želel nekaj tradicionalnega iz lokalnega okolja, marsikatero sladico od prej naštetih v Zgornjesavski dolini ne bi ponudili. Špikov vrh ima lokalno ime, saj sladico dobite pod eno najlepših gora v Sloveniji – pod Špikom, vendar pa je ta sladica poznana tudi pod imenom grmada in se jo dobi po celi Sloveniji. Rateški krapci so ena redkih kulinaričnih posebnosti, ki se je ohranila pri nas, vendar niso le sladica, v restavracijah jih nudijo tudi kot toplo predjed in prilogo k mesnim jedem. Ker nekaterih sladic nismo poznali, smo pregledali menije restavracij, kjer so podrobnejši opisi. Če naročite sneg s Špika, dobite vaniljevo omako, malinin sorbet in snežene kepe. Knafelčeva markacija pa je biskvit iz gozdnih sadežev, bela čokolada, jagodičevje in hišni sladoled. Imena so zanimiva, tudi sestavine so take, da zagotovo pričarajo čudovite okuse, mislimo pa, da jih ne moremo šteti za tradicionalne okuse naših krajev.

Mi pa si želimo sladico iz lokalnih sestavin. Sladico, ki bo povezala tradicijo, posladke naših babic, s sodobno kulinariko. In še nekaj. Zaželeli smo si, da bo naša sladica taka, da jo bo turist lahko vzal sabo na potep po naši Zgornjesavski dolini in na tak način ustvarjal nepozabne kulinarične spomine.

Pa nam je uspelo?

2. IDEJA, CILJI IN NAČRT DELA

Letos smo pri turističnem podmladku naše šole sami novi učenci, zato nam je zelo prav prišla pomoč naših mentoric, sploh na začetku našega dela. Najprej smo se seznanili s splošnimi temami o turizmu, pa tudi o turizmu v Sloveniji in še posebej v Zgornjesavski dolini. S pomočjo različnih spletnih strani smo spoznali kulinarčni turizem, ki postaja vedno bolj priljubljena oblika turizma pri nas in v svetu. Veliko idej in usmeritev smo pridobili tudi z obiski restavracij. Pregledali smo kulinarčno ponudbo v Zgornjesavski dolini, da bi videli kakšna je trenutna ponudba, dobili kakšno idejo, predvsem pa, da ne bi bila naša sladica preveč podobna sladici, ki je že kje na meniju.

2.1. IDEJA

Učenci smo radi inovativni, radi preizkušamo nove stvari, radi ustvarjamo, še posebno v kuhinji. Ker najraje ustvarjamo sladice, se nam ni bilo težko odločiti, da bo naš kulinarčni spominek sladica. K tej odločitvi je pripomoglo tudi dejstvo, da na menijih restavracij v Zgornjesavski dolini najdemo kar nekaj naših tradicionalnih jedi, vendar predvsem med glavnimi jedmi, manj pa med sladicami. Mi pa radi ohranjamo delo naših prednikov, zato smo želeli ustvariti sladico, ki bo tradicijo povezala s sodobnostjo.

Prof. dr. Janez Bogataj je zapisal: *»Izbrane značilne jedi nam odstirajo poglede v kulinarčno različnost Zgornjesavske doline. To pomeni bogastvo znanja, ki je pomerjeno človeku, njegovim gospodarskim prizadevanjem, družbenim odnosom, oblikam duhovne ustvarjalnosti. Skozi jedi se odstirajo zgodbe o vsakdanjkih in praznikih ljudi, ki jih srečujemo na kratkih obiskih ali med počitnicami v tej čudoviti Dolini pod gorami.«* (Kulinarika v Kranjski Gori)

O hrani v naših koncih je pisal tudi Josip Lavtižar, duhovnik, skladatelj, pisatelj, zgodovinar in potopisec iz Kranjske Gore: *»Hrana je dobra in še boljše nego drugod po Kranjskem. Družina dobi dostikrat mesa, nasušenega od zaklanih ovac in prašičev. V navadi so obeljeni turšični žganci, ki jim pravijo »mešta«. O postnih dneh pridejo na mizo pšenični cmoki, takozvani »krapi«. Napolnjeni so s stolčenimi suhimi hruškami in namočeni v maslu. Narodna jed je tudi bob, služeč ob nedeljah za zajuterk.«* (Rateška košta)

Prehranska dediščina Zgornjesavske doline je odsev naravnih danosti in njenih prebivalcev. Zgornjesavska dolina je tipična alpska dolina z mrzlimi in dolgimi zimami ter precej kratkimi in milimi poletji. Vse to pa vpliva na skromne pogoje za kmetijstvo in posledično pridelavo hrane. Takšni pogoji so predvsem v preteklosti od kmetov in gospodinj zahtevali praktičnost, iznajdljivost in varčnost. Znanja in prakse, povezane s pridelavo surovin in pripravo hrane, so se prenašale iz roda v rod. Okusi med gospodinjami so bili različni, nekaj znanj in navad pa so gospodinje prinesle tudi od drugod in tako je prehranska dediščina skozi desetletja pridobila še eno lastnost, in sicer pestrost.

Od sadnih dreves je bilo v preteklosti največ hrušk in jabolk. Stare sorte hrušk so bile tepke (bimance), mōštance, žvāhtance in rjāvke. Hruške so porabili večinoma za žganje, mošt in sušenje. Jeseni so hruške pobrali, jih pustili, da so se nekoliko zmečale, potem so jih dali na pladenj in v peč. Ta ni smela biti prevroča. Običajno so hruške v peč dajali za tem, ko so v njej spekli kruh. Po potrebi so jih kasneje sušili tudi na krušni peči. Posušenim hruškam pravimo kōce. Najraje so jedli surove. Velikokrat so jih skuhali, zmleli in jih uporabili kot nadev za krape (kōcavi krapci). Zlasti v poletnih dneh je bila zelo priljubljena pijača voda iz prekuhanih suhih hrušk. Suhe hruške pa je

otrokom prinesel tudi Miklavž, zraven pa še jabolka v krljih, rožiče, orehe in navadne piškote. Le-te so postregli tudi, ko so prišli obiski.

V gospodinjskih Zgornjesavske doline pa se je pogosto pekla tudi potica. Že v preteklosti so poznali več vrst potic. Najstarejša naj bi bila z rožičevim nadevom. Čez leto so velikokrat naredili pehtranovo potico, za vse večje praznike pa so pekli orehovo potico. Ponekod so pekli tudi ocvirkovo potico. Potico so jedli tudi na družinskih praznovanjih godov in na ohceti.

Skuta in pehtran pa nista le sestavini za pehtranovo potico, pač pa tudi za špresave krápe, ki so bili pogosto na jedilniku. Še zlasti poleti, ko so jih jedli z zeleno solato. Jeseni, ko so obrodile hruške, pa so delali več kôcavih krápov.

Tako smo dobili tradicionalne priboljške oziroma sladice, ki jih bomo na sodoben način vključili v novo sladico.

2.2. CILJI

Naša želja in hkrati cilj naše turistične naloge je moderna sladica iz tradicionalnih sestavin lokalnega okolja, pa tudi sladica, ki bo del menija v restavracijah Zgornjesavske doline.

Naša sladica naj bi bila:

- iz lokalnih sestavin,
- tradicionalna in hkrati moderna,
- preplet okusov Zgornjesavske doline,
- za otroke in odrasle,
- primerna za vse letne čase,
- primerna za uživanje v restavraciji, pa tudi v naravi med uživanjem v lepotah naše doline.

Naš cilj je tudi načrtovati promocijo, izdelati razglednico in promocijski spot.

2.3. NAČRT DELA

Ko smo se dogovorili za temo letošnje turistične naloge ter zbrali vse ideje, smo začeli z načrtovanjem dela:

- srečanje s kuharskim mojstrom Jernejem Racem,
- določitev glavnih sestavin,
- kreiranje sladice: okus, oblika, serviranje,
- natančen recept,
- preizkušanje recepta,
- degustacija,
- ime sladice in njena zgodba,
- trženje,
- predstavitev sladice restavracijam v Zgornjesavski dolini.

Vse naloge morajo biti opravljene do 31. januarja 2024.

Naš turistični pomladek v tem šolskem letu šteje 16 učencev, zato bomo pri večini nalog sodelovali vsi učenci, za predstavitev na turistični tržnici pa bomo imeli izbirno šolsko tekmovanje.

3. TURISTIČNI PRODUKT: Svádæk gvážæk

Po vseh raziskovanjih kulinarike v preteklosti, obiskih restavracij ter srečanj s kuharskim mojstrom Jernejem Racem je nastal svádæk gvážæk, sladica, ki nam v kombinaciji treh tradicionalnih priboljškov iz Zgornjesavske doline, ponuja harmonijo sladkih okusov iz naše doline.

Slika 1: Sladica svádæk gvážæk.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

Sladica je zloženka treh tipičnih posladkov v preteklosti – domačih piškotov, pehtranove potice in suhega sadja.

3.1. SESTAVINE IN POSTOPEK PRIPRAVE

Za 20 kozarčkov potrebujemo:

0,75 kg suhih hrušk
0,5 kg domačih piškotov
1 kg skute
mleti sladkor
vanilin sladkor
pehtran

Imamo tri lokalne dobavitelje:

- Naš lokalni ponudnik Pr' Hlebanju je kmetija, ki leži na sončni terasi Karavank v vasi Srednji vrh nad Gozd Martuljkom na nadmorski višini 1000 m, od koder je najlepši pogled na Špikovo skupino. Kmetija ima več kot 500 letno zgodovino, o čemer priča tudi masiven strop v hiši z letnico 1506. Pred dobrim desetletjem so obudili tradicijo izdelave mlečnih izdelkov in tako danes vse domače kravje mleko predelajo v sir in druge izdelke, tudi v surovo maslo in domačo skuto.
- Pekarna Resman z večletno tradicijo. Vsi izdelki so izdelani po tradicionalnih postopkih peke, brez pekovskih dodatkov, barvil in konzervansov. Poleg tega so njihovi izdelki izdelani iz originalnih najkvalitetnejših surovin. Njihov asortiman obsega več kot 100 različnih izdelkov.

- Na kmetiji Jerala v Podbrezjah na Gorenjskem gojijo 12 sort jabolk, hruške in jagode, pa tudi poljščine. Leta 2003 so opustili živinorejo in se preusmerili v sadjarstvo, hlev pa preuredili za skladiščenje in predelavo sadja. Večino izdelkov prodajo doma, nekaj v trgovinah in gostilnah, oskrbujejo pa tudi vrtce in šole.

Slika 2: Sestavine za pripravo naše sladice.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

POSTOPEK

Najprej skuhamo suhe hruške. Za boljši okus dodamo nekaj klinčkov, cimetovo skorjico, limonino lupinico in malo sladkorja, kot bi kuhali kompot. Hruške kuhamo do mehkega. Ko se ohladijo, jih zmeljemo.

Slika 3: Priprava hruškovega nadeva.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

Zmeljemo tudi domače piškote. Tako imamo spodnji dve plasti že pripravljene. Manjka nam le še skutina krema. V posodi dobro premešamo skuto in ji po svojem okusu dodamo sladkor v prahu, vanilin sladkor in pehtran.

Temu sledi samo še sestavljanje sladice. Na dnu kozarčka je plast piškotov, sledi plast hrušk in na vrhu še skutina krema.

Slika 4: Sestavljanje sladice.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

Za piko na i dodamo na vrhu še hruškov krhelj ter ščepec pehtrana in sladica je pripravljena.

Slika 5: Še hruškov krhelj in ščepec pehtrana.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

3.2. IME IN ZGODBA

Ko smo dobili končno verzijo sladice, je bilo na vrsti izbiranje imena. Vsak učenec turističnega podmladka je podal nekaj predlogov. Potem je sledilo glasovanje. V ožji izbor so prišla 3 imena: babičin miks, domaček in svádæk gvážæk. Skupaj s kuharskim mojstrom smo se odločili, da se bo naša sladica imenovala svádæk gvážæk.

Vsaka jed mora imeti tudi svojo zgodbo, ki jo natakar lahko pove ob serviranju. Svojo zgodbo ima tudi naš svádæk gvážæk:

Vsi radi obiščemo svoje babice, saj pri njih vedno tako lepo diši. V naši Zgornjesavski dolini najpogosteje po domačih piškotih ali pa po pehtranovi potici. Da pa lažje počakamo, če so vse te dobrote še v pečici, je na mizi vedno kakšno suho sadje, po navadi krhliji jabolk in hrušk. Vse te tradicionalne domače dobrote imamo radi, vseeno pa smo mladi radi tudi moderni in radi sledimo najnovejšim trendom, tudi v kulinariki.

In tako je nastal naš svádæk gvážæk, pravi miks lokalnih sestavin, ki jih uporabljajo naše babice, vendar v čisto novi preobleki.

3.3. PRODAJNA CENA

Tabela 1: Cene sestavin.

Sestavine	Dobavitelj	Cene na embalažo	Cena za 20 kom sladice
domača skuta	Pr' Hlebanju	0,5 kg = 3,60 €	7,20 €
domači piškoti	Pekarna Resman	0,5 kg = 5,90 €	5,90 €
hruševi krhliji	Kmetija Jerala	500 g = 8,50 €	12,75 €
sladkor v prahu	Mercator d.d.	1 kg = 0,99 €	0,10 €
vanilin sladkor	Mercator d.d.	40 g = 0,67 €	0,22 €
pehtran	Mercator d.d.	5 g = 0,87 €	0,60 €

Cena sestavin za 20 kozarčkov znaša **26,77 €**, cena sestavin za 1 sladico znaša **1,34 €**. Za pripravo sladice potrebujemo 1 uro dela, vendar moramo računati na to, da se hruške kuhajo približno 1 uro in se nato še približno 1 uro hladijo, zato je hruškino kremo potrebno narediti en dan pred serviranjem, saj je najbolje tudi to, da je čez noč v hladilniku. Sladica je glede priprave in serviranja primerna za na meni v restavracijah.

Sladica je postrežena v 200 ml mini steklenem kozarcu s pokrovom. Naš dobavitelj je podjetje Bevann d.o.o. Cena za 1 kozarček znaša **2,39 €**. Cena za 100 lesenih desertnih žličk velikosti 11 cm znaša **1,84 €**. Žličke so 100% biološko razgradljive. Na žličke smo gravirali ime naše sladice.

Učenci turističnega podmladka smo določili prodajno ceno **4,00 €** za postrežbo v restavraciji in **6,00 €** v primeru nakupa skupaj s kozarčkom.

Slika 6: Žličke z imenom sladice.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

3.4. FINANČNI NAČRT

Stroške, ki bodo nastali pri kreiranju in promociji naše sladice ter nastopu na turistični tržnici, bo krila občina Kranjska Gora, ki nam vsako leto priskoči na pomoč, da lahko sodelujemo na festivalu Turizmu pomaga lastna glava. Denarno nam pomaga tudi TD Rateče-Planica.

Tabela 2: Predvideni stroški.

Izdelava sladice (za kreiranje, degustacijo, predstavitev restavracijam, lokalnim medijem in za nastop na turistični tržnici)	sestavine za pripravo jedi (Pr' Hlebanju, Pekarna Resman, Kmetija Jerala, Mercator d.d.)	135 EUR
Steklenice za vodo	stekleni kozarčki s pokrovom, degustacijske skodelice, lesene desertne žličke (Bevann d.o.o.)	105 EUR
Nastop na turistični tržnici	material za izdelavo stojnice	100 EUR
Reklamni material	majčke, razglednice (Rosje - oblikovanje)	330 EUR
		670 EUR

Občina Kranjska Gora nam je namenila 500 EUR, TD Rateče-Planica pa 170 EUR.

3.5. PROMOCIJA

V turizmu je promocija zelo pomembna. Najcenejša oblika reklame je navdušen turist oziroma tista »od ust do ust«.

Želimo si, da bi bila naša sladica na meniju vseh restavracij od Mojstrane do Rateč, pa tudi sredi kranjskogorskega trga – v Alpski vasici, zato smo sladico predstavili 12 restavracijam in enemu

ponudniku v Alpski vasici. V večini restavracij so bili nad sladico navdušeni in bi jo imeli na svojih menijih, saj so mnenja, da bi jo gostje ob primerni predstavitvi naročali.

Javnost bomo o naši sladici svádek gvážek seznanili na spletni strani naše šole (<https://www.osjv-kranjskagora.si/>). Ker pa bi radi, da se o svádkmu gvážku govori in piše v vseh lokalnih medijih, smo sladico predstavili gospodu Arihu in gospe Sluga, ki pripravljata prispevke za ATM TV Kranjska Gora, Radio Triglav ter Zgornjesavca. Zgornjesavc'c izhaja enkrat mesečno v nakladi 19.230 izvodov, prejemajo ga vsa gospodinjstva in drugi naslovniki v občini Kranjska Gora, priložen pa je tudi izvodom Gorenjskega glasa.

Računamo tudi na predstavitev naše turistične naloge ter s tem našega svádga gvážka na turistični tržnici v enem od Mercatorjevih centrov. Stojnice vedno obišče ogromno ljudi različne starosti. Obiskovalce turistične tržnice bomo povabili, da si lepote Zgornjesavske doline ogledajo v družbi naše sladice.

Za promocijo na turistični tržnici bomo imeli reklamne majčke. Z njimi bomo reklamirali našo sladico tudi na raznih dogodkih v Zgornjesavski dolini. Izdelali pa smo tudi razglednice, s katerimi bomo vest o svádkmu gvážku širili po Sloveniji in svetu (Priloga 1).



Pri vseh objavah v medijih bo zraven tudi QR koda do našega reklamnega spota, v katerem smo povezali lepote Zgornjesavske doline in čarobnost okusov svádga gvážka.

3.6. PREDNOST NAŠE SLADICE

Naša sladica ima kar nekaj prednosti pred ostalimi sladicami, ki jih imajo na meniju restavracije v Zgornjesavski dolini. Glavna prednost je ta, da je res iz lokalnih sestavin in da imajo sestavine tradicijo v kulinariki Zgornjesavske doline. Torej, če gost želi nekaj tradicionalnega iz lokalnega okolja, je naša sladica res prava izbira. Sestavine, razen suhih hrušk, niso drage, zato je lahko tudi cena sladice nekoliko nižja, saj v Zgornjesavski dolini turist za 6 € težko dobi sladico, povprečna cena sladice znaša 7,50 €. Za našo sladico pa bodo odšteli le 4 € oziroma 6 € v primeru, če jo bodo kupili skupaj s kozarčkom.

Prednost naše sladice pa je seveda tudi ta, da jo lahko vzamete sabo. Tudi mi smo šli z njo na potep po naši dolini, da smo uživali v naravi in se hkrati sladkali. Pa še promocijski spot smo posneli.

Slika 7: Sladkanje v Jasni.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

Slika 8: Sladkanje s svádkim gvázkom v Gozd Martuljku.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

Slika 9: S svádkim gvázkom v Planici.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

4. ZAKLJUČEK

Zastavljene cilje smo dosegli. Povezali smo se s kulinaričnim mojstrom iz lokalnega okolja. Nastala je okusna sladica, nad katero smo vsi navdušeni. Povezali smo tradicionalne jedi z moderno kulinariko in uporabili kar nekaj lokalnih sestavin. Kdor bo poskusil našo sladico, ga čaka pristna izkušnja, še posebno, če se bo s sladico sprehodil po naši dolini.

Začeli smo tudi že s trženjem. Za začetek se nam je uspelo dogovoriti z Gostilno Zelenci, da je svádæk gvážæk občasno na meniju. Najprej so jo seveda postregli nam in občutek je bil fantastičen. Bili smo zelo ponosni, da smo lahko v pravi restavraciji jedli našo sladico.

Slika 10: Serviranje naše sladice v Gostilni Zelenci.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

Slika 11: V Gostilni Zelenci so nam postregli svádæk gvážæk.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

Preizkusili pa smo tudi drugo varianto in sladico vzeli sabo na sprehod do Naravnega rezervata Zelenci.

Slika 12: Pred Gostilno Zelenci.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora

Tako smo svádæk gvážæk pojedli v prijetni naravi s pogledom na Zelence ter okoliške gore.

Slika 13: Svádæk gvážæk smo vzeli sabo in se sprehodili do Zelencev.



Vir: OŠ Josipa Vandota Kranjska Gora



Prepričani smo, da bo svádæk gvážæk pustil pri turistih okusen spomin na prijetne trenutke v naših krajih in tako širil identiteto naše doline po širnem svetu.

5. VIRI IN LITERATURA

- ✓ Gostilna Jožica. URL: <https://www.gostilna-jozica.si/>
- ✓ Gostišče pri Žerjavu. URL: <http://gostilna-zerjav.com/>
- ✓ Gostilna Šurc. URL: <http://www.gostilna-surc.si/>
- ✓ Gostišče Uh. URL: <https://gostisce-uh-planica.com/>
- ✓ Gostišče Vila Moj Mir. URL: <https://www.gostilna-mojmir.si/>
- ✓ Košir, S., 2000. Zgornjesavska kulinarika. Gozd Martuljek, Samozaložba, 73 str.
- ✓ Kulinarika v Kranjski Gori. URL: <https://kranjska-gora.si/kulinarika>
- ✓ Lačni Kekec. URL : <https://www.lacni-kekec.si/>
- ✓ Oštarija Kranjska Gora. URL: <https://ostarijakranjskagora.si/>
- ✓ Rateška košta : prehranska dediščina Rateč, 2019. Razvojna agencija Zgornje Gorenjske, 64 str.
- ✓ Restavracija Lipa. URL: <https://www.hotel-lipa.si/sl/restavracija/>
- ✓ Restavracija Triangel. URL: <https://hotel-triangel.com/sl/restavracija/a-la-carte>

PRILOGA 1: OSNUTEK RAZGLEDNICE



 <p>PS: Preveri super sladico, s katero smo se sladkali med odkrivanjem lepot Zgornjesavske doline.</p> 	<p>Turistični podmladek Oš Josipa Vandota Kranjska Gora</p> <div data-bbox="1110 1010 1230 1173"></div> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
--	---

PRILOGA 2: OSNUTEK PREDSTAVITVE TURISTIČNEGA PRODUKTA NA TURISTIČNI TRŽNICI

Potrudili se bomo, da bo predstavitev na turistični tržnici aktualna, zabavna in zanimiva, no pa tudi poučna. Ocenjevalce, obiskovalce in predvsem naše vrstnike bomo poskušali navdušiti za obisk naše Zgornjesavske doline v spremstvu najboljše sladice - svádga gvážka. Da si bodo obiskovalci lažje predstavljali, katere okuse združuje naša sladica, ne bomo ponudili le svádga gvážka, pač pa tudi tradicionalne posladke naših babic – piškote, suhe hruške in pehtranovo potico. Poskrbeli bomo tudi za zabavno nagradno igro.