

OSNOVNA ŠOLA ŠMARTNO V TUHINJU

Šmartno v Tuhinju 27a, 1219 Laze v Tuhinju

TURISTIČNA NALOGA



AVTORJI: Bajde Lucija (9.a), Baloh Tajda (8.a), Cene Martin (9.b), Drolec Eva (9.a), Jerič Manja (9.b), Kadunc Marija (9.b), Klemen Amadej (9.b), Lipovšek Laura (9.a), Mohar Sandra (9.b), Novak Kim (9.a), Petek Jošt (9.a), Poljanšek Blaž (8.a), Poljanšek Laura (8.b), Pungartnik Miha (8.a), Rajgelj Tiana (9.b), Remih Doroteja (9.b), Sadar Katja (9.b), Schlegl Vita (9.b), Sveti Neža (9.a), Štrajhar Anej (9.b), Štirn Zala (8.a), Urankar Ana (9.b), Zdovc Kralj Nejc (9.b)

MENTORJA: Petra POTOČNIK, prof. geog. in univ. dipl. ped.

Tomaž SMOLE, prof. soc. in univ. dipl. zgod.

Šmartno v Tuhinju, marec 2021



ŠOLA: Osnovna šola Šmartno v Tuhinju,

Šmartno v Tuhinju 27a, 1219 Laze v Tuhinju

Tel.: 01 834 72 00; e-mail: tajnistvo@ossmartno-tuhinj.si

NASLOV RAZISKOVALNE NALOGE: *Ajsthin*

AVTORJI: Bajde Lucija (9.a), Baloh Tajda (8.a), Cene Martin (9.b), Drolec Eva (9.a), Jerič Manja (9.b), Kadunc Marija (9.b), Klemen Amadej (9.b), Lipovšek Laura (9.a), Mohar Sandra (9.b), Novak Kim (9.a), Petek Jošt (9.a), Poljanšek Blaž (8.a), Poljanšek Laura (8.b), Pungartnik Miha (8.a), Rajgelj Tiana (9.b), Remih Doroteja (9.b), Sadar Katja (9.b), Schlegl Vita (9.b), Sveti Neža (9.a), Štrajhar Anej (9.b), Štirn Zala (8.a), Urankar Ana (9.b), Zdovc Kralj Nejc (9.b)

MENTORJA: Petra POTOČNIK, prof. geog. in univ. dipl. ped.

Tomaz SMOLE, prof. soc. in univ. dipl. zgod.



POVZETEK

Gastronomija skoraj ne pozna omejitev, o okusih pa se ne razpravlja. Izdelati pristno jed, ki bi predstavljala kraje od koder prihajamo, pa je kljub temu poseben izziv. Po vseh stoletjih pripravljanja različnih jedi na določenem območju se vprašamo, kaj lahko ponudimo.

Po raziskovanju in iskanju smo se odločili za izdelavo lastnega sladoleda. Nastal je kulinarični produkt štirih okusov, ki predstavljajo naše okolje, bogato z gozdovi. Obenem smo razmišljali tudi o predstavitvi in ponudbi tega produkta v lokalnem okolju in širše.

Ključne besede: gozd, sladoled, kostanj, smreka, javor, breza.



Vsebina

UVOD	5
1. SLADOLED	6
1.1. Zgodovina sladoleda	6
1.2. Proizvodnja in potrošnja sladoleda	7
1.3. Kateri je vaš najljubši okus sladoleda?	7
1.4. Vrste sladoleda	9
1.5. Sladoled in Slovenci	9
2. OKUSI GOZDA	11
2.1. Smreka.....	11
2.2. Javor	12
2.3. Breza.....	13
2.4. Kostanj	15
3. TURISTIČNI PRODUKT	16
3.1. Oblikovanje turističnega produkta	16
3.2. Opis turističnega produkta	17
3.3. Ime in logotip	22
3.4. Lokacija ponudbe AjsThina	23
4. TRŽENJE TURISTIČNEGA PRODUKTA	24
5. ZAKLJUČEK	26
Bibliografija	27



UVOD

Učenci in mentorja smo letošnji izziv Turizmu pomaga lastna glava sprejeli z navdušenjem. Ustvariti smo morali jed, ki bo predstavljala naš kraj. Letošnje leto pa je bilo zaradi ukrepov za preprečevanje širjenja okužbe s korona virusom Covid -19 še toliko bolj zakomplicirano in je izziv TPLG postavilo v še bolj nepredvidljivo situacijo. Preko Zoom-a in ostalih tehnoloških rešitev, ki smo jih spoznali v času šolanja na daljavo, smo se lotili projekta, ustvarjanja novega gastronomskega bisera Tuhinjske doline.

S preučevanjem že obstoječih kulinaričnih dobrot, ki izhajajo iz našega okolja, smo ugotovili, kaj je že prisotno in je v sami ponudbi restavracij ali pa je del domače kuhinje. Med bolj znanimi izdelki je trnič, sir iz Velike planine, ki se že uporablja v lokalni gostilni. Iz naših krajev prihaja tudi posebna jed, Tuhinjska fila, ki je bila tudi že predstavljena ter Kloštrska kremšnita, ki se prav tako ponuja v lokalnih gostilnah.

Tako smo bili postavljeni pred dilemo, uporabiti stare recepte in jih dvigniti na neko novo raven, ali pa narediti novo jed, ki bi predstavljala naše okolje. Odločili smo se za nov kulinarični izdelek, sladoled. Zavedali smo se, da bo to kar velik zalogaj, težko odkriješ nove okuse ali pa nadgradiš stare, pa vendar. Nalogo smo poimenovali AjsThin, kar lahko kaže na nekaj mrzlega (ang. Ice - led) ali pa na nekaj vročega, novega. In ta vroča zadeva je naša nova kolekcija sladoledov iz Tuhinjske doline. Štirje sladoledi, štirje okusi, štiri gozdna drevesa - prepusti se jim.



1. SLADOLED

Pred izdelavo lastnega sladoleda smo poskusili priti v bistvo samega sladoleda. Preučili smo izvor, okuse, vrste, zgodovino in samo priljubljenost jedi.

1.1. Zgodovina sladoleda

Sladoled je sladica, ki obstaja že vrsto let. Nekateri menijo, da je nastala že v pradavnini, drugi domnevajo, da so jo prvi poznali Rimljani, spet drugi so prepričani, da so jo ustvarili Grki, tretji mislijo, da so jo prvi poskusili cesarji na Kitajskem dokler ni Kitajske obiskal Marco Polo, ki naj bi znanje o izdelavi sladoleda ponesel v Italijo.

Različne civilizacije so recepte z ledom in snegom uporabljale že tisočletja. V zapiskih najdemo kar nekaj starodavnih receptov. Kitajci so zamrznjeno zmes mleka in riža uporabljali že 200 let pred našim štetjem. Rimski cesar Neron je v začetku našega štetja užival v ledu, ki so mu ga prinesli iz gora in prelitim s sadnim oblivom. V desetem stoletju, ko je bila Evropa v mračnjaškem srednjem veku, so Arabci v Damasku, Bagdadu in Kairu že množično uživali v sladoledu, ki je bil narejen iz mleka in bil sladkan s sladkorjem. Pripravili so ga iz mleka, smetane, tudi jogurta, aromatizirali z rožno vodo, suhim sadjem ali oreščki. Predpostavlja se, da so uporabljali stare arabske recepte, ki so izvirali iz Perzije.

V Evropi se je vzpon sladoleda pričel v Italiji in razširil pod vplivom Katarine Medici, ki se je poročila na francoski dvor. S seboj je pripeljala tudi italijanske kuharje, ki so na dvoru pripravljali aromatiziran led in sorbete. Prvi recept za aromatiziran led se je v Franciji pojavil leta 1674 v knjigi »Recueil de curiositez rares et nouvelles de plus admirables effets de la nature«, v Italiji pa leta 1694 v knjigi »Lo Scalco alla Moderna«. Prvi moderni stroj za izdelavo sladoleda je bil patentiran v ZDA leta 1843 s strani gospe Nancy Johnson iz Filadelfije. V drugi polovici 20. stoletja sladoled postane množična in poceni dobrina, v kateri lahko sedaj uživamo vsi (Zgodovina sladoleda, 2020).

Leta 1958 so Ljubljanske mlekarne kot prve v Sloveniji začele z industrijsko proizvodnjo sladoleda. Nastala je Lučka, ikona sladoleda na palčki. Uporabljali so stroje, ki so jih kupili v bližnji Italiji. Uspehu Lučke pa so že v naslednjih letih sledili Ježek, Tom, kornet Zlatorog, sladoled v lončku, družinska Planica, Piran, Otočec, Maxim, ...



V preteklih 50-ih letih so Ljubljanske mlekarne proizvedle več kot 200 milijonov Lučk, kar zagotovo pomeni, da imamo Lučko, kljub poplavi pestre ponudbe sladoledov, zelo radi! (Sladka zgodovina, 2008)



Slika 1: Prva embalaža sladoleda Planica



Slika 2: Prvi ovitek za sladoled Lučko

1.2. Proizvodnja in potrošnja sladoleda

Ljubljanske mlekarne letno proizvedejo 11 milijonov kosov sladoleda. V drugih državah je ta številka bistveno višja. V EU je bilo lansko leto proizvedeno približno 3 milijarde litrov sladoleda. Od tega je Nemčija prispevala 21% (635 milijonov litrov), Italija 18% (554 milijonov litrov), Francija pa 15% (451 milijonov litrov). EU je v lanskem letu izvozila približno 222.000 ton sladoleda, vrednega 723 milijonov evrov, uvozila pa 82 ton sladkega leda v vrednosti 180 milijonov evrov (Lani največ sladoleda proizvedla Nemčija, 2020).

V Evropi največ sladoleda pojedjo v skandinavskih državah, na svetu pa Američani in Novo Zelandci. Na Novi Zelandiji prebivalci povprečno konzumirajo 22 do 23 litrov letno, Američani in Avstralci pa okoli 18 litrov. Skandinavci povprečno konzumirajo 13 litrov. Kanadčani, Irci, Italijani in Danci letno konzumirajo 9 litrov sladoleda, medtem ko v Sloveniji povprečno zaužijemo 4 litre letno (Največ sladoleda v Evropi pojedjo Skandinavci, 2010).

1.3. Kateri je vaš najljubši okus sladoleda?

O okusih se ne razpravlja. To so vedeli že Rimljani. Pa vendar nekatere vrste sladoledov prepričajo večje število ljudi, kot druge. Sami smo izpolnili anketo na spletni strani pomurskega časopisa in dobili sledeče odgovore o priljubljenosti sladoledov (196 glasov).



Čokolada	15% (30 glasov)
Vanilija	11% (21 glasov)
Različni sadni okusi	35% (68 glasov)
Stracciatella	13% (26 glasov)
Drugo	20% (40 glasov)
Najbolj nenavadni okusi	6% (11 glasov)

Na spletu pa so novinarji našli tudi zelo zanimive nenavadne okuse sladoleda, npr. sladoled z okusom surovega konjskega mesa, koruze, hruške in sira s plemenito plesnijo, jastoga, paradižnika in hot-doga (Litrop, 2019).

Različni sadni okusi so prepričali 35% tistih, ki so glasovali. To je dobra popotnica tudi za naše nove okuse sladoledov. Nenavadni okusi prepričajo tudi zahtevne sladokusce. Tako so med boljše sladolede umestili ocvrti vanilijev sladoled in pasijonkin sorbet iz A'jia Hotel v turškem Istanbulu, znana slaščičarna Humphry Slocombe Ice Cream v San Franciscu v Kaliforniji, ponuja izvirne kombinacije, kot sta Secret Breakfast, ki je narejen iz vanilje, mleka, viskija in koruznih piškotov in Jesus Juice iz rdečega vina in kole. Odlične ocene pa so prejeli tudi v Philadelphii v Pensilvaniji, kjer družinska slaščičarna Capogiro pritegne s povsem domačo pridelavo ter klasičnimi okusi, kdaj pa kdaj pa se s sestavinami tudi poigrajo in povežejo maskarpone s figo ali pa med s kumino. V New Yorku je zmagal Big Gay Ice Cream s svojo veliko uspešnico Mexican Affo'gay'to iz vroče čokolade s čilijem, vaniljo, stepeno smetano in kajenskim poprom. V brazilskem Sao Paulu je ena najboljših Vipiteno Gelateria, kjer vabijo z Demoiselle Cupom iz sladkega mleka s hruško, ingverjem in stepeno smetano (Kje je najboljši sladoled na svetu, brez datuma).



1.4. Vrste sladoleda

Sladoled je ledena sladica sestavljena iz mleka, sladkorja, smetane in različnih dodatkov, predvsem arom in sadja. Obstaja veliko različnih okusov, največ sadnih. Sladoled je po svetu zelo priljubljena sladica, ki je poznan v različnih oblikah in različnih imenih. Sladolede delimo na različne skupine (Vrste sladoleda, 2020):

- gelato: iz svežega mleka in vsebuje manj maščob ter manj zraka. Topi se počasneje. Osnovne sestavine so: mleko, različni sladkorji in mlečna maščoba. Sladoled je manj masten, manj sladek in bogat z mlečnimi beljakovinami,
- kremni sladoled: iz mleka, jajčnih rumenjakov (dodajo sladoledu poseben svilnat značaj in kremno zrnost), mlečne maščobe oz. smetane,
- šerbet: sadni sladoled, ki je narejen iz mleka in sadja. Vsebuje do 2% mlečne maščobe, po strukturi je nekje vmes med sorbetom in sladoledom,
- sorbet: starodavna oblika sladoleda, ki je narejen iz sadne kaše in sladkornega sirupa. Je osvežil in odličen za vroče poletne dni, predvsem ko je pripravljen iz zrelega sadja. Struktura je nekoliko zrnata, ker ne vsebuje maščobe,
- tekoči sladoled (»soft«): bolj tekoč sladoled iz aparata,
- jogurtov sladoled (Frozen Jogurt): oblika tekočega mlečnega sladoleda, pri katerem mleko delno ali v celoti nadomestimo z jogurtom.

1.5. Sladoled in Slovenci

Sladoled je med Slovenci zelo priljubljen. Najbolj prodajani in priljubljeni sladoledi so Lučka, Tom, Ježek in seveda rekorderka Planica. Lučka, Ježek in Tom so si podobni, a imajo med seboj nekaj bistvenih razlik (Sladoledi s tradicijo, brez datuma).



LUČKA

Lučka je vaniljin sladoled s kakavovim prelivom. Danes lahko Lučko dobimo v dveh različnih verzijah. Prva je klasičen sladoled kot ga vsi poznamo, lahko pa kupimo tudi različico brez laktoze.



Slika 3: Lučka

TOM



Slika 4: Tom

Toma prav tako kot Lučko lahko kupimo v tradicionalni različici in nekoliko spremenjeni verziji. Tom je bil prvotno vaniljev sladoled s sadnim polnilom, oblit pa je bil s kakavovim prelivom in posut z lešniki. Kasneje je bil razvit Tom Čoko, ki se od originala razlikuje le potem, da se vaniljev sladoled nadomesti čokoladnim.

JEŽEK

Ježek je vaniljev sladoled oblit s kakavovo kremo in lešniki. Ježek je tudi edini med popularno trojico, ki pod svojim imenom nima več različic sladoleda.

PLANICA

Planica je sladoled s tradicijo. Vsi se spomnimo veselja, ko so straši postavili banico Planice na mizo in nam v roke podali žlico. Klasična Planica (vanilja, jagoda, čokolada) pa ima še dve različici. Čoko Planica, ki je samo čokoladni sladoled in Bela Planica in je samo vanilja. Vse tri verzije lahko kupimo v banici ali na palčki. Iz Planice sta se razvila tudi Otočec in Piran. Pod vsemi imeni je več različic sladolednih kombinacij.



2. OKUSI GOZDA

Tako smo želeli narediti tudi mi poseben sladoled, ki bi bil lahko inovativen, hkrati pa bi predstavljal okolje, iz katerega prihajamo. Ko se pripelješ v Tuhinjsko dolino, vidiš veliko gozda, gozd pa je neke vrste tudi simbol Slovenije, saj smo kar tretja država v Evropi po poraščenosti. Tako smo prišli pred izziv, kako pripeljati okus gozda v priljubljeno sladico, katero ljudje uživajo po celem svetu. Raziskali smo štiri pogoste drevesne predstavnike slovenskih gozdov z namenom, da jih uporabimo pri izdelavi sladoleda in njihove okuse dvignemo na višji nivo.

2.1. Smreka

Smreka prihaja iz družine borovk. Obsega okrog 35 vrst iglastih dreves. Močno je razširjena po vsej Evropi (Smreka, brez datuma).

Pri nas je najbolj razširjena Navadna smreka. Njeno latinsko ime je *Picea abies* in je najmanj ogrožena vrsta. Smreko so v Sloveniji močno razširili v drugi polovici 18. stoletja. Danes je slovenska najpomembnejša drevesna vrsta. Že od nekdaj je smreka simbol rodovitnosti. V ljudskem izročilu se pogosto uporablja kot obredno drevo za mlaj. Tudi Belokranjci so v Jurjevem sprevodu nosili smreko, ki so jo olupili in okrasili s cvetjem in rutami (Prah, brez datuma).



Slika 5: Navadna smreka

Smreka zraste okoli 60 m visoko. Deblo je rdečkasto rjave barve z razbrazdano skorjo. Brsti so dolgi do 6 mm. Igllice so dolge 1 do 2,5 cm in so na koncu ošiljene. Igllice na veji ostanejo od 5 do 7 let, v nekaterih primerih tudi do 9 let. Moški cvetovi so na zgornjem delu krošnje. So rumeno rjave ali rumeno rdeče barve. Ženski cvetovi so svetlo rdeče barve v zgornjem delu krošnje. Smreka cveti od konca aprila do konca maja. Iz ženskih socvetij se razvijejo storži, ki visijo navzdol. Storži dozoriijo jeseni, vendar ostanejo zaprti. Odpirati se začno februarja, iz njih pa izpadajo semena s krilci. Storži preko poletja odpadejo. Smrekove korenine segajo le nekaj decimetrov globoko in so široko razvejane (Smreka, brez datuma).



Zdravilni učinki in prehrana

V zdravilne namene uporabljamo smrekove iglice ter vršičke za čaje in vitaminske napitke. Zelo je poznan med, eterično olje iz iglic, smola, ki jo nabiramo poleti. Zdravilne učinkovine, ki jih vsebuje navadna smreka, pomagajo pri izkašljevanju pri prehladih, uničujejo bakterije, lajšajo revmo, krepijo živce, mazilo iz smrekove smole pa učinkuje pri ozeblinah in revmatičnih bolečinah. Gotovo je najbolj poznan smrekov sirup, ki so ga že davno pred nami pripravljale naše babice pri prehladih in gripi v zimskem času (Plajhner, 2018).

Vršički vseh užitnih iglavcev spadajo v tradicionalno zeliščarstvo in so koristni v boju proti prehladnim obolenjem. Niso le vršički zdravilni, tudi mlade iglice lahko nabereмо in shranimo za čaj. Pljučni bolniki najbolje okrevajo v smrekovem ali borovem gozdu, ravno zaradi zraka (Smrekovi vršički: nabiranje in uporaba v kulinariki, brez datuma).

Prva polovica meseca maja je običajno najbolj primerna za nabiranje smrekovih vršičkov, saj sveži smrekovi vršički vsebujejo vitamin C, pinen, limonen, bornilni acetat, balzam. Vršički vsebujejo tudi precej smole. Nabiramo jih lahko vse do konca junija. Zato za nabiranje vedno počakamo, da jih sonce dobro osuši. Takšni vršički vsebujejo dovolj eteričnih olj in smole, kar je dobro za kvaliteten sirup. Nabiramo jih za vsako leto sproti, drugače izgubijo svojo zdravilno moč. Dodamo lahko sladkor ali med. Iz smrekovih vršičkov lahko naredimo sirup, čaj ali žganje iz odcejenih vršičkov (Andrejac, brez datuma).



Slika 6: Smrekovi vršički

2.2. Javor



Slika 7: Sladkorni javor

Javor je rod dreves ali grmičevja. Srečamo jih več vrst. V Sloveniji so v gozdovih, parkih in drevoredih razširjeni gorski, ostrolistni, trokrpi, topokrpi in tatarski javor ter maklen. V naših vrtovih pa najpogosteje najdemo pahljačasti, japonski, ameriški, rdeči, sladkorni in zlatolistni japonski javor. Uspevajo samo na sveži in globoki prsti, zato rastejo bolj posamično. Zrastejo tudi do 40 m visoko. Zaradi redkosti, les v tehničnem smislu ni tako



zanimiv, je pa vseeno iskan in dragocen material. Vse vrste javorjev tudi izločajo veliko medicinine in cvetnega prahu.

Zdravilni učinki in prehrana

Najbolj poznan in uporabljen način prehranjevanja z javorjem je njegov sirup. Narejen je iz drevesnega soka sladkornega javorja ali črnega javorja. Drevo v svojem deblu in koreninah pred zimo shrani škrob, ki se nato spremeni v sladkor in se potem spomladi dviga z drevesnimi sokovi. Doseči mora starost približno 40 let, da doseže premer 30 centimetrov, saj je šele pri tej velikosti primeren za pridobivanje sladkega soka. Iz njega pridobivajo sok 4 do 6 tednov, da drevesu pustijo dovolj energije za rast. Luknje, ki jih zvrtajo v deblo, se nato zarastejo. Iz 20 do 40 litrov pridobljenega nacejenega soka dobijo približno 1 liter javorjevega sirupa.

V Quebecu pridelajo 70 % javorjevega sirupa na svetu. Leta 2017 je 7300 quebeških proizvajalcev javorjevega sirupa, skupaj s 13.500 kmeti, pridelalo več kot 30 milijonov litrov sirupa. Večino javorjevega sirupa so izvozili v ZDA.

Javorjev sirup je naravno visoko hranilno in visoko energijsko sladilo. Vsebuje sladkor in številne minerale, vitamine, folno kislino, antioksidante in aminokislino (Javorjev sirup, brez datuma).

2.3. Breza

Navadna breza ali po latinsko *Betula pendula* je zelo priljubljeno okrasno drevo, ki pa ima svoj dom tudi v gozdovih in na gozdnem robu. Zaradi značilne skorje in bele barve lahko breze vidimo že od daleč, saj lepo popestrijo gozd. Jeseni se listje spremeni v lepo zlato rumeno barvo, kar naredi breze še bolj privlačne. Pri nas je breza najpogostejša v Beli krajini, kjer tvori steljnike. Navadna breza zraste od 15 do 30 m visoko. Deblo doseže premer do 50 cm, včasih tudi več. V mladosti je skorja gladka in se lušči v trakovih, s starostjo in rastjo pa v debelino razpoka in razbrazdano deblo dobi značilno sivkasto barvo. Bela barva je posledica obarvanosti plutastih celic, ki predstavlja kar do 20% zunanega dela skorje.



Skorja na mladih poganjkih je rdečkasto rjava in posuta z bradavičastimi tvorbami. Mlade veje so tanke in se pogosto povešajo proti tlom. Brsti so jajčasti, majhni in lepljivi. Listi so rombaste oblike, po robu dvakrat nažagani. Zrastejo lahko od 3 do 7 cm v dolžino in od 2 do 4 cm v širino. Pecelj je dolg do 3 cm. Mladi listi so lepljivi. Moški in ženski cvetovi so ločeni, oboji pa so v obliki mačic. Moški cvetovi se razvijejo konec poletja, zacvetijo pa šele aprila in maja, ko se razvijejo tudi ženske mačice. Plodovi so majhni krilati oreški veliki do 2 mm. Dozorijo julija in avgusta. Plodovi se raznašajo z vetrom. V Sloveniji sta avtohtono razširjeni dve vrsti breze, in sicer navadna in puhasta breza (Breza, brez datuma).



Slika 8: Breza

Zdravilni učinki in prehrana

Pripravke v obliki čaja iz brezovih listov so uporabljali pri spomladanskih kurah, pri revmatičnih in protinskih obolenjih ter pri kroničnih obolenjih kože. Pri težavah s kožo so uporabljali tudi kopeli iz brezove skorje. Brezov sok, ki ga dobijo spomladi z navrtanjem dreves ter eterično olje, ki se z destilacijo pridobi iz lepljivih brezovih popkov, se v kozmetiki uporablja za nego in boljšo rast las. V obliki čaja in tablet se uporablja tudi za izpiranje sečnih poti pri blažjih vnetjih sečil, ledvičnih kamnih in pesku ter kot podporno zdravljenje pri blažjih bakterijskih okužbah sečil (Breza, navadna, 2017).



2.4. Kostanj

Pravi ali domači kostanj (*Castanea sativa*) je drevo, ki ga lahko opazimo po celi Sloveniji, in sicer ob robu gozdov, travnikov ali pa v kostanjevih gozdovih. Rad ima globoka, rahla, zmerno vlažna in peščeno glinasta tla, potrebuje pa veliko kalija in toplote. V preteklosti je bil zelo pomemben del prehranjevanja. Kostanj je lahko zelo veliko in mogočno drevo, saj včasih zraste tudi do višine okoli 35m in s premerom debla do 3m. Ima debelo, sivo in gladko skorjo, v kateri se ob starosti delajo vedno večje razpoke. Krošnja je lahko zelo košata z dolgimi vejami, ki se lahko med seboj prepletajo. Ima dolge zobčaste liste, ki so zgoraj temno, spodaj pa svetlo zeleni. Ima podolgovate cvetove, ki cvetijo konec junija in v začetku julija ter imajo tudi neprijeten in izrazit vonj. Jeseni, ko dozori, pa se listi obarvajo rjavo, rumeno ali oranžno ter padejo iz vej. Listje lahko kmetje uporabijo kot steljo za živino. Listje ima tudi zdravilne značilnosti. Plodovi jeseni padejo na tla zaviti v bodičaste ježke. Plod je rjave barve ter jajčaste oblike. Eno odraslo drevo v povprečju obrodi od 100 do 200 kg kostanja. Kostanj se uporablja v prehrani kot pečen ali kuhan, lahko ga dodamo v različne jedi, tudi v sladice.



Slika 9: Kostanj

Zdravilni učinki in prehrana

Kostanj je v preteklosti imel mnogo večji pomen v prehrani kot ga ima danes. Danes predstavlja predvsem jesensko popestritev jedilnika. Bogat je z vitamini C, B1, B3, B6 in B9. Kostanj lahko jemo tudi surov, ampak moramo odstraniti kožico, okus pa je oster in kosmat, zato ne bo všeč vsakemu.

Pečen kostanj lahko kupimo v mestih pri prodajalcih, ki jih običajno pečejo v okroglih pečeh ob uticah. Doma ga lahko pečemo v žerjavici ali pa v posebni ponvi. (Pravi kostanj, brez datuma).



3. TURISTIČNI PRODUKT

3.1. Oblikovanje turističnega produkta

Načrtovanje

Pred pripravo letošnje turistične naloge smo razmišljali katero hrano imamo najrajši smo ugotovili, da se najraje sladkamo. Med sladicami pogosto posežemo po sladoledu, ker je hladen, dobrega okusa in zanj najdemo prostor tudi ob polnem "trebuščku". V teoretičnem delu naloge smo spoznavali sladoled, njegovo zgodovino, vrste in možne prelive ter posipe.

Ideja

Sladoled pomeni mešanico različnih okusov, ki se med sabo dopolnjujejo in jim lahko dodamo razne posipe ali prelive. Razmišljali smo o novih okusih sladoleda in prišli do ideje, da bi ustvarili in naredili nove okuse. Ker smo doma na podeželju, nas povsod obkrožajo gozdovi. Tako smo prišli do ideje, da bi jih lahko okuse gozda uporabili v novem turističnem produktu - sladoledom z okusom gozda.

Namen in cilj

Z novim turističnim produktom AjsThin želimo popestriti že obstoječo kulinarčno ponudbo sladic z novimi okusi sladoleda (sladoledom z okusom gozda), saj predvsem med poletnimi dnevi skoraj ne mine dan, da ne bi uživali v njem.

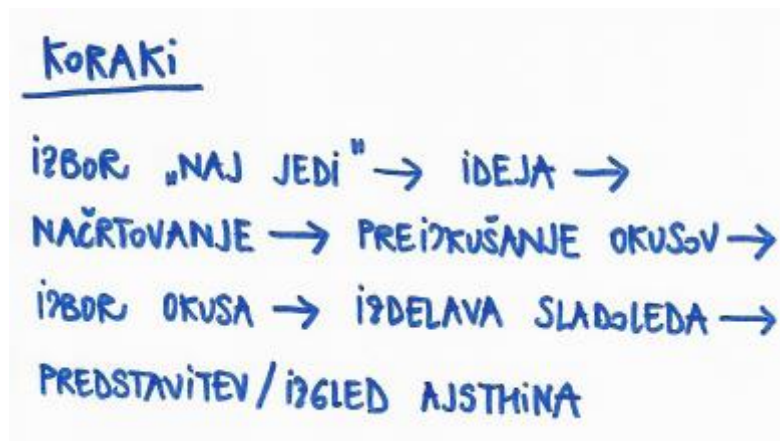
Z našim novim turističnim produktom želimo še:

- poudariti pomen in uporabo iz narave pridobljenih sestavin v kulinariki (npr. gozdni plodovi, sirupi, ...),
- ustvariti zdravo sladico in uporabiti lokalne sestavine,
- povezati lokalne kmetije (pridelava mleka in jogurta) in zeliščarje (nabiranje in pridelava gozdnih sirupov),
- razmišljati o predstavitvi sladoleda (embalaža, izgled).

Z "gozdnim sladoledom" AjsThin se lahko sladkajo otroci, mladi in stari.



Načrt izdelave turističnega produkta



3.2. Opis turističnega produkta

V letošnji turistični nalogi smo zasnovali novo, inovativno, zdravo sladico - “gozdni sladoled”, ki smo ga poimenovali AjsThin. Razvijali smo recepte za sladoled in piškotne skodelice in razmišljali o postavitvi / postrežbi sladice ter prodaji, trženju le-tega.

“Gozdni sladoled” - AjsThin

Pri razvijanju novega okusa smo najprej raziskali kateri plodovi oz. sestavine gozdnih dreves so užitni. Izbrali smo štiri gozdna drevesa, ki jih pogosto najdemo tudi v gozdovih našega okoliša: kostanj, smreka, javor in breza. V nadaljevanju smo razmišljali o sladoledni osnovi. Preizkusili smo vodno in mlečno osnovo, a na koncu smo se odločili za mlečno osnovo, saj nam je bila bolj všeč, njen okus je namreč bogatejši in še na našem območju je veliko kmetij, ki prodajajo mleko in mlečne izdelke.

Recepti

Po večkratnem preizkušanju okusov smo se izbrali štiri okuse sladoleda z okusom gozda: kostanjev, smrekov, javorjev in brezov sladoled. V nadaljevanju vam predstavljamo okuse in njihove recepte, ki smo jih tudi poimenovali.

Imena sladoledov smo sestavili tako, da pridevnik predstavlja vrsto drevesa, iz katerega je sladoled, vsi



Slika 10: Videz sladoleda. (foto: Laura Poljanšek)



samostalniki pa so povezavi z zakladom, ki predstavlja naš gozd (gozdovi so zaklad zaradi njegove funkcije in tudi zaklad okusov, sestavin, ki jih lahko uporabimo v kulinariki).

Kostanjev zaklad

O sladoledu: *“Zamiži in okusi nepopisno božanski kostanjev sladoled, ki te bo v mislih popeljal v čudovite koticke gozda.”*

Recept:

- 250 g kuhanih kostanjev,
- 250 ml mleka,
- 100 ml smetane,
- 2 žlici medu,
- 1 žlica ruma,
- ščepec soli.

Priprava: Skuhamo kostanj in ga pretlačimo. Mleko in smetano v kozici zavremo, dodamo kostanjevo maso in zmešamo. Odstavimo z ognja in dodamo rum, med in sol. Dobro zmešamo, prelijemo v posodo in zmrzujemo (vsaj nekaj ur).

Smrekov dragulj

O sladoledu: *“Malo nenavaden, a kljub temu edinstven smrekov sladoled. Če ga okušaš dovolj pozorno, okusiš prepoznaven okus smrekovih vršičkov. Takšnih, po receptu naših babic.”*

Recept:

- 500 ml navadnega domačega jogurta,
- 60 g sladkorja,
- 2 beljaka, stepena v sneg,
- 10 žlic sirupa smrekovih vršičkov.

Priprava: Iz beljakov stepemo sneg. Nato v jogurt vmešamo sladkor ter sirup vršičkov. Na koncu dodamo še sneg beljakov. Mešamo dokler ne dobimo gladke mase. Vlijemo v posodo in postavimo v zamrzovalnik. Na vsake pol ure premešamo.



Javorjevo zlato

O sladoledu: *“Sladek, kremast, mlečen, okusen in še veliko več, ... Ne pusti ti drugega, kakor božanski okus v ustih in željo po še eni kepici.”*

Recept:

- 400 ml mleka,
- 500 ml sladke smetane,
- 15 žličk javorjev sirupa.

Priprava: Sladko smetano stepamo toliko časa, da se na površini začnejo tvoriti pokončni beli "rožički". Dodamo mleko in dobro premešamo, da dobimo enotno ter povsem gladko kremasto zmes. V sladoledno osnovo vmešamo javorjev sirup. Pripravljeno zmes predevamo v posodo, ki jo tesno zapremo in za vsaj 5 ur postavimo v zamrzovalnik.

Brezov biser

O sladoledu: *“Drevo breza ima čudovito deblo, ki že samo po sebi prikazuje nežnost. Nežen je tudi naš sladoled, ki te očara, da o zdravnih učinkih sploh ne govorimo.”*

Recept:

- 100 ml brezove vode,
- 300 ml mleka,
- 500 ml sladke smetane.

Priprava: Stepemo smetano in vanjo dodamo mleko in brezovo vodo v razmerju 1:3. Dobro zmešamo in damo v strojček za sladoled.

Posodica, krožnik in žlička

V nadaljevanju smo razmišljali tudi o embalaži. Sladoled bi želeli postreči v okolju prijazni, minimalistični embalaži iz materialov, ki se lahko pojedjo oz. razgradijo.



Slika 11: Peka piškotne posodice.
(Foto: Laura Poljanšek)



Slika 12: Izgled piškotne posodice.
(Foto: Laura Poljanšek)

Naš sladoled bomo postregli v posodici iz krhkega testa, ki je naravnost božanska. S tem smo poskrbeli tudi za okolje, saj z našim izdelkom ni nobene odpadne embalaže (pa še okusna je).

Recept za košarice iz krhkega testa:

- 100 g kristalnega sladkorja,
- 200 g narezanega masla,
- 300 g moke.

Priprava: Sestavine dobro pregnetemo med seboj tako, da dobimo homogeno zmes. To zavijemo v folijo in pustimo v hladilniku približno 30 minut. Nato testo razvaljajmo na približno 4mm debelo in s pomočjo kozarca izrežemo kroge, ki so malce večji od dna vdolbine v silikonskem modelu za muffine. Posamezne kroge testa damo v vdolbino in jih lepo pritismo ob strani. Vse skupaj damo v pečico ogreto na 180°C in z vklopljeno ventilacijo pečemo približno 15 minut (oziroma dokler niso zlatorjave barve).

Embalaža za postrežbo



Slika 13: Primer lesenega krožnika in žličke.

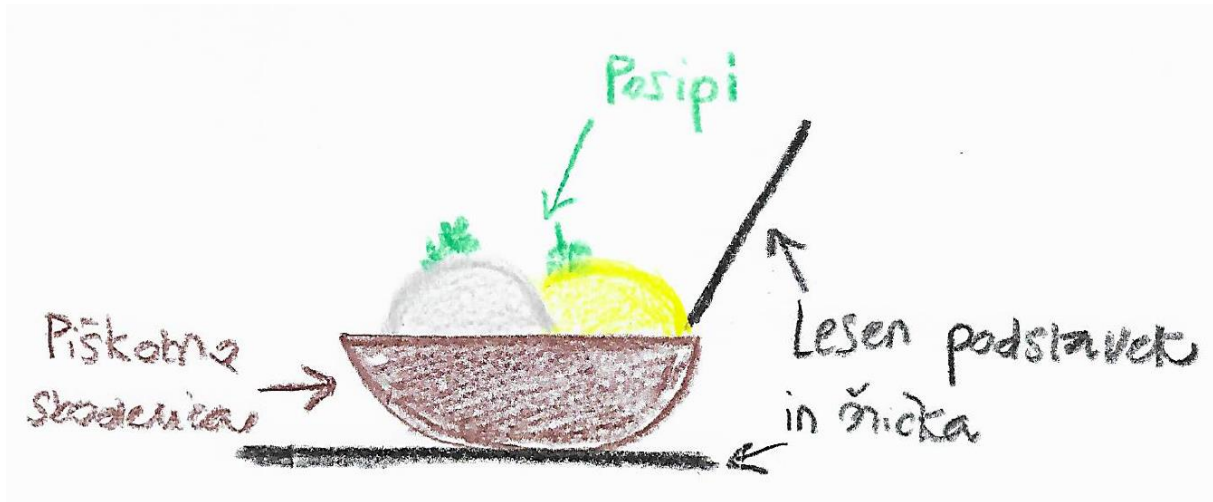
les, lesene podstavke in lesene žličke. Z leseno embalažo bomo lahko ljubitelje sladoleda nagovarjala na okuse iz gozda.

Ker je naša šola eko-šola, smo se na podlagi tega dogovorili, da bomo prijazni do narave in tudi mi uporabljali naravi prijazne izdelke. Za postrežbo gozdnega sladoleda v piškotnih posodичah bomo namesto plastike uporabili



Postavitev AjsThina

Sladoled AjsThin bi lahko postavili na sledeč način:



Slika 14: Primer postavitve (Avtorica: Katja Sadar).

Okrasitev

Krožnik, na katerem bi postregli piškotno košarico s kepico AjsThina, bi lahko okrasili s posušenimi in zdrobljenimi smrekovimi vršički, posušenimi brezovimi listi, kuhanim/pečenim in praženim kostanjem, različnimi prelivami (javorjev sirup, vršičkov sirup).

Izkušnja učencev ob izdelavi recepta:

Glede na to, da smo sladoled sami ročno pripravili, ga ni bilo lahko izdelati, kar na prvo žogo. Za pripravo sladoleda smo potrebovali nekaj časa. Najtežje pa nam je bilo, ko smo morali nabrati glavne sestavine, oziroma iz teh sestavin dobiti okus (npr. breza, javor, smreka ter kostanj.) Morali smo res zadeti pravi okus. Na koncu so okusi sladoleda izpadli odlično, kajti sladoled nam je bil noro dober. Mi že komaj čakamo, da si ga boste lahko privoščili tudi vi. Pa dober tek 😊!



3.3. Ime in logotip

Učenci smo izdelali logotip in sladoledu dali ime – AjsThin.

Logotip je sestavljen iz vej in listov na obrobju, ki predstavljajo gozдна drevesa, iz katerih smo naredili sladoled. V sredini logotipa je napis AjsThin, v katerem sta dve besedi. Beseda “Ajs” predstavlja angleško besedo ice, ki je tudi del besede ice-cream. Drugi del napisa je “Thin”, ki predstavlja Tuhinjsko dolino, od koder prihajamo. V ozadju je narisana sladoled. Namesto korneta smo naredili posodice iz krhkega testa. Rjava barva posodic v logotipu predstavlja barvo debel dreves. V kornetu so kepice sladoleda z različnimi barvam, ki predstavljajo naše okuse sladoleda: brezova kepica je svetlo rjave barve, smrekova kepica zelene barve, kostanjeva rjave in javorjeva kepica rdeče barve.

Spomnili smo se tudi slogan našega sladoleda *Prepušti se okusu AjsThina.*



Slika 15: Logotip. (avtor logotipa: Vita Schlegl; idejna zasnova: Martin Cene, Eva Drolec, Manja Jerič, Amadej Klemen).

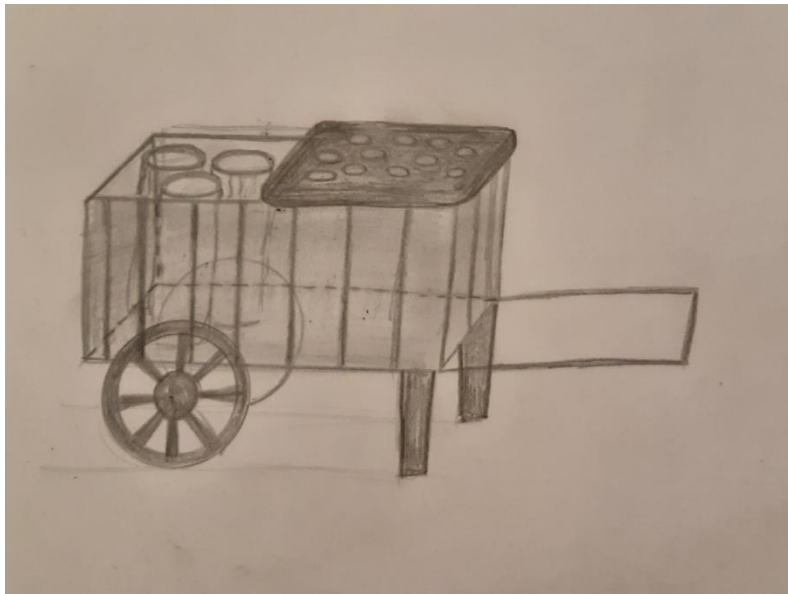


3.4. Lokacija ponudbe AjsThina

Prodajo našega sladoleda smo si zamislili na dva načina, in sicer kot:

1. “stalna stojnica” na različnih lokacijah, npr. stojnica v Termah Snovik, na lokalnem bazenu, v mestnem središču Kamnika in Ljubljane, na letališču Ljubljana, ...
2. premikajoča se stojnica, ki bi bila del ponudbe različnih dogodkov, npr. sobotna lokalna tržnica, KamFest, Dnevi narodnih noš, KulPetek v Kamniku, ...,

Idejna zasnova stojnice



Slika 16: Zasnova stojnice (avtor: Ana Urankar)

Za osnovo prodajne stojnice sladoleda bi lahko uporabili kmečki voz, narejen iz lesa. Zanj smo se odločili, ker so ga pogosto pri svojem delu uporabljali kmetje, od katerih bi tudi pridobivali mlečne izdelke (mleko, smetana, jogurt). Lesen pa zato, ker predstavlja gozd, les. Tako bi naša stojnica tudi spominjala na tiste stare stojnice na kolesih, ki so jih sladoledarji uporabljali nekoč.

Na stojnici bi v lično izdelanih lesenih posodah prodajali naše okuse gozdnega sladoleda AjsThina, zraven pa bi vključili tudi izobraževalno vsebino v smislu “*Ali veš?*” na temo gozdov, uporabljenih drevesnih vrst in sladoleda.

Naša stojnica bo na svojo prisotnost na prizorišču opozarjala z glasbo.



Pred prodajo našega sladoleda bi bilo potrebno razmišljati o:

Pred izvedbo:

- izdelava stojnice in sladoleda,
- izdelave reklame (vabila) s plakati in objava le-te (družbena omrežja, lokalni časopis, letaki, ...)
- pridobitvijo dovoljenja za prodajanje na občinskih in zasebnih površinah.

Čas prodajanja sladoleda:

- priprava stojnice za prodajo (izgled, glasba),
- prodajanje sladoleda (oseba),
- načrt poti stojnice na določenem področju (v primeru premikajoče se stojnice),
- objavljane na družabnih omrežjih o prisotnosti stojnice s sladoledom v nekem kraju.

Po dogodku:

- pospravljanje stojnice,
- razdelitev dobička,
- analiza dogodka / prodaje,
- na podlagi narejene analize priprava načrta z morebitnimi izboljšavami.

4. TRŽENJE TURISTIČNEGA PRODUKTA

Ker stranke ne pridejo kar od nikoder, smo začeli razmišljati o idejah za trženje in večjo prodajo našega novega gozdnega sladoleda AjsThin. Vemo, da to ni lahka naloga, zato imamo več različnih idej.

Oglaševanje in promocija

Razmišljali smo o idejah kje vse bi lahko oglaševali, ponudili, promovirali naš AjsThin:

- spletna stran in družbena omrežja, na katerem bi lahko objavljali časovni razpored in lokacijo prodajnih točk, slike sladoledov in utrinke izdelave sladoleda (npr. izdelava v kuhinji, nabiranje gozdnih sestavin, ...),



- plakati, obešeni na oglasnih tablah, npr. na avtobusnih postajah, v Termah Snovik, v Športni dvorani Kamnik, na letališču, bazenih, ...,
- reklamni oglas, ki bi se lahko predvajal na spletnih medijih, televiziji, ... (scenarij za reklamni oglas smo pripravili v nadaljevanju),
- povezava z lokalnimi gostilnami, slaščičarnami, kjer bi nove okuse sladoleda vključili kot popestritev že obstoječe ponudbe,
- kepica sladoleda kot “gratis” posladek na turističnih točkah, npr. ob nakupu kopalne karte v Termah Snovik, na prehodu v Volčjem Potoku, ...

Scenarij za reklamni oglas

Dekle v vročini teče po gozdu med drevesi. Sliši se šumenje listja. Zelo ji je vroče išče osvežitev. Naleti na jaso, kjer je stojnica AjsThin. Začne se pesem (melodija). Okoli so ljudje, ki jedo sladoled in uživajo v svežini. Sliši se veselje in smeh. Nekdo stopi do dekleta, ji ponudi sladoled in ji reče: “Prepusti se AjsThinu, prepusti se naravi.” Dekle okusi sladoled, pogleda proti kameri in se nasmehne. V odjavni špici se pokaže logotip in slogan AjsThin-a (Prepusti se AjsThinu, prepusti se naravi).

Ocena stroškov izdelave

Razmišljali smo tudi o stroških izdelave našega sladoleda. Da bi se stroški zmanjšali in bi bili izdelki bolj zdravi ter okusnejši, bi se povezali z lokalnimi kmetijami in zeliščarji. Ti bi nam prispevali lokalne sestavine, npr. mleko, med, jajca, sirup smrekovih vršičkov, kostanj, ...

Tabela ocene stroškov:

KAJ		OCENA STROŠKOV
Sladoled	brezov	15 € / L
	javorjev	20 € / L
	kostanjev	20 € / L
	smrekov	10 € / L
Lesen podstavek	priskrbi lokalni mizar (donacija)	/
Lesene žličke		0,1 € / kos
Posodica	delo učencev	1 € / kos
Stojnica	Ciza	priskrbi lokalna kmetija, delo učencev
	Izgled	50 €



5. ZAKLJUČEK

Letošnja turistična naloga Turizmu pomaga lastna glava je bila idealna za nas, ki smo vsi sladkosnedi. Morali smo narediti kulinarično specialiteto, ki bi predstavljala kraj, iz katerega prihajamo. Odločili smo se, da naredimo sladoled in to kar z več okusi.

Okuse smo našli v lokalnem okolju. Ob pogledu skozi šolsko okno, smo se zavedli, da naša šola stoji na prostoru, ki je obdan z gozdovi. Pa ne samo šola, celotno dolino, iz katere prihajamo prekrivajo gozd, polja in pašniki. Tako smo dobili idejo, da uporabimo gozdna drevesa, kot okuse naših sladoledov. Seveda smo te okuse tudi probali in nekateri so bili zavrženi. Ostala je četverica žlahtnih okusov, ki sestavljajo posebno ponudbo sladoledov AjsThin iz Tuhinjske doline.

Da bi bila predstavitev samih sladoledov tudi na takem nivoju, kot so naši sladoledi, smo načrtovali tudi embalažo, izdelali posebno stojnico, sestavljeno kmečke cize, ki je predelana v sladoledarsko cizo. Pozabili nismo tudi na spremljajočo glasbo, da se ve kdaj smo v mestu in posebno odpravo sladoledarjev.



Bibliografija

- Andrejac. (brez datuma). *Naravno zdravljenje s smrekovimi vršički*. Pridobljeno iz Moj pogled: <https://mojpogled.com/naravno-zdravljenje-s-smrekovimi-vrsicki/>
- Breza. (brez datuma). Pridobljeno iz Gozd in gozdarstvo: <https://www.gozd-les.com/slovenski-gozdovi/drevesa/breza>
- Breza, navadna. (4. 2017). Pridobljeno iz Gorenjske lekarne: <https://www.gorenjske-lekarne.si/svetovanje-clanek/breza-navadna>
- Javorjev sirup. (brez datuma). Pridobljeno iz IV. osnovna šola Celje: http://www.facka.si/gradiva/geo/amerika/7gospodarstvo/javorjev_sirup.html
- Lani največ sladoleda proizvedla Nemčija. (1. 9. 2020). Pridobljeno iz Primorski dnevnik: <https://www.primorski.eu/se/lani-najvec-sladoleda-proizvedla-nemcija-HM592393>
- Največ sladoleda v Evropi pojedjo Skandinavci. (2. 7. 2010). Pridobljeno iz Siol: <https://siol.net/novice/novice/najvec-sladoleda-v-evropi-pojedo-skandinavci-250216>
- Plajhner, M. (19. 5. 2018). *Navadna smreka*. Pridobljeno iz Viva: <https://www.viva.si/Alternativna-in-naravna-pomo%C4%8D/15334/Navadna-smreka>
- Sladoledi s tradicijo. (brez datuma). Pridobljeno iz Ljubljanske mlekarne: <https://www.l-m.si/izdelki/sladoledi-s-tradicijo/>
- Smreka. (brez datuma). Pridobljeno iz Medpodjetniški Izobraževalni center: <http://www.centerizobrazbe.com/Smreka.php>
- Smreka. (brez datuma). Pridobljeno iz Gozd in gozdarstvo: <https://www.gozd-les.com/slovenski-gozdovi/drevesa/smreka>
- Smrekovi vršički: nabiranje in uporaba v kulinariki. (brez datuma). Pridobljeno iz Odprta kuhinja: <https://odprtakuhinja.delo.si/kroznik/smrekovi-vrsicki-nabiranje-in-uporaba-v-kulinariki/>
- Velikanje, E. (2001). *Smreka*. Pridobljeno iz Les: <http://www2.arnes.si/~evelik1/les/smreka.htm>
- Zgodovina sladoleda. (11. 04. 2020). Pridobljeno iz GourmetShop: <https://gourmetshop.si/sladoledi/zgodovina-sladoleda/>



Viri slik:

https://m.facebook.com/MojaNostalgija/photos/a.463291377022614/2051899494828453/?type=3&source=57&_tn_=-EH-R

<https://odprtakuhinja.delo.si/kroznik/slovenski-sladoled-ki-nas-razveseljuje-ze-45-let/>

<https://www.spar.si/online/sladoled-lucka-ljubljanske-mlekarne-8x70ml/p/445588>

<https://www.l-m.si/produkti/tom-coko-2/>

<https://sl.wikipedia.org/wiki/Smreka>

<https://www.bodieko.si/sirup-iz-smrekovih-vrsickov>

https://sl.wikipedia.org/wiki/Sladkorni_javor

<http://www.spletna-vrtnarija.com/172/2484/rastlina/navadna-breza-betula-pendula>

<http://www.centerizobrazbe.com/Kostanj.php>