

OŠ Ob Dravinji
Ulica Dušana Jereba 1
Slovenske Konjice

Projektno-turistična naloga na temo

Okusni zakladi

Z naslovom

TRADICIONALNO JE MODERNO



Mentorji: Janja Stampfer, Mihael Stampfer, Valerija Gajšek

Avtorji: Tim Goleš, Aljaž Grifič, Tim Vezjak, Hana Žugelj, Tina Lebeničnik, Eva Fijavž, Selena Medved

Slovenske Konjice, marec 2024



ZAHVALA

Zahvaljujemo se vsem, ki so nam kakor koli pomagali pri pripravi in izdelavi projektno-turistične naloge na temo Okusni zakladi.

Iskrena hvala TIC Slovenske Konjice za vso pomoč pri zbiranju podatkov.

Zahvaljujemo se tudi občini Slovenske Konjice za vso podporo pri uresničevanju tega projekta.

Hvaležni smo, da smo imeli možnost sodelovati s **Konjiškimi novicami in Radiom Rogla**.

Iskrena hvala naši ravnateljici, mag. Nevenki Brdnik, ki je podprla projekt Turizmu pomaga lastna glava in naše zamisli ter pripomogla k izdelavi ter realizaciji zadane naloge.

Za konec pa še **velika zahvala vsem mentorjem; ge. Janji in g. Mihi Stampfer ter ge. Valeriji Gajšek** za motivacijo, podporo in usmerjanje pri tej nalogi.

Avtorji projektne naloge



ŠOLA: OŠ Ob Dravinji, Ul. Dušana Jereba 1, 3210 Slovenske Konjice

Tel: 03 757 27 30 faks: 03 757 27 35 e-mail: info@osobdravinji.si

Tema turistične naloge: Okusni zakladi

Naslov turistične naloge: TRADICIONALNO JE MODERNO

Avtorji:

1. **Tim Goleš,**
2. **Aljaž Grifič,**
3. **Tim Vezjak,**
4. **Hana Žugelj,**
5. **Tina Lebeničnik,**
6. **Eva Fijavž,**
7. **Selena Medved**

Mentorji:

Valerija Žnidar prof. matematike,

Janja Stampfer, prof. glasbene umetnosti,

Mihael Stampfer, prof. računalništva in tehnike.



POVZETEK

Naloga predstavlja bogato kulinarčno dediščino Slovenskih Konjic, z osredotočenjem na preteklo in sodobno kulinariko.

Najprej obravnava tradicionalno kuhinjo, ki sega v zgodovino ter nato prehaja v sodobne kulinarčne trende. Podrobno so predstavljene tako stare kot moderne restavracije, ki ohranjajo in nadgrajujejo kulinariko tega območja.

Poseben poudarek je namenjen tudi jedem, ki so jih pripravljale naše babice, pri čemer se prepleta nostalgija s sodobnimi trendi in pristnostjo okusov. Prav posebej za to nalogo, smo pripravili tradicionalno- moderni izdelek **BUM-BEK**, ki je nastal izpod naših kulinarčnih rok.

Celotna kulinarčna paleta Konjiške regije je predstavljena kot izjemno bogata in raznolika, s poudarkom na tem, da jo lahko okusimo v številnih restavracijah, ki ohranjajo in razvijajo kulinarčno dediščino tega območja.

ABSTRACT

The task presents the rich culinary heritage of Slovenian Konjice, with a focus on past and contemporary cuisine.

It first deals with traditional cuisine, which dates back to history, and then moves on to modern culinary trends. Both old and modern restaurants that preserve and upgrade the cuisine of this area are presented in detail. Especially for this assignment we prepare our modern food called **BUM-BEK**.

Special emphasis is also placed on the dishes that our grandmothers prepared, where nostalgia is intertwined with modern trends and the authenticity of flavors.

The entire culinary palette of the Konji region is presented as extremely rich and diverse, with an emphasis on the fact that it can be tasted in many restaurants that preserve and develop the culinary heritage of this area.



KAZALO VSEBINE

1. UVOD.....	5
2. ZNAČILNOSTI KULINARIKE V PRETEKLOSTI	5
3. ZNAČILNOSTI KULINARIKE V SODOBNOSTI.....	6
4. KULINARIKA V SLOVENSKIH KONJICAH.....	6
5. PONUDNIKI HRANE Z BOLJ TRADICIONALNO PRIPRAVO HRANE	8
6. PONUDNIKI HRANE Z BOLJ SODOBNO PRIPRAVO HRANE	11
7. KULINARIKA NA OŠ OB DRAVINJI SLOVENSKE KONJICE.....	14
8. IZ BABIČINE KUHINJE	15
9. TRŽENJE	16
10. ZAKLJUČEK.....	17
11. VIRI	18
PRILOGA 1: NAČRT PREDSTAVITVE	19
PRILOGA 2: IZJAVA.....	20
PRILOGA 3: IZJAVA.....	21

KAZALO SLIK

Slika 1: Eksotične sestavine	5
Slika 2: Estetski izgled hrane.....	6
Slika 3: Gastuž.....	8
Slika 4: Gostišče Ulipi.....	9
Slika 5: Dvorec Trebnik	10
Slika 6: Center Okusov.....	11
Slika 7: Zlati Grič	12
Slika 8: Kmetija Levart	13
Slika 9: Bum-beki	14



1. UVOD

Dobrodošli v svetu kulinarike Slovenskih Konjic!

Naša pokrajina ne skriva le zgodovinskih zakladov, ampak tudi izjemno okusno kulinariko. V tej nalogi bomo raziskali, kako se stari okusi prepletajo s sodobnimi trendi. Predstavili vam bomo tradicionalne in moderne restavracije, ki s svojimi jedmi, pripovedujejo zgodbe preteklosti in prihodnosti. Odkrivamo, kako so nekoč kuhale naše babice te, kako se je ta dediščina razvijala v raznoliko ponudbo, ki jo lahko okusimo v številnih restavracijah Konjiške regije. Pridružite se nam na kulinarinem popotovanju skozi čas in skozi okuse naše lepe pokrajine.

2. ZNAČILNOSTI KULINARIKE V PRETEKLOSTI

Stara kulinarika je zelo odvisna od geografskih, zgodovinskih in kulturnih dejavnikov. Pred globalizacijo, so ljudje jedli predvsem hrano, ki je bila lokalno pridelana in razpoložljiva v določenem letnem času. Eksotične sestavine, so bile kar precej težje dostopne, kot v današnjem času. Ljudje so zelo pogosto uporabljali razne tradicionalne metode kuhanja kot so: kuhanje na odprtem ognju, pečenje v pečici, vrenje duše. V nekaterih kulturah, je bila kulinarika tesno povezana z religijskimi obredi. Družbena hierarhija je zelo vplivala na dostop do določenih sestavin prav tako pa do raznih jedi. V preteklosti je bila najbolj uporabljena ročna priprava hrane. Ljudje so uporabljali preprosto orodje, s katerimi so lahko hrano lažje ter bolj učinkovito oblikovali (mletje, sekanje, mešanje,...). Kuharsko znanje se je večinoma prenašalo iz roda v rod. Učenje kuhanja, je potekalo doma in le malo ljudi se je izobraževalo v specializiranih kuharskih šolah. Kulinarika je v preteklosti bila bolj lokalna, sezonska in usmerjena k ohranjanju hrane. V nasprotju s sodobno kuhinjo, ki se odlikuje po globalni raznolikosti, tehničnih inovacijah in eksperimentiranju.



Slika 1: Eksotične sestavine



3. ZNAČILNOSTI KULINARIKE V SODOBNOSTI

Globalizacija omogoča lažji dostop do raznih eksotičnih sestavin in kuharskih tehnik, kar vpliva na raznolikost okusov in jedi. Kuharji v sodobni kulinariki pogosto poudarjajo uporabo svežih, sezonskih in lokalnih sestavin. Ta poudarjenost, se pozna pri kakovosti in svežini jedi. Sodobni potrošniki so bolj ozaveščeni o prehrani, zato kuharji ustvarjajo jedi, ki združuje okus s poudarkom na zdravju. Sodobne restavracije so vse bolj osredotočene na trajnost. Predvsem je poudarek na zmanjševanju odpadkov ter na rabo vseh sestavin.

Fotografiranje na družabnih omrežjih postaja zelo pomemben dejavnik v kulinariki. Kuharji so osredotočeni na estetiko hrane in na to, da je hrana ki jo naredijo kuharji predstavljena na čim lepši način. Zelo jim je pomemben vizualni vpliv na družabnih omrežjih.



Slika 2: Estetski izgled hrane

4. KULINARIKA V SLOVENSKIH KONJICAH

Slovenske Konjice so mesto velikega slovenskega pesnika, prevajalca, publicista in akademika – **Ivana Minattija**. Le kdo ne pozna njegove čudovite pesmi Nekoga moraš imeti rad. V pubu Tattenbach se lahko spiše dišečo in s cimetom posladkano Minattijevo kavo, ki jo vam postrežejo z zvikom papirja na katerem lahko ob pitju kave preberete kakšno njegovo pesem.

Slovenske Konjice se lahko pohvalijo tudi z vrhunskimi gostilnami in restavracijami. Te nudijo od klasičnih vsakodnevnih obrokov, do modernih specialitet. Seveda pa ne smemo pozabiti na žlahtno kapljico, ki je v naših krajih ne primanjkuje. Seveda pa se lahko pohvalijo z našimi



najbolj znanimi recepturami, kot so na primer: smrekovi vršički, Šentjanžvevo olje, zdravilne grenčice, časne mešanice, zeliščne soli ter še mnogo več.

Na dogodkih se predstavljajo Kartuzijanska kuhinja, Vitanjska trška kuhinja, Martinovanje, Jurijev festival kulinarike ter Domače obrti.

Tu nastajajo eni najbolj **kakovostnih medenih izdelkov**, kot sta matični mleček in propolis, ki ju izdeluje Čebelarstvo Žvikart.

POHORSKA KULINARIKA

Med raziskovanjem pohorske kulinarike se lahko najde:

- pohorski lonec,
- gobova juha,
- kmečka ocvirkovka,
- jelenov hrbet,
- domači štruklji,
- cvetlična juha,
- pohorska zaseka, jelenov pršut in pohorska bunka,
- sadni kruh,
- koline,
- gozdne dobrote: jurčki, lisičke, borovnice, gozdne jagode, brusnice, čemaž, cvetlice, dišavnice,
- zelenjava (smisel kmetovanja...)



5. PONUDNIKI HRANE Z BOLJ TRADICIONALNO PRIPRAVO HRANE

GASTUŽ

V Slovenskih Konjicah lahko najdete najstarejšo gostilno v Sloveniji, **Gastuž**. Gastuž zato velja za najstarejšo slovensko gostilno. Obratuje že od leta 1467, ko so jo še imeli v lasti menihi iz Žiške Kartuzije.

Gastuž je bil v Žiški kartuziji prostor, kjer so sprejemali goste, ki jih po strogih pravilih niso smeli spustiti na drugo stran obzidja. Gostom ponujajo **širok spekter tradicionalnih jedi** iz vse Slovenije. Tem pa so dodali ščepec svojega modernega načina kuhanja. Fokusirajo se na domače proizvajalce sestavin in to tudi radi povedo.

Prav zaradi tega pa so tudi v letu 2015 prejeli znak Gostilne Slovenije.



Slika 3: Gastuž



GOSTIŠČE ULIPi

Gostišče Ulipi je družinska restavracija, ki pod taktirko mladega Roka ustvarja kulinariko na visokem nivoju, vendar pa ob tem ne pozablja na tradicijo.

Gostišče Ulipi je prvega pogumnega lastnika uzrlo že 1960. Takrat je stari oče odprl gostilno, za katero je želel, da postane mesto za druženje, ples, ustvarjanje dobrih spominov in dobro hrano. Dobra hrana je dosegla povsem nov ustvarjalni nivo, ko je prvič kuhalnico zavihtel njegov mladi vnuk Rok.

Danes ponujajo široko paleto **premišljeno sestavljenih okusov**. Še opozorilo: nemogoče je, da se ne bi zares in dodobra najedli. Restavracija omogoča tudi začasno bivanje. Ponujajo razne pice, testenine, jedi z žara, razne morske jedi ter mnogo več. Na njihovem sezonskem jedilniku se vsakokrat prav tako pojavljajo nove navdušujoče jedi.



Slika 4: Gostišče Ulipi



DVOREC TREBNIK

Dvorec Trebnik je čudovita zgodovinska zgradba, ki se nahaja v Slovenskih Konjicah. Ta dvorec je pomemben del kulturne dediščine regije in predstavlja edinstveno arhitekturno in zgodovinsko bogastvo.

Dvorec Trebnik je bil zgrajen v 16. stoletju in je bil prvotno last grofov **Herberstein**. Zgradba je bila večkrat obnovljena in preurejena v skladu s potrebami časa, zato združuje različne arhitekturne sloge. Danes je dvorec znana turistična točka, ki privablja obiskovalce zaradi svoje lepote in zgodovinskega pomena.

Dvorec je okrašen z bogatimi freskami in okrašenimi stropi, ki pričajo o pretekli slavi in prestižu gradu. Poleg tega, dvorec obdaja čudovit park, ki ponuja sprostitev in možnost sprehodov ob obisku dvorca.

V sodobnem času, se dvorec Trebnik uporablja za **različne kulturne dogodke**, kot so koncerti, razstave in poroke. S svojo edinstveno atmosfero in čarom, predstavlja posebno mesto v srcih lokalnega prebivalstva in obiskovalcev ter pomemben del kulturne dediščine Slovenije.



DVOREC TREBNIK
- 1308 -

DVOREC TREBNIK
- 1308 -



Slika 5: Dvorec Trebnik



6. PONUDNIKI HRANE Z BOLJ SODOBNO PRIPRAVO HRANE

CENTER OKUSOV

Restavracija, ki je v naše kraje prinesla nekaj inovativnih idej za pripravo hrane pa se imenuje **Center okusov**. Center okusov je restavracija s **hitro prehrano**, ki posega po bolj zdravem pristopu k hrani kot običajne tovrstne restavracije.

Na svojem meniju ponujajo različne burgerje, perutničke, solate, wrape, tortice, sladolede ipd. Prijeten ograjeni vrt ob zvokih reke Dravinje v središču Slovenskih Konjic, je otrokom prijazen že sam po sebi pa vendar so ga nadgradili še s številnimi igrali na prostem in v restavraciji, zato je pravcati raj za družine.

Restavracija se razširja tudi v Jurijevo kavarno, kjer se ob klepetu družijo mnogi domačini.



Slika 6: Center Okusov



ZLATI GRIČ

Eden od ponudnikov pri nas, ki se lahko pohvali z izjemno hrano in z različnimi okusnimi vini je gostilna **Zlati Grič**.

Gostom ne ponuja samo pijače in jedače, ampak tudi lep razgled na vinograde in Slovenske Konjice. V **vinški kleti** Zlati grič v vinorodnih Škalcah, lahko preizkusite odlična vina ter penine. Vinska trta je tu ena izmed najbolj modernih v tem delu Evrope.

Poznana je tudi hišna konjiška penina, ki jo strežejo tudi v tej gostilni.



Slika 7: Zlati Grič



KMETIJA LEVART

Kmetija leži v nižinskem območju v vasi Dobrnež na obrobju Slovenskih Konjic. Glavna dejavnost je **prireja mleka**. Obdelujejo tudi slabega pol hektara vinograda in pridelujejo kakovostna vina. Prvovrstno mleko njihovih krav, je že vrsto let klicalo k dodani vrednosti.

Bližina mesta in s tem potrošnikov, je bila še dodaten motiv, da so se na kmetiji usmerili v predelavo mleka. Odločitev je zorela počasi. Z znanjem in trdim delom so uredili lično sirarno s prodajalno »Na dvorišču« ter kmečko sobo za sprejem skupin. Pri prireji mleka skrbijo za to, da v predelavo vstopa **domače, visokokakovostno, surovo kravje** mleko. Njihove krave so zadovoljne in zdrave. Le takšne živali dajejo mleko polnovrednega okusa. Ob cesti, ki vas bo pripeljala na kmetijo, vas bodo že od daleč pozdravili telički in krave, ki smukajo travo. Prirediti znajo dobro mleko in ga kakovostno predelati. Gospodar kmetije je svoje znanje mlečne predelave izpopolnjeval na tečajih v tujini in v Sloveniji.



Slika 8: Kmetija Levart



7. KULINARIKA NA OŠ OB DRAVINJI SLOVENSKE KONJICE

Ker smo mnenja da je lahko tradicionalno tudi moderno, smo se odločili da naredimo jed ki smo jo poimenovali BUM-BEKE. Ime smo izbrali zaradi tega, ker je po okusu »bumbastičen«, po izgledu pa minimalističen.

Recept za BUM-BEKE (4 osebe)

Potrebujemo:

- bambusov soparnik,
- peki papir,
- 0,5 kg moke,
- suhi kvas,
- pecilni prašek,
- rižev kis,
- 0,5 dcl vode,
- 2 dcl mleka,
- olje,
- 2 puranja zrezka,
- 1 korenje,
- 1 paprika,
- goveja kocka.



Slika 9: Bum-beki

Postopek:

V plastično posodo damo 0,5 kg moke, dodamo suhi kvas in pecilni prašek. Mleko segrejemo, da je mlačno in ga vlijemo na že dodane sestavine. Premešamo. Ko premešamo, dodamo 0,5 dcl vode, žličko riževega kisa in vse skupaj pregnetemo. Ko je testo pregneteno, ga pustimo vzhajati vsaj 1 uro. Med vzhajanjem testa si pripravimo meso, ki ga narežemo na trakce. Korenje najprej olupimo z lupilnikom ter ga narežemo na tanke trakce. Ko je testo vzhajano, ga na pultu na tanko tudi razvaljamo. Da dobimo pravo obliko bau bansov, potrebujemo večji kozarec, nato testo prepognemo. Bambusov soparnik nadenemo na lonec, ki je napolnjen z vodo in ga pristavimo na ogenj. Ko voda v loncu zavreje, postavimo bambusov soparnik nanj. V spodnjo posodo soparnika damo peki papir in noter korenje. Na zgornjo posodo položimo bau banse ali naše BUM-BEKE. Na pari pustimo vsaj deset minut. Med tem trakce mesa popečemo v ponvi. Ko je vse skupaj gotovo, na krožnik postavimo pleating. Pa dober tek!



8. IZ BABIČINE KUHINJE

V preteklih časih so babice igrale ključno vlogo v naših družinah. Kot steber modrosti in topline so bile izrazito spoštovane kot skrbne varuhe tradicije in družinskih vrednot. A poleg svoje vloge varuhinje so bile tudi prave **čarovnice kuhinje**, kjer so ustvarjale jedi, ki so segale onkraj okusov in vonjav. Njihovo kuhanje ni bilo zgolj opravilo, temveč čaroben ritual, prežet s srcem in predanostjo.

Babice so obvladovale kulinarčne veščine, ki so se prenašale iz roda v rod, in so znale iz najpreprostejših sestavin ustvariti **mojstrovine**. Njihova kuhinja je bila kraj, kjer se je zbrala cela družina in kjer so se spletle nepozabne zgodbe. Res so dokazale, da se dobre jedi ne skrivajo samo v restavracijah s petimi zvezdicami, temveč tudi v **domačih kuhinjah**.

Tudi naše babice, v Konjiški regiji, so znale pripraviti jedi, polne s srcem in predanostjo. Odločili smo se, da bomo našeli in predstavili nekaj najbolj odmevnih jedi, ki so še do danes nepozabljene.

Naše babice so v času kosil pripravljale razne izvrstne jedi, med katerimi bi radi izpostavili:

- pljučka s krompirjem,
- ohrovt s krompirjem,
- testenine, katerim so dodali skuto in slanino,
- zeljne krpice – sladko zelje s testeninami,
- krompirjeva musaka – krompir z mletim mesom po vrhu polit s sladko smetano,
- v nedeljo je bil na mizi vedno pečen piščanec.

Prav tako ne smemo pozabiti nekaj izjemnih sladic, ki se kakor sneg stopijo v ustih. Med njimi bi izpostavili:

- pehtranovo potico,
- sirovo zavihanko,
- buhteljne z marelično marmelado,
- vojno torto – čokoladna torta z narezanimi orehi in marelično marmelado,
- snežne kepice v vaniljevi kremi,
- miške (zelo pogosto).



9. TRŽENJE

Naš turistični proizvod bi tržili na naslednje načine:

- Z reklamnim oglasom na spletni strani šole.
- S posebno razglednico utrinkov.
- S kratkim filmom na internetni strani Youtube.
- S predstavitvijo na lokalnem radiu in v časopisu Konjiške novice.
- S plakati in jumbo panoji.
- Z nastopi in sodelovanji na različnih prireditvah.
- Z reklamnimi izdelki iz delavnic.
- Z zloženkami.
- Z avtorsko pesmico.
- S predstavitvijo programa v izložbenem oknu na Starem trgu.
- Z reklamnim spotom na radiu.
- Z reklamnim oglasom v časopisu.

Pri izvedbi trženja turističnega proizvoda nam bi pomagali:

- Občina Slov. Konjice.
- OŠ Ob Dravinji.
- Zavodi (vrtci, šole).
- Društva (Turistično društvo Slov. Konjice, Društvo prijateljev mladine).
- TIC (Turistično-informacijski center) Slov. Konjice.
- Domači podjetniki.
- Radio Rogla.
- Lokalni časopis Novice, Celjan.



10. ZAKLJUČEK

V današnjih časih je zelo priljubljena uporaba starinskih receptov in načinov priprave hrane. Spoznali smo stare recepture, ki se uporabljajo še danes, le da imajo poudarek na uporabi naravnih sestavin. Seveda pa so jim še kuharski strokovnjaki dodali še kanček modernega pridiha ter estetski vizualni izgled.

Dolina Slovenske Konjice je zelo bogata na področju kulinarike. Imamo več vrhunskih restavracij, vsaka posebej pa prikazuje svoj način priprave hrane. Pri nas lahko okusite od starega dobrega zrezka do moderne hitre hrane, ob tem pa lahko spijete kakšen kozarec naše žlahtne kapljice. Ob raziskovanju in zbiranju podatkov smo se zelo zabavali, saj je delo potekalo zelo sproščeno.

Ko se družina zbere ob mizi, se zgodi nekaj čarobnega. Okusi in recepti, ki jih delimo, segajo daleč nazaj v čas. V vsakem grižljaju občutimo povezavo z našimi predniki. Skozi hrano se prenašajo zgodbe in običaji, ustvarjajo se novi spomini in krepijo družinski odnosi. Kulinarika je kot čarobna vez, ki nas povezuje in naredi naše družine močnejše.

Timsko delo je res ključ do uspeha!



11. VIRI

- Wikipedija,
- spletne strani raznih restavracij,
- spletna stran Občine Slov. Konjice,
- naše babice.



PRILOGA 1: NAČRT PREDSTAVITVE

Na turistični tržnici bomo naš turistični proizvod predstavili s kulinarčno uprizoritvijo. Na stojnici bomo ponudili Bum-beke. Pred stojnico se bodo dogajale razne delavnice in stojnica bo kulinarčno okrašena ter polna zanimivih reklamnih izdelkov, primernih za različne starostne skupine obiskovalcev.

Število sodelujočih na predstavitvi: 7 UČENCEV in 3 MENTORJI.



PRILOGA 2: POVZETEK

ŠOLA: OŠ Ob Dravinji, Ul. Dušana Jereba 1, 3210 Slovenske Konjice

Tel: 03 757 27 30 faks: 03 757 27 35 e-mail: info@osobdravinji.si

Tema turistične naloge: Okusni zakladi

Naslov turistične naloge: TRADICIONALNO JE MODERNO

Avtorji:

1. Tim Goleš,
2. Aljaž Grifič,
3. Tim Vezjak,
4. Hana Žugelj,
5. Tina Lebeničnik,
6. Eva Fijavž,
7. Selena Medved

Mentorji:

Valerija Žnidar prof. matematike,

Janja Stampfer, prof. glasbene umetnosti,

Mihael Stampfer, prof. računalništva in tehnike.

POVZETEK

Naloga predstavlja bogato kulinarično dediščino Slovenskih Konjic, z osredotočenjem na preteklo in sodobno kulinariko.

Najprej obravnava tradicionalno kuhinjo, ki sega v zgodovino ter nato prehaja v sodobne kulinarične trende. Podrobno so predstavljene tako stare kot moderne restavracije, ki ohranjajo in nadgrajujejo kulinariko tega območja.

Poseben poudarek je namenjen tudi jedem, ki so jih pripravljale naše babice, pri čemer se prepleta nostalgija s sodobnimi trendi in pristnostjo okusov. Prav posebej za to nalogo, smo pripravili tradicionalno- moderni izdelek **BUM-BEK**, ki je nastal izpod naših kulinaričnih rok.

Celotna kulinarična paleta Konjiške regije je predstavljena kot izjemno bogata in raznolika, s poudarkom na tem, da jo lahko okusimo v številnih restavracijah, ki ohranjajo in razvijajo kulinarično dediščino tega območja.



PRILOGA 3: IZJAVA

Starši vseh treh učencev, avtorjev naloge in udeležениh na državnem festivalu Turizmu pomaga lastna glava, so s podpisom potrdili, da dovoljujejo sodelovanje na festivalu, da so seznanjeni z njegovim potekom ter soglašajo z javno objavo rezultatov z imeni in fotografijami učencev. Podpisane izjave staršev hranimo v arhivu OŠ Ob Dravinji.

Mentorji:

Valerija Žnidar prof. matematike,
Janja Stampfer, prof. glasbene umetnosti,
Mihael Stampfer, prof. računalništva in tehnike.

Ravnateljica:

mag. Nevenka Brdnik