



34. DRŽAVNI FESTIVAL TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

Turistična naloga

FESTIVAL NAJ BO

ZAVRTIMO FESTIVAL KRUHA



Avtorji: Janja Bonča, 4. b
Anamarija Jurčič, 4. b
Ema Krek, 5. b
Amadeja Markelj, 4. a
Filip Mlinar Rozinger, 5. b
Ivana Pisk, 6. a
Veronika Pisk, 4. b

Mentorice: Damjana Bonča, prof. ped. in teo.
Maja Trček, prof. RP
Mihaela Žakelj Ogrin, prof. lik. ped.

Poljane, januar 2020

ZAHVALA

Zahvalili bi se našim staršem in starim staršem, ki so nam z idejami, izkušnjami in lastnimi spomini pomagali pri izdelavi turistične naloge.

Hvala predvsem gospodu Slavku Demšarju, ki nas je sprejel na svoj dom in nam predstavil mlin, njegovo zgodovino in delovanje, Nini Berčič Demšar, ki nam je na podlagi naših idej oblikovala kartončke, nalepke in letake ter likovnim ustvarjalcem, ki so se odzvali na natečaj »Vonj po kruhu« in ustvarjali na temo kruha.

Prav tako se zahvaljujemo učencem 7. razreda in njihovi mentorici izbirnega predmeta sodobna priprava hrane, ki so nas seznanili s postopkom peke kruha, z različnimi vrstami žit in s starimi predmeti.

Največja hvala našim mentoricam, ki so nas vodile pri izdelavi turistične naloge ter nas pri tem spodbujale.

Na koncu pa hvala vsem, ki so nam kakorkoli pomagali z nasveti in nas podpirali pri našem raziskovanju.

POVZETEK IN KLJUČNE BESEDE

ŠOLA: Osnovna šola Poljane, Poljane 100, 4223 Poljane

tel: 04 50 70 500

elektronski naslov: maja.trcek@sola-poljane.si

NASLOV TURISTIČNE NALOGE: ZAVRTIMO FESTIVAL KRUHA

Avtorji: Janja Bonča, Anamarija Jurčič, Ema Krek, Amadeja Markelj, Filip Mlinar Rozinger, Ivana Pisk, Veronika Pisk

Mentorice: Damjana Bonča, prof. ped. in teo., Maja Trček, prof. RP, Mihaela Žakelj Ogrin, prof. lik. ped.

Povzetek

Poljanska dolina s svojimi naravnimi danostmi, gostoljubnimi in delavnimi ljudmi ter velikim smislom za ekologijo nudi precej možnosti za organizacijo in izpeljavo različnih festivalov. Nekaj se jih je v preteklih letih že zvrstilo na naših tleh in prav vsak je odmeval v okolici še nekaj časa. Zakaj potemtakem ne bi izpeljali tudi festivala kruha? Festivala, ki bi nas spomnil na naše osnovne vrednote, kot so ljubezen, dom in družina? Festivala, ki bi medse povabil ljudi vseh generacij, da bi se sprehodili po krožno zasnovanih postajah in na vsaki od njih spoznali nekaj novega, posebnega in zabavnega?

Namen naše naloge je bil predstaviti festival, ki bo ob vse bolj pogostem problemu pomanjkanja časa za družino in vsakdanjo igro, ponovno združil ljudi in jim ponudil preprostost življenja. V nalogi smo predstavili ponudbo posamezne postaje, nekaj izvajalcev, ki bi nam pri tem pomagali, ter osnovni potek festivala. Prav tako smo vanjo vključili tudi načine promocije. Največji delež pri tem bo morala nositi občina, vendar pa tudi naš prispevek ne bo zanemarljiv, saj bomo sodelovali pri obveščanju, izdelovanju letakov in plakatov, izdelovanju spominkov in predstavitvi ideje. Vse opisano smo strnili v vrstice in jih popestrili s slikami naših izdelkov in idej, ki so nastajale tekom letošnjega šolskega leta v okviru turističnega krožka pa tudi v našem prostem času. Zapisano naj bo vabilo, da se vidimo na festivalu kruha in tam zavrtimo naše festivalsko kolo.

Ključne besede: kruh, mlin, kolo, festival, postaja

KAZALO

1. UVOD.....	6
2. TURISTIČNI PROIZVOD – ZAVRTIMO FESTIVAL KRUHA	6
2.1. ZBIRANJE IDEJ	6
2.2. CILJNA SKUPINA.....	7
2.3. PREDSTAVITEV DEJAVNOSTI.....	7
2.4. POTEK FESTIVALA.....	8
2.4.1. OPIS DEJAVNOSTI	8
2.4.2. NAČRT IZVEDBE IN ZADOLŽENI ZA IZVAJANJE.....	18
2.4.3. SKICA PRIZORIŠČA.....	18
2.5. TRŽENJE	19
2.5.1. PROMOCIJSKI MATERIAL.....	19
2.5.2. PROMOCIJA.....	20
2.6. ANALIZA MOŽNOSTI IZVEDBE	21
3. ZAKLJUČEK.....	21
4. VIRI IN LITERATURA	22
5. PRILOGE	23
5.1. Priloga 1: Okvirna vsebina in struktura predstavitve na turistični tržnici.....	23
5.2. Priloga 2: Izdelovanje peharčkov za kruh iz vodnih balončkov, vrvice in lepila.....	24
5.3. Priloga 3: Predstavitev žit (učenci 7. razreda in mentorica Irena Tehovnik)	25
5.4. Priloga 4: Razpis za likovni natečaj Vonj po kruhu in priznanja nagrajencem.....	26
5.5. Priloga 5: Izjava o seznanjenosti učencev in staršev o poteku festivala	28
5.6. Priloga 6: Izjava šole	28

KAZALO SLIK

Slika 1: Ideja kartončkov za zbiranje nalepk po postajah	7
Slika 2: Ideja kartončkov za zbiranje nalepk po postajah	7
Slika 3: Vrtenje festivalskega kolesa	9
Slika 4: Kartonček za zbiranje nalepk	9
Slika 5: Pobarvanke	9
Slika 6: Druge naloge	9
Slika 7: Spomin	9
Slika 8: Razstava	10
Slika 9: Sito za presejanje moke	10
Slika 10: Mentrga ali kruhova zibel	10
Slika 11: Lopar, burkle, greblja	10
Slika 12: Peharji	10
Slika 13: Vmešavanje kvasca	11
Slika 14: Ročno gnetenje testa	11
Slika 15: Pečena hlebca kruha	11
Slika 16: Kruh iz Zamudove ponudbe	12
Slika 17: Potica iz Zamudove ponudbe	12
Slika 18: Zvijanje osjega gnezda	12
Slika 19: Peka kruha	12
Slika 20: 1. mesto: Dominik Demšar, 4. j.	13
Slika 21: 2. mesto: Jernej Prijatelj, 5. a.	13
Slika 22: 3. mesto: Nika Justin, 2. b.	13
Slika 23: 1. mesto: Lejla V. Rihtaršič, 8. a.	13
Slika 24: 2. mesto: Tina Dolinar, 7. b.	13
Slika 25: 3. mesto: Blaž Šubic, 7. a.	13
Slika 26: 1. mesto: Mojca Marolt	13
Slika 27: 2. mesto: Janko Jesenko	13
Slika 28: 3. mesto: Drago Mrdjenovič	13
Slika 29: Fortunov mlin zunaj	14
Slika 30: Gospodar g. Demšar	14
Slika 31: Oba "malna" za mletje	14
Slika 32: Prvi osnovni korak pri plesu	14
Slika 33: Drugi osnovni korak	14
Slika 34: Tretji osnovni korak	14
Slika 35: Preskakovanje kolebnice z lončkom vode v ustih	16
Slika 36: Preskakovanje kolebnice z lončkom vode v ustih	16
Slika 37: Vožnja avtomobilčka mimo ovir do mize z lončki	16
Slika 38: Vožnja avtomobilčka mimo ovir do mize z lončki	16
Slika 39: Vožnja avtomobilčka mimo ovir do mize z lončki	16
Slika 40: Peharček s prtičkom	17
Slika 41: Izpolnjen kartonček z nalepkami	17
Slika 42: Vrhnji krog letaka	20
Slika 43: Spodnji krog letaka	20
Slika 44: Sestavljen letak	20

1. UVOD

Poljanska dolina ali Dežela pod Blegošem že od nekdaj navdihuje s svojo naravo, lepotami in zgodbami, v katerih je jedro vedno ljubezen. Ljubezen do sebe, do bližnjih in do sveta, ki nas obdaja. Kako bi torej ljubezen lahko povezali z letošnjo temo »festivala«?

Ni nam bilo treba prav dolgo razmišljati, saj smo se hitro spomnili na dom in družino, to pa nas je vodilo naprej k tematiki kruha in z njim povezanim mlinarstvom. Nedaleč stran od naše šole namreč teče potok Hotoveljščica, ki se v Poljanah izliva v reko Soro. V preteklosti je bil potok izredno pomemben, saj so njegovo vodno energijo izrabljali za pogon mlinskih koles in stop, žag, kovaških kladiv ter tudi za elektrarno. Dobra dva kilometra dolžine in z 89 metri višinske razlike sta že od začetka 16. stoletja dajala možnost za delovanje sedmim mlinom, s katerimi so se preživljali ljudje v okolici. V današnjem času je ohranjen zgolj Fortunov mlin, ki je zgledno obnovljen in je priča življenja in dela v preteklosti.

Njegova mlinska kamna sta nam dala idejo, da festival kruha oblikujemo tako, da obiskovalce povabimo na krožno zasnovane postaje. Postaje smo oblikovali tako, da bi privabili čim večje število ljudi različnih generacij, ki bi skupaj preživeli sobotno popoldne.

Da pa bi se izognili prevelikemu številu ljudi na posamezni postaji, smo se odločili, da pripravimo festivalsko kolo. Kolo, ki bo hkrati simboliziralo mlinski kamen, obenem pa nam bo v pomoč pri začetnem razvrščanju obiskovalcev na posamezno postajo. Z veliko pomočjo štirih spretnih rok starejših rokodelcev in z lastnim trudom smo uspeli uresničiti zadani cilj in nastalo je pravo vrteče kolo.

Vse naše delo in ideje, ki smo jih razvijali v okviru turističnega krožka, velikokrat pa tudi v našem prostem času, smo strnili v naslednje vrstice in jih popestrili s slikami naših izdelkov. Upamo, da ideja ne bo ostala zapisana samo na papirju, temveč nam jo bo uspelo tudi uresničiti.

2. TURISTIČNI PROIZVOD – ZAVRTIMO FESTIVAL KRUHA

2.1. ZBIRANJE IDEJ

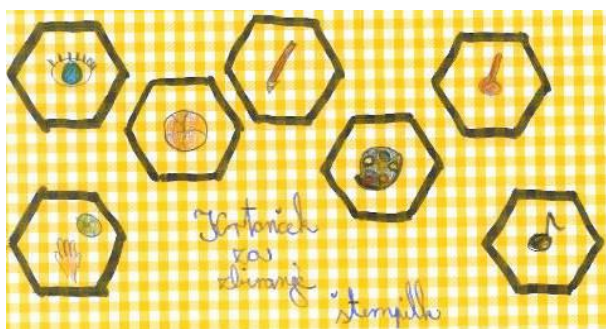
Kot smo omenili že v uvodu, smo najprej razmišljali o ljubezni in domu. V mislih smo se sprehajali po Poljanski dolini, njenih najlepših koticah, razmišljali smo o zgodbah, ki krožijo o naših krajih ter o umetnikih, ki so delovali v našem okolju. Ker je bilo o njih že zelo veliko zapisanega, smo iskali zgodovinske ostanke, ki bi nam bili lahko v pomoč. Naleteli smo na dediščino Fortunovega mlina, ki nas je kot mlinsko kolo pognalo naprej proti kruhu. Kruh nas namreč vedno spomni na dom, družino in tople odnose. Ker v naši okolici še ni bilo festivala v zvezi s kruhom, smo se odločili, da bo to tema naše turistične naloge.

Na naših srečanjih smo premlevali, kateri festivali že potekajo v naši okolici in kaj mogoče še pogrešamo. Spomnili smo se tudi na to, da v okviru šole že izvajamo dejavnosti v zvezi s to temo (projekt Od zrna do kruha), ki bi jih lahko samo nadgradili. Začeli smo razmišljati o tem, da bi festival potekal v obliki krožnih postaj, kjer bi se obiskovalci lahko seznanili s starimi predmeti, ki so jih včasih (ponekod pa tudi še dandanes) uporabljali za peko kruha, s samo peko, prodajo pekovskih izdelkov

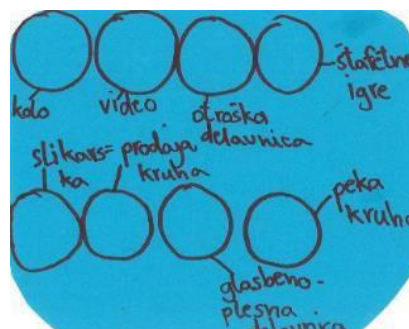
...

Ker pa smo vendarle otroci, smo razmišljali tudi o tem, kaj pripraviti, da bi bil festival zabaven tudi za nas. Tako smo predlagali otroški kotiček, risali otroške pobarvanke in labirinte, ustvarjali spomin, si izmišljali družinske štafetne igre ter likovno, glasbeno in plesno ustvarjali. Nazadnje smo se spomnili tudi na to, da bi z lastnikom Fortunovega mlina izvedli intervju in ga kot videodelavnico predstavili na našem festivalu.

Tako smo oblikovali kartonček za zbiranje nalepk po obisku posamezne postaje. Ko bi obiskovalec (družina) zbral vse nalepke, bi ob zaključku za spomin prejel peharček s kruhom.



Slika 1: Ideja kartončkov za zbiranje nalepk po postajah



Slika 2: Ideja kartončkov za zbiranje nalepk po postajah

Da pa naša ideja ne bi ostala samo na papirju in tako obležala pozabljena v nekem predalu, smo razmišljali tudi o tem, da bi naš festival najprej zaživel med nami, nato pa upamo, da tudi med ostalimi obiskovalci naših krajev. Idejo bomo zato širili tudi med naše starše, stare starše, brate in sestre, znanke ter naključne obiskovalce naših krajev. Povezali smo se tudi z (zdaj prejšnjo) v. d. direktorice Zavoda Poljanska dolina, ki ji je bila ideja zelo všeč.

2.2. CILJNA SKUPINA

Na našem festivalu so dobrodošli vsi, ki jih zanima kruh, mletev, stari običaji, druženje ... Dejavnosti so zanimive zaradi pestrosti in možnosti vključevanja različnih generacij. Obiskovalci aktivno preživijo dan v naravi, se razgibajo in obenem razširijo ali pa le obnovijo svoje znanje na temo kruha.

2.3. PREDSTAVITEV DEJAVNOSTI

Namen: druženje, zabava, izobraževanje

Trajanje: 1 dan (6 do 8 ur). Izvedba dejavnosti je možna v primeru lepega vremena (od maja do septembra). Začetek je v soboto ob 10.00 uri dopoldan.

Prostor: okolica dvorca Visoko pri Poljanah, dvorec Visoko

Vodenje in organizacija: učenci turističnega krožka s svojimi mentoricami, članice Društva podeželskih žena Blegoš, učenci izbirnega predmeta sodobna priprava hrane z mentorico Ireno Tehovnik

Ponudba: barvanje, risanje in igra v otroškem kotičku, ogled razstave starih predmetov, prikaz peke kruha s strani članic Društva podeželskih žena Blegoš, možnost nakupa različnih pekovskih izdelkov, ogled likovne razstave izdelkov, ki so nastali v okviru natečaja »Vonj po kruhu«, ogled videa o zgodovini in delovanju Fortunovega mlina, sodelovanje v glasbeno-plesnih delavnicah in v družinskih štafetnih igrah

Obveščanje: plakati, vabila, letaki na oglasnih deskah in vhodnih vratih matične in podružnične šole, na vratih Krajevne skupnosti Poljane, obvestila na spletnih straneh šole, na Radiu Sora, v Občini Gorenja vas - Poljane

Varnost: Za varnost bo poskrbljeno s strani odraslih organizatorjev.

2.4. POTEK FESTIVALA

Zamislili smo si zabaven dan, poln doživetij in novih izkušenj. Potek festival bo sledeč:

- kozolec pri dvorcu Visoko – uvodni pozdrav, dobrodošlica in vrtenje festivalskega kolesa
- obisk posameznih postaj in zbiranje nalepk
- izročitev spominka (pehar s prtičkom in kruhom) ter slovo

2.4.1. OPIS DEJAVNOSTI

UVODNI POZDRAV IN DOBRODOŠLICA – kozolec pri dvorcu Visoko

Obiskovalce ob vhodu pričaka turistični vodnik (učenec turističnega krožka) in ga usmeri h kozolcu. Tam sta na mizi pripravljena peharja dobrodošlice. V prvem so narezani koščki različnih vrst kruha (bel in črn kruh, ajdov kruh, ajdov kruh z orehi, polnozrnat kruh), v drugem pa obiskovalca mamijo sladki pekovski izdelki (piškoti, rogljički, potica), ki jih pripravljajo okoliške kmetije. Medtem ko gostje uživajo v različnih okusih, jim dva učenca predstavi postaje festivala. V izogib preveliki gneči na posamezni postaji jih povabita, da zavrtijo festivalsko kolo, na katerem so narisane postaje. Kolo obiskovalca usmeri na določeno postajo, od katere nadaljuje pot v smeri urinega kazalca.

V kozolcu so poleg kolesa pripravljene tudi kartončki za zbiranje nalepk. Vsak obiskovalec lahko zbira nalepke in si ob koncu za zapolnjen kartonček prisluži pehar s kruhom. Če nalepk ne želi zbirati, kartončka ne vzame. Kljub temu ob koncu še vedno lahko prejme spominek.



Slika 3: Vrtenje festivalskega kolesa



Slika 4: Kartonček za zbiranje nalepk

OPIS POSTAJ

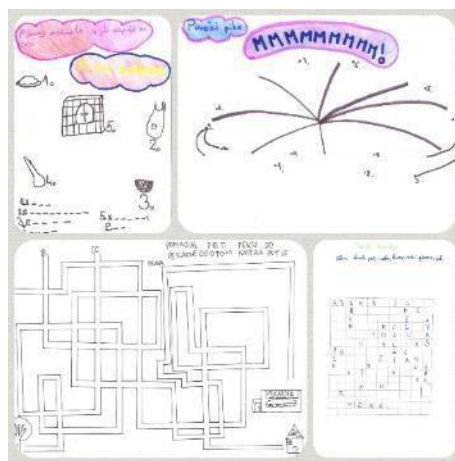
I. postaja: OTROŠKI KOTIČEK

Otroški kotiček je namenjen predvsem otrokom, ki radi barvajo pobarvanke, rešujejo križanke in podobne razvedrilne naloge ali uživajo pri povezovanju pik. Prav tako se na tej postaji lahko igrajo igro spomin. Pri zabavi jih spremljajo njihovi starši ali drugi spremljevalci, ki otrokom lahko pomagajo ali pa se tudi sami preizkusijo v reševanju katere od ponujenih zagonek.

Ves material (pobarvanke, listi z nalogami, igra spomin in suhe barvice) so izdelali učenci turističnega krožka. Material je pripravljen na robu mize in ga organizatorji sproti ter po potrebi dopolnjujejo.



Slika 5: Pobarvanke



Slika 6: Druge naloge



Slika 7: Spomin

II. postaja: RAZSTAVA STARIH PREDMETOV ZA PEKO KRUHA

Razstavo starih predmetov pripravijo članice Društva podeželskih žena Blegoš. Na svoji stojnici imajo razstavljene naslednje predmete:

- **mentrgo ali kruhovo zibel** (gre za mizo s koritom za gnetenje testa, v kateri so včasih mesili kruh, pokrita pa jim je služila kot navadna miza),
- **sito za presajanje moke,**
- **lopars za peko kruha** (pripomoček, s katerim so si pomagali pri vstavljanju in odvzemanju kruha iz krušne peči),
- **grebljo** (lesena priprava, podobna ukrivljeni lopati, ki so jo uporabljali za razgrebanje žerjavice in pepela),
- **metlo za pometanje peči** (narejeno iz koruznega ličkanja, sirkovega latja ali pa iz posušene praproti),
- **burkle** (pripomoček za vstavljanje butar v krušno peč),
- **peharje skupaj s prtički** (košare, v katere so dajali vzhajat zgnetene hlebe kruha in so jih pokrili s prtički).

Obiskovalcem predmete pokažejo in jim razložijo njihovo uporabnost.



Slika 8: Razstava



Slika 9: Sito za presejanje moke



Slika 10: Mentrgra ali kruhova zibel



Slika 11: Lopars, burkle, greblja



Slika 12: Peharji

III. postaja: PRIKAZ PEKE KRUHA

Učenci izbirnega predmeta sodobna priprava hrane skupaj z mentorico Ireno Tehovnik najprej prikažejo postopek peke kruha, nato pa med samo peko predstavijo še stara žita (pšenica, pira, rž, tritikala, ječmen, oves, koruza, proso, ajda). Kruh bi pekli v notranjosti dvorca Visoko.

Pri peki upoštevajo sestavine iz recepta za kruh:

- 500 g moke
- 21 g svežega kvasa
- pol čajne žličke sladkorja
- 1 čajna žlička soli
- približno 0,2 l mlačne vode
- 1 jedilna žlica olja (lahko navadno, še boljše je olivno)

Navodilo za pripravo:

V skodelico nadrobimo kvas, dodamo pol žličke sladkorja in malo mlačne vode. Premešamo in pustimo, da na toplem kvasec vzhaja. V skledo nasujemo moko. V sredini naredimo jamico, solimo po moki okrog jamice, v jamico pa vlijemo kvasec. Mešamo s kuhalnico. V kozarec nalijemo mlačno vodo in dodamo žlico olja. Točna količina vode je odvisna od moke. Nato ročno pregnetemo testo v obliko hlebčka in pustimo vzhajati v skledi za vzhajanje toliko časa, da naraste na dvojno količino. Ko je dovolj vzhajano, ga stresemo na pomokano površino in še enkrat na roke dobro pregnetemo. Vzhajano testo postavimo v predhodno ogreto pečico na srednjo rešetko in 15 minut pečemo pri temperaturi 220 stopinj, nato pa še 20 minut na 200 stopinj. Pečen kruh s pomočjo peki papirja vzamemo iz modela in odložimo na rešetko, da se ohladi. Pri vsaki peki kruha obvezno vtaknemo v pečico posodico z vodo za večji volumen in bolj rahel kruh.

Še nekaj namigov, da bo kruh dobro uspel:

- Kruh je dobro vzhajan, ko naraste za dvojno količino. Zadnje vzhajanje naj ne bo na pekaču, ampak na pultu ali v vzhajalni košarici.
- Kadar se žemljice razlezejo, je testo po vsej verjetnosti premokro, morda tudi premalo gneteno.
- Skorjica je pretrda, če kruh pečemo pri prenizki temperaturi in je tako predolgo v pečici.
- Sredico ima zbito, ker ga premalo vzhajamo, puhasto sredico pa bomo dobili, če bomo testo dolgo gnetli.



Slika 13: Vmešavanje kvasca



Slika 14: Ročno gnetenje testa



Slika 15: Pečena hlebca kruha

IV. postaja: PRODAJA RAZLIČNIH VRST KRUHA

V našem okolju delujejo kmetije, ki se posebej ukvarjajo s peko kruha in pekovskih izdelkov. Namen te postaje je, da obiskovalec spozna različne vrste kruha in pekovske izdelke, hkrati pa se seznani tudi z ljudmi, ki stojijo za njimi, dobi kakšen dodaten nasvet ali pa izmenja zgolj kakšno besedo. Na stojnico bomo povabili predstavnike kmetije **Pr' Zamud'** in **Karlovskega mlina**.

- **Zamudova kmetija** leži v vasi Dolenci na sončnih pobočjih Starega in Mladega vrha. Poleg predelave sadja, ki vključuje predvsem sušenje sadja, kuhanje marmelad, pripravo kisa, sokov in sirupov ter sadnih likerjev, sta gospodarja Majda in Zvone Možina v ponudbo kmetije vključila tudi dejavnost peke kruha in peciva. V okviru pekovske ponudbe nudita peko vseh vrst kruha na tradicionalen način v kmečki peči, peko različnih potic, peciva in piškotov za vse priložnosti. Posebnost ponudbe je potica z nadevom iz suhih hrušk, ki v enem izdelku združuje obe dejavnosti. V začetku sta svoje izdelke večinoma tržila v okviru skupne blagovne znamke Dedek Jaka in Babica Jerca, izdelki iz škofjeloških hribov, pred leti pa sta izdelala tudi celotno podobo kmetije Zamuda in njene ponudbe ter danes že večino ponudbe tržita pod blagovno znamko Zamuda. Svoje delo, znanje, navdušenje za domače, za tradicijo in za podeželje rada tudi pokažeta, delita in prenašata na druge, predvsem na mlade.



Slika 16: Kruh iz Zamudove ponudbe



Slika 17: Potica iz Zamudove ponudbe

- Marija in Jernej Lampreht sta bila med prvimi v Poljanski dolini z dopolnilno dejavnostjo peke in pekovskih izdelkov. Pekarno **Karlovski mlin** sta odprla leta 1998, medtem ko je mlin družinska tradicija že od leta 1798. Njun uspeh oziroma uspeh družine, ki občasno priskoči na pomoč pri delu, so domači proizvodi – od moke, ki jo vsako leto nameljejo s kamni, težkimi med trideset do štirideset ton, do domačega kruha, krofov, piškotov, osjih gnezd in drugih pekovskih izdelkov. Poleg mlina in pekarnice imata na kmetiji urejeno tudi trgovino, v kateri prodajata moko, pekovske izdelke pa tudi razvozita do večjih kupcev. Med sestavinami, ki so nujne pri peki, uporabljata zgolj domače, od mleka do masla in drugih.



Slika 18: Zvijanje osjega gnezda

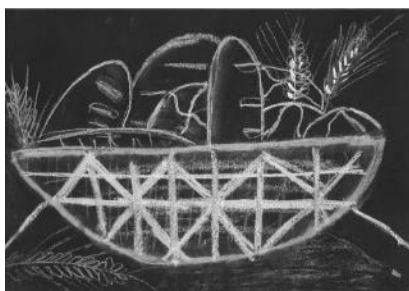


Slika 19: Peka kruha

V. postaja: LIKOVNA RAZSTAVA

V letošnjem šolskem letu smo razpisali natečaj z naslovom Vonj po kruhu, na katerega smo povabili učence iz OŠ Poljane in občane Občine Gorenja vas - Poljane. Več o samem natečaju si lahko ogledate v prilogi. Prispelo je veliko likovnih del, med katerimi smo nato izbrali najboljše. Razstava le-teh bo na naši 5. postaji. Ob 14. uri bomo na samem festivalu razglasili prve tri nagrajence v posameznih kategorijah (osnovnošolci od 1. do 5. razreda, osnovnošolci od 6. do 9. razreda ter občani Občine Gorenja vas - Poljane).

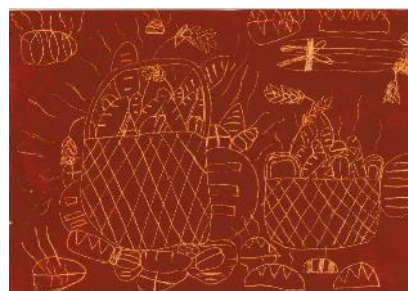
Nagrajenci v kategoriji OŠ 1.–5. razred



Slika 20: 1. mesto: Dominik Demšar, 4. j



Slika 21: 2. mesto: Jernej Prijatelj, 5. a

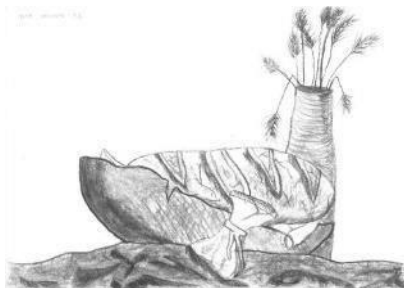


Slika 22: 3. mesto: Nika Justin, 2. b

Nagrajenci v kategoriji OŠ 6.–9. razred



Slika 23: 1. mesto: Lejla V. Rihtaršič, 8. a



Slika 24: 2. mesto: Tina Dolinar, 7. b



Slika 25: 3. mesto: Blaž Šubic, 7. a

Nagrajenci v kategoriji Občani Občine Gorenja vas - Poljane



Slika 26: 1. mesto: Mojca Marolt



Slika 27: 2. mesto: Janko Jesenko



Slika 28: 3. mesto: Drago Mrdjenovič

VI. postaja: VIDEOKOTIČEK

Za ljubitelje tehnike so na tej postaji pripravljene slušalke in tablica, preko katere si obiskovalci lahko ogledajo videopredstavitve Fortunovega mlina ter intervju z lastnikom g. Demšarjem. Intervju smo posneli učenci turističnega krožka tako, da smo najprej sestavili vprašanja, na katera bi želeli izvedeti odgovore, jih postavili v smiselno zaporedje in nato odšli na teren. Tudi pri snemanju smo se naučili veliko novega, najbolj trd oreh pa nam je predstavljalo sestavljanje videoposnetka v smiselno celoto.

Za izvedbo te postaje bomo potrebovali elektriko, zato jo bomo po podaljških pripeljali iz kuhinje dvorca Visoko.

Ker se Fortunov mlin od lokacije našega festivala nahaja približno 8 kilometrov po gozdni poti, smo razmišljali tudi o tem, da bi obiskovalcem v primeru lepega vremena omogočili izposojlo koles, s katerimi bi si lahko mlin ogledali v živo.



Slika 29: Fortunov mlin zunaj



Slika 30: Gospodar g. Demšar



Slika 31: Oba "malna" za mletje

VII. postaja: GLASBENO-PLESNA DELAVNICA

Goste na glasbeno-plesni delavnici pričakata dva učenca, ki jih naučita preprostega ljudskega plesa **Ob bistrem potoku je mlin.**



Slika 32: Prvi osnovni korak pri plesu



Slika 33: Drugi osnovni korak



Slika 34: Tretji osnovni korak

Plesna in gibalna koreografija – *podrobnejša razčlenitev*

BESEDILO	GIBALNI, PLESNI MOTIV
	Otroke in starše razvrstimo v pare. Začetni položaj in drža sta taka, da plesalec in plesalka stojita drug nasproti drugemu s sklenjenimi rokami.
Ob bistrem potoku je mlin,	Par začne gibati sklenjeni roki najprej v desno, nato v levo in nato še enkrat v desno.
cin, cin,	Dvakrat ploskneta tako, da se dotakneta z dlanmi pred seboj.
a jaz sem pa mlinarjev sin,	Par zopet giba sklenjeni roki najprej v desno, nato v levo in nato še enkrat v desno.
cin, cin.	Dvakrat ploskneta tako, da se dotakneta z dlanmi pred seboj.
Ko mlinček ropoče in voda šumlja, srce mi veselo igra, igra.	Plesalka poklekne in dvigne desno roko v zrak, levo roko drži v boku. Plesalec drži levo roko v boku, z desno pa se drži plesalke in v ritmu pesmi gre okrog nje.
Ko mlinček ropoče in voda šumlja, srce mi veselo igra, igra.	Gibi ostanejo enaki, le plesalec teče v nasprotno smer.
Le teci mi voda lepo,	Par giba sklenjeni roki najprej v desno, nato v levo in nato še enkrat v desno.
na veliko mlinsko kolo.	Dvakrat ploskneta tako, da se dotakneta z dlanmi pred seboj.
Ko kamen vrti se in žito drobi, že moka se v skrinjo praši.	Plesalec poklekne in dvigne desno roko v zrak, levo roko drži v boku. Plesalka drži levo roko v boku, z desno pa se drži plesalca in v ritmu pesmi gre okrog njega.
Ko kamen vrti se in žito drobi, že moka se v skrinjo praši.	Gibi ostanejo enaki, le plesalka teče v nasprotno smer.
Če mlinček pri miru bi stal,	Par giba sklenjeni roki najprej v desno, nato v levo in nato še enkrat v desno.
bi mlinar in kmet žaloval.	Dvakrat ploskneta tako, da se dotakneta z dlanmi pred seboj.
In otrok bi jokal in tožil glasno, kako je brez kruha hudo, hudo.	Plesalca prepleteta desni roki, levi roki držita v boku in se skupaj vrtita v desno smer.
In otrok bi jokal in tožil glasno, kako je brez kruha hudo, hudo.	Plesalca prepleteta desni roki, levi roki držita v boku in se skupaj vrtita v levo smer.

VIII. postaja: DRUŽINSKE ŠTAFETNE IGRE

Štafetne igre so namenjene družinam. Ekipo sestavljata dve odrasli osebi ter dva otroka. Igre potekajo vedno po isti progi, vendar se menjajo njene vsebine. Na tleh sta z lepilnim trakom označeni štartna in ciljna črta. Tekmujejo v skupinah štafetno. Zmaga skupina, ki prva opravi nalogo.

1. štafetna igra

Tekmovalec v plastičen lonček zajame vodo. Nato dva člana njegove ekipe pripravita daljšo kolebnico. Tekmovalec lonček z vodo prime z zobmi in preskakuje vrtečo kolebnico. Ne sme je prestopati. Po eni minuti igralec vsebino lončka zlije v steklenico. Čez kolebnico skačejo vsi člani ekipe. Skupina, ki ima največ vode, zmaga.



Slika 35: Preskakovanje kolebnice z lončkom vode v ustih



Slika 36: Preskakovanje kolebnice z lončkom vode v ustih

2. štafetna igra

Avtomobilčki na daljinsko upravljanje so postavljeni za črto. Na progi so ovire, mimo katerih oče usmerja avtomobilček v slalomski vožnji. Na koncu poti je miza, na kateri so pripravljene prozorni zaprti lončki z moko, pšeničnim zdrobom in koruznim zdrobom. Mama mora ugotoviti, v katerem lončku je bela moka in jo previdno položiti na avto. Oče mora avtomobilček varno pripeljati do cilja. Otrok skrbi za to, da pobere lonček, če pade iz avtomobilčka.



Slika 37: Vožnja avtomobilčka mimo ovir do mize z lončki



Slika 38: Vožnja avtomobilčka mimo ovir do mize z lončki



Slika 39: Vožnja avtomobilčka mimo ovir do mize z lončki

3. štafetna igra

Prvi tekmovalec stisne med kolena recept za kruh in steče slalomski tek po progi z ovirami in nazaj okoli svoje skupine in šele nato preda recept naslednjemu članu. Kdor na poti izgubi recept, ga mora pobrati in pot nadaljevati od tam, kjer je izgubil listek. Na pot se odpravijo vsi člani ekipe. Zmaga skupina, v kateri vsi člani opravijo nalogo.

4. štafetna igra

Tekmovalci prenašajo lopar in pehar kruha. Vsak prvi v skupini ima v rokah lopar, na loparju pa pehar kruha. Na znak steče okrog ovir in se vrne. Lopar preda tako, da naslednjega prvega udari po roki in mu preda lopar s peharjem kruha.

5. štafetna igra

V skupini se trudijo čim prej očistiti krožnik moke. Po sistemu štafete tečejo do krožnika in le z enim pihom poskušajo izpihniti čim več moke, nato tečejo nazaj in je na vrsti naslednji in tako vsi naslednji, dokler ni krožnik čist oziroma prazen. Zmaga skupina, ki ji to uspe prvi.

IZROČITEV SPOMINKA IN SLOVO

Pozno popoldne nastopi čas za slovo. Obiskovalci, ki so zbirali nalepke, se z izpolnjenim kartončkom odpravijo nazaj v kozolec, kjer jim v spomin, zahvalo in popotnico podarimo pehar s prtičkom in domačim belim hlebčkom, ki služi tudi kot spominek na festival.

V primeru, da festival obiščejo tudi gostje iz bolj oddaljenih krajev, jim ponudimo prenočitev in hrano v Apartmaju Cvetje v jeseni, ki je od našega prizorišča oddaljena zgolj dobrih 200 metrov.



Slika 40: Peharček s prtičkom

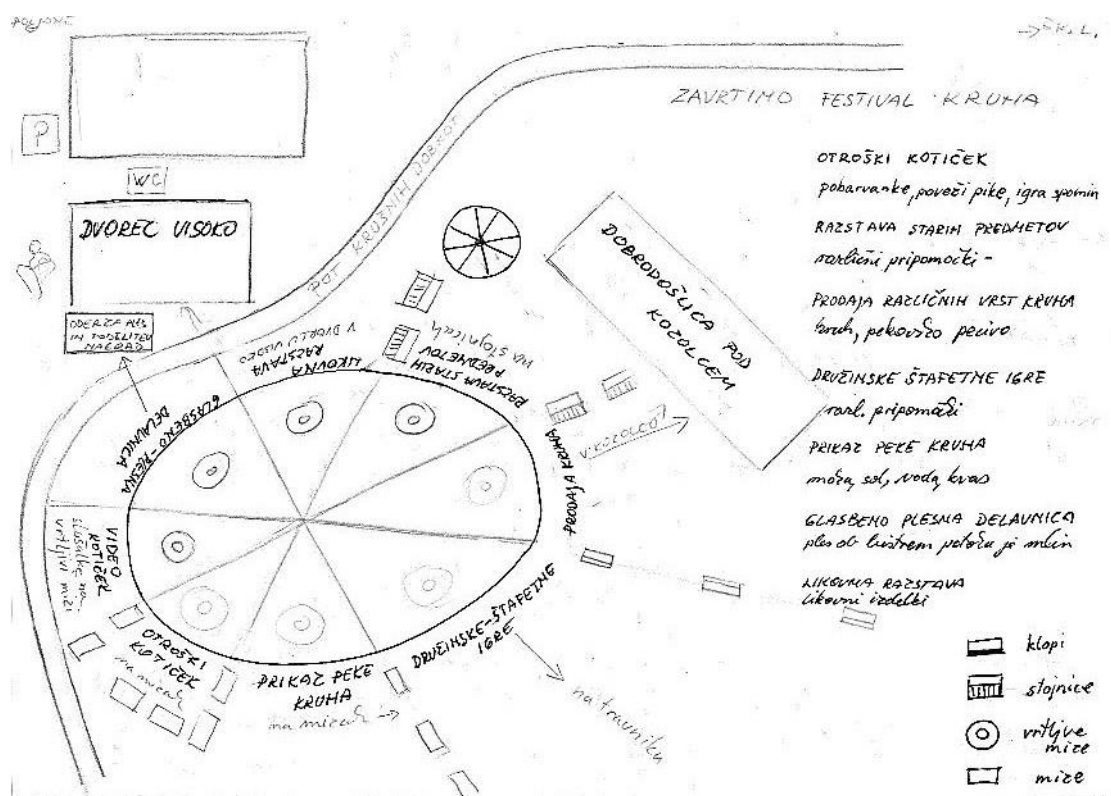


Slika 41: Izpolnjen kartonček z nalepkami

2.4.2. NAČRT IZVEDBE IN ZADOLŽENI ZA IZVAJANJE

ČASOVNI OKVIR	AKTIVNOST	ZADOLŽENI ZA IZVAJANJE
8.00–10.00	PRIPRAVA STOJNIC, MATERIALOV IN PRIPOMOČKOV	učenci turističnega krožka, mentorice, članice Društva podeželskih žena Blegoš, učenci 7. razreda z mentorico
10.00	PRIČETEK FESTIVALA UVODNI POZDRAV IN SPREJEM PRVIH OBISKOVALCEV	učenci turističnega krožka
10.15.–14.00	IZVAJANJE DEJAVNOSTI PO POSTAJAH	učenci turističnega krožka, mentorice, članice Društva podeželskih žena Blegoš, učenci 7. razreda z mentorico
14.00	RAZGLASITEV NAGRAJENCEV LIKOVNEGA NATEČAJA	učenci turističnega krožka
14.30–16.30	IZVAJANJE DEJAVNOSTI PO POSTAJAH	učenci turističnega krožka, mentorice, članice Društva podeželskih žena Blegoš, učenci 7. razreda z mentorico
16.30–18.00	ZAKLJUČEK FESTIVALA IN POSPRAVLJANJE	učenci turističnega krožka, mentorice, članice Društva podeželskih žena Blegoš, učenci 7. razreda z mentorico

2.4.3. SKICA PRIZORIŠČA



2.5. TRŽENJE

Vsaka organizacija festivala zahteva tudi finančen premislek. Predvidevali smo, da bi stroške enodnevnega najema prostora v okolici dvorca Visoko in najem stojnic krila Občina Gorenja vas - Poljane. Stroške ozvočenja, tiska za promocijo festivala in materiala, ki ga potrebujemo za izvedbo, pa bi krila OŠ Poljane. Za vstop na festival ne bi pobirali vstopnine, bi pa v kozolcu pripravili pehar za prostovoljne prispevke, ki bi jih porabili za plačilo kruha in pekovskih izdelkov, namenjenih za dobrodošlico, in material, ki bi ga potrebovali za izdelavo peharjev (vrvica, lepilo, baloni) ter prtičkov.

Ker še ne poznamo osnov trženja, smo v spodnjo tabelo zapisali okvirne stroške, ki smo jih našli na spletu. Pri tem moramo povedati, da imamo na šoli ozvočenje, ki je last našega učitelja Matjaža Slabeta in bi ga za namen festivala lahko uporabili brezplačno.

Enodnevni najem prostora v okolici dvorca Visoko	180 €
Ozvočenje	150 €
Tisk reklamnih letakov, zbirnih kartončkov in nalepk	50 €
Material za izdelavo peharjev, prtičkov	30 €
Cena hrane (kruh in pecivo)	50 €

2.5.1. PROMOCIJSKI MATERIAL

Obiskovalce bomo na naš festival povabili s pomočjo plakata in letaka, ki smo ju oblikovali na krožku. Za končno podobo letaka je poskrbela oblikovalka Nina Berčič Demšar. Prav tako smo sestavili oglasno sporočilo, ki bi ga lahko uporabili kot del vabila na festival tako, da bi ga učenci prebrali na Radiu Sora.

- Plakat:



- Letak je sestavljen iz dveh krogov. Zamegljeni del na prvem krogu bomo izrezali in nato oba skupaj na sredini speli z razcepko.



Slika 42: Vrhnji krog letaka



Slika 43: Spodnji krog letaka



Slika 44: Sestavljen letak

- Oglasno sporočilo:

Dragi mladi in starejši!

Se radi družite in zabavate?

Potem ste vabljeni na Visoko, kjer bomo skupaj zavrtni festivalsko kolo in z vsemi svojimi čutili podoživeli ljubezen, ki je vgneten v naš festival kruha.

Pridite! Zgnetimo se!

2.5.2. PROMOCIJA

a) Spletna stran

Festival bomo oglaševali na spletnih straneh:

- OŠ Poljane
- TD dr. Ivana Tavčarja Poljane
- turističnih kmetij in okoliških gostišč
- Zavoda Poljanska dolina
- Občine Gorenja vas - Poljane

b) Oglaševanje na Radiu Sora

Festival bodo predstavili učenci turističnega krožka, ki se bodo prek telefona javili v otroško in mladinsko oddajo Kukamo za šolska vrata na radiu Sora. Vse poslušalce bodo povabili na Visoko.

c) Društvo podeželskih žena Blegoš

Naše sodelovanje bomo promovirali tudi med samimi članicami društva, preko elektronske pošte in med ožjimi in širšimi družinskimi člani.

d) Turistična tržnica

Prvo promocijo našega festivala bomo izvedli na festivalu Turizmu pomaga lastna glava.

e) Vabilo na festival bomo objavili v lokalnem časopisu Podblegaške novice in v regionalnem časopisu Gorenjski glas.

2.6. ANALIZA MOŽNOSTI IZVEDBE

Prvotno smo si zamislili, da bi bil naš festival še eden od dogodkov, ki bi privabljal ljudi in bi po naši oceni lahko obstajal sam zase ter bi ga po potrebi vsako leto še dopolnjevali.

Ker pa na Visokem letno že potekajo različni festivali (Dan prijateljstva, Medeni dan, Salmijada), s katerimi bi lahko povezali našo temo, smo razmišljali tudi o tem, da bi svojo idejo ponudili tudi kot del omenjenih prireditev. Na ta način bi zmanjšali tudi stroške organizacije in najema prostora, obenem pa že obstoječe festivale naredili še bolj zanimive za obiskovalce.

3. ZAKLJUČEK

Slovenija je tako bogata in lepa dežela, da bi lahko vsak delček naše države uporabili za privabljanje obiskovalcev. Tokrat smo imeli priložnost razmišljati o tem, kako obiskovalce privabiti k nam, v naš kraj. Razmišljali smo o tem, kako jih prepričati v to, da pridejo v Poljansko dolino in ravno tukaj poskusijo kruh. Mislimo, da je odgovor v naši Hotoveljščici in mlinih, ki so nastali zato, da so izkoristili njeno moč in s kruhom nahranili mnoga lačna usta.

Učenci smo se trudili, da bi pripravili pester in zanimiv festival. Aktivno smo sodelovali pri pripravi posameznih postaj, nalog za otroški kotichek, si izmislili različne štafetne igre, predlagali, katere aktivnosti bi bile zanimive za nas in za naše starše ... Prav tako smo uživali pri izdelovanju peharčkov, izvajanju štafetnih iger in v vseh ostalih aktivnostih. Tudi naše festivalsko kolo je izredno zanimivo.

Ob vsem tem smo se naučili, da lahko svoj kraj predstavimo obiskovalcem na zanimiv, malce drugačen način in da so v dejavnosti vključeni vsi družinski člani, saj nam v sodobnem času druženja pogosto primanjkuje. Nestrpno že čakamo na predstavitev našega festivala na turistični tržnici in upamo, da ga bomo tudi resnično izvedli.

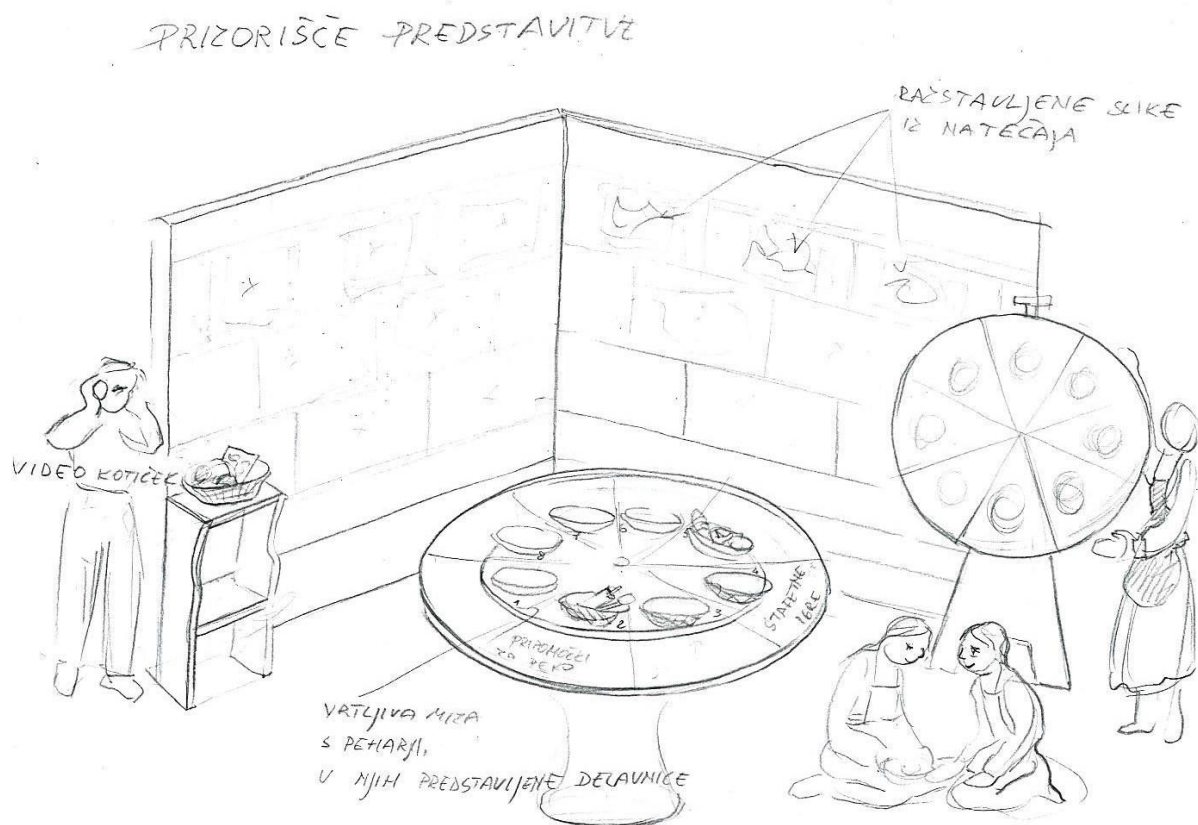
4. VIRI IN LITERATURA

1. Demšar, A. (2019). Ob bistri Hotovlji je mlin. Vaščan, december, let. 45, št.126, str. 43–47
2. Kocjan Ačko, D. (2015). Naša žita. Semenarna Ljubljana, d. o. o.
3. Arhiv OŠ Poljane in osebni arhiv fotografij
4. Spletna stran Poljanska dolina: <http://www.poljanskadolina.com/sl/>
5. Gorenjski glas, arhiv 2013: <http://arhiv.gorenjskiglas.si/article/20130309/C/303099986/stiri-generacije-karlovskega-mlina>
6. Spletna stran kmetije Zamuda: <http://zamuda.si/>

5. PRILOGE

5.1. PRILOGA 1: OKVIRNA VSEBINA IN STRUKTURA PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI

Za predstavitev ne bomo potrebovali stojnice. Na prizorišču bomo postavili festivalsko kolo in okroglo mizo, na katero bomo postavili osem peharjev, ki bodo simbolizirali naših osem postaj. Za kuliso bomo uporabili lesen pano, na katerega bomo obesili slike z natečaja Vonj po kruhu. Učenci bomo oblečeni v prepoznavna oblačila. Nekaj nas bo predstavljalo posamezne postaje, ostali pa bomo kot turistični vodiči vabili obiskovalce k naši stojnici.



5.2. PRILOGA 2: IZDELOVANJE PEHARČKOV ZA KRUH IZ VODNIH BALONČKOV, VRVICE IN LEPILA



5.3. PRILOGA 3: PREDSTAVITEV ŽIT (UČENCI 7. RAZREDA IN MENTORICA IRENA TEHOVNIK)

- Pšenica je najpomembnejše krušno žito in osnovno živilo za večji del svetovnega prebivalstva. Načini njene pridelave, predelave in uporabe so se skozi tisočletja spreminjali. Zrno navadne pšenice je enosemnski plod, ki ima na vrhu nasproti kalčka bradico, na trebušni strani pa brazdico. Navadni pšenici pravimo tudi krušna ali mehka pšenica, saj je njeno zrnje najbolj primerno za peko kvašenega kruha in različnih vrst peciva. Polnovreden je kruh, kjer je v moko zmleto celo zrnje, polnozrnat pa je kruh, kjer so v testo zamešana cela ali zdrobljena semena sezama, lanu, konoplje, bučna in sončnična jedrca ali pa je bilo testo za kruh posuto po površini.
- Tudi pira je pšenica, vendar so njeni listi ožji, daljši, bolj gladki in bleščeči. Pridelava zrn, ki jih je treba pred uporabo oluščiti, je manjša kot pri pšenici, vendar pa je samo zrno bolj bogato z beljakovinami, minerali in vitamini. Zrno pire je na hrbtni strani trebušasto in s strani stisnjeno, na vrhu pa ima goste dlačice.
- Iz ržene moke so včasih mesili testo za kruh, ki je bil temen, nizek in dolgo svež, včasih pa tudi za zdravje škodljiv zaradi v moko zmletih rženih rožičkov, v katerih so nevarne sestavine. Zrno je podolgovato, nagubano, zeleno sive do rjavo sive barve. Polnovreden ržen kruh je bolj hranljiv od pšeničnega, ker vsebuje več mineralov, vendar je težje prebavljiv, zato najbolj pogosto najdemo kruh iz mešanice ržene in pšenične moke.
- Triticala je žito, ki je nastalo z umetnim križanjem pšenice in rži. V drugi polovici 20. stoletja se je pri nas uveljavila še posebej kot žito za krmo domačih živali, manj znana pa je njena uporaba za kruh.
- Ječmenovo zrnje je najtrše od vseh žit. Kruh je trd, zbit in drobljiv ter sladkobnega okusa. V pekarstvu ječmenovo moko uporabljajo le kot dodatek pšenični moki.
- Oves ima zrna ovita s plevami in ga je za prehrano potrebno oluščiti. Zrnje je podolgovato in ima na trebušni strani globoko zarezo. V sodobni prehrani oves velja za eno izmed najbolj zdravih žit. Ker ovsena moka ne vsebuje lepka, ki je potreben za kvašen kruh, jo peki dodajajo k pšenični moki.
- Tudi koruza je žito, ki omogoča velik pridelek zrnja. Moka je uporabna za peko kruha le v zmesi s pšenično, saj je tudi koruzno zrno brez lepka in se kruh iz same koruzne moke drobi.
- Proso spada med prva udomačena žita in so ga imeli Slovani za simbol rodnosti. Zrno je prekrito s tremi čvrstimi, gladkimi, belimi, rumenimi, rdečimi, sivimi in črnimi plevami, ki jih je treba za prehrano oluščiti. Oluščeno zrno imenujemo kaša. Kruh iz prosene moke je drobljiv in suh, zato je tudi zelo redek. Kot zanimivost lahko zapišemo, da so včasih iz prosene moke in sadnega mošta izdelali »drožke« oziroma kvasec, iz katerega so lahko zamesili vse vrste kruha.
- Čeprav ajda botanično ni v sorodu z žiti, jo zaradi podobne kemične sestave zrna uvrščamo med žita. Tudi njeno zrno je brez lepka in ga je pred uživanjem potrebno olupiti. Njeno setev v zadnjih letih spodbujajo predvsem čebelarji.

5.4. PRILOGA 4: RAZPIS ZA LIKOVNI NATEČAJ VONJ PO KRUHU IN PRIZNANJA NAGRAJENCEM

LIKOVNI NATEČAJ ob dogodku ZAVRTIMO FESTIVAL KRUHA

Vljudno vas vabimo k sodelovanju na likovnem natečaju ob prireditvi ZAVRTIMO FESTIVAL KRUHA. Harmonija, toplina, življenje, druženje, domačnost ...

KRUH, ki je simbol za življenje, naj vam prebudi domišljijo in ustvarjalnost.

UDELEŽENCI:

- učenci Osnovne šole Poljane
- občani Občine Gorenja vas - Poljane

MOTIV/TEMA: VONJ PO KRUHU

TEHNIČNI PODATKI:

Vsak lahko pošlje en izdelek v poljubni slikarski tehniki.

Izdelek naj ne presega velikosti formata A3.

OZNAČITEV DEL:

Vsak izdelek naj bo razločno opremljen z naslednjimi podatki (priloga):

- ime in priimek avtorja
- naslov likovnega dela
- elektronski naslov avtorja oziroma mentorja



ODDAJA DEL: Rok za oddajo del je **19. 12. 2019**.

Likovna dela pošljite ali dostavite v mapi (ne v tulcu) v tajništvo šole ali na naslov OŠ Poljane s pripisom »za natečaj«.

Delu priložite izpolnjen prijavitni obrazec (priloga).

Z oddajo likovnih del mentorji in avtorji soglašajo z razstavo in objavo slik v promocijske namene.

Dela oddajte na naslov:

OŠ Poljane

Poljane 100

4223 Poljane nad Škofjo Loko

S pripisom: »Za natečaj Zavrtimo festival kruha.«

Strokovna komisija bo v roku prispela dela pregledala in opravila izbor za razstavo, pohvale in nagrade. O rezultatih in nadaljnjem poteku natečaja boste obveščeni na oddani elektronski naslov.

Veselimo se sodelovanja in vas lepo pozdravljamo.

Damjana Bonča, Maja Trček in Mihaela Žakelj Ogrin

PRILOGA

Ime in priimek avtorja:	Ime in priimek avtorja:
Naslov likovnega dela:	Naslov likovnega dela:
Elektronski naslov avtorja oziroma mentorja:	Elektronski naslov avtorja oziroma mentorja:

OSNOVNA ŠOLA



POLJANE

Priznanje

ZA 1. MESTO

NA LIKOVNEM NATEČAJU **VONJ PO KRUHU**

PREJME



Ravnateljica: Metka Debeljak

Poljane,

5.5. PRILOGA 5: IZJAVA O SEZNANJENOSTI UČENCEV IN STARŠEV O POTEKU FESTIVALA

Vsi starši naših učencev so podpisali soglasja, ki se hranijo v arhivu OŠ Poljane.

SOGLASJE STARŠEV

Seznanjen sem s projektom Turizmu pomaga lastna glava in potrjujem, da moj otrok _____ iz _____ razreda lahko v šolskem letu 2019/20 sodeluje v zgoraj omenjenem projektu. Soglašam z javno objavo rezultatov festivala in objavo posnetih fotografij v sklopu projekta.

Podpis staršev: _____

Datum: _____

Osnovna šola Poljane, Poljane 100, 4223 Poljane

5.6. PRILOGA 6: IZJAVA ŠOLE

IZJAVA ŠOLE

Izjavljamo, da so učenci in starši seznanjeni s potekom 34. festivala Turizmu pomaga lastna glava ter soglašajo Z javno objavo rezultatov z imeni in fotografijami sodelujočih.

žig

Mentorice:

Damjana Bonča, prof.

Maja Trček, prof.

Mihaela Žakelj Ogrin, prof.

Ravnateljica:

Metka Debeljak, prof.

Osnovna šola Poljane, Poljane 100, 4223 Poljane