



TURISTIČNA
ZVEZA
SLOVENIJE

OŠ Marije Vere

Kamnik

Kamnik je kul&aričen

Avtorji:

Danijel Vurunić 9. a, Anže Javornik 9. a, Nika Bavčar 9.a, Urška Hace 9 .a,

Enis Šabotić 9. a, Pia Jerman 7. a, Jerca Šuštar 7. a

Mentorica: mag. Polona Mežnar

Kamnik, januar 2013

KAZALO

UVOD	3
KAMNIŠKA RAZGIBANICA IN RUN FOOD	4
Opis postaj	6
Opis jedi	10
PROMOCIJA TURISTIČNEGA PRODUKTA	19
Sodelovanje z lokalno skupnostjo:	20
ZAKLJUČEK	20
LITERATURA:	20

Kazalo slik:

Slika 1: Logotip dogodka	4
Slika 2: Zemljevid poti	5
Slika 3: Vrtec Perovo	6
Slika 4: Zdravstveni dom Kamnik	6
Slika 5: Stopnice na stari grad	7
Slika 6: Spominska plošča na rojstni hiši Marije Vere	8
Slika 7: Kavarna Veronika v Kamniku	8
Slika 8: Planšar in planšarski Masovnk	10
Slika 9: Planšarije na Veliki planini	11
Slika 10: Anton Medved in zaroštan sok	12
Slika 11: Marija Vera in snežene kepe	14
Slika 12: General Rudolf Maister, šobl in granadir marš	16
Slika 13: Kamniška Veronika in kroglice	17

UVOD

Tema letošnjega festivala Turizmu pomaga lastna glava je Potuj z jezikom. Avtorji smo skupaj z mentorico kar nekaj časa porabili za to, da smo se odločili kakšne vrste turistični dogodek bomo pripravili.

Razmišljali smo o potovanju in gibanju po našem kraju in hkrati o posebno imenovanih jedeh, ki so značilne za naše področje. Tipične jedi z Velike planine, bisera kamniških planin, smo že večkrat predstavili, zato smo iskali nekaj novega, nam mladim še nepoznanega. Brez pomembnih Kamničanov in Kamničank tudi ni šlo. V šoli so nam o pesniku Antonu Medvedu, generalu Rudolfu Maistru in igralki Mariji Veri že veliko pripovedovali, prav tako dobro vemo, da je naša Velika planina znana po planšarjih in planšarstvu. Vendar smo mladim, ki jih bomo povabili na naš turistični dogodek želeli te pomembne ljudi predstaviti drugače, bolj zanimivo, bolj razgibano.

Mladi se radi igramo in radi tekmujemo. Gibanje v naravi nam je še posebno všeč, če je povezano z izpolnjevanjem nalog in preverjanjem veščin in spretnosti. Zato smo kot osnovno dejavnost dogodka izbrali potepanje po Kamniku po skrbno izbrani trasi, z vmesnimi postajami. V to pot smo vključili spoznavanje zgodovine Kamnika, že omenjenih pomembnežev in značilnih jedi, poimenovanih na poseben način. Na posameznih postajah bodo udeleženci z ustrezno opravljenimi nalogami zbirali točke ter okušali jedi. Obenem pa bodo skušali pot opraviti v najkrajšem času.

Ker gre za športne aktivnosti po razgibanem terenu z degustacijo različnih jedi v čim krajšem času, smo dogodek poimenovali Kamniška Razgibanica in Run food.

Turistični dogodek Kamnik je kul&aričen bomo organizirali v sodelovanju s kamniškimi gostinci, ki nam bodo jedi, opisane v nalogi, pripravili brezplačno. Reklama in promocija pa bo potekala v sodelovanju z Osnovno šolo Marije Vere in Turističnim informacijskim centrom v Kamniku. V primeru, da bi na Duplici zaživel mladinsko središče Kamnajst¹, bi tovrstne dogodke lahko promovirali tudi v tem središču. Dogodek je namreč namenjen mladim iz Kamnika in bližnje ter širše okolice.

Dogodek bi izvedli v času lepega in toplega vremena. Predlagamo termin od maja do oktobra.

Ker se zavedamo trenutne težke ekonomske situacije, smo se pri organizaciji trudili pripraviti kvaliteten in cenovno dostopen prijeten dogodek.

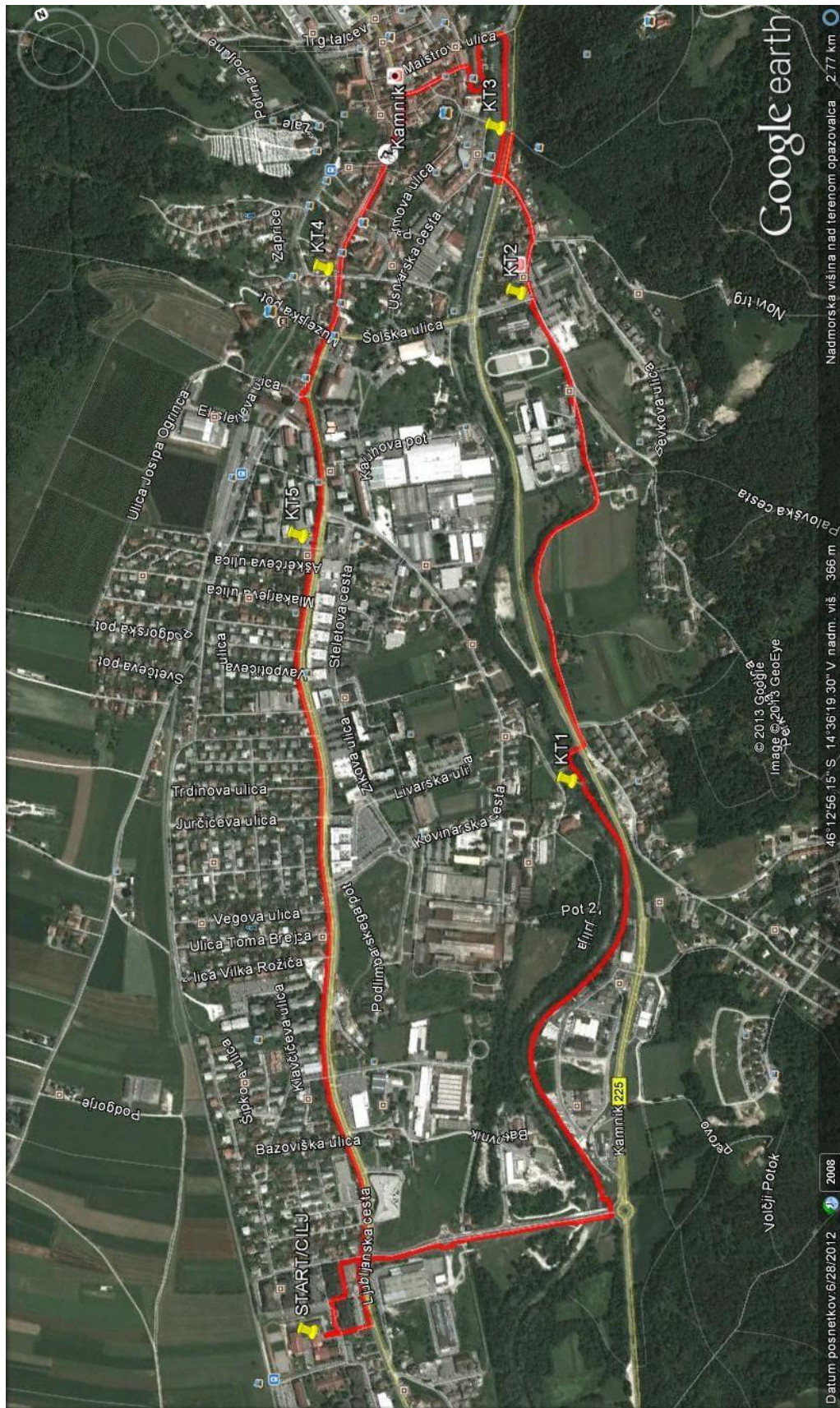
KAMNIŠKA RAZGIBANICA IN RUN FOOD

Udeleženci se bodo zbrali pred OŠ Marije Vere na Duplici pri Kamniku. Razdelili se bodo v skupine in vsaka skupina bo prejela navodila z opisom poti. Pot jih bo od šole vodila proti Kamniku in hribu, kjer stoji Stari Grad. Sledili bodo navodilom in ob pomoči prisotnih na postajah- točkah, reševali zastavljene naloge. Na postajah-točkah bodo spoznavali in okušali že pripravljene različne jedi. Čas, ki ga bo posamezna skupina porabila za opravljeno pot bomo merili. Prav tako bo skupina seštevala točke za pravilno rešene naloge in ustrezno opravljene zadolžitve na postajah.

Po približno dveh urah potepanja, reševanja nalog in okušanja jedi se bodo vrnili na cilj, ki bo prav tako pred OŠ Marije Vere. Razglasitev rezultatov bomo popestrili še s pogostitvijo vseh udeležencev ob zabavni glasbi in plesu.



Slika : Logotip dogodka



Slika : Zemljevid poti

Opis postaj

Med potjo bodo udeleženci s pomočjo zemljevida poiskali 5 točk oziroma postaj, na katerih jih bodo čakale ekipe organizatorja. Na posamezni postaji bodo prejeli nekaj pomembnih podatkov o Kamniku in opravili nekatere naloge. Spoznali in poskusili bodo tudi eno tipično jed.

1. Postaja:

Kje je? Igrala pri vrtcu Perovo



Slika : Vrtec Perovo

Podatki: Kraj Kamnik je v zgodovini prvič omenjen leta 1061. Konec 12. stoletja je postal trg, okoli leta 1220 pa mesto. V 13. stoletju so mesto obzidali in postavili več stolpov. Nekaj časa je bil Kamnik glavno mesto dežele Kranjske, pozneje pa poleg Ljubljane najvplivnejše deželno mesto.

Kamnik leži pod planino Veliko planino, ki je poznana po planšarstvu in planšarskih dobrotah.

Jed: Planšarski Masovnk

2. Postaja:

Kje je? Zdravstveni dom dr. Julija Polca



Slika : Zdravstveni dom Kamnik

Podatki: Najbolj cvetoče obdobje za mesto Kamnik je bil Srednji vek, ko so tod imele svoj sedež evropske plemiške družine. Na Malem gradu je bila celo kovnica denarja. Sledila so obdobja vzponov in padcev, večji razvoj pa je mesto zopet doživelo v času industrializacije v 19. in 20. stoletju, ko se je razvila raznovrstna industrija; usnjarska, kovinska , prehrambena...

Jed: Medvedov zaroštan sok

3. Postaja:

Kje je: Stopnice na Stari grad



Slika : Stopnice na stari grad

Podatki: V Kamniku se je rodilo kar nekaj pomembnih ljudi v slovenski zgodovini: Rudolf Maister (general in pesnik), Ivan Vavpotič (slikar in avtor prvih jugoslovanskih znamk), Marija Vera (gledališka igralka), Fran Albreht, Anton Medved, Jurij Japelj . . . danes pa je Kamnik poznan po preminulem kamniškem alpinistu Tomažu Humarju in Josipu Nikolaju Sadnikarju. Iz sveta popularne glasbe in zabave pa po voditeljih Nini Osenar in Denisu Avdiću.

Jed: Grenadir marš in šobl

4. Postaja:

Kje je: Rojstna hiša igralk Marije Vere



Slika : Spominska plošča na rojstni hiši Marije Vere

Podatki: Skozi Kamnik teče tudi reka Kamniška Bistrica, ki je levi pritok Save, vanjo se izliva pod Beričevim pri Ljubljani. Izvira na južnem vznožju Kamniško-Savinjskih Alp na višini 590 metrov in teče pretežno po apnenčastem ozemlju Bistriške ravnine. Dolga je 32,8 kilometra.

Jed: Snežene kepe Marije Vere

5. Postaja:

Kje je: Kavarna Veronika



Slika : Kavarna Veronika v Kamniku

Legenda o Kamniški Veroniki (glej stran 19)

Jed: Veronikine kroglice

CILJ:

Kje je: OŠ Marije Vere

Po prihodu na cilj, bodo udeleženci v ekipi reševali vprašalnik in ga izpolnjenega oddali komisiji. Po prihodu vseh ekip na cilj, bo komisija preverila vse rezultate in izmerjeni čas, potreben za prehojeno pot in razglasila zmagovalce. Na cilju bodo stojnice s pripravljenimi jedmi, ki so jih udeleženci že lahko poskusili med potjo. Na cilju bomo predvajali tudi glasbo po izboru udeležencev. Za to bodo podkrbali učenci OŠ Marije Vere, ki se tudi sicer ukvarjajo z ozvočenjem šolskih prireditev in šolskih plesov.

Vsebina vprašalnika:

- 1. Kdaj je bil Kamnik prvič omenjen v zgodovini in glavno mesto katere dežele je bil? (2 t)**
- 2. Kdaj in zakaj je Kamnik gospodarsko zacvetel? (3 t)**
- 3. Kje v Kamniku je bila kovnica denarja? (1 t)**
- 4. Kamnik je doživel vzpone in padce, kdaj je ponovno zacvetel? (1 t)**
- 5. Navedi vsaj tri znane Kamničane. (za vsako osebo 1 t)**
- 6. Katera reka teče skozi Kamnik, kje izvira in kako dolga je? (3 t)**
- 7. Kaj pravi legenda o Kamniški Veroniki? (2 t)**

Opis jedi

Planšarski Masovnk

Sestavine:

0,5 l kisle smetane

1 jajce

4 žličke olja

2 veliki žlici moke

kruh

V globoki ponvi segrejemo olje in dodamo vso kisko smetano, katero smo zmešali z moko in jajcem. To zmes mešamo toliko časa, dokler ne spusti maščobe, to je približno 40 minut (mešamo). Jed postrežemo s kosom kruha, lahko toplo ali hladno.



Slika : Planšar in planšarski Masovnk

Planšarstvo

Planšarstvo je pastirska dejavnost, katere začetki segajo v 13. stoletje. S planšarstvom so se redno ukvarjali predvsem v preteklosti, danes pa ga največkrat povezujemo s turizmom.

Planšarstvo se je izvajalo v toplejših mesecih; najpogosteje od pozne pomladi do jeseni oz. takrat, ko je bilo vreme temu primerno. Opravljali so ga pastirji- planšarji, tako, da so živino gnali na planino, kjer se je pasla. Na planino so največkrat gnali krave, včasih tudi ovce ali koze. S planšarstvom so se ukvarjali predvsem moški, saj

je zahtevalo veliko dela. Poleg tega, da so ves dan pazili na živino, so opravljali tudi druga dela. Iz mleka so pogosto izdelovali domače mlečne izdelke. Med najbolj znane sodijo kisl mleko, jogurt in sir, zato s planšarstvom pogoste povezujemo tudi sirarstvo.

Da se planšarji ne bi vsako noč vračali nazaj v dolino, so v času paše ostajali na planini. Iz lesa so postavili majhne pastirske hiške, imenovane planšarske kočice ali bajte, ki so stale v planšarskem naselju. Eden izmed takih je tudi na Veliki planini nad Kamnikom. Koča je bila opremljena skromno, saj so pastirji s seboj odnesli le najnujnejše. Po navadi je imela prostor za ležišče in majhno kuhinjo. Vode v koči niso imeli, ampak so ponjo morali do bližnjega izvira ali potoka. Življenje na planini vseeno ni bilo dolgočasno, saj so si planšarji čas krajšali s pripovedovanjem raznih zgodb in legend, zabavali pa so se tudi z igranjem na razne inštrumente. Obleka planšarjev se ni dosti razlikovala od drugih. Nosili so srajco, hlače, ogrnjen pa so imeli plašč iz koruze. Zaradi močnega sonca so nosili tudi klobuk, za katerem so imeli zataknjeno pero ali rožo.

Čeprav je od nastanka planšarstva minilo že mnogo let, to še ne pomeni, da se ne izvaja več. Sicer ne tako pogosto kot po navadi, vendar planšarji še vedno opravljajo svoje delo in z njim seznanjajo tudi mlajše generacije, saj menijo, da je planšarstvo ena izmed pomembnejših dejavnosti iz preteklosti in je ne smemo pozabiti.

Planšarstvo je bilo pogosto na veliki planini, kjer lahko kočice in naselje vidimo še danes. Vedno več ljudi se odloča za nakup ali najem kočice, saj na Veliki planini poleg planšarstva obstajajo še mnoge druge zanimive dejavnosti. Izvajajo tudi različne delavnice, kjer se ljudje učijo priprave znanega kislega mleka z žganci, ki velja za tradicionalno planšarsko malico.



Slika : Planšarije na Veliki planini

Medvedov zaroštan sok

Sestavine:

20 dag bele pšenične moke

2 jajci

0,5 l slanega kropa

5 dag masla

V moko vmešamo jajci in najprej z vilicami, potem pa z rokami naredimo drobne svaljke. Svaljke nato zakuhamo v vrelem kropu. Kuhamo jih okoli 10 minut. Dodamo maslo. Lahko pa del usukancev prepražimo na maslu in jih dodamo v močnik.

Kuhamo še nekaj minut.



Slika : Anton Medved in zaroštan sok

Anton Medved

Pesnik in dramatik Anton Medved se je rodil 19.5.1869 v Kamniku. Oče Alojz je bil kamniški meščan in sodar, lastnik hiše na Grabnu. O materi Barbari so pripovedovali, da je bila zelo čustvena in velika ljubiteljica knjig. Številna družina, v kateri je bilo 11 otrok, je živela skromno. Pesnik naj bi bil po videzu podoben očetu, po značaju pa materi, na katero je bil tudi močno navezan. Morda je materina prezgodnja smrt pustila v njem trajno sled, zaradi česar se je po gimnaziji odločil za duhovniški poklic.

Svoje prve znane korake v svet poezije je napravil v letu materine smrti. V času študija je deloval v različnih literarnih društvih in začel objavljati svoja dela. Leta 1892 je bil Medved v cerkvi na Kamniških Žalah posvečen v duhovnika, potem je v Kamniku ostal do svoje prve službe v Semiču. Čeprav ga opisujejo ljudje kot humornega človeka, kakršen se kaže v pismih sestrični Tereziji Karolnikovi, so njegove pesmi pogosto žalostne in jih preveva melanholija in misel na smrt.

Medved je služboval je v različnih krajih Slovenije in kljub želji po nadaljnjem študiju mu to žal ni uspelo, kar ga je prizadelo in postal je zagrenjen, imel pa je tudi vse večje težave z zdravjem. Živel je v zavesti, da sta mu ostala pesem in moč, da svoja čustva in misli pesniško izpove. Pesnik je umrl 12.3.1910 na Turjaku. Umrl je še mlad, ne da bi dosegel svoj ustvarjalni vrhunec. Kot se to pogosto dogaja slovenskim pesnikom, se je šele ob njegovi smrti izkazalo, koliko so ga cenili.

Anton Medved si še danes zasluži znak hvaležnosti in spoštovanja, zato bi bilo lepo, če bi se spominjali in obeležili obletnice njegovega rojstva, ne pa stoletnico njegove smrti. Po njem se imenuje tudi vrtec v Kamniku.

Snežene kepe Marije Vere

Sestavine:

5 jajc
4 žlice sladkorja
1 vrečka vaniljevega sladkorja
0,5 l mleka

Žličniki:

Ločimo rumenjake od beljakov. Beljake stepemo v trd sneg. Z žlico oblikujemo žličnike in jih skuhamo v mleku. Kuhane polagamo v posodo, da se ohladijo.

Krema:

V posodo damo rumenjake in sladkor, mešamo, da se zgosti.

Kuhamo v mleku (mleko ne sme zavreti).

Vzamemo žličnike in okoli njih polijemo kremo. Žličniki naj ostanejo beli.

Postavimo jih v hladilnik, da se ohladijo.



Slika : Marija Vera in snežene kepe

Marija Vera

Marija Vera se je rodila kot baronica Frančiška Marija Ksavera Eppich, 22. novembra 1881 v Kamniku. Z družino se je kmalu preselili v Gorico kjer se je izsolala za učiteljico in se pozneje zaposlila v Sežani. V tem poklicu ni zdržala dolgo, zato je kmalu odšla na Dunaj, kjer se je vpisala na igralsko akademijo, ki jo je zaključila z odličnim uspehom. Na začetku svoje Gledališke kariere si je nadela umetniško ime- Marija Vera. Ko je v Zurichu prvič stopila pred gledalce je igrala Devico Orleansko. Tam je živel dr. geologije, baron Osten-Sacken, kateremu so znanci hvalili novo igralko. „Bo že kaka grda stara koza, ta vaša Ivana!“ je dejal, vendar je naposled le prišel v gledališče. Ogledal si je novo igralko in se vanjo zagledal. Kmalu zatem sta se poročila in Marija Vera je postala njegova žena. Prejela je tudi Prešernovo nagrado za uspešno pedagoško delo. Marija Vera je bila prva slovenska igralka, ki je zaigrala v nemem filmu o nemškem kanclerju Bismarcku. Nad snemanjem ni bila preveč navdušena, saj se je dolgočasila in vse se ji je zdelo nekam zmešano, hrupno in nezadostno, kar naj ne bi bila umetnost. V svojem življenju je igrala čez 200 vlog, najpogosteje v dramah in tragedijah. Umrla je 12. januarja 1954 v Ljubljani, kot velika slovenska umetnica.

Naša osnovna šola, Osnovna šola Marije Vere Kamnik, se imenuje po tej slavni slovenski igralki.

Granadir marš

Sestavine:

1/2 čebule (pribl. 60 g)
2 žlici svinjske zaseke/zabele
600 g krompirja ali 3 debeli krompirji
200 g makaronov
1 čajna žlička soli
poper

Krompir operemo in ga narežemo na četrtine ter ga damo kuhati v slano vodo. Dodamo 1/2 čajne žličke soli. Približno v 20-ih minutah je kuhan. Poizkusimo tako, da v najdebelejši kos narahlo zapičimo nož in če gre gladko noter, je krompir kuhan. Vmes damo kuhat makarone, prav tako v slano vodo, kamor dodamo pol čajne žličke soli. Zaseko scvremo in ji dodamo seseklano čebulo, da zarumeni. Dodamo skuhan makarone in v jed na tanko narežemo krompir. Vse skupaj dobro premešamo in po želji popramo in dosolimo.

Šobl:

Sestavine:

2 kg zmlete svinjine
sok 6 strokov česna
3 žlice soli, poper po okusu
40 dag na pol kuhane prosene kaše, ki ji dodaš nekaj žlic ajdove kaše
1 svinjski želodec ali 25 cm dolg kos debelega črevesa
voda po potrebi

V skledo vložimo meso, dodamo česnov sok, sol in poper. Zmešamo in hranimo nekaj ur na hladnem prostoru ali v hladilniku. Zgnetimo z rokami in dodamo kašo. Z mešanico napolnimo želodec ali debelo črevo, vendar ne prepolno. Zašilimo odprte konce s špiljami ali zašijemo. Nadevan želodec položimo pod desko, na kateri je utež, da se splošči. Želodec na enak način prekadimo kot klobase. Kuhamo ga počasi kakih 50 minut. Postrezimo hladne rezine s hrenom.



Slika : General Rudolf Maister, šobl in granadir marš

Rudolf Maister

Rudolf Maister se je rodil 29. marca 1874 v Kamniku kot najmlajši od treh sinov. Oče mu je umrl že pri treh letih. Osnovno šolo je obiskoval v Mengšu in Kranju, gimnazijo pa v Kranju in Ljubljani. Že v otroštvu se je navdušil za poklic vojaka. Vojaško izobraževanje je zaključil na Dunaju. Z odločnostjo in samostojnostjo je v vojski hitro napredoval in prevzemal številne odgovorne naloge na območju današnje Avstrije in Poljske. Čeprav je bil oficir avstro-ogrske vojske, je bil vselej ponosen in zaveden Slovenec. S spretnim političnim in vojaškim delovanjem je po koncu 1. svetovne vojne pridobival enako misleče in ustanovil slovensko vojaško enoto, ki je v Mariboru nemški odvzela orožje in s tem omogočila nadzor nad šolstvom, upravo in transportom. Zasedel je slovensko narodnostno mejno območje na Štajerskem in v pogajanjih z avstrijsko stranjo ob prisotnosti ameriške komisije dosegel oblikovanje razmejitvene črte na Štajerskem, kjer danes poteka meja med Slovenijo in Avstrijo. Rudolf Maister ni imel le izjemnih intelektualnih in organizatorskih sposobnosti, angažiral se je tudi na različnih drugih področjih. Od mladostnih let naprej se je ukvarjal s poezijo in slikarstvom. Bil je tudi zbiralec knjig in ustvaril je bogato knjižnico, ki jo danes hranijo v Univerzitetni knjižnici Maribor. Napisal je več člankov o zgodovini bojev za severno mejo. V Mariboru je organiziral raznovrstne kulturne dogodke. Bil je izvrsten športnik - telovadec, plavalec, sabljač in celo smučar. Za posledicami kapi je umrl 26. julija 1934. Že takrat so se mnogi ljudje zavedali njegovega pomena za Slovenijo. V spomin na razorožitev nemške Zelene garde praznujemo v samostojni Sloveniji 23. november kot državni praznik.

Rudolf Maister je bil vsestranska osebnost, znal in upal je razmišljati in ukrepati pogumno in samozavestno, zato je lahko svetel vzor mladim, ki stopajo na samostojno življenjsko pot.

Veronikine kroglice

Sestavine:

75 g margarine ali masla
125 g grobih ovsenih kosmičev
75 g sladkorja
1 jajce
50 g mehke bele moko
3 g (1 zvrhana žlička) pecilnega praška



Slika : Kamniška Veronika in kroglice

V ponvi razpustimo maslo, dodamo ovsene kosmiče in jih med mešanjem rahlo prepražimo. Primešamo še 1 žlico sladkorja in ga prav tako porjavimo.

Posebej stepamo jajce in mu postopoma dodajamo preostali sladkor ter stepamo še dve minuti.

Moko zmešamo s pecilnim praškom in jo presejemo na jajčno kremo, dodamo še ohlajene kosmiče in jih na hitro vmešamo.

Z dvema žličkama iz testa oblikujemo kot lešnik velike kupčke in jih polagamo na pomaščen pekač (ali na peki papir) in postavimo v ogreto pečico.

Pečemo na 175°- 200°C, 12-15 min.

Legenda o Kamniški Veroniki

Pred davnim časom so v Kamniku živeli trojčki. Izučili so se za duhovnike. Prišel prišel je veseli čas, da bi morali prvič stopiti pred oltar in darovati presveto daritev. Kamničani so sklenili nalašč za to slovesnost sezidati tako cerkev, da bodo mogli vsi trije bratje hkrati peti novo mašo. Kmalu so nabrali toliko novcev, da se je začela zidati. Zgrajena je bila hitro vendar stroški gradnje niso bili popolnoma pokriti! Zato so se Kamničani zatekli k bogati grofici Veroniki, ki je stanovala v gradu poleg cerkve. Znani sta bili njena prevzetnost in skopost, zato je doslej še nikoli niso prosili za kako pomoč. Ta zadrega pa je prisilila Kamničane, da so si drznili prestopiti prag mogočne graščine in stopiti pred mlado gospo. Veronika jih je sprejela zelo hladno. Ko pa je slišala njihovo ponižno prošnjo, se je zadržala na ves glas: "Poberite se, berači! Raje se pri tej priči spremenim v kačo, kakor da bi dala samo en vinar za vaše prazno delo!" In pravično nebo je slišalo grozno kletev mlade gospe. Komaj je izrekla te besede, se ji je želja izpolnila. Pred prosilci se je znašla grda pošast pol žene pol kače. Grozno vpijoč se je splazila z gradu. Pod neko skalo se je zemlja odprla in jo požrla. Predno pa je nesrečnica izginila pod zemljo, je udarila s pestjo tako močno po skali, da se je pest vtisnila vanjo. Še danes se vidi jama, v katero se je Veronika pogreznila. Tik poleg nje pa leži skala, kjer je vtisnjena pest. Nebo se je stemnilo: v grad je udarila strela ter ga porušila, tako da so do danes ostale samo štiri stene. Novomašniki so kmalu potem kljub grofičinemu nasprotovanju brali prve svete maše vsak v eni kapelici. Zakleta Veronika še danes leži pod Malim gradom in čuva tri kadi zlatnikov za tistega, ki jo bo rešil. Nekoč so se otroci igrali na travi blizu cerkve, kar prileze do njih ostudna pošast: ženska do pasu s kačjim repom. Vsi so zbežali, samo neki sedemletni deček je počakal. Njega je zakleta deklica prosila, naj jo trikrat udari s šibo. Pogumni deček jo res udari, po drugem udarcu pa pošast postane tako ostudna, da otrok prestrašen zbeži. Veronika še danes pričakuje rešitev. Predavnimi dvesto leti je neki Nmec Martin slišal o velikem Veronikinem bogastvu, zato je prišel iz daljnih krajev v Kamnik in začel kopati zaklad na Malem gradu. Vendar pa je neka skala siromaka tako udarila po glavi, da je oslepel in kmalu potem umrl. Pripovedujejo tudi, da je pozneje Veronika večkrat prišla na dan. Ponoči je ležala na vrhu klanca pred kovačnico na stopnicah in se zagnala na vsakega pijanega človeka, ki se je majal mimo. Sedaj pa, ko so klanec prekopali in vse hiše na oni strani podrli, tudi kovačnico, ter namesto lesenih stopnic naredili lepšo pot na hrib, se nič več ne prikaže. Naj bo s to Veroniko kakorkoli že, to pa je vendar resnično, da se kamniški mestni grb, odkar ljudje pomnijo, riše tako, da pod velikimi mestnimi vrati leži ženska podoba s kačjim repom.

PROMOCIJA TURISTIČNEGA PRODUKTA

Glavno oglaševanje našega dogodka bo objava na medmrežju; na uradni spletni strani OŠ Marije Vere ter Turističnega informacijskega centra Kamnik. Dogodek bomo oglaševali tudi na socialnem omrežju Face book.

Spletna stran »kamničan.si« je med ljudmi precej dobro poznana. Zato bomo dogodek oglaševali tudi pri njih in po dogodku, na tej spletni strani, objavili tudi reportažo.

Cena obiska turističnega dogodka »Kamnik je kul&aričen« bo 5 eur/ osebo.

Ta cena vključuje hrano in pijačo ter organizacijo dogodka. V okviru ene izvedbe dogodka načrtujemo 30 obiskovalcev. Tako načrtujemo 150 eur prometa na eno izvedbo dogodka.

Predvideni stroški:

Izvajalec OŠ Marije Vere:

- organizacija dogodka,
- lokacija, prostor in pripomočki.

Stroški = 0 eur

Izvajalec Turistično informacijski center Kamnik:

- promocija dogodka

Stroški = 0 eur

Občina Kamnik:

- promocija dogodka

Stroški = 0 eur

Gostilne v Kamniku:

- sestavine za jedi
- priprava jedi

Stroški = 3 eur/osebo

Sodelovanje z lokalno skupnostjo:

Naš projekt smo predstavili odgovornim v lokalni krajevni skupnosti, Občini Kamnik in Turistično informacijskem centru. Nad vsebino in organizacijo našega dogodka so navdušeni in nas pri organizaciji in izvedbi dogodka absolutno podpirajo.

ZAKLJUČEK

Tema letošnjega festivala Potuj z jezikom se nam je na začetku zdela zelo zahtevna. Ob koncu pa ugotavljamo, da nam je uspelo organizirati zelo zanimiv in tudi realno izvedljiv turistični dogodek, kar nas zelo veseli. Ob delu smo spoznali veliko novega o domačem kraju. Predvsem o »čudno« poimenovanih jedeh, ki jih do sedaj nismo poznali ne po izgledu in ne po okusu. Ugotavljamo, da so v nalogi omenjene jedi odlične in se bomo potrudili, da bodo tudi doma večkrat na jedilniku. Zelo ponosni smo tudi na to, da naša šola, Osnovne šole Marije Vere, nosi ime po tako znani igralki, rojeni v našem domačem Kamniku. Veseli nas, da preko turistične naloge oziroma projekta Turizmu pomaga lastna glava lahko njeno življenje, dosežke in slavo promoviramo širom po Sloveniji.

LITERATURA:

1. Kramar Šubelj I.: Tako so živeli in kuhali. Kamnik. Dednina. 2007
2. Cevc. T. : Velika Planina: življenje, delo in izročilo pastirjev. Ljubljana. 1993
3. <http://www.siol.net/trendi/kulinarika>
4. <http://www.google.si/imgres?imgurl=http://www.nsi.si/assets/images>
5. Bavčar, N. e tal. : Izkoristi prosti čas, pojdi v Kamnajst. turistična naloga OŠ Marije Vere Kamnik, 2011

OPIS PREDSTAVITVE NA STOJNICI

Turistična naloga: Kamnik je kul&aričen

Načrtovano pot Kamniško razgibanico in degustacijo jedi bodo avtorji na stojnici predstavilo v obliki kviza.

Obiskovalci si bodo, na veliki tabli lahko ogledali zemljevid začrtane poti in podrobnosti na posameznih točkah – postajah. Podatke o zgodovini in značilnostih Kamnika ter znanih Kamničanih bomo pripravili na manjših papirnatih zgibankah. Avtorji naloge, bodo oblečeni v enake majice z logotipom turistične naloge, da bo že na daleč vidno, da sodijo skupaj in si jih bodo obiskovalci bolje zapomnili.

Obiskovalcem trgovskega centra bodo delili zgibanke s podatki in jih vabili na našo stojnico, da bi se udeležili kviza znanja s pokušino značilnih lokalno poimenovanih jedi.

Kviz bo sestavljen iz petih nalog, ki predstavljajo pet postaj iz poti Kamniške razgibanice. Vsaka naloga bo sledila degustacija jedi iz Runfood-a. Za dobro opravljene naloge bomo obiskovalce nagradili z recepti jedi, ki jih opisujemo v našem turističnem dogodku.