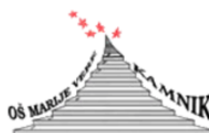




TURISTIČNA ZVEZA SLOVENIJE

38. festival Turizmu pomaga lastna glava – OKUSNI ZAKLADI



Osnovna šola Marije Vere Kamnik

Kamkul zakladnica

Avtorji:

Freja Bogdanović 8. a, Žan Božeglav 9.a, Nik Čakarić 8. a, Matej Grilj 8. a,

Taris Ličina 8. a, Nik Novak 9. c, Kristina Videc 9. c

Mentorica: mag. Polona Mežnar

šol. leto 2023/24

Vsebina

Podatki o šoli organizatorici	4
Cilji	6
Turistični dogodek Kamkul zakladnica	6
Načrt izvedbe aktivnosti.....	6
Lokacija dogodka	6
Opis dogodka	8
1. Postaja.....	9
2. Postaja: Gasilska intervencija	10
3. Postaja: Planšarske poslastice z Velike planine	11
Planšarske dobrote z Velike planine.....	12
4. Postaja: Predstava Marije Vere.....	13
Igra Iskanje zaklada	14
Znamenitosti Kamnika	15
Velika planina	15
Izvir Kamniške Bistrice	16
Samostan Mekinje.....	16
Arboretum Volčji Potok	17
Rojstna hiša Rudolfa Maistra.....	17
Grad Zaprice	18
Promocija turističnega dogodka	19
Oglaševanje REKLAMA	19
Predvideni stroški in vstopnina	22
Zaključek.....	23
Viri:.....	24
Predstavitev turističnega dogodka na stojnici	25

Kazalo slik:

Slika 1: Avtorji turističnega produkta Kamkul zakladnica	5
Slika 2: Razporeditev postaj na lokaciji.....	7
Slika 3: Rudolf Maister, Marija Vera, Velika planina, gasilski dom Duplica.....	8
Slika 4: Maistrova jota s tuhinjsko filo.....	9
Slika 5: Kamniška kajžarica in zenf.....	10
Slika 6: Ajdovi žganci z ocvirki.....	11
Slika 7: Sir in skuta	12
Slika 8: Trniči.....	12
Slika 9: Kislo mleko	12
Slika 10: Žganci z ocvirki.....	12
Slika 11: Kloštrska kremšnita.....	13
Slika 12: Velika planina.....	15
Slika 13: Izvir Kamniške Bistrice	16
Slika 14: Samostan Mekinje.....	16
Slika 15: Arboretum Volčji Potok.....	17
Slika 16: Rojstna hiša Rudolfa Maistra.....	17
Slika 17: Grad Zaprice	18
Slika 18: Promocijski plakat	20
Slika 19: Logo turističnega dogodka.....	21
Slika 20: Promocijska majica	21

Uvod

Ste velik podpornik tradicionalne kuhinje?

Če je vaš odgovor da, imamo za vas odlično novico.

Dandanes mladostniki pozabljajo na tradicionalne slovenske jedi, kot so na primer kislo zelje, klobase, jota, potica in še veliko drugih. Zdrava in tradicionalna hrana je pomembna za razvoj in zdravje mladostnikov. Vendar se današnji mladostniki pogosto ne zavedajo, kako pomembna je kakovost hrane in radi posegajo po hitri hrani in jedeh ameriškega izvora. Velja pa povedati, da za večjo uporabo ameriških jedi niso odgovorni samo mladostniki, danes tudi odrasli pogosto pripravljajo jedi, ki izvirajo iz Amerike.

Zato smo se ekipa učenk in učencev iz 8. in 9. razreda OŠ Marije Vere odločili za dogodek, ki bi obudil pomembnost tradicionalne lokalne hrane in bi potekal na dupliškem hribu, tako imenovanem »Jamca«. Dogodek bo organiziran v sodelovanju z lokalnimi dobavitelji hrane in turističnim informacijskim centrom Kamnik.

Če ste pripravljeni na pravo kulinarično doživetje, toplo vabljeni na naš turistični dogodek Kamkul zakladnica.

Podatki o šoli organizatorici:

Osnovna šola Marije Vere,

Ljubljanska cesta 16a,

1241 Kamnik

Tel.: 01 830 31 40

Prijave:

[kamkulzakladnica @os-marijevere.si](mailto:kamkulzakladnica@os-marijevere.si)



Slika 1: Avtorji turističnega produkta Kamkul zakladnica

Lokalni dobavitelji hrane:

<p>Kmetija Jerman Ljubljanska cesta 47 Kamnik</p>	
<p>Meso Kamnik Korenova cesta 9 Kamnik</p>	
<p>Eta Kamnik Kajuhova 4 Kamnik</p>	

Cilji

Cilji našega turističnega dogodka so:

- spodbujati mlade k druženju in gibanju,
- omogočiti mladim, da spoznajo nekatere značilne kamniške jedi,
- spodbujati samostojno pripravo nekaterih značilnih kamniških jedi,
- mladim pustiti lep spomin na dogodek s posebnim kulinarичnim spominkom.

Turistični dogodek Kamkul zakladnica

Načrt izvedbe aktivnosti

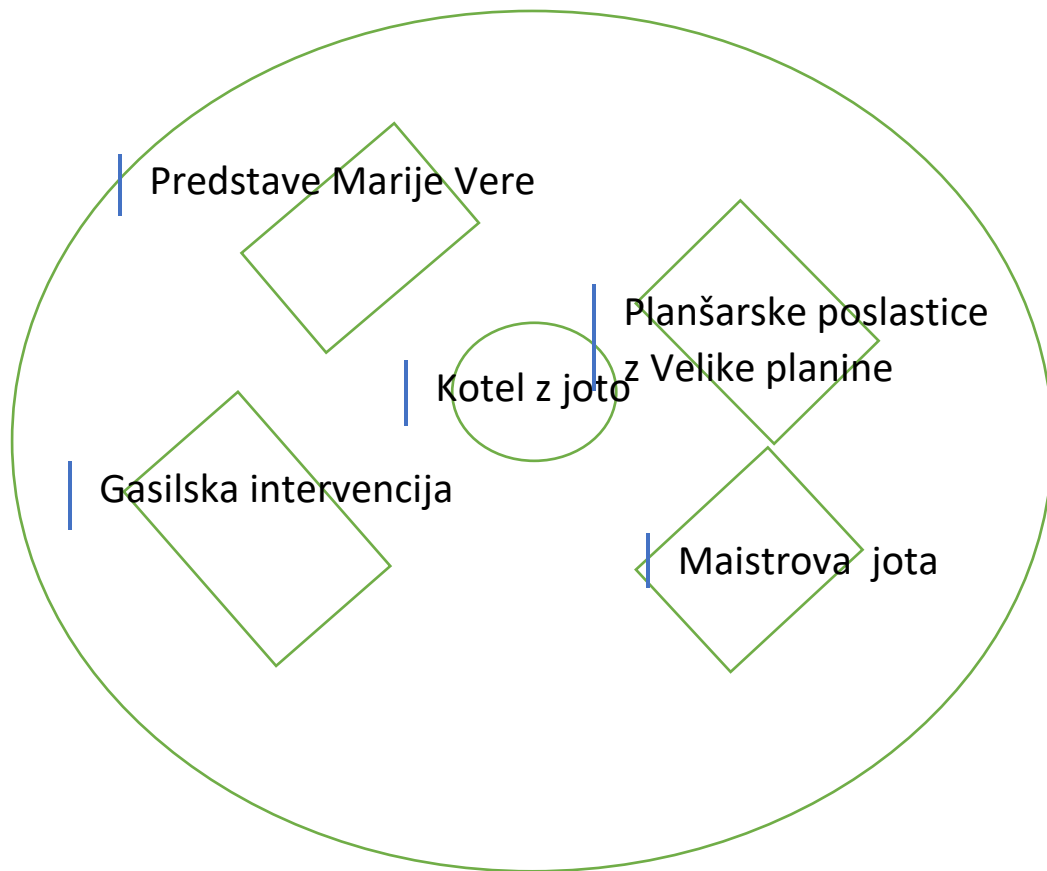
Načrtovanja turističnega dogodka smo se lotili po korakih:

- Izbrali smo ustrezno lokacijo.
- Oblikovali smo ekipo izvajalcev.
- Izdelali smo seznam materiala, ki ga bomo potrebovali. stojnice, drva, posoda, oblačila, živila, koši za smeti.
- Ovrednotili smo stroške in določili ceno dogodka.
- Promocija dogodka: oglaševanje dogodka v lokalnem časopisu, na radiu, šolski spletni strani.

Lokacija dogodka

Turistični dogodek Kamkul zakladnica bo potekal na Jamci. To je manjši hrib na Duplici v bližini OŠ Marije Vere. Dostop do Jamce je urejen in varen. Pridemo lahko peš ali s kolesom, saj je v neposredni bližini urejena kolesarska pot.

Dogodek po potekal v osrednjem delu vrha Jamce. Postavljene bodo štiri tematske postaje z različno kulinariko. V sredini bo kotel, v katerem bomo kuhali Majstrovo joto.



Slika 2: Razporeditev postaj na lokaciji

Opis dogodka

Na Jamci bodo postavljene štiri stojnice. Sredi stojnic bo postavljen kotel z Maistrovo joto, ki si jo bodo udeleženci lahko postregli sami.

Na drugi postaji stojnici bodo gasilci, ki bodo predstavili gasilsko opremo in svoje delo. Na njihovi stojnici se bomo goste postregli s kamniško kajžarico s tipično kamniško gorčico, kamniškim »zenfom«.

Na tretji stojnici bodo naši mentorji predstavljali planšarje z Velike planine in obiskovalcem postregli žgance z ocvirki in kislim mlekom.

Na četrti stojnici bomo predstavili igralko Marijo Vero, po kateri se imenuje naša šola. Na tej stojnici se bodo obiskovalci lahko posladkali s kloštrsko kremšnito.

Ob predstavitvah na stojnicah, bodo naši mentorji organizirali igro, v kateri bodo udeleženci iskali uganke oziroma namige o raznih sestavinah, ki jih rabimo za pripravo različnih jedi. Ko bi našli vse uganke in sestavili geslo, bi prišli do stojnice s prehrano in povedali geslo. Če bi bilo geslo pravilno, bi dobili za nagrado jed. V nasprotnem primeru bi morali še malo razmisliti in tako priti do prave rešitve. Za mlade, ki se težko ločijo od pametnega telefona bo zanimiva igra preko QR kod za skeniranje, ki bodo na listkih od ugank. Ko bo obiskovalec poskeniral kodo, se mu bo na spletni strani odprlo okno, v katerega bo vpisal odgovor oziroma rešitev uganke. Če bo odgovor pravilen, se bo shranil v bazo podatkov in avtomatično preveril ali je na vprašanje v uganki udeleženec odgovoril pravilno ali ne.

Postaje na Jamci nosijo imena znanih Kamničanov in naravnih znamenitosti. Za promocijo gasilstva med mladimi, smo vključili tudi gasilsko društvo Duplica.

Rudolf Maister	Marija Vera	Velika planina	Gasilsko društvo
			

Slika 3: Rudolf Maister, Marija Vera, Velika planina, gasilski dom Duplica

1. Postaja: **Maistrova jota**



Slika 4: Maistrova jota s tuhinjsko filo

Jota je jed iz kislega zelja, krompirja in fižola v zrnju. Kot prilogo postrežemo Tuhinjsko filo, jed iz kruha, mesa in jajc.

Za joto potrebujemo fižol, ki ga najprej osem ur namakamo v vodi, da se napoji. V tem času pripravimo kvasec. Kvas, sladkor, malo moka in malo mleka dobro premešamo ter pustimo, da vzhaja. Moko stresemo v skledo in na sredini naredimo jamico, v katero damo jajce in mleko. Sol potresemo po robu posode, dodamo še vzhajaj kvasec in vse sestavine pregnetemo v kvašeno testo. Pustimo vzhajati pol ure. Medtem pripravimo nadev, šunko in kruh narežemo na manjše kocke, ki jih v skledi prelijemo s toplim mlekom, rahlo premešamo, dodamo rumenjake in začimbe. Iz beljakov naredimo sneg, ki ga dodamo nadevu tik pred peko. Testo razdelimo na dva dela. Večji del razvaljamo na velikost pekača ter ob straneh testo položimo na dno. Nadev stresemo v pekač in ga prekrijemo z drugim delom testa. Tuhinjsko filo pečemo dve uri pri 160°C.

Med tem lahko skuhamo joto. Dobro namočen fižol najprej kuhamo 15 minut v vodi, v kateri se je namakal. Nato vodo zamenjamo in ga kuhamo še 30 minut. Fižol mora ostati malo trd, saj ga kasneje dodamo v joto in se ne sme prekuhati. Solimo ga, ko je kuhan. V posodo stresemo kislo zelje, lovorjev list, sol in nekaj črnega popra. Prilijemo vodo in kuhamo še 50 minut. Zelje odcedimo. Nato olupimo krompir, ga operemo, narežemo in ga kuhamo v slani vodi 15 minut. Nato ga odcedimo. V lonec stresemo fižol z vodo, dodamo pa tudi krompir in kislo zelje. Vse skupaj kuhamo še 15 minut.

Ko je tuhinjska fila lepo zapečena, nadev vzamemo iz pečice in ga v pekaču pustimo še eno uro. Šele nato ga zvrnemo na leseno desko in ga narežemo kot prilogo k joti.

2. Postaja: **Gasilska intervencija**



Slika 5: Kamniška kajžarica in zenf

Kajžarica je kamniška klobasa po izgledu in okusu zelo podobna kranjski klobasi. Kamniška gorčica je tradicionalna omaka živilskega podjetja Eta v Kamniku. Mnogi jo imenujemo kamniški »zenf«.

Kajžarico skuhamo v vodi ali spečemo na žaru. Nato jo narežemo na kolobarje, na kruhovo bombetko namažemo s kamniškim zenfom in dodamo koleščke klobase.

3. Postaja: **Planšarske poslastice z Velike planine**



Slika 6: Ajdovi žganci z ocvirki

Ajdovi žganci so močnata jed značilna za planšarje z Velike planine.

Na štedilniku zavremo liter slane vode. Ko zavre, dodamo moko, nato nastane kepa in pustimo vreti. Po parih minutah temperaturo znižamo, v kepo naredimo luknjico, pokrijemo in pustimo, da se kuha še 20 minut. Po 20 minutah vodo odlijemo v posodo, zmešamo kepo in če so žganci presuhi dodamo še malo vrele vode. Žgance lahko zabelimo z ocvirki in postrežemo s kislim mlekom ali kislim zeljem.

Planšarske dobrote z Velike planine:



Slika 7: Sir in skuta



Slika 8: Trniči



Slika 9: Kislo mleko



Slika 10: Žganci z ocvirki

To so mlečni izdelki, ki so jih pastirji izdelovali v prostem času na paši. To so različni siri, skute in znamenito kislo mleko.

Zelo zanimivi in posebni so trniči, ki so jih pastirji izdelovali iz slanega sira in jih lepo okrasili ter podarjali dekletom, v katera so bili zaljubljeni.

4. Postaja: Predstava Marije Vere



Slika 11: Kloštrska kremšnita

Kloštrska poslastica je sladica iz listnatega testa in vanilijeve kreme okrašena s sadjem.

Listnato testo razdelimo na dva dela, razvaljamo na debelino 3 mm. Testo pred peko prebodemo z vilicami in vsak kos posebej spečemo v pečici. Mleko, vanilji sladkor, rumenjake razmešamo, zavremo in odstavimo ter malo ohladimo. Dodamo sneg beljakov, v katere smo zmešali sladkor. Vlijemo na pripravljeno testo in drugi del položimo nanj. Pustimo, da se sladica ohladi, nato na vanilijevo kremo naložimo različno sveže sadje in previdno pokrijemo z drugo plastjo testa. Razrežemo na primerno velike kose, posujemo z mletim sladkorjem in postrežemo.

Igra Iskanje zaklada

Na Jamci, kjer bo organiziran dogodek Kamkul zakladnica se bodo udeleženci pomerili v igri Iskanje zaklada. Po navodilih, ki jih bodo prejeli na kraju dogodka, bodo ob nasajenih drevesih in skrivnih kotičkih iskali skrite recepte jedi, ki jih bodo lahko poskusili na postajah. Ob koncu igre bodo prejeli trajnostni spominek, ki ga bomo razkrili in prvič pokazali na predstavitvi dogodka na turistični tržnici.

Primer navodil za igro Iskanje zaklada:

Pozdravljeni, člani ekipe,

nahajate se na Jamci, na dogodku Kamkul zakladnica. Najprej si oglejte kamniške znamenitosti, ki so predstavljene na plakatih. Nato se v ekipi dogovorite, kako boste s pomočjo namigov našli skriti zaklad. Skriti zaklad je recept za pripravo značilne kamniške jedi, ki jo boste lahko na stojnicah tudi poskusili.

Namigi:

- *Na tem mestu se delajo gimnastične vaje.*
- *Drevo z najljubšim slovenskim sadjem.*
- *Sprehod v obliki osmice.*
- *Na kraju, kjer ste prišli na Jamco, je namig pod tretjim listavcem.*
- *Preiščite stojnico Marije Vere.*

Ob stojnicah bomo postavili tudi plakate z znamenitostmi Kamnika in tako poskrbeli za turistično promocijo Kamnika in okolice.

Znamenitosti Kamnika

- Velika planina
- Izvir Kamniške Bistrice
- Samostan Mekinje
- Arboretum Volčji Potok
- Rojstna hiša Rudolfa Maistra
- Grad Zaprice

Velika planina

Velika Planina je visokogorska planota. Tja lahko prideš z nihalko ali pa peš. Povprečno je visoka 1500 m nadmorske višine. Njen najvišji vrh je visok 1666 m nadmorske višine. Obsega Veliko, Malo in Gojško planino ter Dovjo in Veliko gričo.. Je največja visokogorska pašna planina pri nas v Sloveniji s pastirskimi naselji z značilnimi kočami. Dve znamenitosti Velike planine sta jami z imenoma Velika in Mala Vetrnica. Če želiš produktivno porabiti svoj dan, priporočamo!



Slika 12: Velika planina

Izvir Kamniške Bistrice

Glavni izvir kamniške Bistrice je ob Domu v Kamniški Bistrici. V poletni vročini se lahko prijetno ohladite v ali ob izviru. Kamniška Bistrica se izliva v Savo pod vasjo Videm. Večji desni pritoki sta Korošica, Bistričica in Pšata, levi pritoki pa so Kamniška Bela, Nevljica in Rača.



Slika 13: Izvir Kamniške Bistrice

Samostan Mekinje

Samostan Mekinje ali drugače znan kot Uršulinski samostan je bil prvič v pisnih virih omenjen že leta 1143. Samostan leži v kamniškem predmestju Mekinje, vendar ne deluje več. Stavba je v lasti Občine Kamnik in v njej pogosto pripravljajo različne kulturne dogodke. Če ste v Kamniku in si želite kulture, na spletni strani TiC Kamnik preglejte koledar dogodkov. Zagotovo boste našli kaj za vašo dušo.



Slika 14: Samostan Mekinje

Arboretum Volčji Potok

Arboretum Volčji Potok je park, ki zavzema površino 85 ha. V njem je več kot 1200 različnih vrst vrtnic, 2 milijona tulipanov in 4800 dreves. Tam je veliko različnih skulptur dinosavrov in kitov, ki privlačijo goste. Imajo tudi veliko igral za otroke kot so npr. trampolini, tobogani, majhna plezalna stena, stolp s katerega lahko vidiš skoraj ves Arboretum. Če imate otroke, ali si želite sprehod med cvetjem z ogledi maket živali, obisk Arboretuma Volčji Potok toplo priporočamo.



Slika 15: Arboretum Volčji Potok

Rojstna hiša Rudolfa Maistra

V tej hiši se je 29. marca 1874 rodil Rudolf Maister, ki je bil general in borec za severno mejo. V njej je sicer preživel le nekaj let svojega otroštva. Hiša leži v Šutni v Kamniku. V njej lahko najdete tudi nekatere njegove predmete (npr. zlomljen meč, čepico itd).



Slika 16: Rojstna hiša Rudolfa Maistra

Grad Zaprice

Grad Zaprice se nahaja se na griču nad starim mestnim jedrom Kamnika. Danes je to muzej, včasih pa so v gradu živeli plemiči, kralji, princeze in princi. Če vas zanima zgodovina, še posebej življenje vitezov v srednjem veku, vam predlagamo, da muzej obiščete.



Slika 17: Grad Zaprice

Promocija turističnega dogodka

Dogodek bomo promovirali s pomočjo občinskega časopisa Kamničanka in občinsko spletno stranjo www.kamnik.info. Prav tako bomo na družabna omrežja objavili reklamo, ki bo promovirala dogodek. Lahko bomo izobesili plakate po javnih ustanovah, knjižnicah, šolah, zdravstvenih domovih in poštah bomo izobesili reklamne plakate. V OŠ Marije Vere bomo izkoristili tudi šolski radio in šolsko spletno stran, da še posebej na dogodek povabimo učence naše šole in njihove sorodnike. Lahko bi prosili tudi katerega od znanih vplivnežev, da bi promoviral naš dogodek na različnih družabnih omrežjih.

Oglaševanje REKLAMA

A: Bi radi iskali zaklade in okušali Kamniško kulinariko?

B: Želite spoznati Kamniško kulturno dediščino?

A: Udeležite se turističnega dogodka Kamkul zakladnica, ki ga organizira Osnovna šola Marije Vere v Kamniku.

B: O točnem datumu in poteku dogodka vas še pravočasno obvestimo.

Slika 18: Promocijski plakat



**Pridruži se nam na dogodku,
kjer bomo predstavili
prostovoljno gasilsko društvo,
spoznali Marijo Vero
Rudolfa Maistra ter
uživali ob kamniški joti.**

Dobimo se _____ na Dupliški jamci.

KAMKUL ZAKLADNICA





Slika 19: Logo turističnega dogodka



Slika 20: Promocijska majica

Predvideni stroški in vstopnina

Vir stroška:	Strošek
Sestavine za jedi	3 eur
Izposoja rekvizitov	0 eur
Trajnostni spominek	1 eur
Organizacija dogodka	1 eur
Vstopnina/udeleženec:	5 eur

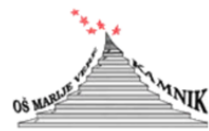
Večino stroškov organizacije dogodka bodo krili donatorji in sicer Občina Kamnik ter domača podjetja.

Zaključek

Turistični dogodek Kamkul zakladnica je dogodek, v katerem mladi obiskovalci spoznajo različne značilne kamniške jedi in tudi znamenitosti Kamnika. S tem dogodkom bi radi promovirali stare jedi, preoblikovane v modernejšo in privlačnejšo izvedbo. Ob kulinariki pa bodo obiskovalci spoznali tudi pomembne Kamničanke in Kamničane ter nekatere naravne lepote in značilnosti Kamnika in njegove okolice.

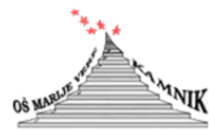
V okviru dogodka Kamkul zakladnica bodo obiskovalci sodelovali v iskanju zaklada, ki jim bo na koncu predstavljal trajnostni spominek na ta dogodek in na Kamnik.

Glavni namen turističnega dogodka Kamkul zakladnica je promocija kulinarike, športa in zabave med mladimi. Zato smo izbrali lokacijo, kamor lahko mladi pridejo peš ali s kolesom. Tudi za to, ker nam ni vseeno za naravo in okolje.



Viri:

1. <https://www.zgodovinska-mesta.si/okusi-mest/tuhinjska-fila/>
2. <https://okusno.je/recept/jota>
3. <https://okusno.je/recept/ajdovi-zganci>
4. <https://www.kamnik.info/klostrska-kremsnita-kamniska-kremna-rezina/>
5. https://sl.wikipedia.org/wiki/Velika_planina#/media/Slika:Velika_planina_kapela_Marije_Sne%C5%BEne_in_pastirski_stan.jpeg
6. https://sl.wikipedia.org/wiki/Velika_planina#/media/Slika:Velika_planina.JPG
7. <https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.kraljevhrub.si%2Findex.php%2Frekreacija%2F32-dolina-kamni%25C5%25A1ke-bistrice&psig=AOvVaw0Mw8kBeNQorG5xwOY0PVYa&ust=1700850999866000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBEQjRxqFwoTCMiC8fXh2oIDFQAAAAAdAAAAABAD>
8. <https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.booking.com%2Fhotel%2Fsi%2Fsamostan-mekinje.sl.html&psig=AOvVaw2xzy5Mz0Qn3mDtvzWe2E0M&ust=1700851076290000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBEQjRxqFwoTCJDHn5Ti2oIDFQAAAAAdAAAAABAD>
9. <https://www.google.com/url?sa=i&url=http%3A%2F%2Fwww.visitdomzale.si%2Fdozivetja%2Faktivna-dozivetja%2Farboretum-volciji-potok&psig=AOvVaw2JPEcMXcVjY1dhh4J2ojYG&ust=1700851717696000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBEQjRxqFwoTCKCgjMvk2oIDFQAAAAAdAAAAABAQ>
10. <https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.arboretum.si%2F&psig=AOvVaw2JPEcMXcVjY1dhh4J2ojYG&ust=1700851717696000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBEQjRxqFwoTCKCgjMvk2oIDFQAAAAAdAAAAABAY>
11. <https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.finance.si%2Fmanager%2Frojstna-hisarudolfa-maistra-v-kamniku-pol-prenovljena-pol-v-razpadanju%2Fa%2F8951071&psig=AOvVaw21nbVpH-VIIfDNvQNIYZSu&ust=1700852460047000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBEQjRxqFwoTCNi33afn2oIDFQAAAAAdAAAAABAD>
12. https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fsl.wikipedia.org%2Fwiki%2FRojstna_hi%25C5%25A1a_Rudolfa_Maistra&psig=AOvVaw21nbVpH-VIIfDNvQNIYZSu&ust=1700852460047000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBEQjRxqFwoTCNi33afn2oIDFQAAAAAdAAAAABAI
13. https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fen.wikipedia.org%2Fwiki%2FZaprice_Castle&psig=AOvVaw0eUjhLhvxeTdw1Zgb-IDg_&ust=1700852787333000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBEQjRxqFwoTCKDhw9rp2oIDFQAAAAAdAAAAABAD



Predstavitev turističnega dogodka na stojnici

Turistični dogodek Zmagaj in pomagaj bomo avtorji predstavili na stojnici. Poleg različnega promocijskega materiala, bomo stojnico opremili tako, da bo na prvi pogled dajala vtis zabavnega in zanimivega dogajanja. Obiskovalcem bomo predstavili vsebino naših kulinaričnih postaj in nekatere znamenitosti Kamnika. Prav tako bomo na stojnici razkrili in prvič pokazali trajnostni spominek na dogodek.