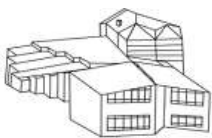


Osnovna šola Železniki  
Otoki 13  
4228 Železniki



*Nzgoja, zadovoljstvo in učenje -  
most v nadaljnje življenje.*

### 38. državni festival Turizmu pomaga lastna glava

Turistična naloga: »OKUSNI ZAKLADI«

# SELŠKA MEDENKA



**Avtorji:** Daša Demšar, 7. b, Nika Koprena Božiček, 7. b, Sara Ušeničnik, 7. c, Jošt Benedičič, 8. a, Blaž Megušar, 8. a, Mojca Benedik, 9. b in Tea Markelj, 9. b

**Mentorici:** Damjana Demšar, prof. zgodovine, in Bernarda Kejžar, prof. slovenščine in angleščine

Železniki, februar 2024

## **POVZETEK**

Osnovna šola Železniki

Otoki 13

4228 Železniki

Telefon: 04 500 20 00

e-naslov: uprava@os-zelezniki.si

**Naslov turistične naloge:** SELŠKA MEDENKA

**Avtorji:** Daša Demšar, 7. b, Nika Koprna Božiček, 7. b, Sara Ušeničnik, 7. c, Jošt Benedičič, 8. a, Blaž Megušar, 8. a, Mojca Benedik, 9. b in Tea Markelj, 9. b

**Mentorici:** Damjana Demšar, prof. zgodovine, in Bernarda Kejžar, prof. slovenščine in angleščine

## **ZAHVALA**

Zahvaljujemo se vsem turističnim društvom Selške doline ter Javnemu zavodu Ratitovec za dragocene nasvete, spodbude in finančno podporo pri pripravi turistične naloge.

Hvala g. Primožu Pintarju, ki nam je prijazno odprl vrata svojega gostišča Tolc v Sorici in skupaj z nami zasnoval novo sladico – Selško medenko.

Hvala ge. Barbari Vrhunc za pomoč pri pripravi medenih dražgoških kruhkov, tradicionalne sladice naših krajev.

Hvala g. Mihi Marklju za nasvete pri raziskovanju zgodovine in etnoloških posebnosti naših krajev.

Hvala g. Aleksandru Čufarju za izbor fotografij Selške doline ter g. Janezu Pobežinu za montažo promocijskega videoposnetka.

Hvala ge. Alenki Bertoncelj za pomoč pri tehničnem oblikovanju turistične naloge.

Hvala tudi vsem našim staršem, ki nas spodbujajo pri raziskovanju ter nam pomagajo s prevozi na naših poteh.

## **Povzetek**

V skupini učencev od 7. do 9. r., ki obiskuje izbirni predmet turistična vzgoja, smo si zastavili nov izziv. Odločili smo se, da se udeležimo 38. natečaja Turizmu pomaga lastna glava z naslovom Okusni zakladi in pripravimo prav posebno jed, ki bo predstavljala Selško dolino, nekakšno esenco naravne in kulturne dediščine teh krajev. Po raziskovanju že obstoječih tradicionalnih jedi iz naših krajev smo ugotovili, da pravzaprav nimamo neke širše poznane lokalne gastronomske specialitete, čeprav premoremo nekaj odličnih restavracij, ki ponujajo izjemne jedi in privabljajo gurmane od blizu in daleč. Med bolj poznanimi izdelki širom Slovenije je sladica dražgoški (medeni) kruhek, ki nam je služila za izhodišče pri snovanju novega turističnega izdelka. Spraševali smo se, kateri okusi, podobe, zvoki in zgodbe bi lahko sestavljali okusni zaklad naših krajev, ki bi postal prepoznavna sladica Selške doline. V sodelovanju z g. Primožem Pintarjem, lastnikom gostišča Tolc v Sorici, smo razvili novo sladico in jo poimenovali selška medenka. Odločili smo se za naslednje sestavine, ki jih najdemo v našem okolju: med, mleko (maslo, smetana, jogurt), jajca, moka, sladkor, maline in cvetni prah. Za bolj eksotičen pridih smo dodali mlete mandlje, belo čokolado, cimet in limonin sok. Želeli smo, da sladica združi tradicionalne obrti naše doline, kot so železarstvo, čebelarstvo, klekljarstvo in sirarstvo, ter starodavni običaj ob gregorjevem – luč v vodo, hkrati pa s postrežbo na krožniku predstavi naravne lepote Selške doline na svež, moderen način. S to sladico in dodano zgodbo bi si obiskovalec Selške doline lahko privoščil veččutno gastronomsko doživetje, s tem pa nepozaben spomin na naše kraje, kamor bi se še želel vrniti.

**Ključne besede:** naravna in kulturna dediščina, medeni kruhek, Selška dolina, tradicionalna jed, veččutno doživetje

## **Abstract**

A group of year 7 to year 9 pupils taking an elective course in tourism education set themselves a new challenge. We decided to take part in the 38th competition organized by the Tourist Association of Slovenia, entitled Tasty Treasures, and prepared a special dish which would represent the essence of natural and cultural heritage of Selška Valley. After researching the traditional dishes that already exist in our region, we realised that we do not really have a well-known local gastronomic speciality, although we do have some excellent restaurants that offer exceptional dishes and attract gourmets from near and far. One of the better-known products of the area across Slovenia is the *dražgoški medeni kruhek* (Dražgoše honey bread), which served as a starting point for creating our new tourist product. We wondered what tastes, images, sounds and stories could make up the 'tasty treasure' of our region, which would become the distinctive dessert of the Selška valley. In cooperation with Mr Primož Pintar, the owner of the Tolc restaurant in Sorica, we developed a new dessert and named it *selška medenka*. We decided to use the following ingredients found in our environment: honey, milk (butter, cream, yoghurt), eggs, flour, sugar, raspberries and pollen. For a more exotic touch, we added ground almonds, white chocolate, cinnamon and lemon juice. We wanted the dessert to combine the traditional crafts of our valley, such as ironworking, beekeeping, bobbin-lace making and cheese-making, with the ancient custom at St. Gregory's – *luč v vodo*. At the same time, by serving it on a plate, we wanted to show the natural beauties of Selška valley in a fresh, modern way. With this dessert and the added story, a visitor to Selška valley would be treated to a multi-sensory gastronomic experience, and thus to an unforgettable memory of our places to which they would like to return.

Keywords: Dražgoše honey breads, multi-sensory experience, natural and cultural heritage, Selška valley, traditional dish

# Vsebina

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| <b>1</b> | <b>UVOD.....</b>                                     | <b>7</b>  |
| <b>2</b> | <b>TURISTIČNI PROIZVOD: SELŠKA MEDENKA.....</b>      | <b>7</b>  |
| 2.1      | ZBIRANJE IDEJ .....                                  | 7         |
| 2.2      | OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA.....              | 8         |
| 2.2.1    | <i>Železarstvo .....</i>                             | <i>8</i>  |
| 2.2.2    | <i>Klekljarstvo .....</i>                            | <i>9</i>  |
| 2.2.3    | <i>Čebelarstvo.....</i>                              | <i>9</i>  |
| 2.2.4    | <i>Sirarstvo .....</i>                               | <i>10</i> |
| 2.2.5    | <i>Gregorjevo – običaj luč v vodo.....</i>           | <i>10</i> |
| 2.2.6    | <i>Recept za sladico selška medenka.....</i>         | <i>10</i> |
| 2.2.7    | <i>Promocijski videoposnetek – scenarij.....</i>     | <i>11</i> |
| <b>3</b> | <b>TRŽENJE.....</b>                                  | <b>12</b> |
| 3.1      | REKLAMNI MATERIAL .....                              | 12        |
| 3.2      | PROMOCIJA.....                                       | 12        |
| 3.3      | STROŠKI .....  | 12        |
| <b>4</b> | <b>NAČRT PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI.....</b> | <b>13</b> |
| <b>5</b> | <b>ZAKLJUČEK.....</b>                                | <b>14</b> |
| <b>6</b> | <b>VIRI IN LITERATURA .....</b>                      | <b>15</b> |
| <b>7</b> | <b>KAZALO SLIK.....</b>                              | <b>15</b> |
| <b>8</b> | <b>PRILOGE .....</b>                                 | <b>16</b> |

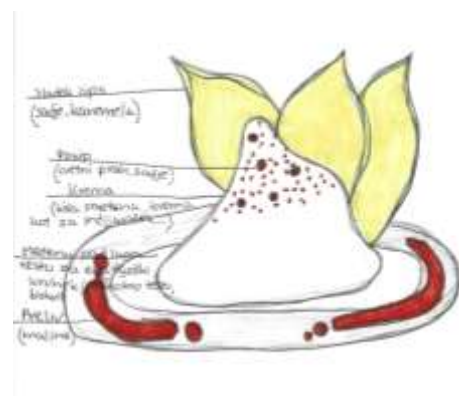


## 2.2 Oblikovanje turističnega proizvoda

V novem turističnem izdelku smo poleg železarstva, ki s plavžem daje pečat središču Selške doline – Železnikom, želeli združiti tradicionalne rokodelske dejavnosti tega območja, kot so čebelarstvo, klekljarstvo in sirarstvo. Hkrati smo s podobo sladice želeli obuditi starodavni običaj ob prehodu zime v pomlad, ob gregorjevem – luč v vodo. S postrežbo na krožniku bi obenem predstavili naravne lepote Selške doline na svež, moderen način. Tako bi ustvarili večrutno gastronomsko doživetje, s tem pa obiskovalcu Selške doline priskrbeli nepozaben spomin na naše kraje.



Slika 2: Skica sladice selške medenke



Slika 3: Skica sladice selška medenka

### 2.2.1 Železarstvo



Slika 4: Plavž – ikona Železnikov

Železniki se ponašajo z več kot 600-letno železarsko tradicijo, razvile pa so se tudi dejavnosti in obrti, ki so bile tesno povezane z železarstvom, kot so oglarjenje, drvarjenje in sodarstvo. Danes najbolje ohranjen plavž v Sloveniji je deloval do leta 1902. V kasnejšem času se je razvila moderna kovinska industrija.



Slika 5: Maketa kovačev v Muzeju Železniki

Rdeča barva posušenih malin, posutih po sladici, spominja na žareče oglje v nekdanjih vigenjcih.



### 2.2.2 Klekljarstvo

V Železnikih je bogata tradicija čipkarstva, zato so »kleklji« tudi na mestnem grbu, skupaj s plavžem in smrekovo vejico, simbolom gozdarstva. Klekljane čipke so predstavljale dodaten prihodek za družine, nekatere so bile prave mojstrovine. Krhke ploščice oz. meringe na sladici predstavljajo bele čipkaste prte.



Slika 6: Umetnina iz klekljane čipke



Slika 7: Stalna razstava o klekljarski tradiciji v Muzeju Železniki

### 2.2.3 Čebelarstvo



Slika 9: Medeno srce

Čebelarstvo ima v naših krajih dolgoletno tradicijo. Tu domuje kranjska sivka, avtohtona slovenska čebela, ki je ena najbolj razširjenih medonosnih čebel po svetu. Čebele z oprraševanjem pridelujejo izdelke, kot so med, cvetni prah in propolis. Obstaja več vrst medu, kot so cvetni, akacijev, lipov, ajdov, kostanjev, smrekov in hojev med. Med je osnova tradicionalne sladice Selške doline, dražgoških medenih kruhkov, ki spadajo med ornamentalne mojstrovine in so znani so po ročno oblikovanem okrasju. Danes se uporabljajo kot prepoznavni turistični spominek. Cvetni prah se uporablja se kot dodatek prehrani ljudi, medtem ko je propolis smolast čebelji proizvod, ki zavira razvoj bakterij in ga najpogosteje zaužijemo ob bolečinah grla. Med je v sladici izdatno zastopan, tako v biskvitni osnovi kot v jogurtovi omaki z medom in mousseju z belo čokolado. Za piko na i posujemo sladico s cvetnim prahom, kar spominja na neokrnjene travnike Selške doline.



Slika 8: Starodavna tradicija izdelave dražgoških kruhkov

## 2.2.4 Sirarstvo

V Selški dolini je kmetijstvo z gozdarstvom dokaj razširjena panoga in danes je predelava mleka v najrazličnejše izdelke pogosto dopolnilna dejavnost na kmetiji, ki prinaša dodaten zaslužek. Izpostavljam dve kmetiji z Martinj Vrha, in sicer Pr' Salonc, kjer izdelujejo vrhunske sire, ter Pr' Demšarji, kjer pridelujejo seneno mleko. V sladici je velik delež mlečnih izdelkov (jogurt, smetana, maslo), zato bomo te sestavine pridobili na omenjenih ekoloških kmetijah.

## 2.2.5 Gregorjevo – običaj luč v vodo

Za sv. Gregorja je od nekdaj veljalo, da "luč v vodo vrže". Preprosta šega izvira iz časa ročnega kovanja in nekoč je god sv. Gregorja veljal za prvi pomladni dan. Pomlad, ki je pomenila daljši dan, več svetlobe in toplote, so pozdravili tudi kovači. Dan se je takrat že toliko podaljšal, da obrtniki pri svojem delu niso več potrebovali umetne razsvetljave. Luč so tako na predvečer gregorjevega simbolično 'vrgli v vodo'. Sladica s svojo obliko spominja na plavajočega gregorčka.



Slika 10: Tradicionalno spuščanje gregorčkov v reko Soro pri Plnadi, najstarejši hiši v Železnikih

## LUČ V VODO



Dobrite snega najbolj čarobnih praznovanj v ŽELEZNIKIH.  
Plešite na predvečer sv. Gregorja razsvetljite lučke malih stroških umetnin.  
Plešni mozak odsevan na vodni gladini in vzdolje, ki ga prilina stara šega, boste tudi v vas prebudite pomež.

Vrzite luč v vodo v sredo, 11. 3. 2020 ob 18.00 uri.

Pravico vzpostavilo  
Turistično društvo Železniki

Slika 11: Plakat z vabilom na dogodek »Luč v vodo«

## 2.2.6 Recept za sladico selška medenka

S kuharskim mojstrom Primožem Pintarjem iz gostišča Tolc iz Sorice smo se dogovorili za sodelovanje. Skupaj smo zasnovali recept za sladico.

|   |   |
|---|---|
| <p><b>BISKVIT</b></p> <p>Sestavine:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 200 g moke</li> <li>• 200 g mletih mandljev</li> <li>• 1 čajna žlička sode bikarbone</li> <li>• 1 čajna žlička cimeta</li> <li>• 4 jajca</li> <li>• 150 g medu</li> <li>• 80 g masla</li> <li>• 1 žlica limoninega soka</li> <li>• 50 g sladkorja</li> </ul> | <p>Postopek: Vse suhe sestavine (moko, mandlje, sodo bikarbono in cimet) zmešamo skupaj. Ločimo rumenjake od beljakov. Iz beljakov in sladkorja naredimo čvrst sneg. Rumenjakom dodamo stopljeno maslo, med in limonin sok. Z mešalnikom penasto umešamo. Dodamo polovično količino suhih sestavin, zatem polovico snega. Nato v maso vmešamo še preostale suhe sestavine in na koncu ročno s kuhalnico vmešamo še preostali sneg, da je masa bolj rahla. Maso vlijemo v namaščen okrogel pekač. Pečemo 25 minut na 180 °C.</p> |
| <p><b>MOUSSE BELE ČOKOLADE IN CVETNEGA PRAHU</b></p> <p>Sestavine:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 625 g čokolade</li> <li>• 400 g smetane</li> <li>• 1000 g stepene smetane</li> <li>• 2 žlici cvetnega prahu</li> </ul>  | <p>Postopek: Stopimo čokolado in smetano. Ko se zmes ohladi pod 30 °C, vmešamo stepeno smetano in cvetni prah.</p>  |
| <p><b>JOGURTOVA OMAKA</b></p> <p>Sestavine:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 200 g jogurta</li> <li>• 1 žlica medu</li> </ul>   | <p>Postopek: Zmešamo jogurt in med.</p>   |
| <p><b>MERINGA S CVETNIM PRAHOM</b></p> <p>Sestavine:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 beljaka</li> <li>• 110 g mletega sladkorja</li> <li>• 1 čajna žlička cvetnega prahu</li> </ul>  | <p>Postopek: Beljak s sladkorjem stepemo v sneg, vmešamo cvetni prah. Sušimo v pečici na 60 °C, dokler se ne strdi.</p>   |

### 2.2.7 Promocijski videoposnetek – scenarij

Sladica potrebuje tudi promocijo na spletnih straneh in družabnih omrežjih. Zato smo izdelali videoposnetek (v prilogi), kjer ob besedilu s fotografijami priznanega in mednarodno nagrajenega fotografa Aleksandra Čufarja iz Železnikov prikažemo naravno in kulturno dediščino Selške doline.

## 3 TRŽENJE

### 3.1 Reklamni material

Predsedniku TD Železniki bomo predlagali, da na letake, ki vabijo na Čipkarske dneve, objavijo tudi novico o novem turističnem produktu, ki predstavlja »esenco« Selške doline – sladico selška medenka.

### 3.2 Promocija

- a) **Šolska spletna stran.** Na spletni strani naše šole bomo redno objavljali, kaj počnemo pri turističnem krožku. Učence bomo povabili k razmišljanju in zbiranju idej za različne jedi Selške doline.
- b) **Oglaševanje na šolskem radiu.** Sestavili bomo prispevek, da predstavimo, kaj počnemo pri turističnem krožku. Ta se bo predvajal po šolskem radiu na matični šoli.
- c) **Članek v šolskem časopisu Naše poti in glasilu Občine Železniki Ratitovška obzorja ter Gorenjskem glasu – rubrika Mularija.** Napisali bomo prispevke, v katerih bomo predstavili naše delo pri turističnem krožku ter naš nov turistični izdelek – sladico selška medenka.
- d) **Turistično društvo Železniki, Javni zavod Ratitovec.** Srečali se bomo s predsednikom TD Železniki in direktorico JZR ter jima predstavili svoje ugotovitve, ideje in načrte za promocijo nove sladice. V okviru tradicionalnih Čipkarskih dnevov v Železnikih bi se predstavili s stojnico, kjer bi prikazali naše dejavnosti in ponudili novo sladico.
- e) **Sodelovanje z lokalnimi gostinci.** Povezali se bomo z lokalnimi gostilnami, kjer bomo predlagali, da novo sladico vključijo v že obstoječo ponudbo.
- f) **Oglaševanje na družabnih omrežjih.** Na spletnih straneh ter družabnih omrežjih turističnih društev Selške doline bomo oglaševali novo sladico.

### 3.3 Stroški

Razmišljali smo tudi o stroških izdelave naše sladice, da bi bila obenem inovativna in trajnostno naravnana. Da bi se stroški zmanjšali in bi bili izdelki bolj zdravi ter okusnejši, bi se povezali z lokalnimi kmetijami in čebelarji. Ti bi nam prispevali lokalne sestavine, npr. mleko, jogurt, smetano, med, jajca, maline, cvetni prah.

Tabela ocene stroškov:

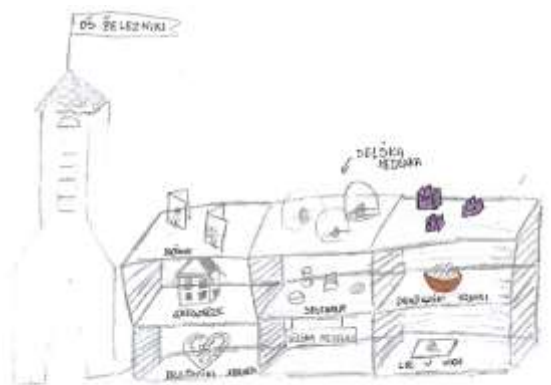
| Kaj                              |  | Ocena stroškov |
|----------------------------------|--|----------------|
| Sladica<br><b>selška medenka</b> |  | 7 €            |
| krožnik                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• sorški škrlj – reciklirana strešna kritina ali</li> <li>• litoželezni krožnik</li> </ul>  | 0 €<br>20 €    |
| kovinska žlička                  |  | 3 – 4 €        |
| stojnica                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• maketa plavža – izdelamo sami s pomočjo šolskih hišnikov</li> <li>• dražgoški medeni kruhki – izdelamo sami pod vodstvom učiteljice gospodinjstva</li> <li>• leseni zabojčki – sposodimo si jih pri lokalnem kmetu</li> <li>• oprema za čebelarja – sposodimo si jo pri lokalnem čebelarju</li> </ul> | 0 €            |

Glede vseh ostalih stroškov bomo zaprosili za donacije turistična društva in lokalne podjetnike.

## 4 NAČRT PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI

Za predstavitev na turistični tržnici smo zbrali naslednje ideje.

- **Letaki.** Pripravili bomo zanimive, privlačne letake, ki jih bomo delili med udeleženci tržnice. Na letake bomo dodali QR kodo za dostop do promocijskega videoposnetka in zapisali morebitne lokacije, kjer bo možno poizkusiti našo sladico – selško medenko.
- **Učenec – čebelar.** Eden izmed učencev bo oblečen v opremo čebelarja, s čimer bo nakazoval močno tradicijo čebelarstva v Selški dolini ter asociativno nakazal izhodišče nove sladice, ki je dražgoški medeni kruhek.
- **Zgibanke.** Pripravili bomo zgibanke, ki jih bomo delili po tržnici. Na zgibanki bodo



Slika 12: Načrt predstavitve na tržnici

predstavljene tradicionalne rokodelske dejavnosti v Selški dolini, možnosti športnega udejstvovanja ter gastronomski biseri naših krajev.

- **Stojnica.** Na stojnici bomo prikazali 'sestavine', ki tvorijo novo sladico – selško medenko ter hkrati neposredno pred obiskovalci stojnice pripravljali krožnike s sladico – selško medenko. Ponudili bomo tudi dražgoške medene kruhke.

## 5 ZAKLJUČEK

Zastavljena naloga je prinesla zanimivo raziskovanje, prijetno druženje vseh članov skupine in spoznavanje dela v gostinstvu. V intervjujih z različnimi podjetniki smo odkrili, koliko truda je potrebno vložiti tako v idejo kot izpeljavo zastavljenega cilja, da so na koncu zadovoljni vsi, tako avtor določenega produkta, najsibo gostinec, čebelar ali sirar, kot tudi stranka. Selška dolina je odlično izhodišče za razmah turizma, saj z bogato naravno in kulturno dediščino ponuja obiskovalcu pristno doživetje neokrnjene narave, ki jo lahko izkusi tako na športnem, kulturnem ali gastronomskem področju. »Esenco« Selške doline smo ujeli v inovativni sladici selška medenka, ki smo jo razvili v sodelovanju s kuharskim mojstrom Primožem Pintarjem iz gostišča Tolc iz Sorice. Z veseljem jo bomo ponudili na različnih krajevnih prireditvah, kot so Čipkarski dnevi, Andrejev sejem, dobrodelni koncert OŠ Železniki ter upamo, da jo bodo tudi lokalni gostinci vključili v svojo ponudbo. Tako bodo obiskovalcem Selške doline od blizu in daleč zagotovili nepozabno gurmansko doživetje, zaradi česar si bodo še želeli vrniti v naše kraje.



*Slika 13: Selška medenka – sladica, ki prinaša sladki OKUS in LEPOTO Selške doline*



*Slika 14: Po uspešno izpeljani kuharski delavnici v gostišču Tolc*

## 6 VIRI IN LITERATURA

- Bartolj, Jaka. MMC Slovenija. Slovenia Revealed: Bread as sweet as honey. 13. 2. 2015. Pridobljeno 20. 12. 2023 s <https://www.rtv slo.si/news-in-english/slovenia-revealed/bread-as-sweet-as-honey/358013>
- Čebelarsko društvo Škofja Loka. Pridobljeno 27. 1. 2024 s <http://www.loski.cebelerji.si/index.php?module=strani&stranid=5>
- Čufar, Aleksander. Pridobljeno 10. 12. 2023 s [www.alex-cufar.net](http://www.alex-cufar.net)
- Moj kovček. Selška dolina - od zgodovine do rekreacije in kulinarike. Pridobljeno 3. 3. 2024 s <https://www.moj-kovcek.si/selska-dolina-od-zgodovine-do-rekreacije-in-kulinarike/>
- Podhraški, Marijana. Poskusili smo novo blejsko sladico: kakšna je bila in ali bi lahko izpodrinila slavno kremšnito? Pridobljeno 25. 1. 2024 <https://www.metropolitan.si/potovanja/kulinarika/bled-dobil-novo-sladico-bi-lahko-izpodrinila-ikonico-kremsnito/>
- Razvojna agencija Sora. Okusi loškega podeželja. Pridobljeno 30. 1. 2024 s <https://www.ra-sora.si/okusi-loskega-podezelja/>
- Razvojna agencija Sora. Okusi Škofjeloškega. 5.-31. januar 2024. Pridobljeno 10. 2. 2024 s <https://www.visitskofjaloka.si/si/kulinarika/okusi-skofjeloskega>
- Slovenske novice. Namig za izlet: po sledih Cvetja v jeseni. 2. 3. 2024. Pridobljeno 3. 3. 2024 s <https://www.slovenskenovice.si/ona/izlet/po-sledih-cvetja-v-jesenil/>
- Turistična zveza Slovenije. Strokovni posvet »Okusni zakladi« za mentorje turistične naloge TPLG. Ljubljana, 11. 12. 2023.
- Zadržna zveza Slovenije. Teden slovenske hrane. Recepti z okusi Slovenije. Pridobljeno 30. 1. 2024 s [https://zvs.si/assets/images/content/Teden-slovenske-hrane Recepti-z-okusi-Slovenije.pdf](https://zvs.si/assets/images/content/Teden-slovenske-hrane_Recepti-z-okusi-Slovenije.pdf)

## 7 KAZALO SLIK

|   |    |
|---|----|
| Slika 1: Stare jedi naših krajev.....   | 7  |
| Slika 2: Skica sladice selške medenke.....  | 8  |
| Slika 3: Skica sladice selška medenka.....  | 8  |
| Slika 4: Plavž – ikona Železnikov.....  | 8  |
| Slika 5: Maketa kovačev v Muzeju Železniki.....   | 8  |
| Slika 6: Umetnina iz klekljane čipke.....   | 9  |
| Slika 7: Stalna razstava o klekljarski tradiciji v Muzeju Železniki.....                                | 9  |
| Slika 8: Starodavna tradicija izdelave dražgoških kruhkov.....  | 9  |
| Slika 9: Medeno srce.....   | 9  |
| Slika 10: Tradicionalno spuščanje gregorčkov v reko Soro pri Plnadi, najstarejši hiši v Železnikih..... | 10 |
| Slika 11: Plakat z vabilom na dogodek »Luč v vodo«.....   | 10 |
| Slika 12: Načrt predstavitve na tržnici.....  | 13 |
| Slika 13: Selška medenka – sladica, ki prinaša sladki OKUS in LEPOTO Selške doline.....                 | 14 |
| Slika 14: Po uspešno izpeljani kuharski delavnici v gostišču Tolc.....                                  | 14 |

## 8 PRILOGE

Scenarij za promocijski videoposnetek

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Uvod                          | <i>Skeč: Sošolke v šoli se pogovarjajo, kaj bi si privoščile za pod zob po pouku.</i>   |
| Besedilo ob kolažu fotografij | Odprimo okno v Selško dolino!   |
|                               | Selška dolina nas očara v vseh letnih časih: od zgodnje spomladi preko kratkega, a toplega poletja, do živobarvne jeseni in skrivnostne zime.   |
|                               | Selška dolina se ponaša s čudovito naravno in kulturno dediščino. Železnike je v preteklosti zaznamovala močna železarska tradicija. Tu se kovači in njihove družine od zore do mraka kovali žeblje. Ikona Železnikov je plavž, najstarejša talilna peč te vrste v Evropi.  |
|                               | Ob težaški žebljarski pesmi pa je tu nekdam odmevala tudi nežnejša pesem klekeljnov. Pod prsti spretnih klekljaric so nastajale prelepe čipke – umetnine snežno belih prtov. Tudi danes ohranjamo to tradicijo in v ritmu hitrega življenja iščemo mir in navdih v vijugah klekljanih čipk.   |
|                               | Tu še obujamo prastari običaj luč v vodo. Na predvečer gregorjevega, ko se ptički ženijo, so nekoč rokodelci, kot so čevljarji, krojači in kovači, vrgli luč v vodo. Dan se je že dovolj podaljšal, da so lahko ustvarjali pri sončni svetlobi. Danes nas gregorčki, umetelno izdelane plavajoče hišice, spominjajo, da se zima poslavlja in prihaja v deželo pomlad. |
|                               | Na neokrnjenih travnikih, visokogorskih pašnikih ter v širnih gozdovih se pasejo pridne čebele in nabirajo sladko medicino, iz katere nastane med - temeljna sestavina za starodavno sladico, priboljšek ali darilce naših krajev: <b>medeni kruhek</b> .   |
|                               | Iz bogate tradicije Selške doline ... s pridihom sodobnosti ... smo pod vodstvom kuharskega mojstra Primoža Pintarja ustvarili sladico, ki prinaša sladki <b>OKUS in LEPOTO</b> Selške doline.  |
| Zaključek                     | SELŠKA MEDENKA – sladica, ki združuje tradicijo medenih dobrot naših babic s pridihom sodobnosti.<br><br>SELŠKA MEDENKA – sladica, ki te popelje k reki Sori na običaj luč v vodo, k čipkam, medenim kruhkom in zasneženim planinam Selške doline!<br><br>SELŠKA MEDENKA – sladica, brez katere ni zmenka!  |



## SOGLASJE STARŠEV

Seznanjen sem s projektom Turizmu pomaga lastna glava in potrjujem, da moj otrok \_\_\_\_\_ iz \_\_\_\_\_ razreda lahko v šolskem letu 2023/24 sodeluje v zgoraj omenjenu projektu. Soglašam z javno objavo rezultatov festivala in objavo posnetih fotografij v sklopu projekta.

Podpis staršev:

\_\_\_\_\_

Datum:

Osnovna šola Železniki, Otoki 13, 4228 Železniki

## **IZJAVA ŠOLE**

Izjavljamo, da so učenci in starši seznanjeni s potekom 38. festivala Turizmu pomaga lastna glava ter soglašajo z javno objavo rezultatov z imeni in s fotografijami sodelujočih.

Mentorici:

Damjana Demšar, prof. zgod.

Bernarda Kejžar, prof. slovenščine in  
angleščine

Ravnateljica: Monika Čemažar

Žig šole: