

**OSNOVNA ŠOLA F. S. FINŽGARJA LESCE
ŠOLSKO LETO 2023/24**

PROJEKT TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

NASLOV PROJEKTA: OKUSNI ZAKLADI



Kazalo

1. Uvod.....	3
2. Predstavitev turističnega krožka (turističnega podmladka) Lesce	4
3. Lesce	5
4. Turizem v Lescah.....	6
5. Lokalne sestavine.....	7
6. Recepti, sestavljeni iz tipičnih sestavin Lesc	7
1. Leška žalost	7
2. Slastno jabolčno pecivo	8
3. Pečen jabu'k z medom ter oblivom čokolade	9
4. Jabolčne »šnite«	9
5. Pecivo “Bubica”.....	10
6. Zmagovalni recept: Leška tablica.....	11
7. Postopek izbire jedi.....	12
8. Kako smo poskrbeli, da je izdelek trajnosten?	13
9. Oblikovanje in izbira embalaže	13
.....	14
.....	14
10. Kako smo poskrbeli, da je embalaža trajnostna	14
11. Scenarij za promocijski spot.....	15



1. Uvod

Za izbiro gastronomskega izdelka, ki bo predstavljal Lesce, smo se odločili s premišljenim pristopom. Najprej smo si vzeli čas, da smo bolje spoznali Lesce in njihovo kulinariko. Razmišljali smo o tem, kaj že vemo o Lescah, kaj smo že videli ali okušali ter kaj bi lahko bilo posebnega za ta kraj ter na podlagi tega naredili miselne vzorce.

Ker nam je bil izraz: »Gastronomski turizem« še ne poznan, smo se odločili, da bomo raziskali, kaj sploh pomeni in odkrili, da je to turizem, ki se predstavlja z lokalno značilnimi jedmi, ki jih ne moremo okušati v svetovno-reklamiranih ponudnikih prehrane.

Po tem smo se lotili raziskovanja značilnosti kraja. Pogovarjali smo se z domačini, brskali po lokalnih receptih in preučili zgodovino in tradicijo kulinarike v Lescah. Odkrili smo, da so jabolka, med in čokolada ključne sestavine mnogih lokalnih jedi, ki odražajo bogato kulturno dediščino kraja.

Ob teh spoznanjih smo se lotili ustvarjanja lastnih receptov. Vsak od nas je pripravil svojo interpretacijo jedi, ki bi lahko simbolizirala Lesce. Nekateri smo se odločili za sladke dobrote, drugi za srčne domače jedi, vendar smo se vsi strinjali, da želimo v jedi ohraniti avtentične okuse Lesc. Pri tem smo imeli v mislih, da jedem dodajamo del svoje ustvarjalnosti in da ne le kopiramo že znanih jedi.

Ko so bili recepti pripravljene, smo jih izvedli doma in jih prinesli na pokušino v šolo. Želeli smo dobiti mnenje strokovnjakov, zato smo se povezali s Turističnim društvom Lesce.

Direktor Turističnega društva, Peter Kavčič in lokalni kuhar, Martin Glušič sta sprejela našo povabilo na pokušino. S svojimi izkušnjami in znanjem sta nam pomagala izboljšati recepte ter nam dala nadaljnje napotke, kako predstaviti Lesce skozi gastronomijo na najboljši možni način.

Skozi ta proces smo se ne le naučili več o kulinariki Lesc, temveč smo tudi spoznali, kako pomembno je povezovanje s skupnostjo in izmenjava idej pri ustvarjanju nečesa novega. Naša izkušnja je bila polna zabave, učenja in sodelovanja.



OSNOVNA ŠOLA F. S. FINŽGARJA LESCE

Begunjska cesta 7, 4248 Lesce, 04/53 37 600, info@oslesce.si, www.oslesce.si

2. Predstavitev turističnega krožka (turističnega podmladka) Lesce

V šolskem letu 2023/24 turistični krožek predstavljamo:

- učenci 7. razreda:
 - Neža Pristavec (7.a)
 - Tjaž Dolar Zupan (7.b)

- Učenci 8. razreda
 - Luka Zajc (8.a)
 - Tjaša Pristavec (8.b)
 - Mina Resman (8.b)
 - Maja Smajić (8.b)
 - Ljubica Stojkova (8.b)

- Učenci 9. razreda
 - Tim Maltarič (9.a)

- Mentor: Tomaž Eržen



Slika 1: učenec Tjaž med raziskovanjem značilnosti Lesce



Slika 2: učenci turističnega krožka pri oblikovanju naloge "Okusni zakladi"



Slika 3: Pročelje OŠ F.S. Finžgarja Lesce

Vir slike: https://www.oslesce.si/files/2017/08/DSC_1265-720x340.jpg



OSNOVNA ŠOLA F. S. FINŽGARJA LESCE

Begunjska cesta 7, 4248 Lesce, 04/53 37 600, info@oslesce.si, www.oslesce.si

3. Lesce

Lesce so naselje na robu Ljubljanske kotline, obkroženo z Mostami, Begunjami, Zapužami, Radovljico in Blejskim kotom ter prečkano s Savo Dolinko. Spadajo pod občino Radovljica in imajo štiri naselja: Lesce, Hlebce, Hraše in Studenčice.

V Lescah najdemo Alpski letalski center, Čebelarški center Gorenjske in tovarno čokolade Gorenjka. Blizu je tudi kamp Šobec z bajerjem in golf igrišče Bled, ki velja za eno najlepših v osrednji Evropi. Iz Lesc je urejena kolesarska pot na Bled in pešpot na Šobec.

Zaradi dobrih prometnih povezav so Lesce super za raziskovanje Gorenjske, z veliko izbiro nastanitev. Staro vaško jedro s cerkvijo Marijinega vnebovzeta je le majhen del naselja, s starimi domačijami in zgodovinskimi zgradbami, kot sta Legatova hiša in Španova hiša.

Lesce imajo bogato zgodovino, segajo v rimsko obdobje, prvič pa so omenjene leta 1004. Gorenjska železnica je v 19. stoletju močno vplivala na razvoj naselja v industrijsko središče. Železniška postaja Lesce je še danes pomembna.

Alpski letalski center v Lescah je odlično izhodišče za športno letenje in panoramske polete nad okolico.

Povzela in uredila: Neža Pristavec

Vir: <https://www.radolca.si/sl/znamenitosti/zanimivi-kraji/lesce>

Slika 4



Slika 5



Slika 6



Viri slik:

Slika 4:

<https://www.radolca.si/en/attractions/interesting-villages-and-towns/lesce#>

Slika 5: https://www.czs.si/Upload/2012-6_CEBELARSKI_CENTER_GORENJSKE_.jpg

Slika 6: <https://www.sobec.si/sl>



OSNOVNA ŠOLA F. S. FINŽGARJA LESCE

Begunjska cesta 7, 4248 Lesce, 04/53 37 600, info@oslesce.si, www.oslesce.si

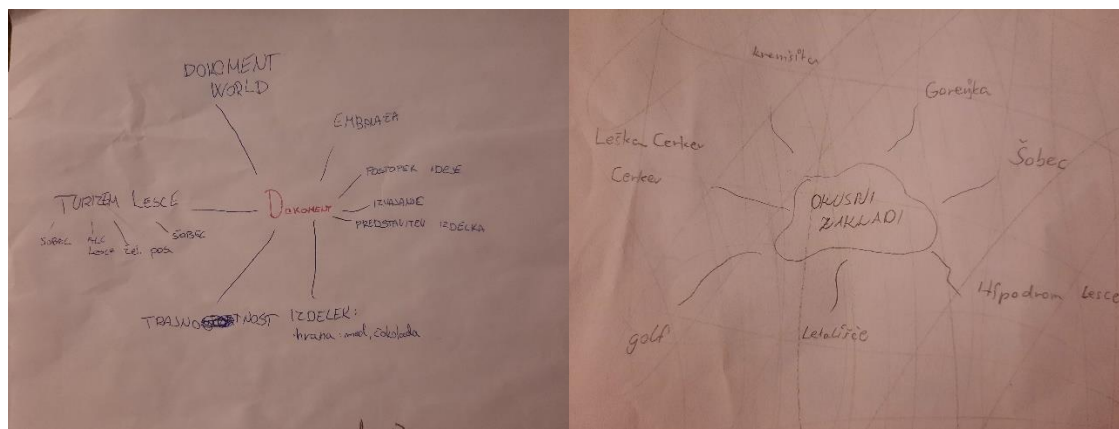
4. Turizem v Lescah

Turistično društvo Lesce je začelo delovati 10. maja 1958, dve leti po začetku turističnega gibanja v Lescah v zvezi z gradnjo na Šobcu. Pred ustanovitvijo društva so leščani sodelovali z turističnim društvom Radovljica, ki je bilo ustanovljeno leta 1896. Društvo je največje slovensko turistično društvo in se ponaša s visoko stopnjo pripadnosti članstva. Šobec je prepoznaven znak slovenskega turizma, ki je uspešno presešel svoj socialistični izvor. Njegovo priljubljenost in pomen sta rezultat prizadevanj domačinov, ki so se znali povezati z zunanjim svetom in izkoristiti svoje možnosti doma.

Vir: Gorenjski kraji in ljudje 10, Leški zbornik 40 let Turističnega društva Lesce, urednik Jože Dežman, Lesce, Turistično društvo, 1999

Gastronomski turizem pomeni obisk destinacije, katere glavni namen je zadovoljiti osebni interes za avtohtono (centri etnično) nacionalno ali regionalno gastronomijo. Šlo beseda za kulinariko.

Slika 7: raziskovanje pojma »gastronomski turizem«



Sliki 8 in 9: miselni vzorec o značilnostih Lesc za projekt »Okusni zakladi«



5. Lokalne sestavine

1. Kaj so lokalne sestavine?

Lokalne sestavine so sestavine, ki jih najdemo v naši okolici oziroma sestavine, ki jih pridelajo bližnji pridelovalci.

2. Katere so lokalne sestavine, ki jih uporablja OŠ F. S. Finžgarja Lesce?

Mlečni izdelki bližnjih kmetij, jabolka lokalnih kmetov, domači temni kruh in še marsikaj

Uporablja jih tudi kamp Šobec Lesce

Tam ponujajo tipično domačo, gorenjsko hrano, narejeno iz lokalnih sestavin. V veliki meri stremimo k trajnostni gastronomiji.

Po raziskovanju in predstavitvi Lesc smo spoznali, da sta značilni ustanovi, ki ju predstavljajo tudi Tovarna Gorenjka ter Čebelarski center, s čimer sta povezani sestavini: čokolada in med. Poleg tega je jablana eno najpogostejših sadnih dreves, ki jih najdemo v Lescah.

6. Recepti, sestavljeni iz tipičnih sestavin Lesc

Člani turističnega podmladka smo na podlagi tipičnih sestavin, ki predstavljajo Lesce, raziskovali recepte in na podlagi teh oblikovali svoje, nove recepte, ki bodo predstavili prav Lesce. Jedi smo tudi sami poimenovali.

1. Leška žalost

Sestavine:

jabolka

med

čokolada

1. V mešalniku zmeljemo jabolka.
2. Mleta jabolka nato oblikujemo v tablico.
3. Čez to tablico polijemo med, damo v hladilnik in počakamo, da se struktura strdi. Nastalo tablico prelijemo s stopljeno čokolado, ponovno damo v hladilnik. In počakamo, da se strdi.



2. Slastno jabolčno pecivo

200 g pirinega ali pšeničnega zdroba
20 g kakava v prahu
100 g medu
0,5 vrečke pecilnega praška
1 žlička mletega cimeta
125 ml mleka
125 ml olja
2 jajci
0,5 žličke vanilijevega ekstrakta
5 jabolk
200 g jedilne čokolade
100 g masla

1. Pečico segrejemo na 180 stopinj celzija v eni posodi zmešamo suhe v drugi pa mokre sestavine čokolado in maslo pustimo za preliv.
2. V posodo s suhimi sestavinami prilijemo še mešanico mokrih sestavin. V Zmes vmešamo še olupljena in naribana jabolka.
3. Z zmesjo Napolnimo manjši kvadraten ali pravokoten pekač, ki smo ga predhodno namastili z maslom in ga za 40 min potisnemo v segreto pečico.
4. Pred koncem pečenja v skledo nalomimo čokolado in ji dodamo maslo. Sestavini počasi stopimo nad vodno kopeljo in ju nežno premešamo. Preliv polijemo po pecivu.



3. Pečen jabu'k z medom ter oblivo čokolade

Sestavine:

Jabolko

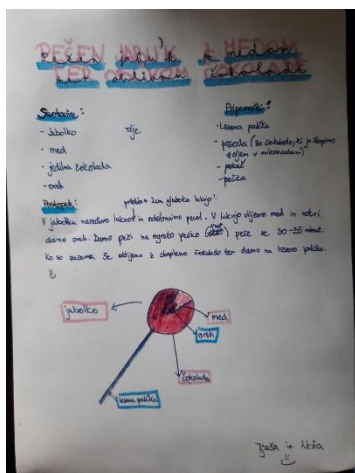
Med

Jedilna čokolada

Oreh

Postopek:

1. V jabolko naredimo luknjo (približno 2cm globoko).
2. V luknjo vlijemo med in noter damo še oreh.
3. Damo peči na ogreto pečico (140°C) peče se 30-35 minut.
4. Ko so jabolka pečena oblijemo še s stopljeno čokolado in damo na leseno palčko



Slika 10 in slika 11: ročno napisan recept za pečen jabu'k z medom ter oblivo čokolade ter njegova izvedba.

4. Jabolčne »šnite«

Za 4 osebe:

600g jabolk

2 žlici limoninega soka

Masa:

Približno 200g moke

Sladkor v prahu

Stopljena čokolada

60g sladkorja

2 jajci

2dl mleka

Sol

2 žlici medu

Ostalo:

Olje za cvrtje

Posipi:



OSNOVNA ŠOLA F. S. FINŽGARJA LESCE

Begunjska cesta 7, 4248 Lesce, 04/53 37 600, info@oslesce.si, www.oslesce.si

1. Najprej olupimo jabolka in z odstranjevalcem peclja odstranimo pecelj potem jabolka narežemo na kolesca (kolobare) ter jih pomočimo v limonin sok.
2. Rumenjake in mleko razžvrkljamo potem presejemo moko na mešanico ter dodamo še ščepec soli vse skupaj zmešamo.
3. Beljaka stepemo v sneg, v drugi polovici mu postopoma primešamo sladkor ter sneg vmešamo v testo.
4. V globlji ponvi segrejemo olje za cvrtje.
5. Narezana jabolka pomakamo v testo potem pa jih v segretem olju zlato rjavo ocvremo. Na koncu oblijemo s sladkorjem v prahu in čokolado.



Slika 12 : Izvedba jabolčnih »šnit«

5. Pecivo "Bubica"

Sestavine:

- 4 jajca
 - 200 g sladkorja
 - 200 ml mleka
 - 1 pecilni prašek
 - 350 g moka
 - 3 jabolka
 - 2 žlički medu
 - 2x25 g jedilne čokolade
- Maslo

Postopek:

1. V posodo damo 4 jajca, 200 g sladkorja.
2. Zmes zmešamo z mešalcem.
3. Med mešanjem dodamo 200 ml mleka, 1 pecilni prašek in 350 g moka.
4. Nato narežemo tri jabolka in dodamo 2 žlički medu. Vse sestavine zmeljemo v mešalniku.
5. Pečico segrejemo na 250°C.
6. Zmes vlijemo v pekač in 20 minut pečemo v segreti pečici.
7. Na štedilniku v posodi stopimo maslo in 2x25 g jedilne čokolade. Ko se ta raztopi, jo premešamo in prelijemo čez pečeno pecivo.
8. Pred zaužitjem počakamo, da se pecivo ohladi.



6. Zmagovalni recept: Leška tablica

Sestavine:

- 250 g ovsenih kosmičev
- 70 g brusnic
- 70 g mletih mandljev
- 1 žlička mletega cimeta
- 120 g medu
- 60 g kokosove maščobe
- Vrečka jabolčnih krljev (ne bomo uporabili vseh!)

Postopek:

1. Ovsene kosmiče damo v pekač, jih narahlo pošpicamo z oljem in damo za 15 minut v pečico, segreto na 200 °C. Vmes jih dvakrat premešamo.
2. Zmeljemo jabolčne krlje .
3. Popečene ovsene kosmiče zmešamo z brusnicami, mandlji, cimetom ter jabolčnim prahom.
4. V kozici segrejemo ter premešamo med in kokosovo maščobo, nato pa prelijemo čez našete sestavine.
5. Vse skupaj zmešamo in pritisnemo ob dno pekača, prekrito s papirjem za peko.
6. Pekač pospravimo v hladilnik, kjer naj čaka, dokler se zmes ne strdi.
7. Na koncu pa po želji oblijemo s čokolado (Gorenjko)

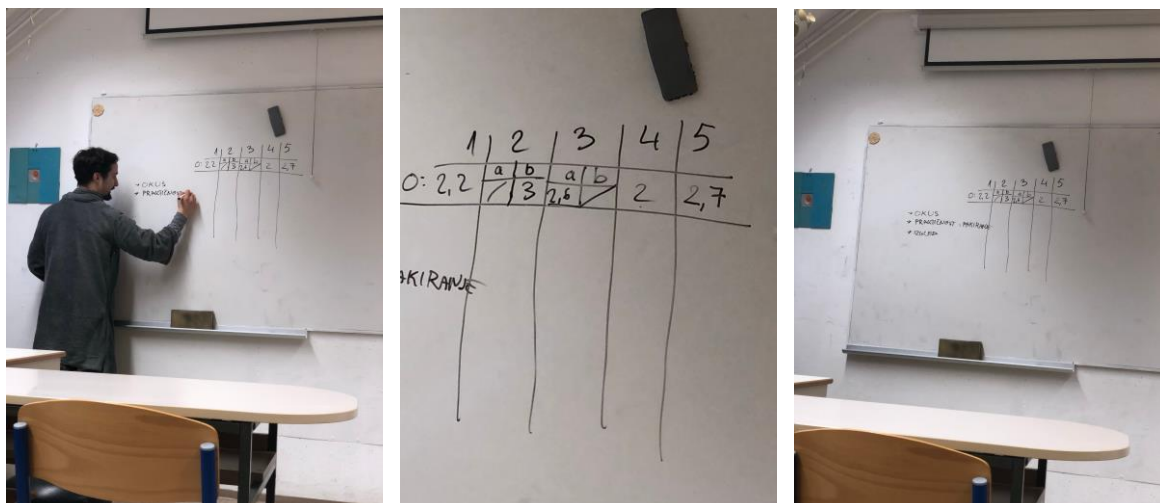


Slika 13 : Izvedba Leške tablice



7. Postopek izbire jedi

Svojo zmagovalno jed smo izbrali tako, da smo izbrali tri kategorije; okus, praktičnost (ali se bo jed lahko shranila za dlje časa in ali bi jo lahko ponujali tudi v toplejših mesecih) in izgled. Nato smo naredili razpredelnico in glasovali s številko 1-5 (1 je najmanj, 5 je največ).



Slike 14, 15 in 16: postopek izbire jedi

	1	2	3	4	5
OKUS:					
PRAKTIČNOST:					
IZGLED:					

Tabela 1: primer ocen od 1-5



8. Kako smo poskrbeli, da je izdelek trajnosten?

Povprašali smo lokalne kmetije za sestavine, ki smo jih uporabili za pripravo tega izdelka. Ko smo izdelovali našo žitno ploščico iz jabolk, medu in čokolade, smo želeli, da pokaže, kako pomembno je trajnostno življenje. Najprej smo poskrbeli, da smo uporabili sestavine, ki so bile pridelane lokalno. To je pomagalo našim kmetom in zmanjšalo prevoz hrane. Nato smo sodelovali s čebelarji in proizvajalci čokolade, ki so uporabljali ekološke prakse. Naše sestavine so bile ekološke, kar je pomagalo ohraniti naravo. Med izdelavo smo skrbeli za minimalno količino odpadkov in reciklirali embalažo. Del prihodka od prodaje smo namenili za podporo lokalnim projektom za varovanje okolja. S temi pristopi smo poskušali narediti nekaj dobrega za naš kraj in spodbuditi druge, da storijo enako.

9. Oblikovanje in izbira embalaže

Pri izbiri, kakšna bo naša embalaža smo očitno potrebovali malo pomoči, saj nam je pomagal oz. idejo predlagal direktor turističnega društva Lesce, Peter Kavčič. Podal nam je zelo zanimivo idejo, ki si jo je zamislil tako: na trši papir bi natisnili značilni znak kampa Šobec, majhen logotip turističnega društva Lesce (kot sponzor seveda), mogoče tudi naša imena. To obliko bi izrezali in na dveh robovih naredili zarezi, da bi lahko sam znak lahko stal skupaj kot nekakšen tulec. Naš izdelek (tablico) bi položili vanj in ko bi kupec to odvil bi dobil znak Šobca.



Slika 14: logotip kampa Šobec.



Slike 17, 18, 19 in 20: postopek oblikovanja embalaže ter njene izdelave

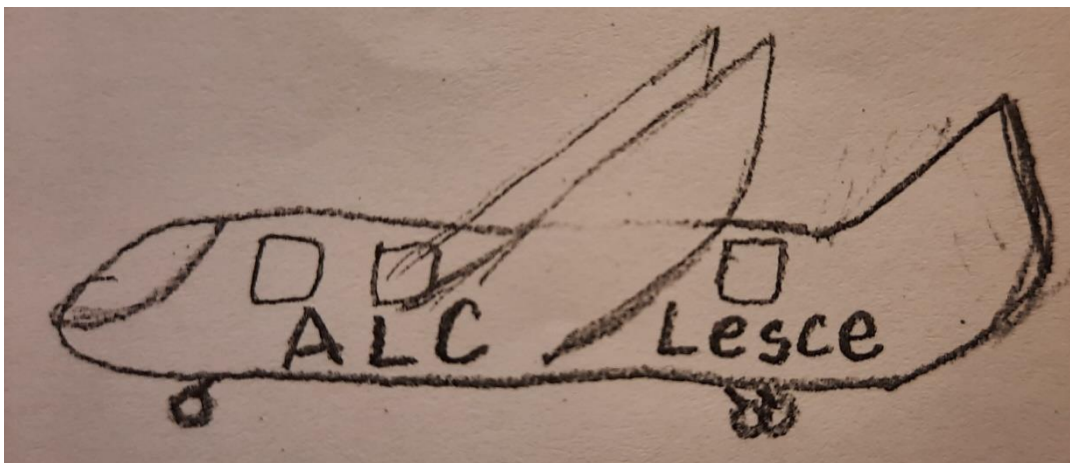


Predhodno smo imeli nekaj idej za ovitek, ki pa niso prišle do realizacije. Primer izbire ovitka, ki ga je oblikoval učenec Tjaž:



Slika 21

Primer izbire ovitka, ki sta ga oblikovali učenki Maja in Mina:



Slika 22

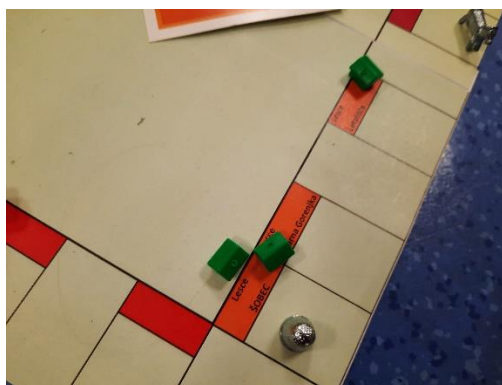
10. Kako smo poskrbeli, da je embalaža trajnostna?



Embalazo smo izdelali iz trajnostnih (obnovljivih) materialov, saj je izdelana iz tršega papirja, brez primesi plastike.

11. Scenarij za promocijski spot

Dva prijatelja se igrata monopoli. Nekdo vrže 6 in pristane na polju "Šobec" potem pa ta –ki je na potezi-reče :”Ahhhhh..., ko bi vsaj v življenju imel priložnost , da grem v Lesce... tam kjer je Šobec, Golf, Mestno jedro, Hipodrom, tam kjer so čebelice doma...”(Med sanjarjenjem se odvrtijo slike Šobca, Golfa, jedra, Hipodroma in Panjskih končnic)Nato pa soigralec reče:”Ej!Wake up!Plačat mi moreš!”(Odvrti se posnetek , kako mu plača)Pripovedovalec-med vrtenjem posnetka kako se igralec, ki je pristal na Šobcu pelje po Hlebškem klancu navzdol-pove “In tako se bo ta turist vsako leto vračal v čudovite Lesce, saj jih ima tako rad, da postajajo njegov drugi dom.



Sliki 23 in 24: scena za promocijski spot in pripomoček: prirejena igra Monopoly, na katerem so Lesce.