



Šolska ulica 23  
3330 Mozirje

## **38. državni festival TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA**

**TEMA:**

**OKUSNI ZAKLADI: Lokalni kulinarčni spominki s trajnostnim  
pridihom**

**OSNOVNA ŠOLA MOZIRJE**

**MEDENJAKI PO MOZIRSKO Z JABOLČNIMI KRHLJI**



**Avtorji: Vid Brinovšek, Žiga Furland, Žan Kovač, Maj Krajnc, Marko Rožanc**

Mentorici: Daša Orešnik in Simona Fortek Dolinšek

Mozirje, marec 2024  
Šolsko leto 2023/2024

Zahvaljujemo se vsem, ki so nam pri oblikovanju naloge in spota pomagali - posebej še kuharici podružnične šole in članici aktiva kmečkih žena Šmihel, Nadi. Zahvaljujemo se tudi vsem sodelujočim društvom iz Mozirja.

## KAZALO

|          |                                                                                                                                               |           |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>UVOD</b> .....                                                                                                                             | <b>3</b>  |
| <b>2</b> | <b>KRATKA PREDSTAVITEV DRUŠTEV, S POMOČJO KATERIH NASTAJAJO MOZIRSKI MEDENJAKI Z JABOLČNIMI KRHLJI</b> .....                                  | <b>4</b>  |
| 2.1      | Sadjarsko društvo Franca Praprotnika.....                                                                                                     | 4         |
| 2.2      | Čebelarska družina Janeza Goličnika Mozirje .....                                                                                             | 4         |
| 2.3      | Društvo zeliščarjev Šipek .....                                                                                                               | 5         |
| 2.4      | Aktiv kmečkih žena Šmihel .....                                                                                                               | 5         |
| <b>3</b> | <b>PRIPRAVA NAŠEGA TURISTIČNEGA PROIZVODA</b> .....                                                                                           | <b>6</b>  |
| 3.1      | Ideja.....                                                                                                                                    | 6         |
| 3.2      | Recept za naše mozirske medenjake .....                                                                                                       | 6         |
| 3.3      | Peka in okraševanje .....                                                                                                                     | 6         |
| 3.4      | Pakiranje turističnega spominka .....                                                                                                         | 8         |
| <b>4</b> | <b>TRŽENJE IN PROMOCIJA NAŠEGA IZDELKA</b> .....                                                                                              | <b>8</b>  |
| <b>5</b> | <b>VIRI/LITERATURA</b> .....                                                                                                                  | <b>9</b>  |
|          | <b>PRILOGA 1: POVZETEK</b> .....                                                                                                              | <b>10</b> |
|          | <b>PRILOGA 2: OKVIRNI NAČRT PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI</b> .....                                                                      | <b>11</b> |
|          | <b>PRILOGA 3: IZJAVA ŠOLE, DA SO UČENCI IN STARŠI SEZNANJENI S POTEKOM FESTIVALA IN SOGLAŠAJO Z JAVNIMI OBJAVI V ZVEZI S FESTIVALOM</b> ..... | <b>12</b> |

## 1 UVOD

Osnovna šola Mozirje pogosto sodeluje z okoliškimi društvi, ki so tudi pri tem projektu z veseljem priskočila na pomoč s sodelovanjem in izdelki oziroma delom, za kar se jim iskreno zahvaljujemo.

Potrebovali smo več srečanj, da smo uskladili sestavo in videz izdelka. Odločili smo se za različico medenjakov, za ime medenjaki po mozirsko z jabolčnimi krlji. Odločitev za medenjake je padla, ker dobro poznamo čebelarsko družino v Mozirju, ki je prišla na dan tradicionalnega zajtrka tudi predstavljati svoje izdelke na šolo in tudi ker je na šoli čebelarski krožek. Naši medenjaki niso le navadni medenjaki, ampak so medenjaki po mozirsko, to pa zato, ker imajo dodano meto, saj je v kraju močno zeliščarsko društvo Šipek. Za narisane tulipane na medenjaku pa smo se odločili, ker so tulipani nekakšen simbol Mozirskega gaja, s tem pa tudi Mozirja. Idejo je dobil eden od učencev, ker je videl, da so tulipani upodobljeni tudi na enem od krožnih križišč v Mozirju. Ker je hkrati kot društvo tudi zelo poznano sadjarsko društvo Franca Praprotnika, smo se odločili, da dodamo jabolčne krlje in na ta način vpeljemo še tradicijo. S pripravo vseh vrst peciva ima izkušnje aktiv kmečkih žena iz Šmihela, s katerimi smo se povezali za pomoč pri pripravi oziroma peki izdelka.

Cilj naše naloge je, da bi predstavili kulinarčni proizvod, tipičen za Mozirje, posredno pa da bi predstavili naša društva v Mozirju, da bi kraj promovirali z našim izdelkom, da bi bilo še bolj prepoznavno. Največji cilj in izziv je, da združimo različna društva in njihove izdelke v en skupni proizvod, ki Mozirje predstavlja na več ravneh. Saj veste – združeni smo močnejši. Proizvod bo imel tudi uporabno vrednost, upamo, da bo predstavljen v izložbi TIC-a kot eden od tipičnih mozirskih izdelkov, ki so na voljo turistom. Hkrati je to eden od izdelkov, ki predstavljajo tudi šolo, lahko bi ga prodajali tudi na šolskem bazarju ob vsakoletni dobrodelni prireditvi.

## **2 KRATKA PREDSTAVITEV DRUŠTEV, S POMOČJO KATERIH NASTAJAJO MOZIRSKI MEDENJAKI Z JABOLČNIMI KRHLJI**

### **2.1 Sadjarsko društvo Franca Praprotnika**

Sadjarsko društvo Franca Praprotnika je bilo ustanovljeno že 26. septembra 2003. Ustanovljeno je bilo po mozirskem sadjarju in ravnatelju Francu Praprotniku (1849–1933). Franc Praprotnik je bil znan po tem, da je vsem odličnim učencem podaril sadiko jablane. Društvo so ustanovili točno 70 let po Praprotnikovi smrti.

Ciljna naloga društva je stalna skrb za obveščanje in izobraževanje o ekološko prijaznejših tehnologijah pridelovanja sadja. Društvo prireja sadjarske razstave s čebelarji in zeliščarji na Osnovni šoli Mozirje. Skrbijo tudi za sadni šolski vrt, ki se nahaja blizu gasilskega doma v Mozirju. Predsednik sadjarskega društva je Jon Kanjir.

Uspelo se nam je dogovoriti za intervju z novim predsednikom sadjarjev, Jonom Kanjirjem. Obiskali smo ga v šolskem sadovnjaku ter se dogovorili za sodelovanje v tem projektu, zagotovili nam bodo namreč jabolka, iz katerih bo nastala naša priloga medenjacom – jabolčni krhlji.



### **2.2 Čebelarstva družina Janeza Goličnika Mozirje**

Čebelarstva družina je bila v Mozirju ustanovljena davnega leta 1925, šteje pa kar okoli 60 članov. Poleg redne dejavnosti družina posveča veliko pozornost vzgoji mladih čebelarjev v krožku na Osnovni šoli Mozirje, zelo aktivno deluje v okviru Čebelarstva zveze Saša.

S čebelarstvom smo se dogovorili za cvetlični med za naše mozirske medenjake. Žal se še nismo uspeli uskladiti za obisk čebelnjaka v Mozirskem gaju, saj so po poplavih prostor prenavljali, se imamo pa namen s čebelarji srečati v marcu.

### 2.3 Društvo zeliščarjev Šipek

Zeliščarsko društvo vodi gospa Terezija Plaznik, obstaja pa že od leta 2009. Z njimi smo se povezali zaradi mete. Za intervju in več informacij se žal nismo še uspeli dobiti, bomo pa to izvedli še do tržnice.

### 2.4 Aktiv kmečkih žena Šmihel

Članica aktiva kmečkih žena iz Šmihela nad Mozirjem, kjer je tudi podružnica OŠ Mozirje, je tudi tamkajšnja kuharica Bernarda Pačnik. Z njo smo se dobili za intervju, da bi najprej pridobili več informacij o njihovem delu in da se dogovorimo o možnosti za sodelovanje pri zamišljenem turističnem proizvodu.

Z nami je delila tudi recept za medenjake, ki smo ga skupaj malo prilagodili. Da bi bili medenjaki posebni, smo se odločili za dodatek mete. Gospa Bernarda nam je pomagala tudi pri peki medenjakov.



## 3 PRIPRAVA NAŠEGA TURISTIČNEGA PROIZVODA

### 3.1 Ideja

Najprej smo s pomočjo brošur iz TIC-a zbirali podatke o društvih v okolici, ki se ukvarjajo z dejavnostmi, katerih izdelke bi lahko uporabili kot del našega kulinaričnega spominka. Ideje smo zbirali cel mesec, nato pa se odločili za medenjake z meto in jabolčne krlje, zraven pa da bi postregli zeliščni, metin, čaj. Zakaj smo se odločili za to in s katerimi društvi je to povezano, je že razloženo v uvodu.

### 3.2 Recept za naše mozirske medenjake

Recept so nam posredovale kmečke žene iz aktiva. Recept naj bi vedno uspel... Ker smo želeli biti pri proizvodni inovativni, smo dodali še zelišče, in sicer meto. V Mozirju je močno tudi Društvo zeliščarjev Šipek. Najprej nismo bili prepričani, ali medenjaki sploh delujejo okusno v kombinaciji z meto, a smo vseeno se odločili, da bomo poskusili.

#### Sestavine:

- 50 dag moke,
- žlička sode bikarbone,
- 15 dag prekuhanega in ohlajenega medu,
- 15 dag sladkorja v prahu,
- 30 dag masla,
- 2 jajci,
- ščepec cimeta ali nageljnovih žbic,
- nadrobljena meta.



#### Postopek:

V skledo z moko damo med, maslo, sladkor in jajci. Zmešamo. Dodamo nadrobjeno meto, sodo bikarbono in cimet. Zamesimo testo in ga pustimo počivati, vsaj pol ure. Oblikujemo kroglice in jih polagamo na pekač. Pečemo pri 180 °C približno 10 minut.

### 3.3 Peka in okraševanje

Dobili smo se po pouku in s pomočjo kuharice podružnice in članice aktiva kmečkih žena Šmihel tudi zamesili testo, ga pustili počivati ter nato oblikovali medenjake. Medtem smo se zelo zabavali, drobili smo meto, ki smo jo naknadno vgnjetli v maso za medenjake. Oblikovali

smo kroglice in jih polagali na pladenj. Medenjake smo pekli približno 10 minut na temperaturi 180 °C. Medenjake smo še tople okrasili z barvami, tulipane smo narisali pisane. Takšen je tudi Mozirski gaj – pisanih barv, sploh spomladi.



### 3.4 Pakiranje turističnega spominka

Ker je tema trajnostna in ker je zelo pomembno, da damo na trg čim manj embalaže, smo se odločili za pakiranje v papirnati oziroma kartonski škatlici, ki pa ni navadne kvadratne oblike, ampak v obliki kroga. S pomočjo tajnice in mentoric smo izdelali še nalepko z imenom proizvoda in logotipom naše šole. Na logotipu sta tudi kapljica in svinčnik kot simbol šole, ti dve figuri pa bomo uporabili tudi pri predstavitvi na turistični tržnici.



## 4 TRŽENJE IN PROMOCIJA NAŠEGA IZDELKA

Naši medenjaki po mozirsko s krlji se bodo promovirali kot kulinarčni izdelek Mozirja. Medenjake bi lahko izdelovali v šoli, na primer tudi v podaljšanem bivanju ali pri urah gospodinjstva. Okoliška omenjena društva bi nam zagotavljala sestavine za peko, šola pa poskrbi za embalažo in nalepko. Na nalepko bi vključili tudi imenovanja sodelujočih društev. Pri peki (priprava testa) bi nam pomagale članice aktiva kmečkih žena. Izdelek bi se oglaševal na TIC-u, na šolski spletni strani in pa prek sodelujočih učencev in društev. Lahko bi se tudi objavil v lokalnem časopisu Savinjske novice.



## **5 VIRI/LITERATURA**

Ustni viri različnih članov društev in slike iz našega in njihovega lastnega arhiva.

Knjiga Mozirje.

Glasilo občine Mozirje 2022 in 2023.

Sadjarsko društvo Franca Praprotnika Mozirje: 20 let, izdana 2023.

Čebelarska družina Janeza Goličnika: <http://www.cz-sasa.si/devetdeset-let-cebelarske-druzine-janeza-golicnika-mozirje/>.

Sadjarsko društvo Mozirje: <http://www.sadfp-mozirje.si/>.

# PRILOGA 1: POVZETEK

## POVZETEK

Osnovna šola Mozirje  
Šolska ulica 23, 3330 Mozirje  
Tel.: 03 839 2730  
E-pošta: o-mozirje.ce@guest.arnes.si

### NASLOV NALOGE: MEDENJAKI PO MOZIRSKO Z JABOLČNIMI KRHLJI

Avtorji:

1. Vid Brinovšek, vidb@os-mozirje.si, 7.b
2. Žiga Furland, zigaf@os-mozirje.si, 7.b
3. Žan Kovač, zank@os-mozirje.si, 7.b
4. Maj Krajnc, majk@os-mozirje.si, 7.b
5. Marko Rožanc, markor@os-mozirje.si, 7.b

Mentorici: Daša Orešnik (dasa.oresnik@os-mozirje.si) in Simona Fortek Dolinšek (simona.fortek.dolinsek@os-mozirje.si)

#### **Povzetek:**

Za izdelavo našega kulinaričnega spominka je bilo potrebno sodelovanje z različni okoliškimi društvi. Najbolj aktivno smo se povezali s sadjarskim društvom in aktivom kmečkih žena.

Pri proizvodni bo potrebno tudi tesno sodelovanje s čebelarškim in zeliščarskim društvom.

Za medenjake smo se odločili zaradi čebelarskega društva, ki je v Mozirju, za narisane tulipane pa zaradi Mozirskega gaja in hkrati tudi večje dodane vrednosti, predvsem estetsko. Ker smo želeli dodati še nekaj, smo se odločili za meto. Zeliščarsko društvo smo tako vpletli z idejo za zeliščni čaj, eksperimentirali pa smo še z dodano meto v medenjaki. Predstavnica aktiva kmečkih žena nam je pomagala speči medenjake in pripraviti jabolčne krhlje.

Za uspešno izdelavo kulinaričnega spominka je potrebno predvsem medsebojno sodelovanje različnih društev, hkrati pa pomoč TIC-a Mozirje, ki bi opravljal tudi promocijo našega izdelka.

V svojih prostorih imajo namreč že razstavljen in pripravljen za prodajo številne artikule lokalnih ponudnikov, mi pa želimo, da so tudi naši mozirski medenjaki med njimi. Za izdelavo turističnega spominka bo potrebno vključiti tudi čim več mladih in pa občanov, kot pomoč društvom.

Izvod naloge bo shranjen v šolski knjižnici, svoje izvide pa imamo tudi vsi avtorji in mentorici.

**Ključne besede:** medenjaki z meto, jabolčni krhlji, mozirska turistična društva, medsebojno sodelovanje turističnih društev in šole

## **PRILOGA 2: OKVIRNI NAČRT PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI**

Na turistični tržnici bo sodelovalo vseh pet učencev sedmega razreda, ki so ustvarjali in pripravili kulinarični spominek *Medenjaki po mozirsko z jabolčnimi krhliji*. Pri proizvodni so sodelovala naslednja društva: Aktiv kmečkih žena Šmihel, Čebelarsko društvo Mozirje, Zeliščarsko društvo Mozirje in Sadjarstvo Franca Praprotnika Mozirje.

Na stojnici bi pripravili reklamne letake vseh teh društev. Okrasili bi jo tudi s tulipani, ki so simbol Mozirskega gaja v Mozirju in likovnimi izdelki učencev šole na temo čebelarstva, sadjarstva in tulipanov. Na stojnici bo tudi velik šopek tulipanov iz Mozirskega gaja. Ravno v času tržnice bodo namreč verjetno že zacveteli prvi. Upamo, da nam uspe pridobiti še panjsko končnico, ki bi jo vključili na stojnici.

Spominek je sestavljen iz medenjakov, porisanih v obliki cveta tulipana, v katerem je dodana meta in priloženi so tudi jabolčni krhliji. Izdelek bo v papirnati okrogli embalaži.

Na stojnici bi ponudili nekaj škatlic našega kulinaričnega spominka, sicer pa jabolčne krhlije in same medenjake, ki bi jih lahko mimoidoči poskušali in ob tem naredili kakšen požirek zeliščnega metinega čaja.

Učenci bodo imeli majice z logotipom svoje šole. Tam bi bila tudi maskota naše šole (kapljica ali svinčnik), ki bi promovirala našo ponudbo na vsem predstavitvenem prostoru, hkrati pa bi služila za popestritev.

### **PRILOGA 3: IZJAVA ŠOLE, DA SO UČENCI IN STARŠI SEZNANJENI S POTEKOM FESTIVALA IN SOGLAŠAJO Z JAVNIMI OBJAVI V ZVEZI S FESTIVALOM**

Starši vseh sodelujočih otrok so seznanjeni s potekom tekmovanja in soglašajo z javno objavo rezultatov in objavo fotografij.

Mozirje, 4. 3. 2024

Mentorici: Daša Orešnik in Simona Fortek Dolinšek