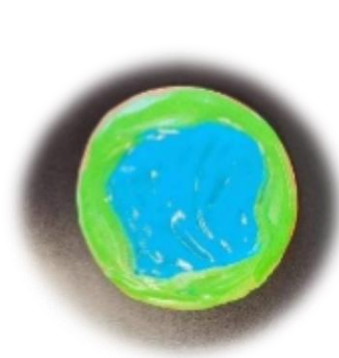


38. DRŽAVNI FESTIVAL

TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

Medene zgodbe



OSNOVNA ŠOLA MIHE PINTARJA TOLEDA

Kidričeva 21

3320 Velenje

Avtorji: Lara Gros, Tija Škruba, Tina Pruš, Ema Pajk, Maša Vovk, Klara Berzelak, Kim Koprivnikar, Ula Kanduti, Bina Hudarin

Mentorice: Jožica Apšner, prof., Irena Polajžer, prof., in Tjaša Hudarin, prof.

Šolsko leto: 2023/2024

Velenje, februar 2024

KAZALO VSEBINE

1 UVOD	4
1.1 CILJI NAŠE PROJEKTNE NALOGE	4
1.2 OPREDELITEV METODOLOGIJ IN VIROV, UPORABLJENIH V PROJEKTNI NALOGI	4
2 TURISTIČNA PONUDBA ŠALEŠKE DOLINE	5
2.1 DOLINA GRADOV	5
2.2 PREMOGOVIŠTVO	5
2.3 VELENJSKA JEZERA.....	5
2.4 DOLGA MIZA – ZGODBA, NA VILICE NAVITA.....	6
2.5 BOŠTJAN VOLK.....	6
2.6 ČEBELARSTVO ČANČ.....	7
3 POTEK IZDELAVE GASTRONOMSKEGA PRODUKTA	8
3.1 ISKANJE IDEJ	8
3.2 OBLIKOVANJE IN IZDELAVA SPOMINKOV	8
3.4 MEDENA DOLGA MIZA	11
4 TRŽENJE KULINARIČNEGA SPOMINKA	12
4.1 IZDELEK.....	12
4.2 CENA.....	12
4.3 TRŽENJE.....	12
5 ZAKLJUČEK	13
6 VIRI IN LITERATURA	14
7 PRILOGA	15

KAZALO SLIK

Slika 1: Zmagovalna sladica.....	7
Slika 2: Obisk pri Boštjanu Volku	7
Slika 3: Čebelar Franc Čanč.....	7
Slika 4: Obisk Zavoda za turizem Šaleške doline.....	8
Slika 5: Grajski medenjaki	9
Slika 6: Šaleški grad	9
Slika 7: Medenjaki "lignitko".....	10
Slika 8: Premog.....	10
Slika 9: Medenjaki "Velenjsko jezero z okolico"	10
Slika 10: Velenjsko jezero	10
Slika 11: Dolga medena miza	11
Slika 12: Naš medeni zajtrk.....	11
Slika 13: Primer papirnatih vrečk za pakiranje.....	12

Osnovna šola Mihe Pintarja Toleda Velenje

Kidričeva 21

3320 Velenje

Tel: (03) 898 33 60

E-pošta: tajnistvo@mpt-velenje.si

NASLOV PROJEKTNE NALOGE: Medene zgodbe

Avtorji: Lara Gros, Tija Škruba, Tina Pruš, Ema Pajk, Maša Vovk, Klara Berzelak, Kim Koprivnikar, Ula Kanduti, Bina Hudarín

Mentorice: Jožica Apšner, prof., Irena Polajžer, prof., Tjaša Hudarín, prof.

POVZETEK

Šaleška dolina postaja vedno bolj prepoznana po bogati turistični dejavnosti. Med drugim je poznana kot dolina gradov, saj je bilo tukaj v srednjem veku zgrajenih kar nekaj gradov, graščin in dvorcev. Velenje ima bogato rudarsko dediščino, ki je prikazana v Muzeju premogovništva Slovenije, in vedno bolj poznano Velenjsko plažo, ki je po mnenju slovenskih kopalk in kopalcev bila že šestkrat razglašena za najboljšo naravno kopališče. Dolina pa je znana tudi po čebelarjenju, saj od tod prihajata znana čebelarja Franc in Anica Čanč, ki sta dobitnika številnih nagrad in slovita tudi izven meja po svoji odlični peneči medici. Vse te ključne elemente velenjskega turizma smo želeli povezati v našo zgodbo, medeno zgodbo. Oblikovali smo idejo kulinarčnega spominka, ki izhaja iz treh različnih, ključnih obdobij v razvoju Šaleške doline, treh različnih medenjakov. Medenjaka, ki ima silhueto Šaleškega gradu in nas popelje v srednji vek in njegovemu dogajanju v dolini, medenjaka, ki nas popelje v obdobje rudarjenja, saj je črn kot premog, ter modro-zelenega medenjaka, ki nas popelje v sedanost, na Velenjsko plažo, kjer uživamo ob pogledu na modro Velenjsko jezero in zeleno Šaleško dolino. Skrivnost, kako pripraviti odličen medenjaka, nam je zaupal evropski mladi chef iz Plešivca, Boštjan Volk. Našo medeno zgodbo medenjaka pa želimo nadgraditi na medeni dolgi mizi, ki bi potekala v čudovitem okolju obnovljenega Starega Velenja, kjer bi se predstavili lokalni kuharski mojstri, čebelarji, vinarji, manjkali pa ne bi tudi naši medenjaki. Medeno dolgo mizo smo izvedli tudi mi za učence naše šole.

Ključne besede: medenjaka, med, Šaleška dolina, premog, Velenjsko jezero, grad

1 UVOD

Smo skupina učencev 8. razreda OŠ Mihe Pintarja Toleda, ki smo vključeni v izbirni predmet turistična vzgoja. V sklopu izbirnega predmeta smo v okviru projekta Turizmu pomagala lastna glava izdelali projektno nalogo z naslovom Medene zgodbe.

1.1 CILJI NAŠE PROJEKTNE NALOGE

Cilji so:

- spoznavanje in raziskovanje kulinarike v Šaleški dolini;
- spoznavanje že obstoječih spominkov;
- pridobitev podpore domačega okolja in sodelovanje z lokalno skupnostjo ter ostalimi organizacijami širom Slovenije.

1.2 OPREDELITEV METODOLOGIJ IN VIROV, UPORABLJENIH V PROJEKTNI NALOGI

Naša turistična naloga z naslovom Medene zgodbe je nastala z metodo raziskovanja. Uporabili smo ustne in pisne vire, obiskali smo Čebelarstvo Čanč, kuharja Boštjana Volka in Zavod za turizem Šaleške doline. Raziskali smo turistično ponudbo, povezano z gastronomijo in kulturno dediščino.

Praktični del naše naloge je zajemal snovanje tematskega turističnega produkta, sladkih medenih spominkov, ki imajo vsak svojo zgodbo. Pripravili pa smo tudi medeno dolgo mizo za naše učence.

2 TURISTIČNA PONUDBA ŠALEŠKE DOLINE

Šaleška dolina je vedno bolj poznana turistična destinacija. Ponuja številna različna doživetja. Vedno večji poudarek je na zelenem in trajnostnem turizmu. V nalogi smo podrobneje raziskali tiste dejavnike turizma, ki so vezani tudi na našo medeno zgodbo.

2.1 DOLINA GRADOV

Čeprav je bila Šaleška dolina dolga stoletja odmaknjena od pomembnejših trgovskih poti, je bila v poljudni kot tudi v strokovni literaturi večkrat označena kot Dolina gradov. Da je srednjeveška gospoda v tej dolini zgradila toliko gradov, graščin in dvorcev, gre najbrž pripisati njenim naravnim danostim – čudoviti pokrajini in ugodnim vremenskim pogojem. Po obronkih doline je na strateških legah razporejenih kar nekaj bolj ali manj ohranjenih gradov. Med bolj prepoznavnimi sta zagotovo Velenjski in Šaleški grad (<https://www.visitsaleska.si/sl/events/stane-spegel-saleska-dolina-dolina-gradov/>).

2.2 PREMOGOVNIŠTVO

Premogovnik Velenje je že vse od leta 1875 glavna gonilna sila razvoja v Šaleški dolini. Privabljal je tako domače kot tudi tuje delavce, ki so iskali vir zaslužka za lastno preživetje in preživetje družine. Premogovništvo je vplivalo na naravne in družbene razmere v dolini, tako v preteklosti kot danes, ko se nekoč degradirana območja od rudarjenja spreminjajo v turistična območja (https://sl.wikipedia.org/wiki/Premogovnik_Velenje).

Danes se lahko v Velenju obišče prenovljeni podzemni del Muzeja premogovništva Slovenije, ki omogoča obiskovalcem doživetje izkušnje rudarjev, ki so se desetletja spuščali 160 metrov globoko pod zemljo, da bi na površje spravili »črno zlato«. Različna prizorišča iz življenja in dela rudarjev, ki jih upodablja 20 izjemnih scen in 15 zanimivih lutk, oživijo s pomočjo sodobne avdiovizualne opreme.

2.3 VELENJSKA JEZERA

Šaleška jezera so posledica izkopavanja lignita, ki ga v Šaleški dolini izkoriščajo že sto trideset let. Premogovniške ugreznine so nastale sredi kotlinskega dna Šaleške doline,

ki je bilo pred tem v veliki meri v kmetijski rabi, delno pa seveda tudi poseljeno. Tam, kjer so danes jezera, je bilo več podeželskih naselij, ki so delno ali v celoti izginila. Podoba doline se zaradi premogovništva še vedno spreminja, prav tako se spreminjajo tudi šaleška jezera. Včasih je bilo Velenjsko jezero onesnaženo zaradi premogovega pepela, danes je eno od najbolj čistih jezer v Sloveniji. V zadnjih desetletjih so uspeli velike površinske spremembe pokrajine spremeniti v kakovosten rekreacijski prostor, ki ponuja nešteto možnosti uporabe. Tako lahko na območju jezer počnemo marsikaj: tečemo, kolesarimo, jezdimo, igramo tenis in nogomet, ribarimo, plavamo, se sprehajamo, opazujemo ptice, jadramo, supamo ali veslamo. Vse to obiskovalcem pomaga pri premagovanju vsakodnevnih skrbi, krepi njihovo zdravje in izboljšuje kvaliteto življenja. V izboru Naj kopališče je v kategoriji naravnih kopališč Velenjska plaža zmagala že šestkrat (<https://www.velenje.si/o-velenju/dediscina/saleska-jezera>). Ob plaži pa je tudi največji odprti prireditveni prostor v Sloveniji, in to je Vista.

2.4 DOLGA MIZA – ZGODBA, NA VILICE NAVITA

Na enega zadnjih avgustovskih večerov se v prijetnem ambientu prenovljenega Starega trga v Starem Velenju odvije čudovita zgodba: Dolga miza – zgodba, na vilice navita. Zavod za turizem Šaleške doline in Šili testenine prirejata dogodek z najdaljšo mizo v Šaleški dolini. Na kulinaričnem večeru s pridihom Italije in Mediterana sta že dve leti zapored za dolgo mizo pogostila z domačimi Šili testeninami. Lokalni kuharski mojstri so pripravili 5-hodni meni, ki so ga pospremila vrhunska vina (<https://www.visitsaleska.si/sl/events/dolga-miza-v-starem-velenju>).

2.5 BOŠTJAN VOLK

Boštjan Volk je 25-letni kuhar iz Plešivca, ki je bil sprva učenec naše podružnične šole v Plešivcu in kasneje matične šole v Velenju. Je izjemno talentiran kuhar, ki v svoje jedi vključuje predvsem lokalne proizvode. Osvojil je že veliko nagrad in priznanj, med pomembnejšimi je srebrna medalja na svetovnem kulinaričnem prvenstvu Villeroy & Bosch 2022 v Luksemburgu. Lani pa je skupaj s slovensko nacionalno ekipo kuharjev dosegel še 1. mesto na slovenski izbor za EYCA 2023. Postal je prvi Slovenec, ki je osvojil nagrado evropskega mladega šefa. Zaradi vseh izkušenj s kulinariko smo pri razvijanju našega produkta za nasvet vprašali tudi

Boštjana, hkrati pa nam je predstavil svojo zgodbo o uspehu in pripravil zmagovalno sladico.



Slika 1: Zmagovalna sladica



Slika 2: Obisk pri Boštjanu Volku

2.6 ČEBELARSTVO ČANČ

Čebelarstvo Čanč se nahaja v neposredni bližini naše podružnične šole v Plešivcu. Čebelarita gospod Franc in gospa Anica Čanč, vodita pa čebelarstvo z najdaljšo tradicijo v Šaleški dolini. Obiskali smo ju, saj smo želeli, da so naši medenjaki, ki smo si jih zamislili za turistični produkt, narejeni iz najboljših lokalnih dobrot.

Pri njiju se lahko dobijo številni izdelki: cvetlični, kostanjev in gozdni med, apimix, cvetni prah, medeno satje, medeno žganje, voščeni izdelki ... Lastnika pa sta najbolj ponosna na penečo medico. Da je njihova kraljica medic resnično zlata, dokazujeta zlati medalji na slovenskih tleh. Na ocenjevanju v okviru sejma AGRA 2023 v Gornji Radgoni sta namreč prejela zlato medaljo za medico in zlato medaljo za penečo medico. Od Čebelarstva Čanč smo prejeli med za naše medenjake, hkrati pa smo od njega kupili med za pripravo naše dolge medene mize.

Veseli smo, da se naša medena zgodba s projektom Turizmu pomaga lastna glava ne bo zaključila, saj nas je gospod Čanč povabil k sodelovanju v medgeneracijskem projektu, ki se bo ob svetovnem dnevu čebel odvijal v Velenju. Povabila smo bili zelo veseli in smo ga z veseljem sprejeli.



Slika 3: Čebelar Franc Čanč

3 POTEK IZDELAVE GASTRONOMSKEGA PRODUKTA

3.1 ISKANJE IDEJ

Pri oblikovanju in izdelavi spominkov smo navdih iskali predvsem v lokalnem okolju. Raziskali smo produkte in aktivnosti, ki so se na področju kulinarike izkazali kot dobri in bi jih bilo mogoče še nadgraditi. Želeli smo si, da bi imel naš spominek neko zgodbo, ki bi jo lahko dodatno promovirali, hkrati pa bi bil preprost, da bi ga lahko pripravili tudi mi sami. Po pregledu številnih predlogov smo se odločili za kulinarčno medeno zgodbo, za pripravo medenjakov, ki bi bili asociacija na različna obdobja iz zgodovine Šaleške doline. Kot primerna ciljna skupina smo opredelili vse turiste, ki obiskujejo Šaleško dolino.

Obiskali smo Zavod za turizem v Šaleški dolini, čebelarja Franca in Anico Čanč ter mladega ter uspešnega kuharskega mojstra Boštjana Volka in z njimi opravili intervjuje. Vsi obiskani bi lahko postali naši partnerji, in sicer pri promociji, trženju ali kot naši dobavitelji.



Slika 4: Obisk Zavoda za turizem Šaleške doline

3.2 OBLIKOVANJE IN IZDELAVA SPOMINKOV

Naše medenjake smo zasnovali sami. Po prvi peki smo bili z večino produktov zelo zadovoljni, res pa je, da bo za dodatno trženje in za predstavitev na turistični tržnici

treba določene malenkosti še nadgraditi. Naša želja je bila, da smo pri oblikovanju produkta čim bolj trajnostno usmerjeni in uporabljamo lokalne proizvajalce. Tako smo za pripravo testa uporabili med Čebelarstva Čanč in moko iz Volkovega mlina iz Dobrne.

Najprej smo pripravili testo za medenjake, nato smo se razdelili v tri skupine in vsaka je oblikovala svoj medenjaka s svojo zgodbo. Model medenjaka v obliki silhuete Šaleškega gradu smo pripravili ob opazovanju fotografije Šaleškega gradu. Modele smo dali v pečico, spekli, ohladili in nato dodali z jedilno, črno barvo, okna. Nekatere smo oblili z naravno belo glazuro in dodali črna okna, vendar so se nam naravni medenjaki, dodani samo s črnimi okni, zdeli lepši in primernejši za spominek.



Slika 5: Grajski medenjaka



Slika 6: Šaleški grad (foto: Sandi Mlakar)

Drugi primer medenjaka nas naj bi spominjal na premogovništvo v Šaleški dolini. Masi smo dodali medicinsko oglje, da smo dobili črno barvo. Zavedali smo se, da bi v primeru pravih oblik imel medenjaka preveč popolno obliko za premog, zato smo naredili malce nepravilne oblike. Naši medenjaki so resnično dobili izgled premoga, medtem ko je okus bil nespremenjen.



Slika 7: Medenjaki "lignitko"



Slika 8: Premog

Tretji primer medenjakov naj bi predstavljal Velenjsko jezero in zelene travnike, ki ga obdajajo. Prvotno smo si ga zamislili kot medenjake, obarvan z zeleno obrobo, ki predstavlja travnike, in modro jezero na sredini. V osnovi smo pripravili medenjake okrogle oblike in nekoliko bolj sploščene. Naslednji korak je bilo okraševanje. Precej težav nam je povzročala glazura. Beli glazuri, ki smo jo naredili iz sladkorja v prahu, beljaka in limoninega soka smo dodali modro in zeleno barvo v pasti, da smo dobili obe barvi. Medenjake smo nato pobarvali z obema barvama, žal pa smo imeli kar nekaj neuspešnih poskusov, preden smo dobili željeni rezultat.



Slika 9: Medenjake "Velenjsko jezero z okolico"



Slika 10: Velenjsko jezero

3.4 MEDENA DOLGA MIZA

Zavod za turizem Šaleške doline je skupaj z lokalnimi kuharskimi mojstri v Starem Velenju že dvakrat organiziral čudovite zgodbe za dolgo mizo. Ideja dolge mize se je tudi nam zdela zelo zanimiva, zato se nam je zdelo odlično, da bi lahko naš produkt tudi nadgradili in ga predstavili na medeni dolgi mizi. Naša ideja je bila, da bi se na naslednjem kulinarinem dogodku, ki ga organizira Zavod za turizem Šaleške doline, pripravila medena dolga miza. Dogodek bi izvedli v mesecu maju, na prvo soboto najbližjo 20. maju, svetovnemu dnevu čebel, to je 18. maja.

Tudi avtorji projekta smo si zaželeli, da bi lahko obiskali dolgo mizo, zato smo iskali rešitve, kako bi to lahko izvedli kar na naši šoli. Predlog smo podali organizatorici šolske prehrane gospe Jožici Apšner, ki nas je v izvedbi podprla. Ravno se je na šoli približeval dan tradicionalnega slovenskega zajtrka in takrat je bil na našo pobudo izveden v obliki dolge medene mize. Na šoli smo na šolskem hodniku izvedli dolgi medeni zajtrk, ki je potekal v zelo prijetnem, malo čarobnem vzdušju. Dan pred našo dolgo mizo smo se organizatorji zbrali popoldan na šoli, pripravili na dolgem šolskem hodniku stole in mize za dvesto učencev. Mize smo okrasili z jesensko dekoracijo, pogrinjki in čarobnost pričarali tudi s svečkami. Učenci in učitelji so za medeno dolgo mizo zelo uživali, poklepetali in v miru pojedli med čebelarja Čanča, BIO maslo, črn kruh lokalne pekarnice in popili skodelico lokalnega mleka s kmetije Miklavžina. Seveda smo poskrbeli tudi za šolski radio. Našo medeno dolgo mizo je obiskala tudi podžupanja Mestne občine Velenje Aleksandra Vasiljević.



Slika 11: Dolga medena miza



Slika 12: Naš medeni zajtrk

4 TRŽENJE KULINARIČNEGA SPOMINKA

4.1 IZDELEK

Naše medenjake bi pakirali v manjših količinah, in sicer v papirnatih vrečkah z okenci, kot je razvidno iz slike.



Slika 13: Primer papirnatih vrečk za pakiranje

4.2 CENA

Pripravili smo okvirno ceno naših medenjakov. Število medenjakov, ki jih dobimo iz enega kilograma moke, se lahko razlikuje glede na velikost in debelino medenjakov, pa tudi glede na recepturo. Lahko pa podamo približen izračun. Predpostavili smo, da je srednje velik medenjake težak približno 20 gramov. Število medenjakov = $(1000 \text{ g moke}) / (20 \text{ g/medenjake}) = 50$ medenjakov. Pri izdelavi kalkulacije smo vključili vse stroške sestavin, embalaže, priprave in naš dobiček.

1 kg moke = 1,33 EUR
300 g masla = 3,49 EUR
300 g sladkorja v prahu = 2,50 EUR
300 g medu = 5 EUR
4 jajca = 1,68 EUR (ekološka jajca)
2 žlici mletega cimeta = 2,69 EUR
2 žlici sode bikarbone = 0,59 EUR
Skupaj = 17,28 EUR

	Znesek za 50 kosov (v EUR)	Znesek za 1 kos (v EUR)
Sestavine za peko	17,28	0,34
Modra in zelena barva v tubi	3,95 x 2	0,16
Embalaža	2,78 (10 komadov)	0,05
Izdelava	10	0,2
Dobiček	15	0,3
Prodajna cena	52,96	1,05

4.3 TRŽENJE

Medenjaki bi bili dostopni na različnih turističnih lokacijah v Velenju, kot so Turistični informacijski center, Muzej Velenje, Muzej premogovništva Slovenije. Na ogledu Turistično informacijskega centra so nam potrdili, da sem jim naša ideja zdi zelo zanimiva in bi takšne produkte z veseljem prodajali tudi pri njih. Prodajali bi jih tudi v lokalnih trgovinah in na različnih dogodkih, ki se odvijajo v mestu. Fotografije naših

produktov bi objavili tudi na različnih družbenih omrežjih, kot so Facebook, Instagram in TikTok.

5 ZAKLJUČEK

Naš kulinarični produkt, medene zgodbe, v obliki treh različnih medenjakov, ki predstavljajo tri različna obdobja Šaleške doline, je dobro premišljen produkt. Temelji na promociji našega kraja, spoznavanju zgodovine preko medenjaka in podpira tradicijo naših babic in dedkov, čebelarstvo, pridelavo medu ter kulinariko.

Veseli smo, da se je naša ideja oz. naš spominek zdel zelo zanimiv tudi vsem našim morebitnim partnerjem, ki so nam dali dodatne nasvete pri oblikovanju produkta in nas povabili k sodelovanju. Na Zavodu za turizem Šaleške doline so nam povedali, da obiskovalci vedno bolj povprašujejo po kulinaričnih, lokalnih in tradicionalnih spominkih, kamor spadajo tudi naši medenjaki.

Ko smo zaključili z nalogo, smo dobili idejo, da bi naše medenjake lahko nadgradili s 3D-tiskanjem, da bi jim torej dodali jedilne fotografije Velenjskega jezera, Šaleškega gradu in Muzeja premogovništva Slovenije. Na turistični tržnici jih bomo zagotovo imeli.

Zelo se veselimo, da bomo po tržnici imeli možnost sodelovati na letošnjem dogodku ob dnevu čebel v Velenju, med drugimi tudi skupaj z uspešnimi in velikimi mojstri Francem in Anico Čanč ter Boštjanom Volkom. Mimogrede, Boštjan je ravno dan po našem obisku pri njem odpotoval v Cleveland, kjer pa je on kuhal velikemu mojstru – Luki Dončiču. Za rojstni dan mu je namreč kuhal slovenske tradicionalne jedi. No, to pa ni kar tako!

Med raziskovanjem in pisanjem naloge smo dobro jedli, se marsikaj novega naučili in izvedeli veliko zanimivega o čebelah. Ali ste vedeli, da ena sama medonosna čebela lahko v svojem življenju proizvede le eno žličko medu? Mi nismo, ampak zdaj vemo in zato čebele še bolj cenimo.

6 VIRI IN LITERATURA

Dolga miza – zgodba, na vilice navita. Pridobljeno 19. 12. 2023 s spletne strani: <https://www.visitsaleska.si/sl/events/dolga-miza-v-starem-velenju/>

Muzej premogovništva Slovenije. Pridobljeno 16. 1. 2024 s spletne strani: <https://www.visitsaleska.si/sl/saleska-valley/muzej-premogovnistva-slovenije/>

Papirnate vrečke s tremi okenci. Pridobljeno 5. 2. 2024 s spletne strani: <https://packbag.si/izdelek/papirnate-vrecke-z-okenci/>

Pohl, Friedrich (2016). *Vse o sodobnem čebelarjenju*. Ljubljana: Založba Mladinska knjiga.

Premogovnik Velenje. Pridobljeno 16. 1. 2024 s spletne strani: https://sl.wikipedia.org/wiki/Premogovnik_Velenje

Rjavi premog. Pridobljeno 6. 2. 2024 s spletne strani: <https://www.drva.info/rjavi-premog-25kg>

Špegel, Stane. Šaleška dolina – dolina gradov. Pridobljeno 13. 1. 2024 s spletne strani: <https://www.visitsaleska.si/sl/events/stane-spegel-saleska-dolina-dolina-gradov/>

Velenjsko jezero. Pridobljeno 14. 1. 2024 s spletne strani: <https://www.velenje.si/o-velenju/dediscina/saleska-jezera>

7 PRILOGA

SCENARIJ PROMOCIJSKEGA SPOTA

V promocijskem spotu učenci predstavijo našo medeno zgodbo. Sledijo prizori, ki smo jih posneli na različnih lokacijah, v šoli, na obisku pri kuharju Boštjanu Volku, Čebelarstvu Čanč in pri izdelavi medenjakov v naši šolski učilnici. Spot se zaključi z našo dolgo medeno mizo, ki smo jo izvedli na šolskem hodniku.

NAČRT TURISTIČNE STOJNICE

Na naši turistični stojnici bomo predstavili našo medeno zgodbo z našimi spominki medenjaki. Kot ambasadorka in glavna promotorka naših spominkov bo čebela, medtem ko bodo ostali učenci s svojo podobo prikazovali različna obdobja, ki jih predstavljajo posamezni medenjaki, rudar, grajska gospa in sodobni kopalec obiskovalec Velenjskega jezera. Obiskovalci naše stojnice si bodo preko različnih iger lahko pridobili tudi sladko nagrado.

Na stojnici bo razstavljen tudi promocijski material, naši letaki, plakati ter lokalni promocijski material in med Čebelarstva Čanč. Obiskovalci si bodo na naši stojnici lahko ogledali tudi promocijski spot.

