V našem zavodu, Osnovni šoli Miška Kranjca Velika Polana, gradimo pozitivno samopodobo kreativnega posameznika z veseljem do učenja, znanja in raziskovanja, v duhu spoštovanja, odgovornosti in strpnosti.

38. državni festival

TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

Bujta repa v kantici #za-domov

Projektna naloga

Osnovna šola Miška Kranjca Velika Polana

Mentorici:
Jelka Horvat
Andreja Kavaš

Avtorji:
Vid Kavaš 8. razred
David Jaklin 8. razred
Zoja Makoter 8. razred
Ajda Kavaš 6. razred

Velika Polana, marec 2024

ZAHVALA

Podmladkarji Velika Polana, učenci Osnovne šole Miška Kranjca Velika Polana, se zahvaljujemo učiteljicama mentoricama, Andreji in Jelki, da sta nas spodbujali in usmerjali pri izdelavi naloge.

Hvaležni smo županu, mag. Damijanu Jaklinu, ki nam je tudi letos velikodušno prisluhnil.

Najlepša hvala Meliti Kranjec iz občinske uprave Občine Velika Polana, da nam je posredovala obstoječe gradivo, ki smo ga s pridom uporabili pri izdelavi naše naloge.

Hvala ravnateljici Osnovne šole Miška Kranjca Velika Polana, Danijeli Apatič, za spodbudo in podporo.

Posebna zahvala gre tudi Sandiju Makoterju – Mali gusar za pomoč pri spoznavanju in pripravi bujte repe.

Hvala vsem ostalim sodelujočim, za pripravljenost in sodelovanje pri našem projektnem delu.

POVZETEK

ŠOLA: OŠ Miška Kranjca Velika Polana, Velika Polana 215 b, 9225 Velika Polana
Tel: 02 573 58 40, e-mail: o-mkvpolana.ms@guest.arnes.si

NASLOV NALOGE: Bujta repa v kantici #za-domov

Avtorji: Vid Kavaš, David Jaklin, Zoja Makoter, Ajda Kavaš
Mentorici: Andreja Kavaš, profesorica razrednega pouka
Jelka Horvat, profesorica geografije in zgodovine

Skozi projektno turistično nalogo predstavljamo prekmursko in polansko tradicionalno jed, ki smo ji omogočili, da zaokroži svet, kar je naš cilj. To je Bujta repa v kantici #za-domov.

Okusne zaklade so pripravljali že naši predniki, katerih življenje je krojilo trdo kmečko delo in sobivanje z naravo. Tradicionalna prekmurska kuhinja je že od nekdaj temeljila na spoštovanju in ohranjanju narave. Polančani smo si del te kulinarike na nek način prisvojili in ji dali prav poseben pečat. Leta 2013 smo skuhali največjo bujto repo na svetu, s 1089 kg se je vpisala v Guinnesovo knjigo rekordov. Tekmovanje v kuhanju bujte repe je vsakoletna tradicionalna prireditev v sklopu Pomurskega poletnega festivala, kjer bomo letos premierno tržili našo kulinarično noviteto.

Turistični podmladkarji bomo vabili mimoidoče na stojnico, kjer bomo ponujali tradicionalno in trajnostno jed v novi obliki, in sicer za domov - ***Bujto repo v kantici #za-domov.*** *Obiskovalci tekmovanja v kuhanju bujte repe si bodo Bujto repo v kantici #za-domov lahko kupili kot kulinarični spominek, ki ga bodo odnesli s seboj. Morda si ga bodo privoščili že na poti, kasneje doma ali pa ga podarili prijateljem in znancem. Turistični produkt bo kot kulinarični spominek na voljo vsem generacijam tudi v TIC-u Velika Polana, v trgovinici pri Copekovem mlinu in v zadrugi Pomelaj.*

Bujta repa v kantici #za-domov je zasnovana po načelih trajnostnega razvoja, je iz naravnih in lokalno pridelanih sestavin v trajnostni in okolju prijazni embalaži.

V nalogi smo predstavili trženje turističnega proizvoda. Sami smo poskrbeli za uspešno in finančno sprejemljivo promocijo. Naš kulinarični spominek bo kot tržni produkt na policah turističnih točk Občine Velika Polana skozi vse leto in bo tako še boj prepoznaven.

Ključne besede: trajnostni proizvod, tradicionalni spominek, kulinarični spominek, bujta repa, Palček Polanski, Pomurski Poletni festival, tekmovanje v kuhanju bujte repe, Pomelaj.

KAZALO

1. UVOD ... 1
1.1 Ideja ... 2
2 BUJTA REPA IN VELIKA POLANA ... 3
2.1 Tekmovanje v kuhanju bujte repe na PPF ... 3
2.2 Guinnessov rekord ... 3
3 Bujta repa v kantici #ZA-DOMOV From Palček Polanski ... 4
3.1 Bujta repa v kantici #za-domov kot tradicionalni spominek ... 4
3.2 Bujta repa v kantici #za-domov kot trajnostni spominek ... 5
3.2.1 Kisla repa ... 5
3.2.2 Koline ... 5
3.2.3 Prosena kaša in začimbe ... 6
3.2.4 Konzerviranje jedi ... 6
3.2.5 Trajnostna embalaža ... 6
4 BUJTA REPA V KANTICI #ZA-DOMOV ... 7
5 SODELUJOČI PARTNERJI ... 9
5.1 Občina Velika Polana ... 9
5.2 Društvo ŠTRK Slovenija ... 9
5.3 Tematski park Copekov mlin ... 9
5.4 Natura VePo ... 10
5.5 Zadruga Pomelaj ... 10
5.6 Tonči Hozjan, Modriš ... 10
6 TRŽENJE ... 11
6.1 Tržni produkt: Bujta repa v kantici #za-domov ... 11
6.2 Ciljna skupina ... 11
6.3 Cena ... 12
6.4 Oglaševanje ... 12
7 FINANČNI NAČRT ... 13
7.1 Vrni naravi ... 13
8 ZAKLJUČEK ... 14
9 VIRI IN LITERATURA ... 15

1. UVOD

Palček Polanski je energija, ki skrbi za dobrobit narave in ljudi. Prav to energijo smo čutili turistični podmladkarji, ko smo navdušeni iskali zamisli za kulinarični spominek našega kraja s trajnostnim pridihom. Turistom namreč želimo ponuditi ne le okusen obrok, ampak pristno izkušnjo, ki bo o naši vasi in okolici povedala karseda zanimivo zgodbo. Želimo, da bodo domačnost polanske kulinarične tradicije turisti odnesli širom Slovenije in tudi v svet.

Skrb za okolje postaja vse bolj pomemben dejavnik tudi na področju turizma, saj naš planet potrebuje tretma, ki si ga zasluži. Vse več turistov si prizadeva, da bi potovali in nakupovali čim bolj trajnostno. K temu lahko v veliki meri pripomore zeleni turizem, ki ga podmladkarji že vsa leta promoviramo. Podpira varstvo narave, okolja, kulturno dediščino in lokalno skupnost.

Katera naša domača jed v sebi hrani tradicijo in skrb za naravo, smo se spraševali. Ob razmišljanju smo se vedno znova vrnili k istemu odgovoru. To je bujta repa!

Bujta repa je tradicionalna Prekmurska jesensko-zimska prikuha, v kateri se odraža kultura kraja in dediščina naših prednikov. Ob mizi, s postreženo bujto repo, okusimo domačnost kmečkega prekmurskega človeka in doživimo njegovo spoštovanje do narave. Domačini še zmeraj shranjujejo zelenjavo, sadje in mesne izdelke po tradicionalnih postopkih. Ob tradicionalnih kolinah pripravljajo bujto repo, pečeno kri, žüjco, ocvirke, krvavice, salove pogače in še druge dobrote. Tako se porabi skoraj vse od prašiča. Nekoč niso ničesar zavrgli. Še iz prašičjega mehurja so izdelali glasbilo - *»vugaš«,* tradicionalni prekmurski lončeni bas, katerega zvok je popestril marsikateri kulinarični dogodek.

Velika Polana je prav posebej povezana s tradicijo kuhanja bujte repe. Vsako leto se na tradicionalni prireditvi, ki poteka vsak prvi teden v mesecu avgustu – na Pomurskem poletnem festivalu, skupine kuharjev od blizu in daleč pomerijo v tekmovanju kuhanja bujte repe. V društvu ŠTRK Slovenija pa so se leta 2013 odločili, da bodo na Pomurskem poletnem festivalu skuhali največjo bujto repo na svetu in se zapisali v Guinnesovo knjigo rekordov. Velika Polana se je tako uvrstila na svetovni kulinarični zemljevid, kot *»svetovna prestolnica bujte repe«*. Obiskovalci so lahko vsako leto na omenjenem kulinaričnem dogodku tekmovalno jed preizkusili, mnogi pa bi si želeli repo odnesti tudi domov.

Podmladkarji smo razmišljali, kako bi lahko jed ponudili kot kulinarični spominek za domov. Zamislili smo si bujto repo v kozarcu s priloženo žlico – Bujta repa v kantici #za-domov.

Bujto repo v kantici #za-domov bomo na letošnjem festivalu ponudili obiskovalcem kot kulinarični spominek, ki je tradicionalen, okusen, etičen in trajnostni. Uporabili smo sestavine z domačih njiv in hlevov, pridelane in predelane po tradicionalnih postopkih, ob tem pa upoštevali načelo »low waste«.

1.1 Ideja

Pri oblikovanju ideje smo upoštevali pomembna izhodišča:

KULINARIČNI TURIZEM in promocija kraja

- odkrivati kulturo kraja preko kulinarične tradicije
- pristna kulinarična izkušnja
- nove kulinarične dogodivščine
- obiskovalcem pričarati okus »domače polanske künje«

PROMOCIJA

- povečati prepoznavnost našega kraja in obiskovalcem omogočiti, da okus polanske kulinarične tradicije odnesejo s seboj
- Bujta repa v kantici; za domov
- turistični produkt umestiti pod blagovno znamko From palček Polanski

LOKALNO

- vključiti (povezati) lokalne ponudnike in društva (ŠTRK Slovenija, Pomelaj, Občina Velika Polana idr.)
- lokalne sestavine
- učencem približati našo tradicionalno jed - bujto repo

TRADICIONALNO IN TRAJNOSTNO

- tradicionalna jed
- manj odpadne hrane
- ekološka embalaža
- trajnostna pridelava in predelava

Slika 1: Nameni športno-turističnega dogodka in turistični produkt

Postavili smo si izziv:

Uporabiti sestavine z domačih njiv in hlevov, ki so pridelane in predelane po tradicionalnih postopkih.

Turistom ponuditi, okusen, privlačen in etičen kulinarični spominek za domov, torej ob pripravi in promociji upoštevati »Low Waste« (posledice za ljudi, živali in okolje).

2 BUJTA REPA IN VELIKA POLANA

2.1 Tekmovanje v kuhanju bujte repe na PPF

Tradicija kuhanja bujte repe sega tudi v Veliki Polani daleč v preteklost. Tekmovanje v kuhanju bujte repe pa je tradicionalni dogodek, ki poteka v Veliki Polani od leta 2010, v okviru Pomurskega poletnega festivala (PPF), na prireditvenem centru Poljana.

Vsako leto se tekmovanja udeleži več skupin, lani jih je bilo kar 17. Dogodek poteka po posebnem pravilniku (Priloga1). Ekipe se v naprej prijavijo, prejmejo vse potrebne sestavine in pripomočke za kuho (Priloga1). Vsaka skupina ima dodeljeno svoje mesto, kjer kuharje čaka odprto ognjišče in viseč lonec za kuhanje repe.

Tričlansko strokovno komisijo sestavljajo vrhunski strokovnjaki s področja kulinarike in turizma. Vsaka skupina ob zaključku kuhanja odda vzorec in komisija na podlagi ocenjevalnega lista (Priloga2) določi zmagovalno bujto repo.

2.2 Guinnessov rekord

7. avgusta 2013 so v Veliki Polani v okviru Pomurskega poletnega festivala uradno začeli postavljanje Guinnesovega rekorda v kuhanju največje bujte repe na svetu. Zbrala se je skupina kuharjev, ki so prejšnja leta zmagali na tekmovanju v kuhanju bujte repe. (Priloga 3)

Kuho na odprtem ognjišču v visečem kotlu so začeli že v dopoldanskih urah. Repa se je kuhala v 1000 litrskem okroglem kotlu, ki je nad ognjem visel na stojalu. Z lesenega odra ob kotlu je več kuharjev z velikimi lesenimi kuhalnicami mešalo repo med kuhanjem.
Za 1000 litrski lonec so potrebovali 700 litrov vode, 300 kg svinjskega mesa narezanega na kose, 300 kg naribane kisle repe, 20 kg prosene kaše, čebulo, lovorjev list in razne začimbe ter pripravljeno »zabelo« z dodatkom moke in mlete paprike.
Po nekaj urah je bila bujta repa kuhana. Vso kuhano repo so stehtali, kajti pravila za uvrstitev za Guinnessov rekord so zelo stroga. Vse je moralo biti natančno, kot so jim določili s centra, kjer zbirajo podatke o tekmovanjih za Guinnessovo knjigo rekordov (Bujta repa, 25. 1. 2024).
Polančanom je uspelo skuhati 1089,5 kg bujte repe, ki je postala največja skuhana bujta repa na svetu in se je tako uvrstila v Guinnesovo knjigo rekordov. Jed nam je tako uspelo ponesti na svetovni kulinarični zemljevid, na kar smo zelo ponosni. V spomin na dogodek si obiskovalci v središču vasi, v Parku dežele štorkelj, lahko ogledajo obeležje s certifikatom.

"*Z vpisom bujte repe v Guinnessovo knjigo rekordov želimo uresničiti željo, da bujta repa, njena tradicija in receptura ne ostanejo ohranjeni le v našem okolju, ampak postanejo del slovenske kulinarike in svetovne dediščine. Obenem pa izziv mnogim, ki bodo skušali naš rekord podreti ter s tem posredno širiti bujto repo tudi v druga okolja in kulture.*" (Bujta repa, 25. 1. 2024).

Slika 2: Guinnesov rekord v kuhanju največje bujte repe na svetu. Vir: Bujta repa, 25. 1. 2024

3 BUJTA REPA V KANTICI #ZA-DOMOV FROM PALČEK POLANSKI

Palček Polanski je energija, ki skrbi za zdravje narave in ljudi. Skrbi tudi za prekmurski jezik, da bi ga ljudje »gučali na veke«. Skrbi, da se tradicija Miškove velike poljane, ki jo obdajajo zamočvirjeni travniki in joušovi loščeki, ohranja in prenaša iz roda v rod. Energija Palčka Polanskoga je prisotna tudi v bujti repi, katere sestavine prihajajo z domačih njiv. Je skrbno pripravljena po varovanih receptih naših prednikov in pripoveduje zgodbo le teh. S ponosom in hvaležnostjo jo dodajamo k paleti spominkov From Palček Polanski (FPP).

Slika 3: Logotip FPP.
Vir: Pomladkarji, 12. 2. 2024

Bujta repa v kantici #za-domov (»*kantica*« pomeni steklen kozarec za vlaganje) je jed na žlico, ki vsebuje domače tradicionalne sestavine, ekološko pridelane in pridobljene po postopkih, ki so jih ljudje na kmetih poznali že od nekdaj. Delovali so trajnostno, v spoštovanju do narave. »*Bujta*« v prekmurščini pomeni "ubita". Jed ni smela manjkati na kolinah, zato tako poimenovanje.
Naša Bujta repa v kantici #za-domov je zasnovana tako, da si obiskovalec repo v ekološki in reciklažni embalaži - kozarcu lahko odnese domov kot kulinarični spominek ali jo podari sorodnikom in znancem. Privošči si jo lahko za domačo mizo ali pa jo v kozarcu shrani za dalj časa. Pomembno pa je, da se ob jedi spomni na pristno doživetje v Veliki Polani. Za tiste, ki so bolj pustolovske narave, smo za vsak slučaj priložili »polansko« žlico. Torej si lahko našo specialiteto privoščite kjerkoli. Žlica je z namenom zlate barve, saj je zlate barve je tudi naš logotip From Palček Polanski in pomeni kakovostne izdelke. Zlata farba - kvaliteta!

3.1 Bujta repa v kantici #za-domov kot tradicionalni spominek

Navadno je bila bujta repa ob kolinah, ko so v lonec dali še toplo krvavo meso, samo malo oprano, kislo repo in proseno kašo, jedi so dodali začimbe z domačega vrta in jo obogatili z »*zafrigom*« (zabelo). Na jedilniku je bila za kosilo ali večerjo na dan kolin, pa še kakšen dan ali dva pozneje. Repa je morala biti čim bolj zabeljena. Za pripravo so uporabljali svinjsko mast, zaseko, lahko tudi kislo smetano in ponekod celo bučno olje. Izročilo pravi, da je veljalo posebno pravilo – iz bujte repe se namreč ni smelo kaditi – manj ko se je iz nje kadilo, bolj je bila mastna in okusna.
Pomemben je tudi sam postopek kuhe. Pravilo, ki se prenaša iz roda v rod je, da repe ne smemo preveč mešati. Mešati pa je potrebno »*zafrig*«, da se ta ne prismodi in bujti repi da poseben okus (ŠTRK Slovenija, 2019)
»Bujta repa je bila nekoč zgolj priloga k pečenki oziroma krvavicam. Po zaslugi velikopolanskih prirediteljev pa se vse bolj uveljavlja kot samostojna, zdravju prijazna jed«(Peček B., 2015).
Recept za bujto repo smo našli v mnogih kuharskih knjigah in na spletu. Polanska bujta repa pa je nekaj posebnega. Vsaka gospodinja jo kuha po svojem skrivnem receptu in posebnem postopku, ki ga je podedovala od svojih prednic. Enega od teh smo uporabili za našo Bujto repo v kantici #za-domov.

Slika 4: Bujta repa v kantici #za-domov.
Vir: Podmladkarji, 12. 2. 2024

3.2 Bujta repa v kantici #za-domov kot trajnostni spominek

Naši predniki so živeli v sožitju z naravo, ki so jo izjemno spoštovali. Da dosežemo trajnostni razvoj prehranjevalne kulture, moramo zaščititi njeno tradicionalnost. Proizvajalec in kupec morata sodelovati tako, da ohranjata ravnovesje in visoko stopnjo pristnosti (Zheng G, Zhao Y in Sun S, 2014, str. 1).
Naša jed je sestavljena iz domačih tradicionalnih sestavin, pridelanih na ekološki način in pridobljenih po postopkih, ki so jih ljudje na kmetih poznali že nekoč. Lahko bi rekli, da tradicionalna bujta repa in tudi naša Bujta repa v kantici #za-domov, vključujeta vse vidike trajnostnega razvoja.

3.2.1 Kisla repa

Kmetje repo, v naših krajih je to po večini kranjska okrogla repa, še dandanes **kisajo** (fermentirajo) na tradicionalen način v lesenih ali plastičnih posodah. Najprej jo naribajo in na to zlagajo izmenično, plast repe in plast soli (1 – 2 % soli). Vse skupaj dobro potlačijo tako, da se na površini pojavi voda. Repo obtežijo z lesom ali kamni in v nekaj tednih je repa primerna za uživanje. Postopek je eden izmed načinov dolgoročnega shranjevanja zelenjave in tako pripravljena repa je primerna za uporabo v številnih jedeh, pri nas pa predvsem kot ena izmed glavnih sestavin bujte repe, ki vsebuje veliko balastnih snovi in beljakovin, maščob, ogljikovih hidratov, natrija, kalija, fosforja, ne primanjkuje ji niti železa in vitaminov B1, B2 in vitamina C. Hkrati je bogat vir antioksidantov, ki naj bi zavirali procese staranja in preprečevali nekatere kronične bolezni (Kako se lotiti kisanja repe?, 2022).

3.2.2 Koline

Življenje kmečkega človeka je bilo prežeto s težkim delom na polju in velikim pomanjkanjem na vseh ravneh. Jedilnik je po večini bil sestavljen iz preprostih, največkrat brezmesnih jedi, zato so koline, ki so bile tradicionalno v zimskem času, bile velik praznik.
Trajnostno, v spoštovanju do narave, so kmetje delovali tudi ob kolinah, saj so porabili vse dele prašiča. Najprej so pojedli hitro pokvarljive dele mesa, sicer pa so s svinjskim mesom in maščobo zelo varčno ravnali. Iz najboljši delov so izdelali trajne mesnine, iz kosti in glave so skuhali bujto repo, iz nogic, kože, uhljev in repa so pripravili »*žüjco*« (tlačenko v posodi), kri pa so spekli. Iz slanine so izdelali »*zabil*» (zaseko), v katero so prav tako shranili pečeno meso (»*meso iz čebra*«). Salo so uporabljali kot namaz in iz njega spekli krhko pecivo z domačo marmelado – salove pogače. Notranje organe so zmleli in jih dodali krvavicam ipd. Svinjski mehur pa so napeli na lončeno posodo in ob dodatku palice izdelali lončen bas. Na tak način še danes pri marsikateri hiši spoštujejo naravo in skrbijo, da zavržejo čim manj in tako povečajo trajnost.

3.2.3 Prosena kaša in začimbe

Nepogrešljiva sestavina je tudi prosena kaša – *»pšeno«* po prekmursko. » *Prosena zrna so v mlinu zluščili v pšeno, ki so ga kuhali in pekli…«,* Proso je del prekmurske kulinarične tradicije že od starih časov (Kozar – Mukič, 2014, str. 121). Poleg preostalih začimb (lovor, sol, poper) je pomemben **šetraj**, po prekmursko »*kveuno«*. Je divje rastoča rastlina, ki ima močan vonj. Gospodinje jo naberejo in povežejo v šopke ter posušijo na zraku, da je tako shranjeno za zimski čas. Tako šetraj kot tudi ostale začimbnice z domačega vrta so pridelane ekološko. V »*zafrigu*« ne smejo manjkati čebula, česen (izbirno) in rdeča paprika, ki jih pražimo na masti.

3.2.4 Konzerviranje jedi

Skozi razmišljanje, pogovore in raziskovanje smo se domislili ideje, da bi lahko jed ponudili v kozarcu. Ampak, kako bi kuhano repo lahko ohranili za dalj časa? Med brskanjem po spletu, smo prišli do rešitve. Sveže kuhano jed shranimo v kozarce in ji po postopku pasterizacije podaljšam rok trajanja na najmanj dva meseca (Shranjevanje golaža v kozarcu, 12. 1. 2024).

Bujta repa v kantici #za-domov je pripravljena brez dodanih konzervansov in ojačevalcev arome, obstojnost dosežemo s sterilizacijo kozarcev. Tako pripravljene kozarce napolnimo z vročo repo, jih zapremo, zložimo v posodo z vrelo vodo in jih približno 35 minut grejemo pri 75-80 stopinjah Celzija. Kozarce zložimo v posodo, jih pokrijemo s prtom in jih pustimo, da se počasi ohlajajo 24 ur. Tako pripravljeno bujto repo v kantici lahko zaprto hranimo do dva meseca.
Pred zaužitjem pripravljeno jed položimo v posodo za kuhanje in jo pogrejemo. Lahko pa na vodni kopeli pogrejemo cel kozarec in jed potem preložimo na krožnik (Jedi na žlico v steklenih kozarcih, 22. 1. 2024). Repa pa je okusna tudi mrzla s kosom črnega domačega kruha.

3.2.5 Trajnostna embalaža

Bujto repo v kantici #za-domov bomo ponudili v večjih steklenih kozarcih z dvema porcijama in v manjših, ki bodo vsebovali eno porcijo prikuhe. Na ta način bomo poskrbeli, da bo čim manj jedi zavržene, kozarce pa bodo lahko uporabniki ponovno uporabili za shranjevanje ali jih reciklirali.

Zraven kozarca smo priložili tudi kovinsko žlico zlate barve. Polanska zlata žlica nudi obiskovalcu možnost, da si Bujto repo v kantici #za-domov privošči tudi na poti, kot zdravo trajnostno okrepitev. Žlica zlate barve (kakovosten izdelek) pa prav tako ostane kot trajnostni spomin na obisk Velike Polane.

4 BUJTA REPA V KANTICI #ZA-DOMOV

Turistični podmladkarji bomo obiskovalcem tekmovanja v kuhanju bujte repe na PPF omogočili Bujto repo v kantici #za-domov, ki jo bomo ponudili kot kulinarični produkt na naši stojnici.

Zmagovalno bujto repo so poleti 2023 na PPF skuhali člani Kolesarskega kluba Biciklin. Na drugem mestu jim je sledilo društvo upokojencev Velika Polana, na tretjem mestu pa sta pristala duo Zoja & Mali gusar. Ker je Zoja učenka naše šole, smo njenega očeta Sandija Makoterja zaprosili za pomoč pri kuhanju in spoznavanju bujte repe. V gospodinjski učilnici smo skupaj skuhali našo prvo bujto repo.

Slika 5: Skuhali smo odlično repo. Vir: Podmladkarji, 12. 2. 2024

Po postopku pasterizacije smo jo konzervirali, ustvarili idejno zasnovo za nalepko, po navodilih Zadruge Pomelaj smo izdelali tudi deklaracijo, ki mora označevati vsak prodajni produkt. Oblikovali smo opis jedi in priporočilo za uživanje jedi. Na koncu smo dodali še zlato polansko žlico, jo povezali s čipkastim trakom in tako s ponosom ustvarili naš premierni kulinarični spominek, Bujta repa v kantici #za-domov.

Slika 6: Pomladkarji pripravljamo izgled »kantice«.
Vir: Podmladkarji, 12. 2. 2024

Slika 7: Tradicionalni in trajnostni kulinarični spominek.
Vir: Podmladkarji, 12. 2. 2024

Ker bomo 8. avgusta Bujto repo v kantici #za-domov ponujali in prodajali na Pomurskem poletnem festivalu, smo k sodelovanju povabili Zadrugo Pomelaj, ki ima vsa potrebna dovoljenja za pripravo in prodajo jedi. Na letošnjem tekmovanju bomo skupaj z zaposlenimi v Pomelaju skuhali bujto repo po receptu zmagovalne ekipe KK Biciklin in jo pripravili po postopku pasterizacije.

Bujto repo v kantici #za-domov bomo obiskovalcem ponudili v dveh različnih velikostih. V malem kozarcu (0,5l), ki bo vseboval eno porcijo repe in v velikem kozarcu (1l) v katerem bosta dve porciji bujte repe. Pomislili smo tudi na vegetariance, ki si bodo prav tako lahko privoščili Bujto repo v kantici #za-domov. Seveda pripravljeno brez mesa. Kantico bomo lično opremili tako, da bo še bolj privlačna kupcem, zraven pa bomo priložili tudi opis jedi in priporočilo, da se poleg bujte repe najbolj priležeta domač črn kruh iz krušne peči in Polanska voda, ki jo bodo obiskovalci prav tako lahko v privlačni, okolju prijazni embalaži, kupili na naši stojnici.

Slika 8: Bujta repa v kantici #za-domov na stojnici.
Vir: Podmladkarji, 12. 2. 2024

Bujto repo v kantici #za-domov bo kot kulinarični spominek ponujala tudi Občina Velika Polana skozi vse leto. Turisti si bodo naš kulinarični produkt lahko kupili kadarkoli, ko bodo obiskali Veliko Polano. Ponujali jo bodo v Tematskem parku Copekov mlin, v TIC-u Velika Polana in v zadrugi Pomelaj.

Slika 9: Zlata žlice je kvaliteta. Vir: Podmladkarji, 12. 2. 2024

Polanska zlata žlica bo nudila obiskovalcem možnost, da si bodo lahko Bujto repo v kantici #za-domov privoščili tudi na klopci v parku, na počivališču, na pikniku itn., kot zdravo, trajnostno in pustolovsko okrepčilo.

5 SODELUJOČI PARTNERJI

5.1 Občina Velika Polana

Občina Velika Polana močno spodbuja razvoj in promocijo zelenega turizma v domačem kraju. Projekt Rad imam (r)eko je eden tistih, ki temelji na ohranjanju narave s prenosom dobrih praks ter na vključevanju praktičnih rešitev, s področja ekološkega kmetovanja v povezavi s kulturno in naravno dediščino.
Občina bo v sodelovanju z ekološko certificiranim kmetom vzpostavila poligon imenovan »Z njive na mizo«. V okviru projekta bodo na območju kmetije pri Copekovem mlinu posejane/posajene poljščine značilne za obmursko področje. Poskrbljeno bo za nego poljščin od faze pobiranja plodov do uporabe le-teh za jedi, ki so jih ljudje kuhali v preteklosti in jih kuhajo še danes. Tako bo prikazan trajnostni in zdrav način pridelave ter priprave ekološke hrane. V ta namen bodo investirali tudi v nakup mobilne kuhinje, kjer bodo pripravo ekološko pridelane hrane tudi ustrezno interpretirali. V omenjene aktivnosti bodo vključeni kmetje z lokalnega območja in tudi otroci. Poligon »Z mize na njivo« idejno in izvedbeno podpira naš kulinarični spominek Bujta repa v kantici #za-domov, saj bo poligon na ogled tudi turistom.

Po predstavitvi idejnega osnutka naše naloge, so nam tudi letos s strani Občine Velika Polana velikodušno obljubili podporo in se dogovorili za sodelovanje (Kranjec, Melita, pridobljeno 1. 2. 2024).
Preko Občine Velika Polana se povezujemo tudi s TIC Velika Polana ter podjetjem Natura VePo, ki poleg Občine, društva ŠTRK Slovenija in lokalnega gasilskega društva skrbi za organizacijo tekmovanja v kuhanju bujte repe na PPF.

5.2 Društvo ŠTRK Slovenija

Društvo za šport, turizem, razvoj, kulturo Slovenije - ŠTRK Slovenija je glavni nosilec razvoja turizma v občini Velika Polana. Pokriva širok spekter dejavnosti in s svojim delovanjem prispeva k dvigu kakovosti življenja v občini Velika Polana in v pomurski regiji. Društvo ŠTRK Slovenija je v sodelovanju z Občino Velika Polana organizator Pomurskega poletnega festivala v okviru katerega poteka tekmovanje v kuhanju bujte repe.

5.3 Tematski park Copekov mlin

V sklopu tematskega parka deluje tudi kmetija, ki se nahaja ob Copekovem mlinu v Mali Polani. Obiskovalci lahko spoznajo domače živali ter kulturno in naravno dediščino širšega področja biosfernega rezervata reke Mure.
Pri Copekovem mlinu bodo v svojo ponudbo spominkov z veseljem vključili tudi naš trajnostni kulinarični spominek Bujto repo v kantici #za-domov, ki povsem sovpada z idejno zasnovo in namenom kmetije pri Copekovem mlinu (Kranjec, Melita, pridobljeno 1. 2. 2024).

5.4 Natura VePo

Natura VePo je občinsko podjetje, ki skrbi za komunalne potrebe občine in občasne prevoze. Podmladkarji zelo dobro sodelujemo z zaposlenimi, saj so nam zmeraj pripravljeni pomagati. Z veseljem so nam ponudili pomoč pri pripravi stojnice na Tekmovanju v kuhanju bujte repe na PPF. Na njih se vsako leto obrnemo, ko načrtujemo predstavitev na stojnici. Tudi letos nam bodo pomagali s pripravo ozadja za stojnico in prevozom rekvizitov na tržnico.

5.5 Zadruga Pomelaj

Zadruga Pomelaj je kraj, kjer je preteklost navdih prihodnosti. Zgledujejo se po tradiciji, vendar pa vsak izdelek tudi posodobijo. Poleg pletenja izdelkov iz ličja in šibja se ukvarjajo tudi s peko domačega peciva, kruha in drugih kulinaričnih izdelkov. Njihov moto je: “Skupaj vam ponujamo tisto, kar (po)znamo že od nekdaj.” V sodelovanju z Zadrugo Pomelaj bomo pripravili naš turistični produkt Bujto repo v kantici #za-domov. Strokovno so nas podučili glede deklaracije in roka uporabnosti našega produkta. (https://www.pomelaj.si/, 4. 1. 2024).

5.6 Tonči Hozjan, Modriš

Sodelovanje s podjetjem Modriš, ki ga vodi gospod Tonči Hozjan, sicer rojak iz Velike Polane, poteka že vrsto let. Naše ideje zmeraj strokovno dodela in smo z rezultati zmeraj zelo zadovoljni. Tokrat nam bo po naši idejni zasnovi oblikoval nalepke Bujta repa v kantici #za-domov, ki bodo krasile vsak kozarec naše bujte repe.

6 TRŽENJE

Prebrali smo, da na 80 odstotkov zdravja ne morejo vplivati zdravniki, temveč človek sam ter razmere in okolje, v katerih živi in deluje. To védenje vpliva na vsakdanje navade ljudi, kot so skrb za zdravje, nakup zdrave in lokalno pridelane hrane, izogibanje stresu, skrb za dobro duševno počutje ipd. Ljudje iščejo harmonijo med telesom, razumom in dušo tudi tako, da **pazijo kaj pojejo in spoštujejo lokalno, zdravo, ekološko hrano in produkte** (Kovič, K, 2018).

6.1 Tržni produkt: Bujta repa v kantici #za-domov

Že nekaj let na različne načine razvijamo idejo o Palčku Polanskem, ki s svojo energijo skrbi za zdravje ljudi in narave pa tudi za prekmurski jezik. From Palček Polanski je blagovna znamka, ki smo jo Podmladkarji oblikovali leta 2019 (Turistični spominek našega kraja). Do sedaj smo z njo označili kar nekaj zanimivih turističnih spominkov (amulet, majica, predpasnik, obrazna maska). Leta 2020 smo dodelali kulinarični spominek Joušof želod, ki je postal protokolarno darilo naše občine, predlani smo spominkom dodali še produkt Polanska voda – moja voda. Tokrat se kolekciji From Palček Polanski veličastno pridružuje **kulinarični spominek s trajnostnim pridihom,** Bujta repa v kantici #za-domov.

6.2 Ciljna skupina

Pomladkarji opažamo, da je tekmovanje v kuhanju bujte repe vsako leto zelo obiskan dogodek, ki se ga udeležijo obiskovalci z vseh koncev Slovenije in širše. Menimo, da bo polanska zgodba bujte repe v kantici #za-domov privlačna za vse starostne skupine obiskovalcev. Ne ponuja le jedi kot take, ampak tudi nepozabno doživetje za vse. Naš kulinarični spominek, v duhu sonaravnega razvoja, bo morda pri starejših obudil spomine na mladost, mladim pa na moderen, pustolovski način prebudil zanimanje za kulinarično in kulturno dediščino našega kraja. Otroci si bodo lahko na stojnici izbrali poslikavo obraza na temo našega kulinaričnega produkta in tako na prikupen način promovirali naš tržni produkt. Vse več je ljudi, ki iz različnih razlogov ne uživajo mesa. Tudi za njih smo ustvarili vegi različico Bujte repe v kantici #za-domov. Pomislili smo tudi na mamice z vozički in invalidne osebe. Dostop na prireditveni prostor je prilagojen za vse in so prisrčno dobrodošli.

Podmladkarji lahko znova rečemo: ***»Dobre vibracije, za vse generacije! Tokrat nekaj okusnega in polanskega za domov!«***

Slika 10: Poslikava obraza. Vir: Podmladkarji, 12. 2. 2024

6.3 Cena

Naš turistični produkt smo zasnovali na osnovi ideje, da lokalno in tradicionalno kulinariko ponudimo po načelih trajnostnega razvoja, kot kulinarični spominek. Bujta repa v kantici #za-domov. Ponudbo smo oblikovali tako, da je tematsko povezana z našo idejo in cenovno dostopna kupcem. Pozanimali smo se o cenah pri lokalnih ponudnikih in oblikovali ceno našega tržnega produkta.

Bujta repa v kantici »ZA DOMOV«	
• **Za 4 porcije bujte repe pri lokalnih ponudnikih potrebujemo:**	
• 1 kg kisle repe	4 eur
• 1 kg svinjskega mesa in reber	5 eur
• 100 g prosene kaše	3 eur
• čebula in česen	2 eur
• svinjska mast	1 eur
• začimbe	2 eur
• Cena sestavin za 1 porcijo bujte repe (zadruga Pomelaj)	4 EUR
• Steklen kozarec velik 1000 ml	3,00 EUR
• Steklen kozarec majhen 500 ml	2,00 EUR
• Zlata polanska žlica	1 EUR
• Etiketa, deklaracija in dekoracija	1 EUR
• Lokalna, ekološka in trajnostna priprava	5 EUR
Znesek za velik kozarec bujte repe (dve porciji): Znesek za mali kozarec bujte repe (ena porcija):	18 EUR 13 EUR

Tabela 1: Cena turističnega produkta

6.4 Oglaševanje

Zavedamo se, da je dobra reklama zelo pomembna. Ker bo naš produkt na razpolago na prireditvi v okviru Pomurskega poletnega festivala, bomo Bujto repo v kantici #za-domov oglaševali v promocijskem letaku in sporedu dogodkov na festivalu PPF, ki ga vsako leto pred dogodkom izda društvo ŠTRK Slovenija in zaokroži po celi Sloveniji. Na letaku bo tudi QR koda, ki vas pripelje na FB stran Podmladkarji Velika Polana. Seveda si lahko tam ogledate naš promocijski video – Bujta repa v kantici #za-domov. Tisti, ki nas še niste obiskali pa lahko na naši strani spoznate tudi pretekle turistične zgodbe in produkte ter spremljate naše delo.
Vid bo poskrbel, da bodo o Bujti repi v kantici #za-domov slišali tudi poslušalci Malega radia na Murskem valu.
Mnogi nas že poznajo po naši blagovni znamki From Palček Polanski, kar si štejemo kot dobro lastnost pri trženju, saj potrošniki že zaupajo našim izdelkom. Prodaja turističnega produkta se bo izvajala v lokalnem okolju, kar bistveno prispeva tudi k večji prepoznavnosti.

7 FINANČNI NAČRT

Stroške, ki nastajajo pri oblikovanju, promociji in prodaji našega kulinaričnega spominka bo pokrila Občina Velika Polana. Obstoječi kulinarični spominek smo podmladkarji v sodelovanju z Občino Velika Polana prilagodili tradiciji in tržnim potrebam našega kraja. Za sprotno kuho Bujte repe v kantici #za-domov bodo skrbeli v zadrugi Pomelaj, za prodajo izdelka pa v TIC Velika Polana in v Tematskem parku Copekov mlin.

Podmladkarji smo do sedaj prispevali 25 volonterskih ur na osebo. Strošek predstavljajo tudi izdelava celotne podobe kozarca, nalepke in oglaševanje.

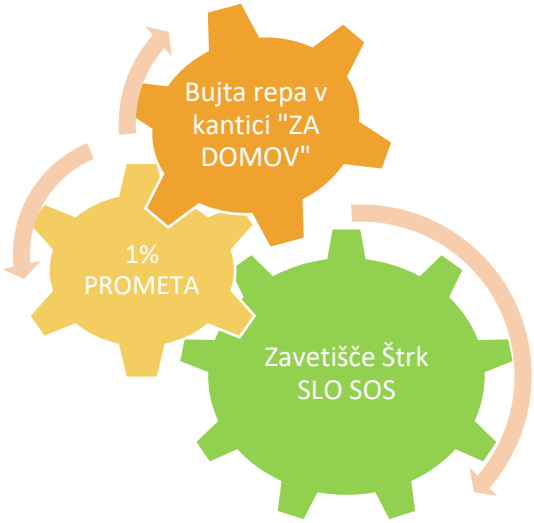
Za te stroške smo oblikovali spodnjo tabelo.

Storitev/blago	Vir financiranja
oglaševanje	Podmladkarji na FB strani, Mali radio (Vid), promocijski letak Pomurski poletni festival, promocijski video (stroški materiala 5 EUR)
izdelava nalepke in opisa jedi (Tonči Hozjan)	sponzorstvo Občina Velika Polana (cena 1 EUR na nalepko in opis)
Oblikovanje celotnega izgleda kozarca	Podmladkarji (2 EUR)
prevozi	mentorici – volontersko (0,21 EUR na polni kilometer)
prevoz učencev*(po potrebi)	sponzorstvo (NATURA VePo) (0,21 EUR na polni kilometer)
Izdelava promocijskega videa	Podmladkarji (5 EUR za rekvizite)

Tabela 2: Stroškovna razporeditev

7.1 Vrni naravi

Velika potovanja so iz majhnih korakov. Ko smo oblikovali blagovno znamko, smo se odločili, da 1 % prometa od nakupa turističnega proizvoda From Palček Polanski vrnemo naravi. Obiskovalci bodo z nakupom Bujte repe v kantici #za-domov 1 % od plačila za nakup hrane za živali v sklopu Rečne šole ter za zavetišče štorkelj Štrk SLO SOS pri Copekovem mlinu in s tem omogočili boljše življenje štorkljam, ki v naravi ne bi zmogle preživeti.



Slika 11: Shema vrni naravi

8 ZAKLJUČEK

Menimo, da je Bujta repa v kantici #za-domov tisti kulinarični spominek, ki karseda najbolj opiše in predstavi Veliko Polano. V sebi nosi tradicijo, lokalne proizvode in je pripravljen po načelih trajnostnega razvoja, kar sovpada tudi s filozofijo Palčka Polanskoga.

Naš kulinarični spominek poveže tradicijo z današnjim časom, ko turisti iščejo novo izkušnjo in doživetje, ki ga lahko odnesejo s seboj. Velika Polana je že umeščena na turistični zemljevid Slovenije, tudi pomladkarji smo dali že dobršen doprinos. Z novim kulinaričnim spominkom obiskovalcem ponujamo možnost, da del naše kulinarične zgodbe lahko okusijo kjerkoli, lahko jo tudi podarijo. Menimo, da bo Bujta repa v kantici #za-domov uspešna kulinarična in turistična zgodba, ki bo ključno nadgradila turistično ponudbo v Veliki Polani.

Pri načrtovanju turističnega proizvoda – kulinaričnega spominka smo spoznali, da je za uspeh in kvalitetno ponudbo potrebno sodelovanje. Pripravljenost lokalne skupnosti, društev in posameznih občanov je pomembna, da naše ideje lahko zaživijo tudi v praksi.

Občina Velika Polana je z velikim veseljem pristopila in nas podprla pri našem delu. Ponudili so nam še več, kot smo si zastavili, zato je naša motiviranost še večja in bomo tudi v prihodnje načrtovane aktivnosti samo še nadgrajevali.

Verjamemo, da smo turistično projektno nalogo premišljeno načrtovali, ustvarili in jo bomo z velikim veseljem predstavili širši javnosti v domačem okolju. V mesecu avgustu bomo na tekmovanju v kuhanju bujte repe, v okviru Pomurskega poletnega festivala, s ponosom promovirali in tržili svojo novo turistično zgodbo From Palček Polanski – Bujto repo v kantici #za-domov.

Turista nagovarjamo, da si z našo bujto repo ustvari pristno in nepozabno doživetje, zato smo priložili tudi žlico. Naš namen je, da Bujta repa v kantici #za domov ustvari nepozaben spomin na naš kraj, ponese našo tradicijo, doživetje in okus Velike Polane širom Slovenije in širše. Naj Bujta repa v kantici #za-domov zaokroži svet!

Naše temeljno spoznanje: izhajati iz lokalnega, tradicije, spoštovati sonaravni razvoj, upoštevati želje turistov, slediti trendom.

9 VIRI IN LITERATURA

Dom in vrt (2022). Kako se lotiti kisanja repe? Pridobljeno 12. 1. 2024, s https://www.dominvrt.si/rubrika/roze-vrt/vrt/kisla-repa-kisanje-repe-kako-skisati-repo-postopek-kisanja-repe-recept-kisanja-repe.html

KOZAR – MUKIČ, M (2014). Prehrana v Prekmurju in Porabju. V: Prekmurje: Podoba panonske pokrajine, str. 121. Ljubljana: založba ZRC, ZRC SAZU.

KRANJEC, M. Občina Velika Polana. Velika Polana 111, 9225 Velika Polana. 1. 2. 2024.

Oblizni prste. Si . Shranjevanje kuhanega golaža v kozarcu. Pridobljeno 12. 1. 2024, s https://oblizniprste.si/slastni-nasveti/shranjevanje-kuhanega-golaza-v-kozarcu/

PEČEK, B (2015). Promocija tradicionalne prekmurske jedi - kdo skuha najboljšo bujto repo? Pridobljeno 16. 1. 2024, s https://www.rtvslo.si/zabava-in-slog/kulinarika/recepti/promocija-tradicionalne-prekmurske-jedi-kdo-skuha-najboljso-bujto-repo/371418.

Radol'ca. Jedi na žlico v steklenih kozarcih. Pridobljeno 22. 1. 2024, s https://www.radolca.si/sl/novice/jedi-nazlico-v-steklenih-kozarcih

KOVIČ, K (2018). Svet kapitala: Časi množičnega turizma so »out«, v ozadju neverjetna rast velnesa. Pridobljeno 23. 1. 2024, s https://svetkapitala.delo.si/trendi/casi-mnozicnega-turizma-so-out-v-ozadju-neverjetna-rast-velnesa/.

ŠTRK Slovenija. Bujta repa. Pridobljeno 25. 1. 2024, s https://www.strk.si/bujta-repa/
Zadruga Pomelaj. Pridobljeno 4. 1. 2024, s https://www.pomelaj.si/

ZENG G, ZHAO Y in SUN S (2014). Sustainable Development Mechanism of Food Culture's Translocal Production Based on Authenticity. V: Sustainability. Pridobljeno 16. 1. 2024, s https://www.mdpi.com/2071-1050/6/10/7030

PRILOGE

Priloga1

POMURSKI POLETNI FESTIVAL
29. 7.–5. 8. 2023 VELIKA POLANA
Najlepša doživetja vašega poletja.

BUJTA REPA 2023
PRAVILA TEKMOVANJA V KUHANJU BUJTE REPE

1. Ob prijavi na tekmovanje v kuhanju BUJTE REPE Vam pripada komplet za tekmovanje, ki ga lahko dvignete v **četrtek 3.8.2023 od 14.00 ure naprej** na prireditvenem prostoru PPF.

2. **Za štartnino dobite:**
   - Osnovne sestavine za kuhanje: 1 kg svinskega mesa, 2 kg reber, 3 kg kisle repe, 2 dcl prosene kaše, 3 kom čebule, 1 česen, 1 žlica popra, 2 lovorjeva lista, 2 žlici soli, 2 žlici vegete.
     Prežganje: 3 žlice moke, 1 žlica masti, 1 žlica rdeče paprike
   - Stojnico
   - 1x miza + 2 klopi,trinožec z 10-litrskim kotlom (varščina 30,00 €) – kurišče, 4 kosi opeke, vreča drv. Na prijavnico morate navesti, ali si boste kotliček sposodili pri nas, ali boste imeli svojega. Ko vrnete kotliček, mizo in klopi nazaj, se vam varščina povrne.

   V primeru, da boste imeli lastni kotliček in želeli, da bo vsebina ocenjena, mora biti volumen kotlička obvezno točno 10 L. V netekmovalne namene pa lahko uporabljate kakršenkoli kotliček.

3. Varščina se plača v gotovini ob prijavi in je vrnjena ob predaji celotne in nepoškodovane opreme.

4. Mize in klopi so oštevilčene in postavljene tako, da ima vsaka ekipa enako velik prostor. Prepovedano je prenašanje ali premikanje miz in klopi.

5. Vsaka ekipa bo pol ure pred oddajo bujte repe dobila keramično skledo v kateri odda vzorec.

6. Zbiranje vzorcev za tekmovanje: **med 18.00 – 18.30 uro** predstavniki ekip na poziv moderatorja prinesejo vzorec v keramični skledi ocenjevalni komisiji na prireditvenem prostoru. Porcija bujte repe naj bo napolnjena do polovice krožnika.

7. Na prireditvenem prostoru bo na voljo tekoča voda.

8. Podjetja, s.p.-ji ter politične stranke doplačajo k štartnini 50 €, kar jim omogoča, da promovirajo svojo dejavnost, stranko ali proizvod.

9. Prijavnico za tekmovanje v kuhanju BUJTE REPE 2023 sprejemamo najkasneje do **1.08.2023**, oziroma do zapolnitve prostih mest. Zaradi organizacije prireditve kasnejših prijav žal ne bomo sprejeli.

ŠTRK Slovenija
Društvo za šport, turizem, razvoj in kulturo Slovenije

Priloga2:

POMURSKI POLETNI FESTIVAL
29. 7.–5. 8. 2023 VELIKA POLANA
Najlepša doživetja vašega poletja.

»BUJTA REPA 2023« – OCENJEVALNI LIST

STEVILKA VZORCA	SPLOSNI VIDEZ	GOSTOTA	OKUS	SKUPNA OCENA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				

NAVODILA ZA OCENJEVANJE:
Ocenjuje se splošni videz (barva), gostota in okus z ocenami od 1 do 10, pri čemer je 10 najvišja ocena. Okus se točkuje dvojno. Seštevek vseh treh kategorij ocenjevanja daje skupno oceno »bujte repe«.

Član/-ica žirije: Podpis:

_____ _____

STRK Slovenija
Društvo za šport, turizem, razvoj in kulturo Slovenije

Priloga3:

Slika 1 : Kuhanje bujte repe za Guinnessov rekord. Vir: Štrk Slovenija, 9. 2. 2024

Priloga4:

RECEPT ZA BUJTO REPO PO IZROČILU POLANSKIH GOSPODINJ

1 kg kisle repe

70 dag mesnatih svinjskih kosti in mesa

1 dl prebrane oprane prosene kaše

4 žlice masti

5 žlic gladke moke

1 čebula, nekaj zrn popra

3 stroki strtega česna, lovorjev list

1 žlička mlete rdeče paprike

sol

Meso in kosti damo kuhat v mrzlo vodo. Ko zavrejo, naj se kuhajo počasi še pol ure. Nato dodamo kislo repo, po potrebi prilijemo vodo in na zmerni temperaturi kuhamo še kakšno uro. Proti koncu kuhanja dodamo oprano proseno kašo. Jedi ne mešamo, ker mora kaša ostati na vrhu. V jed med kuhanjem dodamo lovor, poper, narezano čebulo in česen. Iz masti in moke naredimo prežganje in žličko mlete rdeče paprike. Prežganje gosto razkuhamo in z njim zgostimo repo.

Po receptih polanskih gospodinj (Bujta repa, 25. 1. 2024).

Priloga5:

FOTOZGODBA SNEMANJA PROMOCIJSKEGA VIDEA

Pomladkarji smo našo fotozgodbo načrtovali takoj, ko smo izvedeli, da moramo izdelati tudi promocijski video.

Nad idejo smo bili navdušeni, želeli smo izdelati nekaj drugačnega. Naša šola je zelo dejavna tudi na področju digitalne pismenosti. Vid Kavaš, ki je prav tako del nas, ki *»tiramo turizem na našoj škouli«,* se trenutno veliko ukvarja s ustvarjanjem videov v aplikaciji Stop animacija in prav to je bilo tisto, kar smo potrebovali, da bi našo Bujto repo v kantici #ZA-DOMOV predstavili v promocijskem videu.

Lotili smo se dela:

1. Raziskovali smo tradicijo in trajnostni pomen bujte repe in napisali zgodbo.

Slika 1 : Pomladkarji raziskujemo temo. Vir: Podmladkarji, 9. 2. 2024

2. Izdelali smo rekvizite za video.

Slika 2: Priprava rekvizitov. Vir: Podmladkarji, 9. 2. 2024

3. Snemanje/slikanje videa, sodelovali smo vsi.

Slika 3: Izdelava posnetkov. Vir: Podmladkarji, 9. 2. 2024