ŠOLSKI CENTER VELENJE
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA
ŠOLA ZA STORITVENE DEJAVNOSTI
Trg mladosti 3, Velenje
Tel. 03 89 60 600
E-posta: vss@scv.si, ssd@scv.si

DOŽIVETJE DVEH MLINOV

Avtorji:
Ajda Volk, 3. GTT
Katarina Špital, 3. GTT
Staša Rep, 3. GTT
Deja Koren, 3. GTT
Maja Šmon, 3. GTT
Ana Vita Leban, 1. GIT
Aljoša Brglez, 2. GIT

Mentorji:
Marko Gams, mag. posl. ved
Antonija Jakop, univ. dipl. inž.
Anita Rudolf Pečnik, univ. dipl. ekon.

Velenje, marec 2022

ŠOLSKI CENTER VELENJE, VIŠJA STROKOVNA ŠOLA
Tel. 03 89 60 600
Fax: 03 89 60 660
E-pošta: vss@scv.si, ssd,@scv.si

NASLOV NALOGE: Doživetje dveh mlinov

Avtorji:
Ajda Volk, ajda.volk@scv.si, 3. GTT
Katarina Špital, katarina.spital@scv.si, 3. GTT
Deja Koren, deja.koren@scv.si, 3. GTT
Staša Rep, stasa.rep@scv.si, 3. GTT
Maja Šmon, maja.smon@scv.si, 3. GTT
Ana Vita Leban, anavita.leban@scv.si, 1. GIT
Aljoša Brglez, aljosa.brglez2@scv.si, 2. GIT

Mentorji:
Marko Gams; marko.gams@scv.si
Antonija Jakop; antonija.jakop@scv.si
Anita Rudolf Pečnik; anita.rudolfpecnik@scv.si

POVZETEK

Predlagani produkt »Doživetje dveh mlinov« predstavlja razširitev že zelo dobro uveljavljene in nagrajene tematske poti »Učna pot škrata Bisera». Namen produkta je obstoječo tematsko pot povezati s še enim znanim mlinom v Savinjski regiji - Sorževim mlinom. S povezavo dveh mlinov v celostno doživetje ponujamo udeležencem pristni stik z naravnim okoljem, spoznavanje tehniške in kulturne dediščine ter aktivno udeležbo pri ustvarjanju tradicionalnih pekovskih izdelkov iz ekološko pridelane moke v okolju še vedno delujočega mlina.
Z gastronomsko turističnim produktom se osredotočamo zlasti na mlade družine in šolske skupine, ki bodo preko iger in delavnic spoznali vlogo vode v tehniški in gastronomski dediščini. Produkt bomo izvajali na delu že obstoječe tematske učne poti, pri Vovkovem mlinu, ki je najbolj ohranjen izmed nekdanjih mlinov v »Dolini mlinov« in Sorževem mlinu v vasi Polže pri Novi Cerkvi.
S predlaganim produktom promoviramo lokalno tehniško in gastronomsko dediščino, saj doživetje obsega spoznavanje delovanja mlinov na vodni pogon in izdelavo pekovskih izdelkov na tradicionalen način iz sestavin lokalnega izvora. S tem podpiramo odgovorno proizvodnjo, razvoj podeželja in trajnostni vidik našega produkta, obiskovalcem pa nudimo zapomnljivo izobraževalno in kulinarično doživetje in spoznavanje lokalne kulture preko hrane.
Produkt »Doživetje dveh mlinov« je sestavljeno iz vodenega pohoda po delu že obstoječe učne poti in tudi po še neoznačeni poti, ki poteka ob gozdovih preko travnikov, izobraževalnih delavnic v pristnem okolju mlinov, poučnih iger in delavnice pekovskih izdelkov.

Z aktivnim sodelovanjem pri pripravi produkta smo študenti Višje strokovne šole in dijaki Šole za storitvene dejavnosti Šolskega centra Velenje podrobneje spoznali pomemben del tehniške in gastronomske dediščine v lokalnem okolju ter potek načrtovanja in oblikovanja tematskega doživetja za zelo zahtevno ciljno skupino – to so naši najmlajši obiskovalci, ki jih želimo izobraziti v odgovorne obiskovalce, ki znajo prepoznati in ceniti sonaravne produkte, izdelane na tradicionalen način.

KLJUČNE BESEDE: mlini, voda, doživetje, tradicionalni pekovski izdelki

ABSTRACT

The proposed product "Experience of two mills" is an extension of the already very well-established and award-winning thematic route "Learning Path of the Pearl Dwarf". The purpose of the product is to connect the existing thematic route with another well-known mill in the Savinjska region - Sorž mill. By connecting two mills into a holistic experience, we offer participants genuine contact with the natural environment, learning about technical and cultural heritage and active participation in creating bakery products from organically grown flour in the environment of a still operating mill.
With the gastronomic tourism product, we focus especially on young families and school groups, who will learn about the role of water in technical and gastronomic heritage through games and workshops. The product will be implemented on the part of the already existing thematic learning path, at Vovk mill, which is the best preserved of the former mills in the "Valley of Mills" and Sorž mlin in the village of Polže near Nova Cerkev.
With the proposed product, we promote the local technical and gastronomic heritage, as the experience includes learning about the operation of water-powered mills and making bakery products in the traditional way from ingredients of local origin. In this way, we support responsible production, rural development and the sustainable aspect of our product, and we offer visitors a memorable educational and culinary experience and learning about local culture through food.
The product "Experience of two mills" consists of a guided hike along part of the existing learning path and also along an unmarked path that runs along forests through meadows, educational workshops in the authentic environment of mills, educational games and bakery workshops.
By actively participating in the preparation of the product, students of the Higher Professional School and students of the School of Service Activities of the Velenje School Center learned more about an important part of technical and gastronomic heritage in the local environment and the planning and design of thematic experiences for very demanding target groups. Our youngest guests we want to educate into responsible visitors who know how to recognize and appreciate sustainable products made in the traditional way.

KEY WORDS: mills, water, experience, traditional bakery products

KAZALO

1 UVOD 1
2 ZGODBI DVEH MLINOV 1
2.1. Dolina mlinov in Učna pot škrata Bisera 1
2.2. Soržev mlin 2
3 FAZE IZDELAVE PROJEKTA 3
3.1 Cilji projekta 3
3.2 Snovanje projekta 4
3.3 Priprava produkta 4
4 OPIS IN RAZČLENITEV PRODUKTA DOŽIVETJE DVEH MLINOV 5
4.1 Pohod po tematski učni poti Dveh mlinov 5
4.2 Otroške igre in izobraževalna delavnica 6
4.3 Priprava tradicionalnih pekovskih izdelkov na Sorževi kmetiji 7
5 PREDLOG TRŽENJA PRODUKTA 9
6 ZAKLJUČEK 10
7 VIRI I
8 PRILOGE I

KAZALO TABEL

Tabela 1: »Doživetje dveh mlinov« 5
Tabela 2: Kalkulacija cena produkta "Doživetje dveh mlinov" 9

KAZALO SLIK

Slika 1: Žaga Venicijanka 2
Slika 2: Mlinar Oton Samec pri delu 3
Slika 3: Ekološki mlevski izdelki kmetije Sorž 3
Slika 4: Razčlenitev produkta "Doživetje dveh mlinov" 5
Slika 5: Vodni mlinček 6
Slika 6: Ognjiščna potica 7
Slika 7: Kruh 8
Slika 8: Medenjaki 8
Slika 9: Ocvirkovka 8
Slika 10: Jabolčna zavihanka 9

1 UVOD

Mlade družine povprašujejo po aktivnem in koristnem preživljanju prostega časa. Konce tedna in šolske počitnice namenjajo aktivnemu doživljaju naravnega okolja, sprehodom v naravi, po gozdnih poteh, spoznavanju rastlinskega in živalskega sveta ter tehniške in etnološke dediščine. Tudi pri povpraševanju po turističnih produktih se vedno bolj sprašujemo, kaj lahko naredimo zase in za svoje zdravje, pri tem pa nam je najbolj pomembno zdravje otrok in njihova vzgoja za zdravo življenje. Sodobni gosti povprašujejo po produktih, kjer se kulturna in naravna dediščina prepletata z lokalno gastronomsko ponudbo. Vse več gostov namreč išče avtentične izkušnje, tudi na področju kulinarike. Novi turistični in gastronomski trendi kažejo, da bodo turisti dajali še večji poudarek zdravju, elementom trajnosti lokalnega okolja in domačnosti. Med prednostmi slovenskega turizma so čista pitna voda in skoraj 60 odstotna poraščenost naše države z gozdovi, kar je nujno izkoristiti tudi v turistični ponudbi.
Študenti Višje strokovne šole in dijaki Šole za storitvene dejavnosti Šolskega centra Velenje, smo se odločili sprejeti izziv in si zadali kot cilj pripravo doživetja na temo vode in zdravilnega turizma. Zamislili smo si doživetje dveh mlinov. V produkt smo vtkali lokalno naravno in kulturno dediščino s pridihom kulinarike. V lokalnem okolju smo pregledali točke, povezane z vodo in se povprašali, kako bi lahko te elemente povezali z zdravilnim turizmom v širšem smislu. Po pregledu spletnih in drugih virov smo se odločili nadgraditi že uveljavljeno tematsko učno pot v celostni produkt, ki bo povezal doživljanje elementov narave s spoznavanjem tehniške in gastronomske dediščine. Pri snovanju produkta smo upoštevali trajnostna načela, lokalne zgodbe ter uporabili lokalno pridelane sestavine. Naš predlagani produkt bo privlačen ne le za mlade družine, ampak tudi za šolske skupine, ki bodo preko aktivnega sodelovanja v izobraževalnih igrah in kreativnih delavnicah spoznavale tehniško dediščino in etnološke posebnosti lokalnega okolja. Nenazadnje bomo s produktom prispevali k promociji in popularizaciji dveh več stoletij starih mlinov in njihovih pridelkov.

2 ZGODBI DVEH MLINOV

2.1. Dolina mlinov in Učna pot škrata Bisera

Mline naj bi imeli že Rimljani, ki so ta izum prinesli iz Male Azije. Prav mlini so tiste naprave, ki se v razvoju do današnjega časa bistveno niso spremenili, kar velja tudi za način dela. Prve omembe mlinov pri nas srečamo že v zgodnjem srednjem veku. Podatki o tehnologiji srednjeveških mlinov so zelo redki. To velja tudi za opise mlinov, delo v njih, zaposlitvenih razmerah in podobno. Viri od 16. do 18. stoletja pa so že temeljitejši v opisnosti večjih vodnih mlinov (tudi do osem koles) ob večje, močnejše vodne vire, ob potokih pa so postavljali mline z enim kolesom. Mlinarstvo je bila tista obrt, ki je bila ves čas močno vezana na kmetijstvo. Prevažanje zrnja v mline je bilo v tem času preveč zamudno in drago zaradi slabih cest, zato so mline gradili povsod, kjer je bilo to mogoče. Mlinarstvo je zelo stara in predvsem družinska obrt. V večini primerov so se mlinarji poleg svojega dela ukvarjali še s poljedelstvom. Mlini so nastali povsod tam, kjer so to dopuščale naravne razmere, moč in količina vode, padavine in površje.
V Dobrni so si poleg mlinov ob nižinskih potokih postavljali na više ležečih samotnih kmetijah manjše zasebne mline. To je narekovala potreba po bližini tega gospodarskega objekta. Življenje po vojni se je ustavilo v marsikaterem mlinu. Ob potokih so mlini v

glavnem utihnili ali pa so lastniki prenesli mlinske kamne domov in usposobili mlin na električno energijo. Stari vodni mlini na kamne so postali del naše preteklosti. Ruševine nam govorijo o propadu izredne dediščine gospodarske dejavnosti, obrti in tudi družbenih odnosov.
Dolina mlinov se nahaja v Lokovini pod hribom Temnjak, kjer ob vznožju hriba priteče potok, ki je bil včasih poln vode in je v tej dolini poganjal kar 7 mlinov, ki so mleli za domače potrebe ali pa za dodatni zaslužek. Na tem področju je včasih delovalo 29 mlinov, če prištejemo vse tiste, ki so mleli za ljudi iz Dobrne. Vovkov mlin je najbolj ohranjen mlin v Dolini mlinov in je star več kot 450 let. Mlin so obnovili septembra 2007 in od takrat naprej spet deluje. Nahaja se severno od stanovanjske stavbe Lokovina 36, po domače pri Vovkovih. Stoji na desnem bregu potoka Temnjaški vrelec. Lahko si ogledate njegovo notranjost, pri njih pa lahko dobite tudi moko in ostale domače krušne dobrote, pridobite pa tudi planinski žig. Mlin je večinoma lesen in ima še ohranjene stope, ki so prava redkost pri nas, saj je poleg teh samo še en tak primerek v Sloveniji.

Člani Turističnega društva Vinska Gora so leta 2018 uredili Učno pot škrata Bisera. Pot zajema šest tematskih točk. Na domačiji Lamperček si ogledamo Oboro divjadi in lovski muzej. Na Temnjaškem potoku je vsebina voda in njeno bogastvo. Pri Vovkovem mlinu si ogledamo mletje žita na star način in se seznanimo z zgodovino mlinarstva. Ob gozdni sprostitvi spoznamo pomembnost gozda za življenje. Na Kačjem gradu je predstavljeno življenje v času, ko so nam gospodarili graščaki. Zbirka starin Blažiš pa nam pričara bogato tehniško zgodovino. Pot je opremljena z informacijskimi tablami v treh jezikih, smernimi tablami in video odzivniki z angleškimi podnapisi. Naš predlagan produkt Doživetje dveh mlinov poteka po delu Učne poti škrata Bisera in se zaključi pri Sorževem mlinu. S predlogom takšnega produkta smiselno povezujemo dva mlina v daljšo pohodno pot in tematske delavnice.

2.2. Soržev mlin

Kmetija Soržev mlin leži med reko Hudinjo in strugo potoka, ki teče na kolesa mlina in žage Venecijanke. Domačija obsega 7 objektov, od teh so štirje razglašeni za kulturni spomenik: mlin, žaga, kozolec in Mlinarjeva hiša. Bližnja okolica je znana po številnih kulturnih in sakralnih spomenikih, narava pa vabi na oglede botaničnih in geoloških zanimivosti. Posebnost kmetije je žaga Venicijanka, ki je pred kratkim dobila novo kolo na vodni pogon. Tako lahko otroci spremljajo delo stare žage Venecijanke z velikim podlivnim kolesom. Če si kdo zaželi lahko pomaga gospodarju pri opravilih v mlinu, pri žagi in pri čebelah. Lastnik se trudi, da ohranja običaje iz starih časov, prav tako pa so na domačiji ohranjene starine, ki naredijo prostore še bolj zanimive.

Slika 1: Žaga Venecijanka

Ena izmed dejavnosti Sorževega mlina je tudi ekološka pridelava žit, mletje in prodaja mlevskih izdelkov. Pri ekološkem kmetovanju živila pridelujemo na čim bolj naraven način. Ekološko kmetijstvo je način trajnostnega kmetovanja s katerim skrbimo za ohranjanje naravnega okolja in za sožitje z naravo. Zaradi vedno večje ozaveščenosti o pomenu zdrave prehrane, narašča povpraševanje po ekoloških pridelkih.
Na kmetiji deluje več kot 700 let star mlin na vodni pogon. Žita meljejo tako kot včasih, med dvema naravnima mlinskima kamnoma. Tradicionalno zmleta moka je posebne kakovosti, je boljšega videza in okusa, saj ohrani več mineralov in vitaminov. Vse moke in zdrobi zmleti v njihovem mlinu so polnovredni, kar pomeni, da je zmleto celo zrnje in s tem se ohrani njihova hranilna vrednost. Na koncu mlinar še vso moko enkrat preseje in jo spakira v papirnato embalažo. Žita, ki jih meljejo na kmetiji v polnovredne moke so: pira, pšenica, rž, ajda, koruza, ječmen, oves, proso. Ponujajo pa tudi zdrobe in kaše.

Slika 2: Mlinar Oton Samec pri delu

Slika 3: Ekološki mlevski izdelki kmetije Sorž

Na kmetiji Sorž sta ohranjena tako kozolec Toplar kot tudi čebelnjak, ki omogoča samooskrbo z medom. Čebelnjaki in kozolci so del slovenskega tradicionalnega načina življenja in s tem slovenske kulturne dediščine.

3 FAZE IZDELAVE PROJEKTA

Naloge smo se lotili v obliki projektnega dela in projekt razdelili na štiri faze: snovanje, priprava, izvedba in zaključek.

3.1 Cilji projekta

Med občino Velenje in Dobrna poteka zelo prepoznana in nagrajena Učna pot škrata Bisera, ki poteka tudi ob potokih in zajema med drugim ogled Vovkovega mlina. Menimo, da je pot, ki je med mladimi pohodniki in skupinami zelo dobro sprejeta in obiskana, smiselno razširiti

vse do Sorževega mlina v občini Vojnik in tako tematsko povezati dva še delujoča mlina, ki jo praviloma obiskovalci obiskujejo ločeno. S tem bi mladi obiskovalci dobili celostno izkušnjo in spoznali celoten postopek od zrna do moke iz časov naših babic in dedkov ter pomembno vlogo vode pri tem.
Skladno z usmeritvami strategije trženja in razvoja turizma v občinah Velenje in Šoštanj za obdobje 2022-2027, smo pripravili predlog doživetja za mlade družine in učence predmetne stopnje.
Glavni cilj projekta je mladim družinam in učencem, ki so radovedni, vedoželjni, usmerjeni v kakovostno izrabo časa, v zdravem okolju spoznati pristno, lokalno kulturo in običaje, ponuditi celostno doživetje gastronomske, naravne in kulturne dediščine.

3.2 Snovanje projekta

Študenti Višje strokovne šole in dijaki Šole za storitvene dejavnosti Šolskega centra Velenje, smo se najprej lotili iskanja ideje Voda in zdravilni turizem. Povezati smo želeli zdravilne učinke gozda, gibanja v naravi, vode, spoznavanja in občutenja rastlinskega in živalskega sveta, kreativnega ustvarjanja in obujanje tradicionalnih jedi iz žitaric. Porodila se nam je ideja, da del že obstoječe tematske učne poti razširimo in tako ponudimo celovito izobraževalno izkušnjo rabe vode nekoč in danes, kreiranja pekovskih izdelkov ter zdravilnih učinkov narave na posameznika. Mlade družine in otroci potrebujejo občutek povezanosti z naravo, njene zvoke in vonj, zato predlagamo učno pot, ki omogoča poleg spoznavanja kulturne dediščine zlasti spoznavanja občutenja vode in drugih elementov narave. Gibanje v naravi krepi imunski sitem, sprošča, zmanjšuje odvisnost od mobilnih naprav, blagodejno vpliva na čustva in človeka osreči.
Zamislili smo si nabor delavnic za otroke na temo spoznavanja in doživljanja vode, z namenom spoznavanja tehničnega vidika delovanja mlinčkov na vodo, mletja zrn v moko in tradicionalne peke. Zasnovali smo tudi načrt mlinčka na vodni pogon, ki ga bomo uporabili v otroški delavnici.
Idejni osnutek projekta je zajemal raziskavo trga, sestavne dele produkta, ime produkta, partnerje pri izvedbi projekta, lokacijo in ciljne skupine. V fazi snovanja projekta smo raziskali trg in pri tem uporabljali sekundarne in primarne vire. Pregledali smo spletne strani in družbena omrežja Vinske gore, občin Dobrna in Vojnik, Vovkovega in Sorževega mlina. Ker pot med mlinoma še ni označena, smo preko aplikacije Google Maps izbrali najbolj varno in ustrezno pot, ki smo jo ob prostem času tudi prehodili. Ob tem smo si beležili elementa naravne in kulturne dediščine, ki bi jih lahko kot vodniki in animatorji najmlajšim gostom predstavili in jim pripravili doživetja. Na podlagi prehojene poti, menimo da je projekt povezave dveh mlinov uresničljiv in smiseln, vendar bi zahteval trasiranje poti in postavitev informacijskih tabel in točk za rekreacijo in sproščanje, kar je smiselna nadgradnja projekta v prihodnosti.

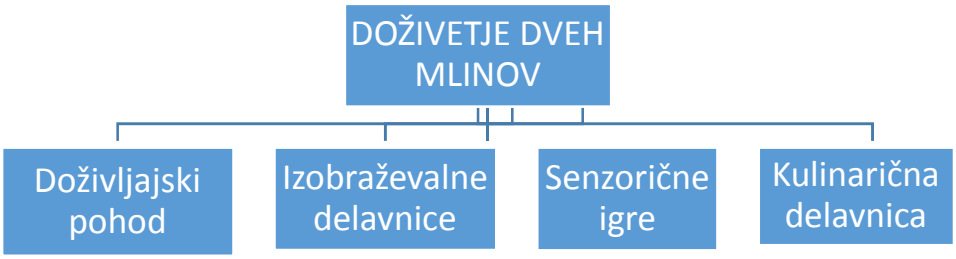
3.3 Priprava produkta

V sklopu faze priprave, smo projekt razčlenili na posamezne aktivnosti. Navezali smo stike z lastnikoma obeh mlinov, s katerima bomo sodelovali pri izvedbi projekta.
Vsi predlagani delni produkti vsebujejo elemente vode: tematska učna pot, ki poteka ob potokih z mlini, delavnice spoznavanja tehniške, naravne, kulturne in gastronomske dediščine ter druge relaksacijsko sprostilne dejavnosti. Velik izziv nam je bila izdelava modelčka mlina. Zanj smo uporabili skodle, palice in v gozdu nabrali veje, ki so služile kot

rogovile. Proučili smo gastronomsko dediščino lokalnega okolja, kjer smo se poglobili v tradicionalne pekovske izdelke in jih pripravili. Izbrali smo tradicionalne recepte, pri peki pa uporabili lokalne sestavine.

4 OPIS IN RAZČLENITEV PRODUKTA DOŽIVETJE DVEH MLINOV

Zamislili smo si celostno doživetje, kjer otroci skozi sprehajalno učno pot, kreativne delavnice in igre spoznajo neprecenljivo vlogo in uporabo vode. Produkt Doživetje dveh mlinov je tako sestavljen iz pohoda po tematski učni poti z vodnikom, senzoričnih iger in delavnic z animatorji ter ustvarjanja pekovskih izdelkov z animatorji.



Slika 4: Razčlenitev produkta "Doživetje dveh mlinov"

DELNI PROIZVODI	LOKACIJA	ČASOVNI OKVIR	IZVAJALEC
Doživljajski pohod po tematski učni poti	Pot od Lamperčka do Sorževega mlina	2,5 h	Vodnik – študent ali dijak
Izobraževalne delavnice	Travnik na poti	0,5 h	Animatorji - dijaki in študenti
Senzorične igre	Travnik na poti	1 h	Animatorji – dijaki in študenti
Kulinarična delavnica	Soržev mlin	2 h	Animatorji – dijaki in študenti

Tabela 1: »Doživetje dveh mlinov«

V nadaljevanju predstavljamo posamezne delne produkte.

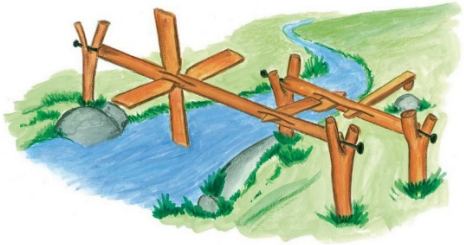
4.1 Pohod po tematski učni poti Dveh mlinov

Zbor udeležencev je na urejenem parkirišču pri domačiji Lamperček v Vinski gori. Vodnik in animator sprejmeta mlade goste in jim podata osnovne informacije o poteku poti. Orientiramo se na informacijski tabli Vinske gore ter si ogledamo potek poti na sosednji informacijski tabli Učne poti škrata Bisera. Pot nas vodi po nekdanji Dolini mlinov. Ko premagamo prvo vzpetino se razpre pogled na Šaleško dolino z dimom iz »Tovarne oblakov«, tu vodnik pove zgodbo o nastanku Šaleških jezer in vlogo vode pri pridobivanju električne energije. Nadaljujemo po gozdni poti in se ustavimo o Temnjaškem potoku, ki je bil nekoč poln vode in je poganjal sedem mlinov iz nekdanje Doline mlinov. Otroci prisluhnejo zvokom potoka in si ogledajo ostanke nekdanjega mlina. Vodnik predstavi zgodbo o izvoru imena potoka in pretekli vlogi potoka in mlina. V poletnih mesecih povabimo otroke, da se sezujejo in bosonogi občutijo bistrost in svežino vode ter pri tem podoživijo prvinski stik z naravo. Razložimo jim pomen knajpanja in njegov učinek za krepitev zdravja. S potjo nadaljujemo do več kot 400 let starega Vovkovega mlina, ki je tudi najbolje ohranjen izmed nekdanjih mlinov Temnjaškega potoka. Nekoč je mlel žito za potrebe lastnikov Kačjega gradu, ki je danes v razvalinah. Sledi tehniška delavnica ob perišču pri domačiji Vovk, ki jo bomo predstavili v nadaljevanju.

Prispemo v Dobrno, kjer na informacijski tabli občine Dobrna otroci poiščejo točke povezane z vodo. Tukaj se pogovorimo o naravnih znamenitostih – slapu Šumečnik in Drenovec ter jami Lednici, v katero so nekoč v zimskih mesecih spravljali led iz bližnjih ribnikov.
Sprehodimo se skozi središče Dobrne do Hiške ob potoku. To je pravljična hiška, urejena v podeželskem stilu. Nahaja se ob Topliškem potoku, do katerega je urejen lasten dostop, ki otrokom omogoča varno igro. Naše najmlajše goste povabimo, da svoje utrujene nožice osvežijo v potočku, kjer je čas za malico. Nadaljujemo do zdraviliškega parka, kjer vodnik predstavi zgodovino najstarejšega termalnega zdravilišča v Sloveniji, zdravilne lastnosti termalnega vrelca in pomen zdraviliškega turizma. Nadaljujemo v smeri cerkve Sv. Miklavža, proti Sorževem mlinu. Pot nas vodi mimo skakalnice Vizore, tukaj vodnik poudari, da v Vizorah vzgajajo tudi skakalne prvake in tako povežemo vodo in področje skakalnih športov. Na skakalnici je v otroštvu treniral tudi Timi Zajc, ki je letos na olimpijadi v Pekingu z mešano slovensko skakalno ekipo, skupaj s Petrom Prevcem in Uršo Bogataj osvojil zlato medaljo.
Med potjo na travniku bomo izvedli družabne igre in izobraževalno delavnico. Pot zaključimo pri Sorževem mlinu, kjer nam lastnik predstavi domačijo, žago, čebelnjak, mlin in postopek mletja žit. Zatem sledi kulinarična delavnica z degustacijo.

4.2 Otroške igre in izobraževalna delavnica

Pri Vovkovem mlinu se bodo otroci razporedili v 2 ali 3 skupine (odvisno od števila otrok). Vsaka skupina bo dobila potreben material za izdelavo mlina na vodi, ki ga bodo kasneje postavili ob potoku. Otroci bodo mogli čim bolj izvirno in s pomočjo domišljije postaviti najbolj trden in najlepši mlin na vodi. Na ta način bodo otroci spoznavali delovanje mlina in pretvorbo vode v energijo. S to igro bomo spodbudili ustvarjalnost in iznajdljivost otrok. Skupina, ki se bo najbolje odrezala bo zmagovalna. Na koncu animacije vse skupine dobijo simbolično nagrado.



Slika 5: Vodni mlinček

Na poti od Vovkovega proti Sorževem mlinu, bomo izvedli otroške družabne igre.
Ustavili se bomo na travniku, kjer se bomo posedli v krog in bolj podrobno spoznavali drug drugega s pomočjo žogice (vsak otrok bo povedal svoje ime, priimek in zanimivost o sebi, ter nato žogico podal naslednjemu udeležencu). Po medsebojnem spoznavanju bodo imeli otroci na razpolago več iger.
Prva igra se imenuje Krompirček. To je igra za otroke, ki imajo radi igre z žogo. Poteka tako, da si otroci v krogu podajajo krompir. Tisti ki krompirja ne ujame, gre v sredino kroga in počepne in če krompir ujame se vrne v igro.
Druga igra so Bansi. Ta je namenjena zabavi. Otroci ponavljajo gibe za animatorjem, lahko pa vključuje tudi petje, ples, govorjenje, itd,…
Nato sledi igra iskanja zaklada, ki je miselna. Otroci se razporedijo po parih. Eden od para postavi zaklad na poljubno mesto (mali leseni mlinček), drugi od para pa si zaveže oči. Prvi

ga mora usmerjati (levo, desno, naravnost...) in ga pripeljati do zaklada. Igra se konča ko otrok poišče zaklad.
Z otroci izvedemo tudi izobraževalno delavnico, o racionalni rabi vode, povemo nekaj primerov, kako lahko zmanjšamo porabo vode npr. pri zalivanju rož, pranju solate, pomivanju posode…
Otroci pri tem podajo čim več idej, kako bi zmanjšali porabo vode v gospodinjstvu.
Sledi še glasbena delavnica, pri kateri se pojejo pesmi na temo vode, mlina, žita.

4.3 Priprava tradicionalnih pekovskih izdelkov na Sorževi kmetiji

Slovenska gastronomska dediščina obsega nabor več kot 430 značilnih živil in jedi, ki so zastopane v 24 gastronomskih regijah. Tradicionalne jedi so pomembne za kulinarično razpoznavnost Slovenije oz. posamezne kulinarične regije. Človekova povezanost z naravnim okoljem je vplivala na oblikovanje tradicionalnih lokalnih prehranskih značilnosti tudi v Savinjski regiji. Tradicionalna kuhinja uporablja skoraj izključno domače izdelke. Z nakupom lokalne hrane podpiramo lokalno kmetijstvo, ohranitev podeželja in samooskrbo ter skrbimo za okolje.
Z obujanjem tradicionalnih jedi pri najmlajših skrbimo, da gastronomska dediščina ne bo šla v pozabo. Pri tem mlade tudi vzgajamo, da je lokalna hrana pomemben dejavnik zdravega načina prehranjevanja. Sveža hrana iz naše bližine ima največjo hranilno vrednost in je prepoznavna po bogatem in polnejšem okusu.
Etnolog Janez Bogataj opisuje trende v kmečki kulinariki in svetuje: »Gostje pridejo na kmetijo nekaj drugačnega pojest, skozi hrano pa spoznat družino in kako se na podeželju živi«.
Tako smo v kmečki hiši na Sorževi domačiji za mlade obiskovalce pripravili delavnice peke kruha, tradicionalnih pogač Savinjske regije ter medenjakov. Na koncu udeleženci jedi pojedo, lahko pa jih tudi odnesejo domov.

OGNJIŠNA POTICA

Na kmetijah so jo pripravljali, ko so imeli delavce, ob košnji, žetvi, spravilu lesa. Po ognjiščni potici pa je zadišali tudi v zimskih mesecih, ko se je družina zbrala ob krušni peči in čakala, da so bo lahko posladkala z ognjiščno potico. Ime poudarja njeno peko v krušni peči.

Slika 6:Ognjiščna potica

KRUH

Nekoč so doma pekli kruh le enkrat v tednu, tako, da ga je moralo biti dovolj do naslednje peke. Revnejši ljudje so ga še po drugi svetovni vojni marsikje uživali le ob praznikih. Krušna peč je bila skoraj v vsaki hiši. Na Slovenskem smo poznali več vrst kruha. Pripravljali so ga večinoma iz krušnih mok pšenice in rži ter ga oblikovali v hlebce. Z

dodajanjem še drugih mok, kot so ovsena, ajdova, prosena, koruzna in ječmenova moke pa so naredili zmesni kruh. Za praznični kruh so testu dodajali še mleko, maščobo, suho sadje, sladkor in dišavnice in ga okrasili.

Slika 7: Kruh

MEDENJAKI

Medenjaki so za razliko od drugih priboljškov veljali za izključno praznično pecivo. Sestavine medenega testa so bile drage, zato jih je bilo redko videti na mizah.

Slika 8: Medenjaki

OCVIRKOVA POGAČA

Ko so gospodinje nekoč enkrat tedensko pekle kruh, so spekle tudi ocvirkovko za potešitev prve lakote. Testu za kruh so dodale ocvirke in že je zadišalo iz krušne peči. Nasitna ocvirkovka je bila primerna tudi za pogostitve ob večjih delih na polju in ob trgatvi.

Slika 9: Ocvirkovka

JABOLČNA ZAVIHANKA

Zavihanka je staro ime za pogačo iz kvašenega testa, nadevano obloženega s skuto, kislo smetano ali z jabolki in smetano ipd. Pripravljali so jo za praznike in ob večjih kmečkih delih.

Slika 10: Jabolčna zavihanka

5 PREDLOG TRŽENJA PRODUKTA

Predlagani produkt smo razdelali po glavnih elementih trženjskega spleta: izdelek, cena, prodajne poti in trženjske aktivnosti.
Izvajali ga bomo v vnaprej dogovorjenih terminih.
Produkt Doživetje dveh mlinov sestavljajo trije sklopi: pohod po tematski učni poti, igre in delavnice in ustvarjanje pekovskih izdelkov.
Faze oblikovanja produkta smo prestavili že v prejšnjih poglavjih. Pri pripravi doživetja smo upoštevali aktualne trende na področjih gastronomije in turizma, saj ponujamo izobraževalno izkušnjo spoznavanja lokalne, tehniške, kulturne in naravne dediščine ter lokalne kulinarike. Z navedenimi elementi zagotavljamo tudi lokalni in trajnostni vidik našega produkta. Prav tako smo upoštevali smernice lokalne turistične strategije, ki poudarja doživetja za mlade družine. V vlogi vodnikov in animatorjev bodo študenti in dijaki, ki bodo lokalno dediščino, kulturo in kulinariko približali otrokom na zanimiv in njim privlačen način.
Na podlagi kalkulacije smo oblikovali prodajno ceno, ki bo pokrila stroške priprave doživetja (stroški vodenja, animacije, najema prostora, kakovostnih lokalnih sestavin) in omogočila trajnostni vidik izvajanja projekta.

Izdelali smo dve kalkulaciji in sicer za družine ter za šolske skupine. V končno ceno so zajeti vsi stroški materiala, vodenja, animacije, najema prostora in minimalni dobiček. Glede na odziv bomo cene prilagodili trgu.

Postavka	**Znesek v EUR za 10 oseb (družine)**	**Znesek v EUR na 1 osebo**	**Znesek v EUR za OŠ skupine (20 otrok)**	**Znesek v EUR za 1 osebo**
Spremenljivi stroški				
Sestavine za peko	20,00	2,00	40,00	2,00
Stalni stroški				
Vodnik	40,00	4,00	40,00	2,00
Animator (senzorične igre in izobraževalne delavnice)	40,00	4,00	40,00	2,00
Animator (pekovske delavnice)	40,00	4,00	40,00	2,00
Soržev mlin (najem prostora za pekovsko delavnico)	100,00	10,00	100,00	5,00
Načrtovani dobiček	100,00	1,00	140,00	7,00
Skupaj prodajna cena	340,00	**25,00**	400,00	**20,00**

Tabela 2: Kalkulacija cena produkta "Doživetje dveh mlinov"

Izračunana prodajna cena ne vsebuje DDV-ja, saj nismo davčni zavezanec za DDV.

Opomba: Prevoz je v lastni režiji.

Prodajni stik s potencialnimi obiskovalci bomo vzpostavili na podlagi rezervacije preko telefona ali po digitalnih kanalih (FB, e-pošta). Produkt bomo promovirali preko družbenih omrežij. V ta namen smo posneli promocijski spot, ki ga bomo objavili in delili na spletni strani in družbenih omrežjih šole. Pripravili smo promocijsko zgibanko, ki jo bomo posredovali po elektronski pošti osnovnim šolam, Društvom prijateljev mladine in Facebook strani produkta Doživetje dveh mlinov. Izbrane posnetke bomo delili na družabnem omrežju TikTok, ki je zlasti priljubljeno med mladimi.

6 ZAKLJUČEK

Predstavljeni produkt »Doživetje dveh mlinov« je sestavljen iz vodenega pohoda po delu že obstoječe učne poti, kateri smo dodali pohod po še neoznačeni poti, ki poteka ob gozdovih preko travnikov in vključuje izobraževalne delavnice v pristnem okolju mlinov, poučne igre in delavnice pekovskih izdelkov. S tem že uveljavljeno in nagrajeno Učno pot škrata Bisera, ki vključuje Vovkov mlin, povezujemo s Sorževim mlinom. To predstavlja celostno doživetje mlinarske dediščine, od spoznavanja pomena in delovanja vodnih mlinov iz tehniškega vidika, do lastnega ustvarjanja tradicionalnih jedi. Osredotočamo se zlasti na mlade družine in šolske skupine, ki bodo preko iger in delavnic spoznali vlogo vode v tehniški in gastronomski dediščini. Menimo, da prav izobraževanje skozi igro in aktivno ustvarjanje mladih udeležencev v kreativnih pekovskih delavnicah predstavlja glavno dodano vrednost predlaganega produkta. S predlaganim produktom promoviramo lokalno tehniško in gastronomsko dediščino, podpiramo odgovorno proizvodnjo in razvoj podeželja. S pripravo in oblikovanjem doživetja smo študenti in dijaki tudi pridobili nova znanja in izkušnje. Spoznali smo pomen tehniške dediščine in tradicionalnih postopkov priprave jedi v turistični ponudbi.

7 VIRI

Spletni viri:

https://www.dobrna.si/

https://www.visitdobrna.si/dozivetja/pohodnistvo/ucna-pot-skrata-bisera/

https://www.domacija-lampercek.si/

https://www.tms.si/vodna-zaga-venecijanka/

http://sorzev-mlin.si/

https://www.visitsaleska.si/sl/saleska-valley/ucna-pot-skrata-bisera/

https://www.visitdobrna.si/zgornji-vovkov-mlin/

https://druzina.pismen.si/pravljicne-in-ucne-poti-savinjska/

8 PRILOGE

RECEPTI

DOMAČ KRUH
Sestavine za 1 kg kruha: 75 dag moke, 25 g svežega kvasa, 2 čajni žlički sladkorja, 3 čajne žličke soli, približno 0,5 l mlačne vode, 1 jedilna žlica olivnega olja.
Postopek: V skodelico nadrobimo kvas, dodamo žličko sladkorja in malo mlačne vode. Premešamo in pustimo, da na toplem kvasec vzhaja.
V skledi zmešamo moko, žličko sladkorja in sol. V sredini naredimo jamico, vanjo vlijemo olje in kvasec, malo premešamo in dolijemo mlačno vodo. Točna količina vode je odvisna od moke same. Z električnim mešalcem testo gnetemo toliko časa, da dobimo elastično testo, ki samo odstopi od sklede. Nato ga še ročno pognetemo v obliko hlebčka in pustimo vzhajati v skledi za vzhajanje toliko časa, da naraste na dvojno količino. Ko je dovolj vzhajano, ga stresemo na pomokano površino in še enkrat na roke dobro pregnetemo.
Oblikujemo in ga položimo v model, obložen s peki papirjem. Model postavimo na toplo, da testo še enkrat vzhaja. Vzhajano testo postavimo v predhodno ogreto pečico na srednjo rešetko in 15 minut pečemo pri temperaturi 220 stopinj, nato pa še 20 minut na 200 stopinj. Pečen kruh s pomočjo peki papirja vzamemo iz modela in odložimo na rešetko, da se ohladi.

MEDENJAKI
Sestavine za testo: 500 g moke, 150 g masla, 1 žlička sode, 150 g sladkorja v prahu, 2 jajci, 150 toplega medu, 2 žlici začimb za medenjake, 2 žlički kakava v prahu.
Postopek: Zmešamo moko, sodo, kakav. V drugi posodi zmešamo z električnim mešalnikom na najnižji hitrosti med, jajca, maslo, sladkor. To primešamo k moki in zgnetemo testo. Testo damo v vrečko in ga pustimo v hladilniku najmanj 2 dni. Testo razvaljamo na 5 mm debelo in razrežemo v poljubne modele. Pečemo 10 minut na 180 stopinj.
Sestavine za beljakovo kremo za okraševanje: 170 g sladkorja, 1 beljak, sok pol limone.

Postopek: vse sestavine zmešamo ročno z metlico tako dolgo, da dobimo gladko in svetlečo kremo. Damo jo v vrečko in poljubno okrasimo.

OCVIRKOVA POGAČA- TRGANKA

Sestavine: 500 g bele moke, 1 kocka kvasa, 1 žlička sladkorja, 3 dl mlačnega mleka, 12 g soli, 40 g kisle smetane, 50 g svinjske masti, mleko za premaz robov pred peko, drobni domači ocvirki brez masti

Postopek: Najprej pripravimo kvasni nastavek: malo moke, kvas, žlička sladkorja, malo mlačenega mleka – vse od že natehtanih sestavin. Pustimo vzhajati. Dodamo preostalo moko, čisto svinjsko mast, kislo smetano, sol, preostalo mleko. Zgnetemo tudi z aparatom. Ko se lepo loči od posode ga damo vzhajati- do 40 minut, razvaljamo, damo na pekač s peki papirjem, robovi gledajo čez. Zarežemo rahle črte križ- kraž, testo ponovno vzhaja 30 minut, nato posipamo z drobnimi ocvirki, jih rahlo potlačimo v testo, robove pred peko premažemo z mlekom. Damo v hladno pečico, pečemo pri 180 st. C, okoli 30 minut do zlato rjave barve, za postrežbo jo lahko natrgamo.

BOGAJCA- OGNJIŠČNA POTICA

Sestavine za kvašeno testo: 2 rumenjaka, 300 ml mlačnega mleka, 3 žlice sladkorja, 20 g svežega kvasa, 500 g gladke moke, 50 g masla, ščep soli, 1 vrečka limoninega sladkorja. Sestavine za skutni nadev: 500 g skute, 400 g kisle smetane, 2 jajce, 4 žlice sladkorja, 2 vanilij sladkorja, nastrgana limonino lupinico. Preliv: 1 jajce, 100 g kisle smetane, 50 g jogurta, 1 žlica sladkorja.

Postopek: Najprej damo v kvas damo malo mlačnega mleka, žlico sladkorja in moko premešamo, pokrijemo ter pustimo, da se aktivira. V mešalno posodo vlijemo mleko, dodamo jajce, maslo in vse ostale sestavine za testo. Z mešalnikom gnetemo 5 minut, nato pa še zgnetemo z rokami. Testo damo nazaj v mešalno posodo ga pokrijemo in pustimo, da vzhaja 30 minut.

Nato testo razvaljamo, da je malo večje kot pekač. Medtem naredimo nadev iz skute, kisle smetane, sladkorja, jajca in vanilijevega sladkorja. Nato še naredimo preliv iz kisle smetane jogurta, jajce in sladkor. Potem pa na razvaljano testo razmažemo nadev, zavihamo robove testa in vse skupaj prelijemo s prelivom. Gibanico najprej pečemo na 180 stopinj 30- 40 minut. Nato z folijo prekrijemo robove in pecite še na 220 stopinj kakšnih 10 minut, da dobi preliv lepo barvo.

JABOLČNA ZAVIHANKA

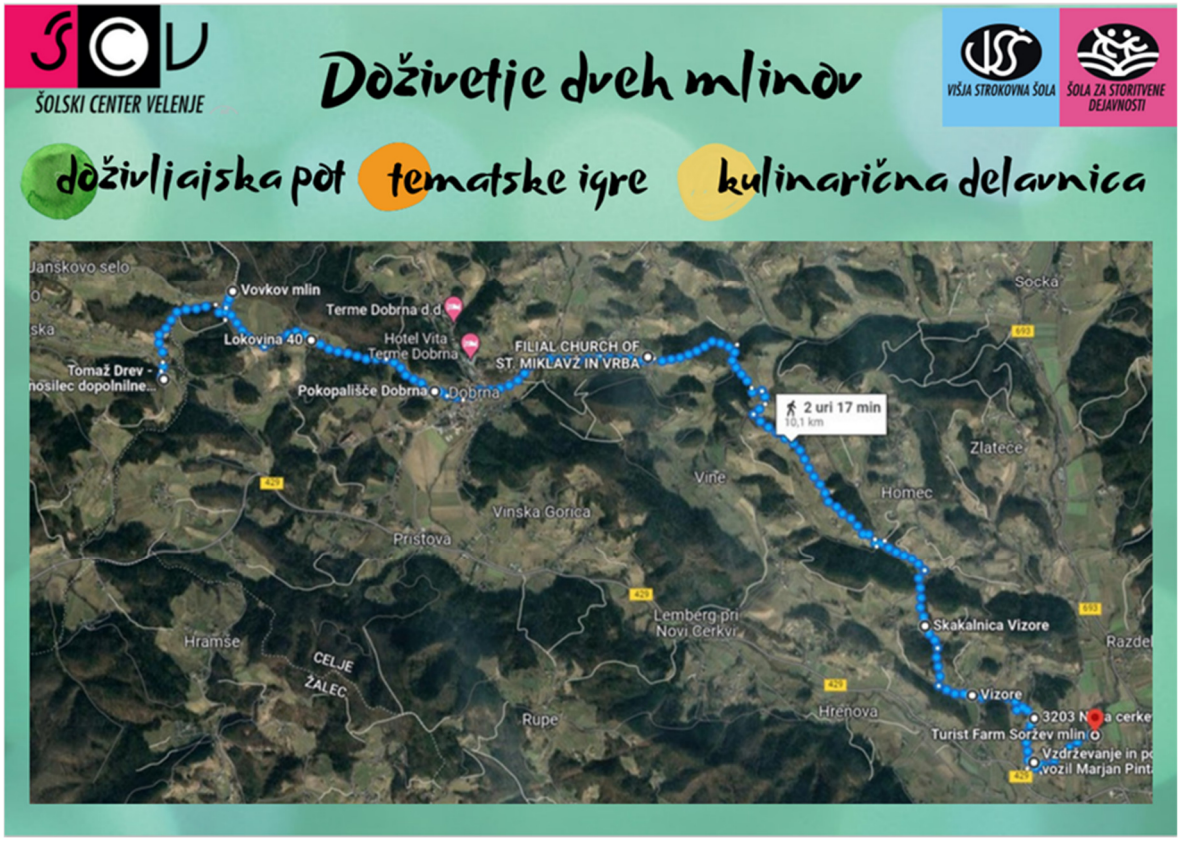
Sestavine za kvašeno testo: 2 rumenjaka, 300 ml mlačnega mleka, 3 žlice sladkorja, 20 g svežega kvasa, 500 g gladke moke, 50 g masla, ščep soli, 1 vrečka limoninega sladkorja. Sestavine za nadev: 1 kg olupljenih jabolk, 1 dl mleka, 2 dl kisle smetane, drobtine po potrebi, 4 žlice sladkorja, cimet v prahu.

Postopek: Najprej damo v kvas damo malo mlačnega mleka, žlico sladkorja in moko premešamo, pokrijemo ter pustimo, da se aktivira. V mešalno posodo vlijemo mleko, dodamo jajce, maslo in vse ostale sestavine za testo. Z mešalnikom gnetemo 5 minut, nato pa še zgnetemo z rokami. Testo damo nazaj v mešalno posodo ga pokrijemo in pustimo, da vzhaja 30 minut.

Nato testo razvaljamo, da je malo večje kot pekač. Medtem naredimo nadev. Naribana jabolka prelijemo s smetanovo mešanico in na koncu posujemo z drobtinami. Če so jabolka

sočna, potrebujemo več drobtin. Zavihamo robove testa in jih premažemo s kislo smetano. Vse skupaj naj ponovno vzhaja. Pečemo v pečici na 180 stopinj približno 25 minut.

BROŠURA



1- Začetek poti- domačija Lamperček
VINSKA GORA
2- Dolina mlinov
3- Volkov mlin
4- Tehniška delavnica
8- Sorčev mlin
5- Terme Dobrna
6- Igre doživljanja narave
7- Skakalnica Vizore
9- Kulinarična delavnica

SCENARIJ PROMOCIJSKEGA VIDEOSPOTA

Promocijski spot predlaganega produkta Doživetje dveh mlinov predstavlja glavne sestavine produkta - po enakem zaporedju, kot se bodo izvajale.

Vodnica in animator sprejmeta mlade goste pred domačijo Lamperček v Vinski gori. Na informacijskih tablah se orientiramo in obiskovalcem podamo osnovne informacije o poteku poti. Pot nas vodi po nekdanji Dolini mlinov. Pri razgledu na Šaleško dolino vodnica pove zgodbo o nastanku Šaleških jezer in vlogo vode pri pridobivanju električne energije. Pri Temnjaškem potoku, ki je nekoč poganjal mline iz nekdanje Doline mlinov prisluhnemo zvokom potoka in si ogledamo ostanke nekdanjega mlina. S potjo nadaljujemo do Vovkovega mlina, ki je tudi najbolje ohranjen izmed nekdanjih mlinov Temnjaškega potoka. Ob perišču pri domačiji Vovk izvedemo delavnico o delovanju mlinčkov na vodni pogon.

Prispemo v Dobrno, kjer se sprehodimo do pravljične Hiške ob potoku in do zdraviliškega parka. Nadaljujemo v smeri cerkve Sv. Miklavža proti Sorževem mlinu. Pot nas vodi mimo skakalnice Vizore, na kateri je v otroštvu treniral tudi izjemni Timi Zajc. Pot zaključimo pri Sorževem mlinu, kjer nam lastnik predstavi domačijo, žago, čebelnjak, mlin in postopek mletja žit. Sledi kreativna delavnica tradicionalnih pekovskih izdelkov.

SCENARIJ PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI

Na mednarodnem festivalu Več znanja za več turizma bomo predstavili predlagani produkt Doživetje dveh mlinov. Študenti in dijaki bomo z letaki vabili obiskovalce sejma na naš predstavitveni prostor, ki ga bomo tematsko opremili z motivi vode, mlinov, moke in tradicionalnih pekovskih izdelkov. Za obiskovalce smo pripravili več preizkusov in poučnih tematskih iger, s katerimi jim bomo približali mlinarsko dediščino in promovirali naš produkt. Poskrbeli bomo tudi za izvajanje glasbe v živo.