

# 55. SREČANJE MLADIH RAZISKOVALCEV SLOVENIJE 2021

Zveza za tehnično kulturo Slovenije  
(ZOTKS)

## BOROVNICE KOT KULINARIČNA ZGODBA

Inovacijski predlog  
Ekonomija ali turizem

Avtorici:

Sara Teraž, 8. b

Kaja Gajšek, 8. b

Mentorici: Ribana Višnar in Violeta Škrabl

145 – OSNOVNA ŠOLA LUDVIKA PLIBERŠKA MARIBOR

---

Osnovna šola Ludvika Pliberška Maribor

Šolsko leto 2020/2021

Maribor, 2021

## Kazalo

1. UVOD	6
1.1 Namen	6
1.2 Predstavitev izbrane teme in struktura inovacijskega predloga	6
1.2 Opredelitev motivov za izbiro predlagane teme	7
1.3 Hipoteze	7
2. TEORETIČEN DEL INOVACIJSKEGA PREDLOGA	7
2.1 Borovnice	7
2.2 Zdravilni učinki borovnic	8
2.3 Kaj pomeni tradicionalna jed ali pijača	9
2.4 Recepti iz borovnic	9
2.4.1 Sladice	9
2.4.1.1 Puhasti polžki z borovničevo marmelado:	9
2.4.1.2 Borovničeve rezine z grškim jogurtom in borovnicami:	10
2.4.1.3 Vijolična ovsena kaša:	11
2.4.1.4 Palačinke z borovnicami	11
2.5 Pijače iz borovnic	12
2.5.1 Smuti iz borovnic	13
2.5.2 Borovničevo vino	14
2.5.3 Domači borovničev sok:	14
2.5.4 Borovničev sirup:	15
3. IZVEDBA RAZISKAVE JEDI	15
3.1 Raziskava	15
3.1.1 Raziskava gostinskih ponudnikov jedi in pijač iz borovnic v Mariboru	16
3.1.2 Ugotovitve	16
3.1.3 Raziskava dogodkov, katerih glavna nit so borovnice	16
3.1.4 Ideja za izvedbo dogodka v zvezi z borovnicami	16
4.1 Predstavitev dogodka - Borovničev dan	17
4.1.1 Kuharska delavnica:	17
4. 1. 2 Lutkovna delavnica:	17
4. 1. 4 Šiviljska delavnica:	19
4.1.5 Delavnica za mlajše učence:	19
4.1.7 Stripovska delavnica:	20
4.1.8 Športna delavnica:	20
4. 1. 9 Plesna delavnica:	20
4. 1. 10 Pevska delavnica:	21

4. 1. 11 Gledališka delavnica:	21
4. 1. 12 Delavnica za izdelavo nakita:	21
4. 1. 13 Delavnica poslikave kozarcev:	22
4. 1. 11 Filmska delavnica:	22
4.2 Predstavitev na stojnici	23
4.3 Zgodba - zdravilna moč borovnic	25
5. OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA ZA BOROVNIČEV DAN	26
5. 1 Operativni načrt	26
5. 2 Potek dela	26
5.2.1 Načrt poteka dneva borovnic	27
5. 3 Turistični promocijski spominki in njihova izdelava	28
5.5 Namen	33
6. TRŽENJSKI NAČRT	33
6.1 Oglaševanje Borovničevega dne	34
7. IZVEDBA RAZISKAVE	35
7.2 Raziskava	35
7.3 Anketa	35
7.4 Rezultati ankete	35
8. DRUŽBENA ODGOVORNOST	42
9. ZAKLJUČEK	43
10. VIRI IN LITERATURA	43
11. PRILOGA	44
11.1 Anketni vprašalnik	44

#### Kazalo slik:

Slika 1: Borovničeve palačinke .....	12
Slika 2: Borovničev smuti .....	13
Slika 3: Vabilo na delavnico .....	17
Slika 4: Končni izdelek lutkarske delavnice .....	18
Slika 5: Končni izdelek likovno-glasbene delavnice.....	18
Slika 6: Šivanje.....	19
Slika 7: Borovničeva pošast .....	19
Slika 8: Primer simbola za vabilo na delavnico .....	20
Slika 9: Primer vabila na plesno delavnico .....	21
Slika 10: Primer postopka izdelave uhanov Slika 11: Pripomočki Slika 12: Uhani.....	22
Slika 13: Primer postopka poslikave kozarca za borovničev smuti z logotipom .....	22
Slika 14: Primer postopka izdelave bobenčka borovnica tam-tam.....	23

Slika 15: Logotip za borovničev dan.....	28
Slika 16: Predpasnik z logotipom.....	29
Slika 17: Pripomočki za izdelovanje iz gline .....	29
Slika 18: Izdelava glinenega krožnika.....	30
Slika 19: Odtis imena "Dan borovnic" na dno krožnika .....	30
Slika 20:Krožnik iz papirja za enkratno uporabo .....	30
Slika 21: promocijski izdelek – ročno izdelani uhani v embalaži z logotipom .....	31
Slika 22: Končni izdelek likovno-glasbene delavnice.....	32
Slika 23: Končni izdelek lutkarske delavnice .....	32
Slika 24: : Končni izdelek lutkarske delavnice .....	33

30

### **Kazalo grafov**

Graf 1: Kaj so gozdne borovnice?.....	35
Graf 2: Kje rastejo borovnice? .....	36
Graf 3: Kakšne zdravilne učinke imajo borovnice? .....	36
Graf 4: Katere od naštetih jedi in pijač ste že pripravili sami?.....	37
Graf 5: Kateri od naštetih dejstev spadajo, med stranske učinke alkohola?.....	38
Graf 6: Ali menite, da so borovnice sadež, ki je značilen za štajersko regijo v Sloveniji? .....	38
Graf 7: Kako vidite rabo borovnic v današnjem času? Možnih je več odgovorov.....	39
Graf 8: Ali si vam zdi pomembno, da jeste zdravo (uravnoteženo)? .....	40
Graf 9: Ali svoj prosti čas posvečate tudi gibanju? Označi kako pogosto na teden. ....	40
Graf 10 Kateri razred obiskuješ?.....	41
Graf 11: Spol .....	42

## **Povzetek**

V inovacijskem predlogu bova predstavili zanimiv vijoličen sadež – borovnico.

Živiva v Mariboru, pod Pohorjem, in tukaj je kulinarika zelo dobro razvita. Borovnice pa so zelo znane v našem kraju. Inovacijski predlog sva si zamislili kot Borovničev dan, ki ga bova predstavili obiskovalcem skozi kulinarčno zgodbo, ki se bo odvijala preko celega dne na Borovničev dan..

Predstavili bova Borovničev dan, sam potek tega dne, inovativne recepte, izdelali maskoto, predstavili delavnice, ki bodo potekale na ta dan, napisali zgodbico, razložili, zakaj je pomemben zdrav način prehranjevanja in aktivno življenje. Dotaknili se bova tudi problematike alkohola med mladimi. Vse to in še veliko več, bova predstavili v najinem inovacijskem predlogu.

**Ključne besede:** borovnice, Borovničev dan, aktivno in zdravo življenje, zdrava prehrana, ustvarjalne delavnice

## **ZAHVALA**

Radi bi se zahvalili mentoricama, ki sta nam veliko pomagali pri pisanju inovacijskega predloga, saj sta nas z nasveti vodili in nas vzpodbujali pri delu.

Pri vsem tem pa gre zahvala tudi našim staršem, ki so nam vedno v oporo in pomoč.

Hvala tudi učiteljici, ki je lektorirala inovacijski predlog.

## 1. UVOD

Živiva v Radvanju pod Pohorjem. Kadarkoli pogledava skozi okno svojega doma, se zavedava, kako lep je naš kraj in kaj vse nam nudi – športne, kulinarične in še veliko drugih aktivnosti.

Velikokrat se odpraviva na sprehod na Pohorje in uživava v prelepi naravi. Samo opazovati moramo znati in ceniti, kar imamo. Ne moremo pa mimo vseh dobrot, ki jih najdemo v naravi, na Pohorju. Narava je namreč tudi zakladnica velikih in malih dobrot in tudi zdravja.

Predvsem so naju pritegnile male, vijolične kroglice, ki niso samo lepe na pogled, ampak tudi slastne in zdrave.

Zakaj ne bi letos pripravili inovacijski predlog o teh malih, vijoličnih zakladih?

Porodila se je ideja za Borovničev dan, ki bi ga organizirali, z našimi zmogljivostmi in znanjem. Seveda bi morali veliko tega še raziskati. In vse bi združili v prečudovito, vijolično kulinarično zgodbo. Vse to in še veliko več boste odkrili v naši nalogi.

### 1.1 Namen

Namen najinega inovacijskega predloga je organizirati Borovničev dan pod Pohorjem in nanj privabiti čim več mladih, ki bi na tem dnevu spoznali borovnice skozi najino kulinarično zgodbo. Odločili sva se, da so borovnice – kraljice, šefice, chef našega kraja.

Namen najinega inovacijskega predloga je promocija tega sadeža, ki raste na Pohorju ter raziskava starih tradicionalnih receptov, ki bi jih spremenili, napisali in pripravili v novi obliki. Ko pomislimo na borovnice, veliko ljudi pomisli na borovničevce, ki vsebuje alkohol. Zavedava se, da so alkohol in njegovi stranski učinki velik problem današnje družbe. Kaj lahko narediva, da pričnemo razmišljati in živeti drugače? Je lahko borovničevce dober tudi brez alkohola?

Tako ne bi na Borovničevem dnevu samo dobro jedli, ampak bi organizirali tudi delavnice na temo zdrave prehrane in aktivnega življenja, ki je za nas zelo pomemben, saj vsi vemo, da se velikokrat ne gibljemo dovolj in to ni dobro za naše zdravje. Torej, pogoj za dobro in kvalitetno življenje je zdrava in uravnotežena prehrana ter dovolj gibanja. In seveda brez alkohola. Vse to bova upoštevali pri načrtovanju Borovničevega dneva.

### 1.2 Predstavitev izbrane teme in struktura inovacijskega predloga

V inovacijskem predlogu sva raziskovali naš domači kraj Maribor in Radvanje. Razmišljali sva, kako privabiti ljudi v naš kraj, kaj jim pokazati, kaj ponuditi. To so bila glavna vprašanja, katerih sva se lotili pri našem delu. In predvsem vse ponuditi na drugačen, bolj zanimiv in aktiven način. Ne bova takšni kot drugi, bodimo nekaj novega, nekaj, kar bo ljudem ostalo v spominu in bodo dober glas o nas širili tudi v druge kraje. Hkrati sva se odločili, da se naveževa na problem alkoholizma med nami in dava poudarek na zdravem in aktivnem načinu življenja. Želiva narediti zgodbo, ki povezuje tradicijo, aktualno problematiko, turistični produkt in zdravo življenje.

Pripravili in preučili sva tradicionalne recepte, ki vsebujejo glavno sestavino – borovnice, in jih preuredili, posodobili tako, da nam bodo bolj blizu in bodo bolj atraktivni. Seveda morajo biti dokaj enostavni za pripravo.

Razmišljali sva o glavnem liku, ki bo maskota – chef zgodbe in bo glavni promotor najine kulinarične zgodbe.

Razmišljali sva o imenu, izgledu novega produkta, borovničevega smutija ter o samem logotipu dogodka.

Opisali sva tudi aktivnosti, ki bi jih lahko organizirali na temo borovnic na našem Borovničevem dnevu.

## 1.2 Opredelitev motivov za izbiro predlagane teme

Motivi za izbiro inovacijskega predloga so bili:

- ustvariti nov produkt, ki je značilen za naš kraj in je zdravju neškodljiv,
- razmisliti o smiselnem imenu novega produkta,
- raziskati recepte in jih ustrezno prirediti,
- napisati novo, zanimivo zgodbo, ki bo rdeča nit naše naloge,
- izdelati maskoto, ki bi promovirala naš produkt,
- spoznavati kulinariko na nov, zanimiv in privlačen način,
- zavedati se pomembnosti kakovosti hrane in pijače iz lokalnega okolja,
- zavedati se, da kakovostna hrana vpliva na zdravo in aktivno življenje,
- ozavestiti problem alkoholizma – predvsem med mladimi.

## 1.3 Hipoteze

Zastavili sva si naslednje hipoteze:

Hipoteza 1: Učenci naše šole poznajo zdravilno moč borovnic.

Hipoteza 2: Učenci naše šole znajo pripraviti jedi in pijače, ki so narejene iz borovnic.

Hipoteza 3: Učenci naše šole poznajo stranske učinke alkohola.

Hipoteza 4: Mladi si želijo zdravega načina življenja, da lahko aktivno živijo.

## 2. TEORETIČEN DEL INOVACIJSKEGA PREDLOGA

V nadaljevanju naloge bova predstavili, zakaj natančno so borovnice zdravilne in zakaj bi jih morali večkrat dodati v naš jedilnik ter kako lahko iz enega preprostega sadja izvemo ogromno novih podatkov, katerih veliko ljudi ne pozna.

Zanimalo naju je, kaj pomeni besedna zveza tradicionalna jed.

Predstavili bova tudi nekaj receptov okusnih borovničevih jedi in pijač.

### 2.1 Borovnice

Borovnica je močno razvejano grmičevje visoko do 40 cm z značilnimi pokončnimi zelenimi vejami, ki rastejo pod pravim kotom. Listi so okroglo jajčaste oblike, rahlo nazobčani in s kratkim pecljem. Sama rast borovnice je odvisna od nadmorske višine. V večini cvetijo v spomladanskem mesecu maju in poletnem juniju, plodovi pa v Sloveniji dozori v juniju in juliju. Sadež je temno modre barve in okrogle oblike v velikosti graha. Okus je božanski, saj gre za mešanico prijetnega kiselkastega in sladkega okusa. Vendar pa borovnice niso samo še ena vrsta sadja, ki ima prijeten okus in je tudi zelo osvežilna v vročih poletnih mesecih – to je sadje, ki ima tako pozitivne učinke na zdravje kot malo katera hrana. Borovnice so tako imenovana naravna funkcionalna hrana, kar pomeni, da so vsi njihovi pozitivni učinki na naše zdravje dejansko znanstveno dokazani.

Borovnice so preprost, običajen vijoličasto obarvan sadež. Kljub navadnemu gozdnemu sadežu, katerega že vsi poznamo, pa se v majhnih jagodah borovnic skriva velikanska moč. Borovnice vsebujejo veliko hranilnih snovi ter toliko antioksidantov, kolikor jih vsebuje petkratna količina korenja, jabolk, brokolija ali bučk. Magična moč borovnic se skriva torej predvsem v antocianinu, ki daje borovnicam modro vijoličasto barvo. Borovnice so tudi zelo zdravitelne, saj vsebujejo veliko vitaminov in rudnin. Ljudje, ki uživajo borovnice imajo manjšo možnost za nastanek številnih bolezni. Le malo hrane ima toliko pozitivnih učinkov na zdravje, kot jih imajo te modro vijoličasto obarvane jagode.

Prav tako z borovnicami radi pripravljamo veliko sladice ter drugih okusnih jedi. Zaradi njihovih zdravitelnih učinkovin je najbolje, da jih uživamo toplotno neobdelane v solatah, napitkih in presnih sladica. (<https://www.bodiekko.si/borovnice>, 16. 3. 2021)

## 2.2 Zdravitelni učinki borovnic

Naštejmo nekaj zdravitelnih učinkov borovnic:

- učinkovite v boju proti staranju,
- preprečujejo oziroma zmanjšujejo možnosti za razvoj Alzheimerjeve bolezni in demence,
- zmanjšujejo tveganje za razvoj bolezni srca in ožilja,
- zmanjšujejo tveganje za nastanek raka,
- pomagajo pri izboljšanju koordinacije in ravnotežja,
- koristne so v boju z multiplo sklerozo,
- kožo ohranjajo zdravo in preprečujejo znake staranja (zmanjšujejo starostne kolobarje in nastale gubice okoli oči),
- blažijo vnetja,
- pripomorejo k širjenju žil ter uspešno zavirajo strjevanje krvi in s tem preprečujejo nastajanje strdkov (zaradi vsebnosti antocianina),
- nevtralizirajo škodo prostih radikalov, nastalo na telesnih celicah in tkivu,
- pomagajo pri diareji in zaprtju – odpravljajo krče in napenjanje,
- ščitijo naš organizem pred negativnimi vplivi UV-žarkov,
- sveže borovnice in njihovi izvlečki izboljšujejo vid, še posebno nočni, saj močno povečajo občutljivost mrežnice in s tem regeneracijo pigmentov v njej,
- preprečujejo razvoj sive mrežnice,
- izvlečki plodov, obogatenih z antocianinom so uporabljeni za zdravila uspešna pri boju proti pokanju kapilar in kurji slepoti,
- borovničev sok je dobro razkužilo za usta in grlo; pektini, ki jih borovnice vsebujejo pa spodbujajo izločanje slin in hkrati pomagajo pri prebavi



- in številni drugi.  
(<https://vizita.si/zdravozivljenje/zakaj-so-borovnice-najboljse-zivilo-za-vase-zdravje.html>, 8. 3. 2021)

## 2.3 Kaj pomeni tradicionalna jed ali pijača

Tradicionalne jedi ali pijače so jedi ali pijače posameznih regij, območij ali vasi. Raznolikost tradicionalnih jedi je posledica razvoja skozi zgodovino. V Sloveniji imamo zelo pestre in raznolike tradicionalne slovenske jedi in pijače, saj se tukaj stikajo različne kulture in na nekaterih območjih (blizu meje) čuti tudi vpliv druge države. ([www.popolnaprehrana.si/tradicionalne-slovenske-jedi/](http://www.popolnaprehrana.si/tradicionalne-slovenske-jedi/), 2. 3. 2021)

## 2.4 Recepti iz borovnic

Poiskali in raziskali sva nekaj zanimivih jedi, v katerih so glavna sestavina borovnice, in sicer katere poznamo, katere še vedno uživamo in katere so utonile v pozabo.

### 2.4.1 Sladice

#### 2.4.1.1 Puhasti polžki z borovničevo marmelado:

Recept za puhaste polžke z borovničevo marmelado, svežimi borovnicami in mandlji.

Sestavine:

- 600 g pšenične bele moke
- 70 g belega sladkorja
- sveži kvas
- 1 čajna žlička soli
- 2 dl vode
- 8 žlic masla
- 1 jajce
- marmelada
- 100 g borovnic
- mandlji – lističi
- 3 žlice sladkorja v prahu
- svež limonin sok

Priprava:

V posodi zmešamo polovico moke, sladkor, kvas in sol. Postopno prilivamo mlačno vodo, dodamo 6 žlic zmešanega masla, jajce in preostalo moko. Z mešalnikom gnetemo vsaj 2

minuti, da dobimo lepo, gladko testo. Oblikujemo kepo, jo pokrijemo in pustimo vzhajati 30 minut.

Testo nato razvaljamo približno 0,5 cm debelo. Premažemo ga s stopljenim maslom, borovničevo marmelado in potresemo s svežimi borovnicami. Nato ga tesno zvijemo in narežemo na 12 rezin.

Polžke polagamo v namaščen pekač, pokrijemo s krpo in pustimo vzhajati na toplem približno 1 uro.

Pečico segrejemo na 180 °C.

Vzhajane polžke potresemo z mandljevimimi lističi in pečemo 30 minut.

Medtem ko se pečejo, pripravimo preliv. V posodici zmešamo sladkor v prahu in malo limoninega soka, da dobimo gost bel preliv.

Ko so pečeni, počakamo, da se nekoliko ohladijo, nato pa jih prelijemo še z belim sladkornim prelivom. (<https://www.mojirecepti.com/recept/borovnicevi-polzki.html>, 2. 3. 2021)

#### 2.4.1.2 Borovničeve rezine z grškim jogurtom in borovnicami:

Sestavine:

- 150 g borovnic
- 55 g belega sladkorja
- limonina lupina
- 1 žlica svežega limoninega soka
- 2 čajni žlički jedilnega škroba
- 800 g grškega jogurta
- 120 g pšenične bele moko
- pol čajne žličke pecilnega praška
- pol čajne žličke sode bikarbone
- sol
- cimet
- 110 g masla
- 130 g rjavega sladkorja
- 1 jajce
- vaniljeva palčka

Priprava:

V kozico stresemo oprane borovnice, dodamo sladkor in limonino lupinico. Zavremo in kuhamo nekaj minut, da borovnice počijo. Lahko si pomagamo tudi z vilicami.

Zmešamo limonin sok in jedilni škrob. Prilijemo k borovničevi omaki, še enkrat zavremo in kuhamo 2 minuti. Borovničevo omako nato dobro ohladimo.

Grški jogurt za 1 uro postavimo v zamrzovalnik, da nežno zamrzne.

V posodi zmešamo moko, pecilni prašek, sodo bikarbono, sol in cimet. V ločeni posodi penasto stepemo zmeščano maslo in rjavi sladkor. Dodamo še jajce in vanilijo, premešamo, na koncu pa dodamo še pripravljeno moko.

2 pekača velikosti 20 cm namastimo in potresemo z moko. Obložimo ju še s papirjem za peko. Pazimo, da je papir nekoliko večji, saj bomo kasneje z robovi papirja lažje dvignili

pecivo iz pekača. Pripravljeno testo razporedimo po obeh pekačih in pečemo 10-12 minut na 190 °C, nato ga dobro ohladimo.

1 del testa položimo nazaj v pekač in po njem razporedimo del borovničeve omake, nadaljujemo z rahlo zamrznjenim grškim jogurtom in ponovno z borovničevo omako. Drugi del testa vzamemo iz pekača in ga položimo na borovnice in jogurt. Rahlo pritisnemo, nato pa pekač prekrijemo s plastično folijo. Za najmanj 4 ure postavimo v zamrzovalnik.

S pomočjo papirja za peko prestavimo pripravljeno pecivo na desko in narežemo na rezine.

(<https://www.mojirecepti.com/recept/borovniceve-rezine-z-grskim-jogurtom.html>, 2. 3. 2021)

#### 2.4.1.3 Vijolična ovsena kaša:

Recept za mlečno ovseno kašo z borovnicami in čokolado.

Sestavine:

- 50 g ovsenih kosmičev
- 1 dl kokosovega mleka
- 1 dl kravjega mleka (čim manj mastnega)
- borovnice
- vaniljeva palčka
- cimet
- med
- 1 žlica kokosove moke
- temna čokolada

Priprava:

V posodo stresemo ovsene kosmiče in prilijemo kokosovo mleko in navadno mleko. Vse skupaj premešamo, dodamo še borovnice, vanilijo, cimet in med.

Kosmiče kuhamo približno 8 minut, nato jih razporedimo v posodico.

Potresemo s kokosom, čokolado in svežimi borovnicami.

(<https://www.mojirecepti.com/recept/vijolicna-ovsena-kasa.html>, 2. 3. 2021)

Omenili bi še tradicionalne jedi, ki pa jih v veliki večini že zelo dobro poznamo.

#### 2.4.1.4 Palačinke z borovnicami

Recept za tri palačinke z borovničevo marmelado in borovnicami.

Sestavine:

- 75 g moke (gladke ali pol gladke, pol ostre)
- 0,75 žličke sladkorja
- 1,5 ščepca soli
- 2 jajci
- 225 ml mleka

- 0,75 žličke olja

Priprava:

V skledo stresemo moko. Dodamo sol in sladkor, dobro premešamo in na sredini naredimo jamico. V jamico ubijemo jajci ter prilijemo približno 50 ml mleka in eno žlico olja. Sestavine v jamici pričenemo mešati z ročno metlico ali mešalnikom in med mešanjem postopoma zajemamo moko okoli jamice. Mešamo tako dolgo, da v zmes vmešamo vso moko (po potrebi prilijemo še malo mleka) ter dobimo gladko in gosto zmes brez grudic. Nato med nenehnim mešanjem v tankem curku v skledo počasi vlivamo preostalo mleko. Ko prilijemo vse mleko in dobimo gladko (tekoče) testo, prenehamo z mešanjem. Masa mora biti tekoča. Pripravljeno maso pred peko pustimo počivati 15 do 30 minut, da lahko škrobna zrnca v tekočini nabreknejo. Pred peko jo obvezno še enkrat dobro premešamo. Nato jih spečemo, namažemo z borovničevo marmelado in poljubno okrasimo s sladkorjem v prahu, borovnicami in poljubno lahko dodamo še borovničevo marmelado okoli palačink.

(<https://okusno.je/recept/testo-za-palacinke-1430991682>, 8. 3. 2021)



*Slika 1: Borovničeve palačinke*

(Vir: osebni arhiv učenke, 8. 3. 2021)

## 2.5 Pijače iz borovnic

Raziskali in napisali sva nekaj receptov pijač iz borovnic.

V Sloveniji je najbolj priljubljen liker borovničevec ali borovničev liker. Tradicionalno je izdelan iz sadnega žganja, kateremu so dodane gozdne borovnice in sladkor.

Najin produkt pa bi bil brezalkoholna, zdrava, osvežilna pijača iz borovnic. Borovnice morajo biti iz lokalnega okolja, produkt mora biti zdrav, brez dodanega sladkorja (ali je tega zelo malo, saj so sladke že same borovnice) in brez alkohola.

### 2.5.1 Smuti iz borovnic

Recept za smuti iz borovnic za eno osebo.

Sestavine:

- 62,5 g zamrznjenih borovnic
- (1 banana po izbiri)
- 162,5 ml mandljevega mleka
- 1 žlička medu
- pol žličke mletih lanenih semen

Priprava:

V električni mešalnik vlijemo mandljevo mleko ter dodamo še med, lanena semena in zamrznjene borovnice, če želimo, pa lahko dodamo še banana, ki naj bo narezana na majhne koščke. Nato v električnem mešalniku mešamo vse skupaj tako dolgo, da dobimo gladek in gost napitek. (<https://okusno.je/recept/smoothie-iz-gozdnih-sadezev-in-avokada>, 16. 3. 2021)



*Slika 2: Borovničev smuti*

(Vir: osebni arhiv učenke, 8. 3. 2021)

### 2.5.2 Borovničevo vino

Domače borovničevo vino ima svetlo, bogato barvo in zanimiv okus, na daljavo spominja na grozdje. Preden si doma pripravite borovničevo vino, se prepričajte, da jagode natančno razvrstite, saj lahko prezele borovnice pokvarijo prihodnjo pijačo. Drug potreben pogoj za vsak domači recept iz borovničevega vina je drobljenje jagod, uporabljajte samo način drobljenja, mletje jagod v mesnem mlinčku je nesprejemljivo.

Sestavine:

- 5 kg borovnic
- 1,5 kg sladkorja
- 5 l vode

Čas kuhanja: več kot mesec dni

Priprava:

Borovnice razvrstite, operite in nalijte v steklenico. V ločeni skledi raztopimo sladkor v vodi, nato pa raztopino nalijemo v steklenico z borovnicami. Posodo zapremo z zamaškom z vodno ključavnico, postavimo na fermentacijo. Na koncu fermentacije nastalo vino filtriramo in stekleničimo.

(<https://slo.bgrepon.ru/vina/3913-kako-narediti-doma%C4%8De-borovni%C4%8Devo-vino.html>, 10. 2. 2020)

### 2.5.3 Domači borovničev sok:

Sestavine:

- 2,5 kg borovnic
- 5 l vode
- 3 kg sladkorja
- 1 zavoj citronske kisline

Čas priprave: 60 min

Priprava:

Vodi dodamo borovnice in skuhamo, da spustijo sok. Nekaj časa vremo, potem precedimo. Dodamo sladkor in citronsko kislino, segrevamo do vrenja in kuhamo 15 minut.

Še vroč sok prelijemo v steklenice in takoj zapremo.

(<https://odkrito.svet24.si/clanek/kulinarika/to-je-odlicen-recept-za-domaci-borovnicev-sok-653746>, 10. 2. 2021)

#### 2.5.4 Borovničev sirup:

Pri domačih sirupih, za razliko od industrijskih, je v ospredju sadje ne sladkor. Borovnice so fantastičen gozdni sadež neponovljivega okusa, ki ga v obliki sirupa obdržimo skorajda v celoti. Limonina lupinica in limonin sok sta dodatka, ki ta okus le še poudarita.

Sestavine:

- 750 g borovnic
- 190 g sladkorja
- 6 (2,5 cm) rezin limonine lupinice,
- 3 žlice limoninega soka
- 1 l vode

Čas priprave: 45–60 min

Priprava:

Borovnice očistimo, oprhamo s hladno vodo in odcedimo. Odcejene stresemo v posodo, prelijemo 2,4 dl hladne vode in pristavimo. Borovnice stremo s tlačilko za krompir, stlačene pa zavremo in počasi kuhamo 15 minut.

Borovnice precedimo in pretlačimo skozi gosto cedilo. Goščo, ki ostane v cedilu zavržemo. V posodi pristavimo vodo, sladkor in limonino lupinico. Zavremo in mešamo, da se sladkor stopi. Nato sladkorno raztopino kuhamo približno 20 minut, da doseže temperaturo 225 stopinj.

Stekleničke s pokrovčki temeljito operemo in za 10 minut položimo v pečico, segreto na 80–100 °C.

Borovničev sok nalijemo na sladkorni sirup. Prilijemo limonin sok, zavremo, kuhamo minuto in odstavimo. Limonino lupinico zavržemo, vroč sirup pa nalijemo v vroče stekleničke. Dobro jih zapremo, ovijemo v veliko brisačo ali/in odejo in ohladimo.

(<https://www.gurman.eu/recepti/odlicen-borovnic-ev-sirup-11948>, 10. 2. 2021)

### 3. IZVEDBA RAZISKAVE JEDI

#### 3.1 Raziskava

V teoretičnem delu naloge sva raziskali nekaj jedi iz borovnic.

V nadaljevanju bova povezali teorijo s prakso in poiskali ponudnike, pri katerih lahko poskusimo jedi in pijače iz borovnic.

### 3.1.1 Raziskava gostinskih ponudnikov jedi in pijač iz borovnic v Mariboru

Ugotovili sva, da obstaja v Mariboru dogodek članov Turističnega društva gostincev Pohorja, kjer bi lahko preživeli čudovit dan obarvan z borovnicami. Ti člani in ponudniki dobrot iz borovnic so: Koča – Koča, Hotel Bellevue, Turizem Grašič Gradišnik, Mariborska koča, Gostišče Jelka, Hotel Tisa, Hotel Zarja, Ruška koča, Koča Cojzarica, Hotel Jakec Trije kralji. (<https://publishwall.si/vfokusu/post/550353/teden-borovnic-evih-jedi-na-pohorju-2020>,

1. 3. 2021)

### 3.1.2 Ugotovitve

Od vseh jedi z borovnicami je največ ponudnikov obiskovalce gostilo z borovničevim zavitkom, pohorsko omleto, palačinkami z borovnicami, sladoledom z vročimi borovnicami in smetano.

(<https://maribor24.si/lokalno/teden-borovnic-na-pohorju>, 15. 2. 2021)

### 3.1.3 Raziskava dogodkov, katerih glavna nit so borovnice

Ugotovili sva, da v Mariboru prirejamo teden borovničevih jedi.

1. Festival borovnic, ki ga organizira Turistično društvo gostincev Pohorja skupaj s partnerji, je potekal leta 2018.

(<https://www.visitpohorje.si/prvo-julijsko-nedeljo-vabljeni-na-festival-borovnic-na-pohorju/>, 12. 2. 2021)

### 3.1.4 Ideja za izvedbo dogodka v zvezi z borovnicami

Utrnila se nama je ideja, da bi pripravili športno kulinarični dogodek – Borovničev dan, saj se nama zdi zdravo in kvalitetno življenje zelo pomembno. Ker borovnice na nas pozitivno vplivajo, sva se odločili, da v ta dogodek vključimo prav te. Tako bi skupaj pripravili borovničev smuti, borovničeve palačinke in borovničev sok. Ker smo ljudje različni in s tem se razlikujejo tudi naši interesi, sva pripravili tudi različne delavnice (kuharska, lutkarska, športna, plesna, pevska in gledališka delavnica).

## 4. Borovničev dan

Glavni namen je razširiti poznavanje zdravilne moči borovnic skozi kulinarično zgodbo – dogodek. Pomembno se je zavedati originalnosti in inovativnosti samih jedi in pijač, ki temeljijo na zdravem načinu življenja, kar je tudi naš cilj.

V ta namen sva napisali zgodbo, izdelali logotip, maskoto, spominke, letake za delavnice, ki bodo opisali naš borovničev dan.



## 4.1 Predstavitev dogodka - Borovničev dan

Na naši šoli pod Pohorjem bi organizirale dogodek - Borovničev dan in sicer na začetku šolskega leta.

Dan bi organizirale na šolskem igrišču. To bi bil enodnevni dogodek, na katerem bi sodelovali vsi učenci od 1. do 9. razreda, seveda skupaj z učitelji.

Nekaj dni pred dogodkom bi se učenci odločili, v kateri delavnici bodo sodelovali (kuharska delavnica za učence od 6. razreda naprej, ostale delavnice pa so primerne za vse).

Dan pred dogodkom bi učenci 8. in 9. razreda skupaj z mentorji pripravili šolsko igrišče.

Učenci bi se na šolskem igrišču zbrali ob 8.30 in poiskali delavnice, v katerih bodo sodelovali.

### 4.1.1 Kuharska delavnica:

Potekala bi v gospodinjski učilnici in izdelke, ki bi jih tam pripravili, bi skupaj z mentorjem ponudili vsem učencem in učiteljem namesto šolske malice. Tam bi pripravili borovničev smuti, borovničeve palačinke ter borovničev sok.



*Slika 3: Vabilo na delavnico*

(Vir: osebni arhiv učenke, marec 2021)

### 4. 1. 2 Lutkovna delavnica:

V tej delavnici bi izdelovali antistresne borovnice ali naprstne lutke v obliki borovnice. Te izdelke bi kasneje ponudili na stojnici, in sicer za prostovoljni prispevek.



*Slika 4: Končni izdelek lutkarske delavnice*

(Vir: osebni arhiv učenke, marec 2021)

#### 4. 1. 3 Likovno-glasbena delavnica:

Na likovno-glasbeni delavnici bi izdelali bobenček borovnica tam-tam in ga kasneje ponudili na stojnici za prostovoljni prispevek.



*Slika 5: Končni izdelek likovno-glasbene delavnice*

(Vir: osebni arhiv učenke, marec 2021)

#### 4. 1. 4 Šiviljska delavnica:

Na šiviljski delavnici, bi krojili in šivali predpasnike in bi jih kasneje porisali z logotipom ali napisom.



*Slika 6: Šivanje*

(Vir: osebni arhiv učenke, marec 2021) )

#### 4.1.5 Delavnica za mlajše učence:

Učenci prve in druge triade bi risali risbice z motivom »Borovničeva pošast«.



*Slika 7: Borovničeva pošast*

(Vir: osebni arhiv učenke, marec 2021)

#### 4. 1. 6 Pravljična delavnica:

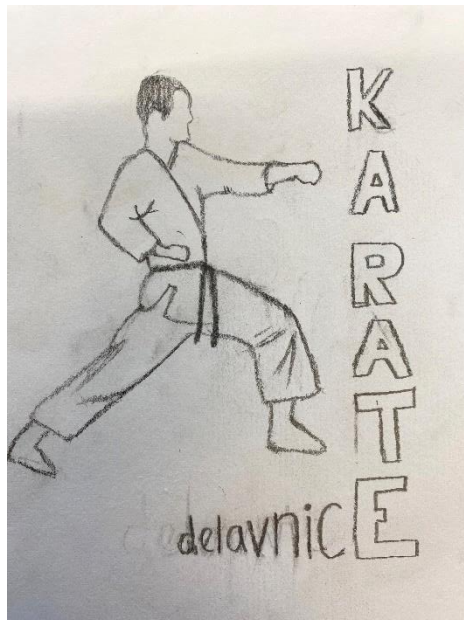
Na pravljčni delavnici bi prebrali zgodbico Zdravilna moč borovnic, ki smo jo napisali posebej za ta dogodek. Sledila bi poustvarjalna delavnica.

#### 4.1.7 Stripovska delavnica:

Na stripovski delavnici bi narisali strip na zgodbico Zdravilna moč borovnic, na koncu pa bi stripe razstavili v našem šolskem razstavišču.

#### 4.1.8 Športna delavnica:

Na športni delavnici bi se razdelili v tri skupine, v katerih bi se učili osnov karateja, odbojke in nogometa. Za konec bi se pogovorili o zdravi prehrani za športnike.

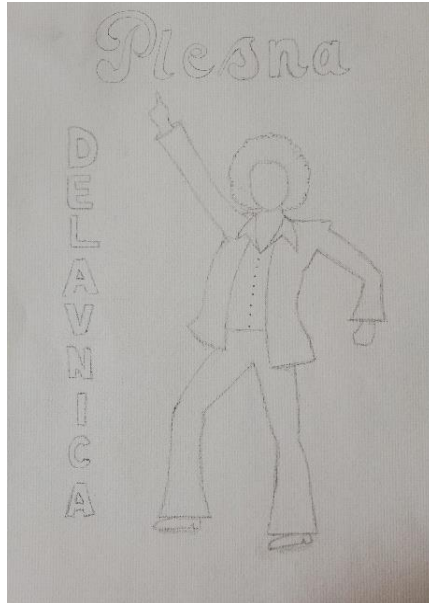


*Slika 8: Primer simbola za vabilo na delavnico*

(Vir: osebni arhiv učenke, marec 2021)

#### 4. 1. 9 Plesna delavnica:

Na plesni delavnici bi si učenci izmislili »Borovničev ples«, katerega bi po malici ali kasneje skupaj zaplesali.



*Slika 9: Primer vabila na plesno delavnico*

(Vir: osebni arhiv učenke, marec 2021)

#### 4. 1. 10 Pevska delavnica:

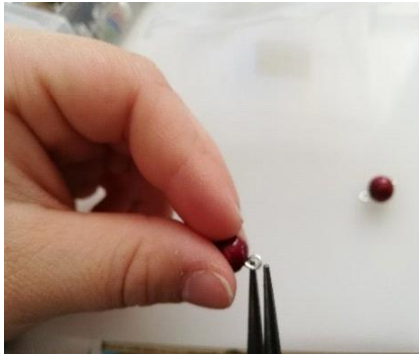
Na pevsko delavnico bi povabili glasbenika Damijana Roja, s katerim bi prepevali pesmi po izboru udeležencev. Zakaj Damijana Roja? Ker je oče učenke naše šole in bi z veseljem pomagal pri našem delu.

#### 4. 1. 11 Gledališka delavnica:

Na gledališki delavnici bi skupina učencev pripravila predstavo na podlagi zgodbe Zdravilna moč borovnic in nam jo predstavila.

#### 4. 1. 12 Delavnica za izdelavo nakita:

Delavnica izdelovanja uhanov bi potekala za učence, ki radi izdelujejo nakit. Na delavnici bi izdelovali uhane iz perlic, žičke in obešank za uhane.



*Slika 10: Primer postopka izdelave uhanov*



*Slika 11: Pripomočki*



*Slika 12: Uhani*

(Vir: osebni arhiv učenke, marec 2021)

#### 4. 1. 13 Delavnica poslikave kozarcev:

Delavnica poslikave kozarcev za borovničev smuti bi učence seznanila s poslikavo na steklo. Na delavnici bi poslikali kozarec za borovničev smuti in ga kasneje dali na stojnico s spominki.



*Slika 13: Primer postopka poslikave kozarca za borovničev smuti z logotipom*

(Vir: osebni arhiv učenke, marec 2021)

#### 4. 1. 11 Filmska delavnica:

Filmska delavnica bi dokumentirala dogodek in ga po dogodku zmontirala v video kot poročilo tega dogodka. Dokumentirali bi sam potek dogodka in delavnice. Posneli izjave obiskovalcev in kasneje naredili promocijski video Borovničevega dne.



Slika 14: Primer postopka izdelave bobenčka borovnica tam-tam

(Vir: osebni arhiv učenke, marec 2021)

## 4.2 Predstavitev na stojnici

Na stojnicah bi predstavili spominke, ki so nastali posebej za ta dan, to so: maskota – Antistresna borovnica, bobenček borovnica tam-tam, ročno izdelani uhani, krožnik, kozarec za smuti, predpasnik... Vse te izdelke bi lahko ponudili za prostovoljni prispevek za spomin na ta kulinarčni dogodek. Obiskovalci bi tam lahko poskusili vse dobrote, ki so jih učenci pripravili tekom dneva. Vsak obiskovalec bi lahko doniral priporočen prostovoljni prispevek in si spominek odnesel domov.

Na stojnici bi bila tudi knjiga vtisov iz borovničevega dne, kamor bi lahko udeleženci zabeležili svoje vtise.

Sodelovala bi cela šola, na dogodek bi povabili tudi starše in lokalna društva.

Pripravili smo tabelo sodelujočih in njihove predstavitve.

Tabela 1: Sodelujoči na dogodku

KDO SODELUJE?	KAJ PREDSTAVI?	SE	KAKO SE PROMOVIRA?
Osnovna šola Ludvika Pliberška Maribor	Kuharska delavnica		Priprava in degustacija borovničevega smutija, borovničevih palačink in soka na stojnici.
	Lutkarska delavnica		Izdelava maskote Antistresne borovnice ali naprstne lutke v obliki borovnice.

	Stripovska delavnica	Izdelava stripa na zgodbo Zdravilna moč borovnic.
	Športna delavnica (šport, zdrava prehrana)	Zdrav duh v zdravem telesu.
	Plesna delavnica	S predstavitvijo borovničevega plesa učencev.
	Dramaturška delavnica	Predstava na zgodbo Zdravilna moč borovnic.
	Glasbena delavnica z gostom Damijanom Rojem	Priprava glasbenega nastopa.
	Likovno-glasbena delavnica	Izdelava bobenčka borovnica tam-tam.
	Delavnica šivanja	Krojili in šivali bi predpasnike.
	Delavnica izdelovanja uhanov	Izdelali bi uhane v obliki borovnic.
	Delavnica poslikave kozarcev	Z barvami za steklo bi poslikali kozarce.
	Filmska delavnica	Dokumentiranje dogodka in postprodukcija.
Turistična stojnica spominkov	Izdelki, ki so nastali za ta dan	Ponudba izdelkov za dan borovnic (Antistresna borovnica, kozarec za smuti, krožnik za borovničevo palačinko, uhani – trajni spominek, predpasnik z logotipom) za prostovoljni prispevek.
Karate klub Radvanje Odbojarski klub Nova KBM Branik NK Radvanje	Društvene aktivnosti	Predstavitve športa, delavnica, praktičen prikaz, pogovor o zdravi prehrani.
Srednja šola za gostinstvo in turizem Maribor	Priprava borovničevega polnovrednega obroka	S ponujanjem jedi pripravljenih na šoli in s promocijskimi zloženkami o šoli. Kakšno preprosto jed bi pripravljali na stojnici.



### 4.3 Zgodba - zdravilna moč borovnic

Predavnimi časi je nekje visoko na Pohorju živela čudovita družina siničk. Ene viharne, deževne noči, je treščila strela v vejo z gnezdrom. In groza. Gnezdo je padlo na tla in se uničilo. Veter je razpihal mlade siničke stran od staršev. Tako so se je družina siničk ločila in se nikoli več videla.

Mala sinička je imela srečo, saj jo je našel divji prašič in jo vso premraženo odnesel v svoj brlog. Tako ji je rešil življenje in dobil tudi najboljšo prijateljico.

Mama je pred tem mladičkom vsak dan ponavljala, da morajo biti vedno pozitivni in prijazni ne glede na to, kaj se jim bo pripetilo v življenju. Vedno morajo znati prisluhniti in pomagati. Minilo je kar nekaj časa in nekega dne je sinička v bližnji hiši slišala jok. Poletela je za glasom in našla objokano deklico. Tako milo je jokala, da se je sinički zelo zasmilila. Sedla je na okensko polico in si pozorno ogledala, kaj se dogajalo. Videla je, kako deklica kleči vsa objokana na tleh, poleg nje pa žalostni oče. Iz pogovora med njima je razbrala, da je njena mama alkoholik in da ne veda, kako bi ji pomagala.

Deklica se je sinički zelo zasmilila, zato se je odločila, da ji bo tudi pomagala. Ni še vedela kako in kaj bo storila, ampak to je morala storiti čim prej. Toda kako?

Spomnila se je na svojega prijatelja divjega prašiča in ga prosila za pomoč.

Povedala mu je, kaj je slišala in sklenila sta, da naj sinička še enkrat odleti na dekličino okno in pogleda, kaj se dogaja, da bosta lahko pomagala.

Na srečo je bilo dekličino okno odprto in sinička je slišala pogovor. Slišala je, da je res dekličina mama alkoholik, ki jo je zelo težko pozdraviti in da nealkoholne pijače skorajda ni. Vse to je sinička povedala divjemu prašiču. Rekel je, da pozna brezalkoholno pijačo, ki je zelo dobra in lahko pomaga pri nastali situaciji.

Za ta napitek mu je povedal njegov pradedek. Recept za pijačo je napisal v enem izmed njegovih dnevnikov. Prelistala sta vse dnevnike in našla skrivnostni recept za to slastno pijačo. Sinička je prvič slišala za borovnice. Divji prašič ji je povedal, da se bosta morala zelo potruditi, da bosta našla sveže sestavine. Borovnice namreč cvetijo samo ob določenem času in na določenem kraju, do katerega pa je težko priti. Tako sta se morala najboljša prijatelja čim prej odpraviti na pot. Po dolgih urah hoje sta prišla do razpotja. Kam sedaj? Nista vedela, katera je prava pot, po kateri bosta varno prišla do skrivnostnih sadežev, ki jih nujno rabita za svoj napitek. Odločila sta se, da bosta odšla vsak v svojo smer in se dogovorila, če jih ne najdeta v treh dneh, se vrneta domov. In tako sta krenila vsak svojo pot. Začelo se je mračiti, zato sta si oba morala najti prenočišče. Sinička je prenočila na veji bližnjega drevesa, prašič pa v jami. Naslednje jutro sta oba nadaljevala svojo pot. Nakar je sinička zagledala grmičke s temno vijoličnimi plodovi. Vedela je, da je našla borovnice. Tako je nabrala nekaj borovnic in odhitela nazaj proti domu. Prašič Poldek jo je že nekaj časa čakal doma. Tako sta si skupaj še enkrat pogledala recept v dnevniku in se lotila dela. Najprej sta si pripravila steklenico, ko sta to storila sta v njo najprej vsula zmes iz borovnic, za tem pa še sladkor. Tako sta nadaljevala s plastmi do vrha steklenice. Vse sestavine sta dobro premešala, da se je sladkor popolnoma raztopil. Ko so bile brezalkoholne borovničke pripravljene, sta steklenico odnesla na okensko polico dekličine hiše in počakala, da ga opazi. Pod posodo sta napisala še sporočilo za deklico. Mami je takoj odnesla brezalkoholno pijačo, mama pa jo je z užitkom popila, ne samo da je bil bolj zdrav napitek, ampak bil je tudi izjemno okusen. Sinička je vsak dan odletela do dekličinega doma in gledala skozi okno. Videla je, da se njena mama iz dneva v dan boljše počuti in to jo je zelo osrečilo. Tako je spoznala, da sta naredila nekaj zelo dobrega in sta deklici omogočila lepše in bolj srečno otroštvo. Hkrati sta jo naučila, da mora biti dobra in tudi ona pomagati, ko nekdo potrebuje pomoč.

## 5. OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA ZA BOROVNIČEV DAN

### 5. 1 Operativni načrt

Pred izdelavo promocijskega spominka za ta dan sva pripravili operativni načrt, v katerem sva predvideli, kateri material potrebujeva za izdelavo določenega izdelka ter določili, katera od naju bo poskrbela za določeno fazo nastanka spominka.

Dogovorili sva se tudi, kje bova spominke izdelovale. Seveda sva morali najprej izdelati prototipe izdelkov in dokumentirati postopek, da sva dobili jasno sliko, kaj bova ponudili ta dan na delavnicah in kasneje na stojnici vsem, ki se bodo udeležili Borovničevega dneva. Najine načrte predstavljava v tabeli.

Tabela 2: Načrt izdelave spominkov.

<b>SPOMINEK prototip</b>	<b>oz.</b>	<b>MATERIAL</b>	<b>LOKACIJA IZDELAVE</b>	<b>KOLIČINA</b>
bobenček borovnica tam-tam		okrogla odpadna embalaža, kolaž papir, očke, vrvica, patex lepilo, filc ali blago	likovna učilnica	5
maskota Antistresna borovnica		blago ali filc, polnilo, šivalni stroj, sukanci, škarje	likovna učilnica	5
kozarec za borovničev smuti		glina, valjar, modelirke, peč za žganje gline	likovna učilnica	5
predpasnik z logotipom		blago, šivalni stroj, sukanci, narisani logotipi	likovna učilnica	5
krožniki za serviranje borovničevih palačink z logotipom		glina, valjar, modelirke, peč za žganje gline	likovna učilnica	5
ročno izdelani uhani		perlice, žica, kleščice	likovna učilnica	5

### 5. 2 Potek dela

Izdelali in oblikovali sva več promocijskih izdelkov. To so:

- kozarec za borovničev smuti,
- krožniki za serviranje borovničevih palačink z logotipom,
- bobenček borovnica tam-tam,
- maskota Antistresna borovnica,
- ročno izdelani uhani borovnica,
- predpasnik z logotipom.

Tabela 3: Kaj bova izdelali?

<b>Izdelki:</b>
maskota Antistresna borovnica
maskota Antistresna borovnica, poslikava kozarca za smuti
bobenček borovnica tam-tam
narisala logotip (tudi na predpasnike), letak za delavnico karateja
krožniki za serviranje borovničevih palačink z logotipom
kozarec z logotipom za borovničev smuti
predpasnik
ročno izdelani uhani, letak za plesno delavnico
zapisala zgodbico
letak za kuharsko delavnico

### 5.2.1 Načrt poteka dneva borovnic

Pri pripravi dneva borovnic je bilo potrebno veliko dela, saj je bilo potrebno narediti časovnico poteka dogodkov. To je kar velik zalogaj, saj sva morali razmisliti, kako bova zapolnili ves dan.

Dan borovnic sva zapolnili z naslednjim programom:

8.30 prihod v šolo in razporeditev na delavnice

10.15 malica

10.30 nadaljevanje z delavnicami

12.00 zbor delavnic na šolskem igrišču in vaja za nastope

13.00–15.10 čas za kosilo, pavza

15.20 prihod staršev in gostov – pričetek predstavitve

15.30 nastop plesne delavnice

15.45 nastop dramaturške delavnice

16.00 nastop pevske delavnice in likovno-glasbena delavnica

16.15 nastop športne delavnice (predstavitve odbojke, karateja in zdravega življenja)

16.30 nastop stripovske delavnice

16.45 nastop lutkarske delavnice

17.00 nastop kuharske delavnice (pripravljeno hrano ponudijo gostom, staršem in učencem)

Učenci filmske delavnice bodo cel dan snemali in intervjuvali obiskovalce in učence. Po dogodku bodo iz vseh posnetkov in fotografij naredili film, ki ga bomo objavili na šolski spletni strani z namenom, da bo služil promociji dogodka in tudi naše šole.

### 5. 3 Turistični promocijski spominki in njihova izdelava

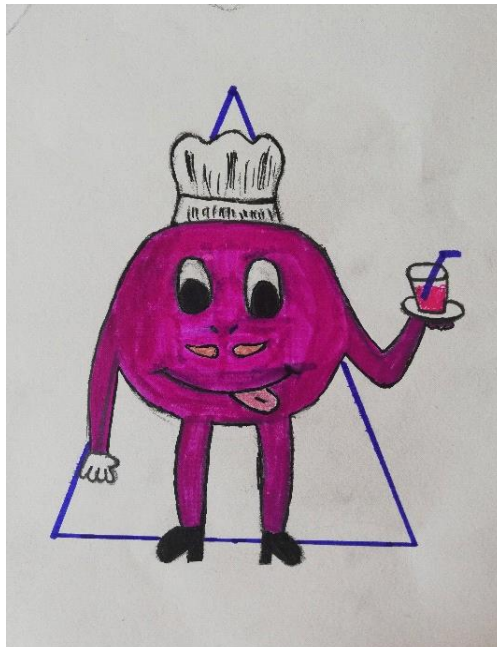
Najin produkt je brezalkoholna, zdrava, osvežilna pijača iz borovnic.

Za končno podobo produkta sva morali iti po korakih, da je ta lahko nastal v takšni obliki, kot sva si zamislili.

Oblikovali in izdelali sva:

- logotip,
- zgodbico Zdravilna moč borovnic,
- izbrali smo ime in recept za smuti,
- izdelali maskoto – Antistresna borovnica,
- izdelali borovničev bobenček tam-tam,
- izdelali krožniki za serviranje borovničevih palačink z logotipom,
- kozarec za borovničev smuti,
- uhane,
- predpasnik.

Najprej sva izdelali logotip, ki predstavlja borovnico, ki nosi kuharski klobuk in nam postreže s smutijem. Samo idejo za logotip sva dobili iz naše naloge o borovnicah in našem produktu, ki ga morava predstaviti obiskovalcem. Borovnica je postavljena na trikotno ozadje, kar predstavlja prehrambeno piramido, zdrav in uravnotežen način prehranjevanja, ki je zelo pomemben pri vsakem posamezniku.



*Slika 15: Logotip za borovničev dan*

(Vir: osebni arhiv učenke, marec 2021)

Kozarec za borovničev smuti je idealen spominek za vse, ki so jim borovnice pri srcu. Iz njega je mogoče piti tudi kakšno drugo pijačo. Vsak kozarec je ročno poslikan z barvami za steklo. Na njem je ročno narisani logotip za borovničev dan.

Brez predpasnika je zelo težko kuhati, zato sva sešili tudi predpasnik, ki je opremljen z našim logotipom. Logotip sva narisali s flomastrom za tekstil.



*Slika 16: Predpasnik z logotipom*

(Vir: osebni arhiv učenke, marec 2021)

Iz bele gline sva s tehniko valjanih plošč oblikovali tudi krožnik za serviranje borovničnih palačink. Želeli sva drugačno obliko krožnika, na katero lahko zvijemo palačinko v »rolico« in ta ne visi preko krožnika. Logotip sva se odločili natisniti na dno krožnika, da le-ta ne moti jedi, ki jo serviramo. Krožnik sva posušili, nato ga je učiteljica dala v peč za žganje gline. Po prvem biskvitnem žganju je krožnik pomočila v prozorno glazuro in ga dala ponovno v peč. Na koncu smo dobili krasen unikaten krožnik z logotipom. Lahko bi jih naredili še več, da bi popestrili našo ponudbo na dnevu borovnic.



*Slika 17: Pripomočki za izdelovanje iz gline*

(Vir: osebni arhiv učenke, marec 2021)



*Slika 18: Izdelava glinenega krožnika*

(Vir: osebni arhiv učenke, marec 2021)



*Slika 19: Odtis imena "Dan borovnic" na dno krožnika*

(Vir: osebni arhiv učenke, marec 2021)



*Slika 20: Krožnik iz papirja za enkratno uporabo*

(Vir: osebni arhiv učenke, marec 2021)

Ročno izdelani uhani, borovnica, so idealen spominek na Borovničev dan. Izdelali sva jih ročno iz žice, perlic in obešank za uhane. Vsak uhan bi bil unikatni. Razmišljali sva tudi o embalaži, v kateri bi ponudili izdelek. Embalaža bi bila škatlica z našim logotipom, v njej pa droben spominek, ki bi nas spominjal na ta poseben, kulinarčno obarvan dan.



*Slika 21: Promocijski izdelek – ročno izdelani uhani v embalaži z logotipom*

(Vir: osebni arhiv učenke, marec 2021)

Bobenček borovnica tam-tam sva izdelali iz embalaže za sir, kolaž papirja, palčke, vrvice, lesenih perlic in oči. Namen bobenčka je, da z glasnim »bobnanjem« oznanja Borovničev dan, razveseljuje in bodri obiskovalce. Najmlajšim je lahko igračka in spomin na ta dan.



*Slika 22: Končni izdelek likovno-glasbene delavnice*

(Vir: osebni arhiv učenke, marec 2021)

Maskota Antistresna borovnica je izdelana iz mehkega bombažnega blaga ali filca. Oblikovana je iz dveh krogov, ki sva jih sešili in napolnili s polnilom. Nato sva prilepili oči, nogice, cofke, usta in kuharsko kapico. Je zelo mehka in deluje anitistresno, saj jo stiskamo ali se igramo z njo.



*Slika 23: Končni izdelek lutkarske delavnice*

(Vir: osebni arhiv učenke, marec 2021)





*Slika 24: Končni izdelek lutkarske delavnice*

(Vir: osebni arhiv učenke, marec 2021)

## 5.5 Namen

Borovničev dan je nastal z namenom, da bi mladi spoznali borovnice kot gozdni sadež, ki ima veliko pozitivnih lastnosti. Tako za zdravje, kot tudi v prehrani, saj jih lahko uporabljamo na različne načine.

Zelo je pomembno, da se zavedamo pomembnosti borovničevih jedi in njihove vloge v širnem kulinarinem svetu. Borovničev dan bi izvedli na naši šoli. Zamislili sva si dnevni potek aktivnosti in dogodkov, ki bi se ta dan zvrstile. Dan bi izvedli na začetku šolskega leta, ker takrat še zorijo borovnice. Tako bi skozi številne aktivnosti mladi spoznali veliko novega o borovnicah. Hkrati bi preživeli zdrav in aktiven dan.

## 6. TRŽENJSKI NAČRT

Pri trženju je zelo pomembno, da predvidimo stroške posameznih izdelkov, ki jih želimo ponuditi. Zato sva izdelali tabelo in predvideli stroške za posamezne izdelke. Seveda so cene le okvirne.

Tabela 4: Predvideni stroški za material

<b>PREDVIDENI STROŠKI</b> (MATERIALNI STROŠKI ZA TURISTIČNI PROIZVOD)	<b>PREDVIDENI STROŠKI</b> v EUR (z DDV)
Materialni stroški za tiskanje letakov za delavnice	10 €/100 kom
Kozarec za borovničev smuti z logotipom	3 €/kos
Ročno izdelan krožnik za serviranje borovničevih palačink z logotipom	5 €/kos
Bobenček borovnica tam-tam	2 €/kos
Predpasnik z logotipom	5 €/kos
Maskota Antistresna borovnica	5 €/kos
Ročno izdelani uhani	5 €/kos
Materialni stroški za borovničev smuti	3 €/kos
Materialni stroški za borovničevo palačinko	1 €/kos

## 6.1 Oglaševanje Borovničevega dne

Najin namen je, da dvignemo zavest o zdravi prehrani aktivnih ljudi. Dogodek bi oglaševali na spletu, po elektronski pošti, na šolski spletni strani, po radiu in televiziji.

Zgodbico bi oglaševali v lokalnih šolah in vrtcih na bralnih uricah za nižje razrede, lahko bi jo tudi spremenili v dramsko igro oziroma bi naredili animacijo zgodbice.

Na spletni strani šole bi oglaševali dogodek. Objavili bi ga v šolskem glasilu. Povabili bi novinarje, ki bi naredili intervju z organizatorji dogodka. Učenci bi povabili svoje starše, sorodnike in prijatelje na obiski dogodka, kjer bi obiskali delavnice.

## 7. IZVEDBA RAZISKAVE

### 7.1 Metodologija dela

Pri svojem delu sva iskali informacije po spletu in literaturi. Delali sva na terenu in izvedli anketo. Veliko sva risali, fotografirali, izdelovali izdelke iz različnih materialov.

### 7.2 Raziskava

Raziskovalni del sva opravili tako, da sva v aplikaciji Google forms zastavili anketo in jo posredovali učencem naše šole preko aplikacije Teams. Z vrnjenimi anketami sva dobili povratno informacijo o tem ali lahko najine hipoteze ovrževa ali potrdiva.

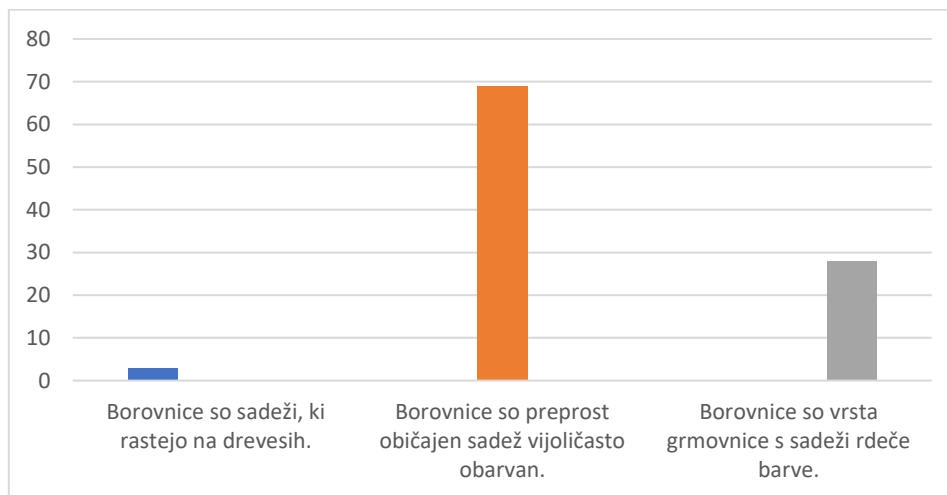
### 7.3 Anketa

Zasnovali sva kratko anketo, s katero sva želeli pridobiti povratne informacije kako dobro poznajo zdravilne učinke borovnic učenci naše šole. Na anketo se je odzvalo 58 učencev naše šole, kar je veliko manj kot sva pričakovali.

### 7.4 Rezultati ankete

#### 1. Kaj so gozdne borovnice?

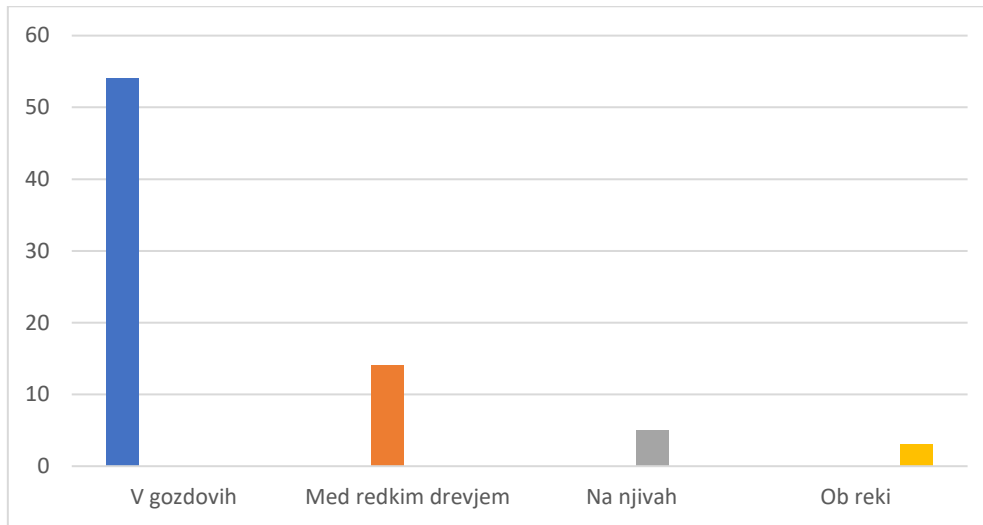
*Graf 1: Kaj so gozdne borovnice?*



Rezultati pokažejo, da 69 % učencev vedo, kaj so borovnice in kakšne barve so. Meniva, da so tisti, ki so odgovorili ( 28% ), da so sadeži rdeče barve, zamenjali zrele borovnice z nezrelimi. Res majhen odstotek ( 3% ) anketirancev ne ve, kaj so borovnice.

## 2. Kje rastejo gozdne borovnice?

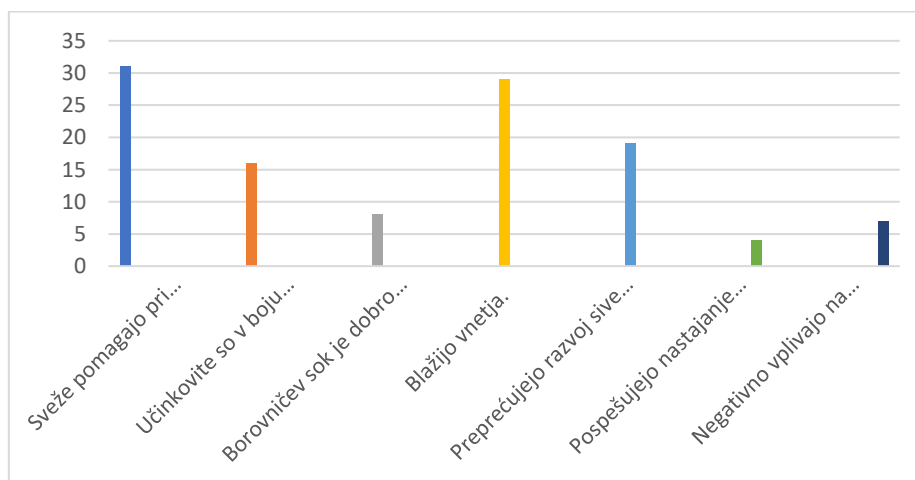
Graf 2: Kje rastejo borovnice?



Večina anketiranih ve, kje rastejo borovnice. In sicer je teh kar 71 %. 18 % jih meni, da rastejo med redkim drevjem, 7 % na njivah in 4 % ob reki.

## 3. Kakšne zdravilne učinke imajo borovnice?

Graf 3: Kakšne zdravilne učinke imajo borovnice?

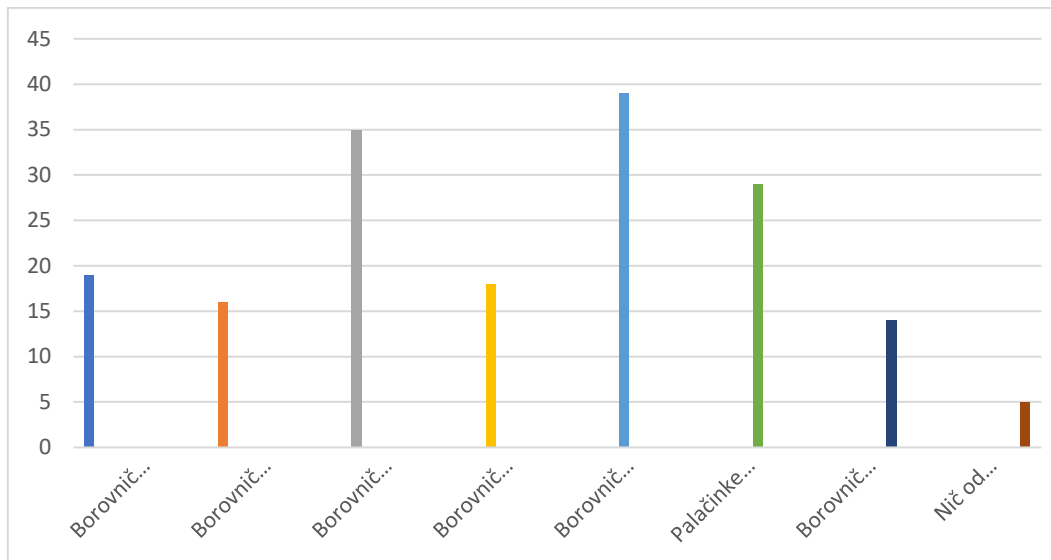


Veliko anketirancev ne pozna zdravilnih učinkov borovnic. Dejstvo, da sveže ne pomagajo pri težavah z akutno drisko, ker pri teh težavah uporabljamo posušene borovnice. To domače zdravilo v domovih velikokrat uporabljano. Tako, da meniva, da učenci niso dobro prebrali trditve. Presenetilo naju je tudi, da vedo da borovnice blažijo vnetja in preprečujejo razvoj

sive mrene. Nisva prepričani, če so se učenci hecali, ko so izbrali odgovor, da so borovnice dobro razkužilo za roke in tudi da pospešujejo nastajanje gub. Vsekakor so ti rezultati presegli najina pričakovanja, saj sva pričakovale druge rezul

#### 4. Katere od naštetih jedi in pijač ste že pripravili sami?

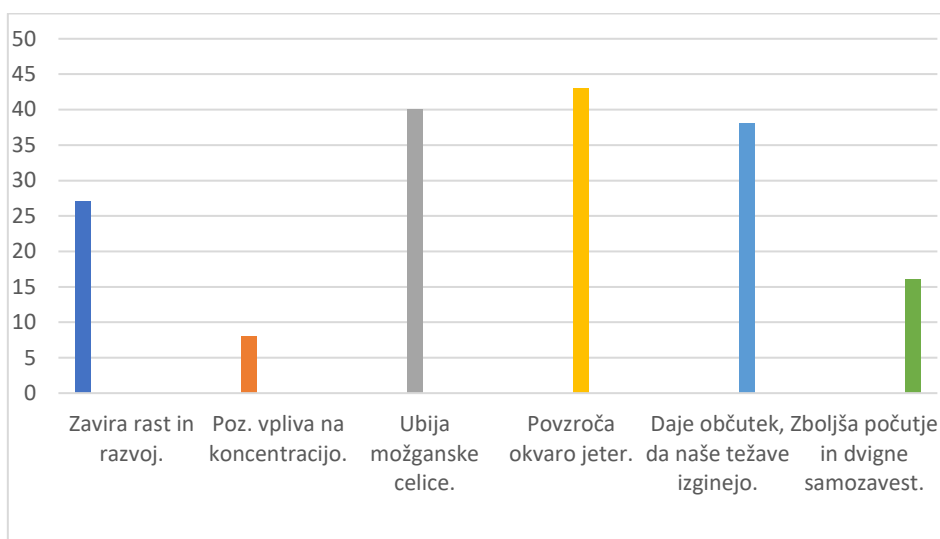
*Graf 4: Katere od naštetih jedi in pijač ste že pripravili sami?*



Večina anketirancev je borovničeve jedi že pripravila doma. Največ borovničevo marmelado, borovničev smuti in borovničeve palačinke. Sledi priprava borovničevega čaja, borovničevih brownijev, borovničevega zavitka. Tistih, ki niso pripravili nič od tega, je dokaj malo in po tem vidiva, da so borovnice v naši prehrani velikokrat prisotne.

#### 5. Kateri od naštetih dejstev spadajo, med stranske učinke alkohola?

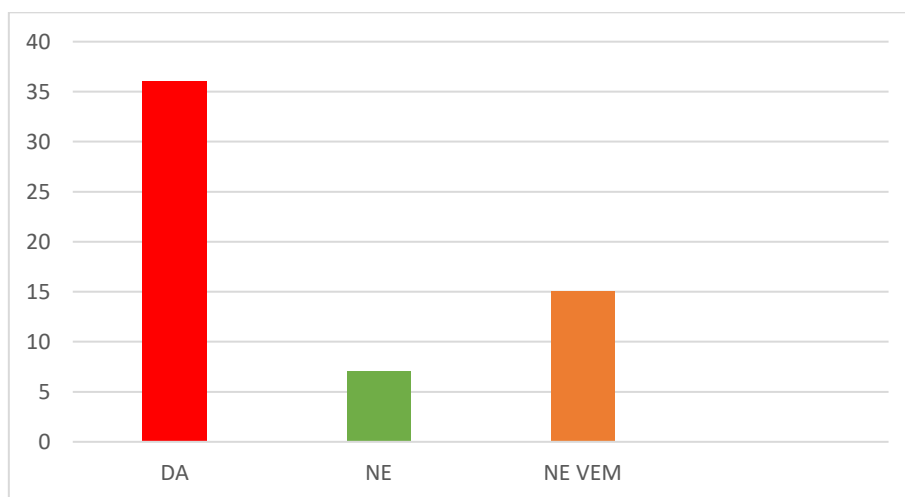
Graf 5: Kateri od naštetih dejstev spadajo, med stranske učinke alkohola?



Večina anketirancev pozna stranske učinke alkohola. Vedo, da alkohol zavira rast in razvoj, ubija možganske celice, povzroča okvaro jeter, daje občutek, da težave izginejo, izboljša počutje in dvigne samozavest. Nekaj učencev je bilo mnenja, da alkohol pozitivno vpliva na koncentracijo, kar je bil napačen odgovor.

6. Ali menite, da so borovnice sadež, ki je značilen za štajersko regijo v Sloveniji?

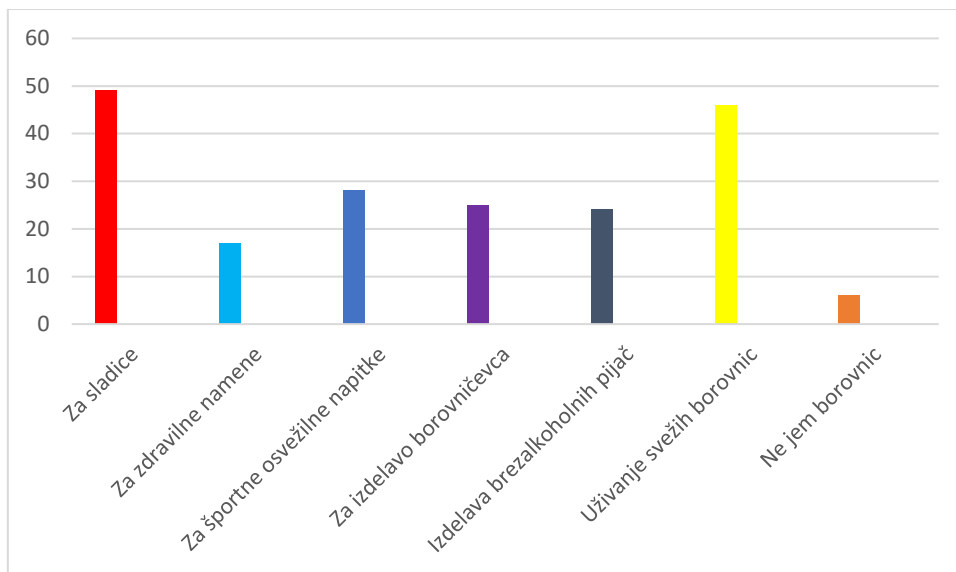
Graf 6: Ali menite, da so borovnice sadež, ki je značilen za štajersko regijo v Sloveniji?



Večina učencev meni, da so borovnice značilne za štajersko regijo, skorja polovica pa ne ve.

7. Kako vidite rabo borovnic v današnjem času? Možnih je več odgovorov.

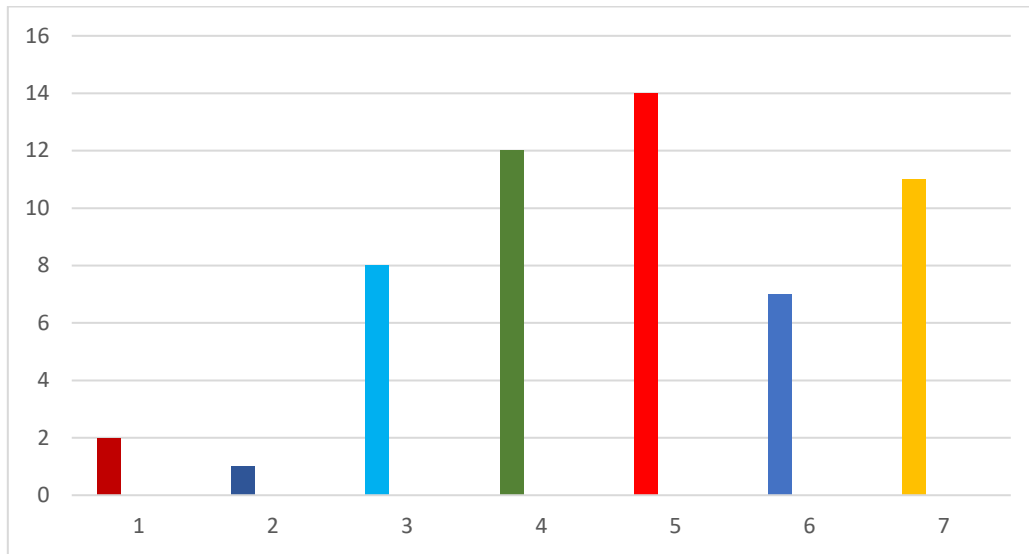
Graf 7: Kako vidite rabo borovnic v današnjem času? Možnih je več odgovorov.



Največ učencev, kar 49 je izbralo odgovor da vidijo rabo borovnic v današnjem času kot sadež za pripravo sladice, 46 učencev je izbralo uživanje svežih borovnic, 28 učencev za športne osvežilne napitke, 25 učencev za izdelavo borovničevca, 24 učencev za izdelavo brezalkoholnih pijač, 17 učencev za zdravilne namene, 6 učencev ne je borovnic. Pri tem grafu ne moramo narediti izračuna v procentih, ker je bilo možnih več odgovorov in ne vemo koliko učencev je izbralo več odgovorov. Sklepamo pa lahko, da je raba borovnic priljubljena.

8. Ali si vam zdi pomembno, da jeste zdravo (uravnoteženo)?

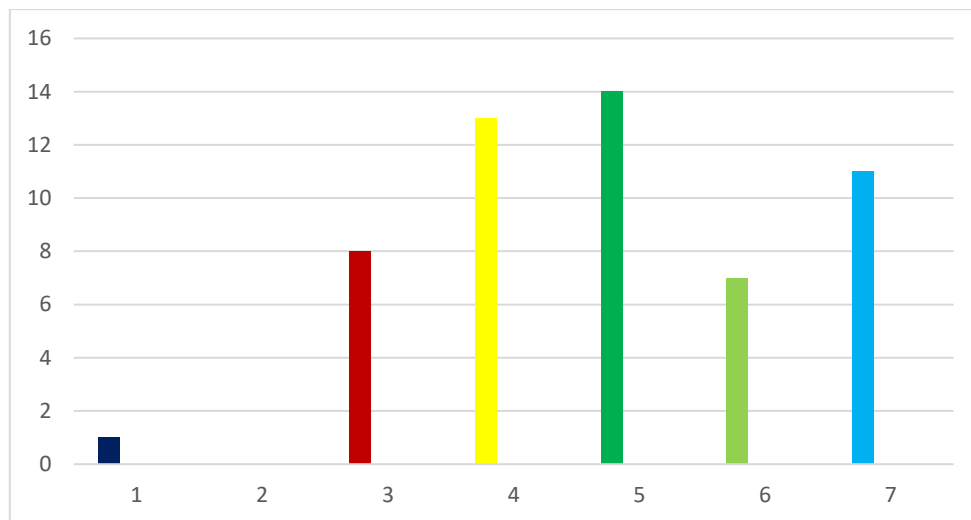
*Graf 8: Ali si vam zdi pomembno, da jeste zdravo (uravnoteženo)?*



Učenci so označili kako pomembna je za njih uravnotežena prehrana. 11 učencem je uravnotežena prehrana najbolj pomembna, zato so označili z 7. Številko 6 je izbralo 7 učencev. Največ, 14 učencev se jih je odločilo za število 5. 8 učencev je izbralo število 3. En učenec število 2. 2 učenca število 1. Torej v veliki večini so odgovorili, da je za njih uravnotežena prehrana pomembna.

9. Ali svoj prosti čas posvečate tudi gibanju? Označi kako pogosto na teden.

*Graf 9: Ali svoj prosti čas posvečate tudi gibanju? Označi kako pogosto na teden.*

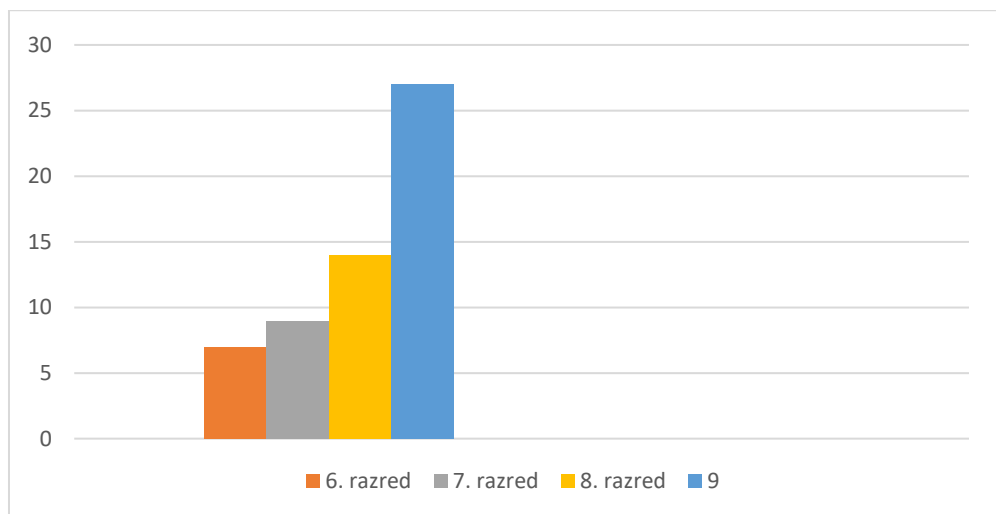


Učenci so označili kako pogosto svoj prosti čas posvečajo gibanju tekom enega tedna. 11 učencem je gibanje zelo pomembno, zato so označili z 7. Številko 6 je izbralo 7 učencev. Največ, 14 učencev se jih je odločilo za število 5. 8 učencev je izbralo število 3. Nič učencev število 2. 1 učenec število 1. Torej v veliki večini so odgovorili, da je za gibanje pomembno.



## 10. Kateri razred obiskuješ?

Graf 10; Kateri razred obiskuješ?

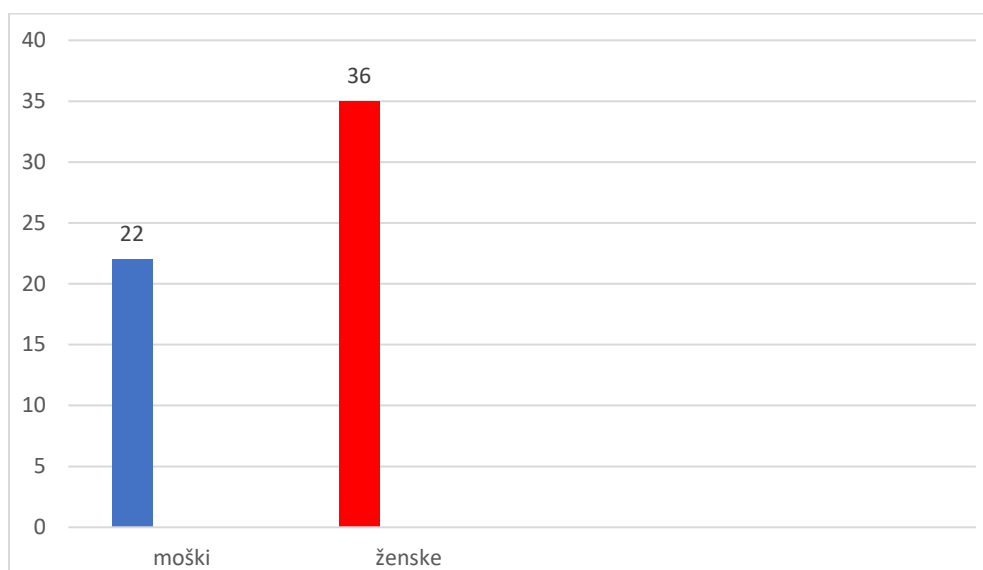


Iz grafa je razvidno, da je anketo rešilo največ učencev 9. razreda. Vendar je to le slaba polovica učencev 9. razreda naše šole. 8. razredi so anketo reševali še slabše, ker jih je rešila le  $\frac{1}{4}$  vseh iz 8. razreda naše šole. 7. razred se je odzval še slabše in sicer so anketo rešilo le 9 učencev, kar je  $\frac{1}{7}$  vseh sedmošolcev. Najmanj je sodelovalo šestošolcev, to je 6, kar je samo  $\frac{1}{10}$  vseh.

Spraševali sva se zakaj je anketo rešilo tako malo učencev, kljub naši veliki vzpodbudi? Verjetno niso uporabljali aplikacije Teams, ker ni bilo več dela na daljavo in zato niso sodelovali. Ne najdeva pravega razloga. Zagotovo je število učencev, ki so rešili anketo majhno, vendar iz nje lahko le pridemo do nekih zaključkov, da lahko potrdiva ali ovrževa najine hipoteze.

## 11. Označite spol.

Graf 11: Spol



Anketo je rešilo 36 žensk in 22 moških. Skupaj 58 učencev.

## 8. DRUŽBENA ODGOVORNOST

Najin namen raziskovalne naloge ni bil le raziskati poznavanja borovnic in njihov učinkov, temveč, da bi učence spodbudili k zdravi in raznoliki prehrani, da bi jih seznanili s stranskimi učinki, ki jih lahko povzroča alkohol. Zraven raznovrstne, zdrave prehrane je potrebno še gibanje in različne aktivnosti. Zelo je pomembno, da ostajamo športno aktivni in zdravi, saj tako naše telo lažje deluje. Pomembno je tudi za naše možganske celice, ki imajo velik vpliv. V današnjih časih, časih COVID-a19, pa moramo biti še bolj pazljivi in samozavedni, saj lahko ne zdrav način življenja vodi v kakšne hujše bolezni, ki se lahko razširijo in vplivajo na naše telo kot tudi na okolico.

Radi bi spodbudili učence k zdravemu načinu življenja in hkrati bolje zaščitili našo okolico, izboljšali bi dejstvo, da bi bili čim več športno aktivni in da bi se čim bolj izogibali alkoholu, ki nam lahko škoduje. Radi bi izboljšali način življenja na način, na katerega bi se lahko vsi hitro navadili – s prehrano, ki jo imamo vsi radi in tako izboljšali življenja mnogih ter tako narisali številne nasmeha na obraze.

## 9. ZAKLJUČEK

Tema inovacijskega predloga naju je zelo pritegnila, saj imava zelo radi borovnice. Zdi se nama, da jih veliko ljudi pozna le kot majhno, vijoličasto jagodo, čeprav si nihče ne bi mislil, da je tako posebna.

Pri raziskovanju nisva imeli večjih težav, saj se nama zdi, da borovnice kot sadež pozna kar dobro. Ampak kljub temu, sva izvedeli veliko novih podatkov, katerih si prej nisva predstavljali. Med potekom dela sva spoznavali tudi veliko drugih stvari, kot so stranski učinki alkohola, zavedanja zdravega prehranjevanja in aktivnega življenja, pozitivne lastnosti borovnic in če učenci znajo pripraviti kakšne pijače in jedi iz borovnic. Negativno naju je presenetilo, da veliko učencev ne pozna pozitivnih učinkov borovnic. Ugotovili sva tudi, da se veliko mladih zaveda o negativnih učinkih alkohola ter jih veliko tudi zna pripraviti kar nekaj jedi in pijač iz borovnic.

Upava, da bi se najin organiziran dogodek uresničil, saj se nama zdi ideja resnično dobra in da bi vzpodbudila učence k zdravemu načinu življenja.

## 10. VIRI IN LITERATURA

Raspor Andrej. 2015. Trženje v turizmu. Ljubljana: Erudio.

Mlinarič A., Borovnice – slastni in zdravi sadeži iz gozda. Pridobljeno 16. 3. 2021 s

<https://www.bodieko.si/borovnice>

K. B., Zakaj so borovnice najboljše živilo za vaše zdravje? (2016). Pridobljeno 8. 3. 2021 s

<https://vizita.si/zdravozivljenje/zakaj-so-borovnice-najboljse-zivilo-za-vase-zdravje.html>

Kristanc Žonta A., Tradicionalne slovenske jedi. Pridobljeno 2. 3. 2021 s

[www.popolnaprehrana.si/tradicionalne-slovenske-jedi/](http://www.popolnaprehrana.si/tradicionalne-slovenske-jedi/)

Borovničevi polzki. Pridobljeno 2. 3. 2021 s

<https://www.mojirecepti.com/recept/borovnicievi-polzki.html>

Borovničeve rezine z grškim jogurtom. Pridobljeno 2. 3. 2021 s

<https://www.mojirecepti.com/recept/HYPERLINK>

["https://www.mojirecepti.com/recept/borovnicieve-rezine-z-grskim-jogurtom.html"](https://www.mojirecepti.com/recept/borovnicieve-rezine-z-grskim-jogurtom.html) [borovnicieve-rezine-z-grskim-jogurtom HYPERLINK](#)

["https://www.mojirecepti.com/recept/borovnicieve-rezine-z-grskim-jogurtom.html".html](https://www.mojirecepti.com/recept/borovnicieve-rezine-z-grskim-jogurtom.html)

Vijolična ovsena kaša. Pridobljeno 2. 3. 2021 s <https://www.mojirecepti.com/recept/vijolicna-ovsena-kasa.html>

Testo za palačinke. Pridobljeno 8. 2. 2021 s <https://okusno.je/recept/testo-za-palacinke-1430991682>

Kako narediti domače borovničevo vino. Pridobljeno 10. 2. 2021 s <https://slo.bgrepon.ru/vina/3913-kako-narediti-doma%C4%8De-borovni%C4%8Devo-vino.html>

Smoothie iz gozdnih sadežev in avokada. Pridobljeno 16. 3. 2021 s <https://okusno.je/recept/smoothie-iz-gozdnih-sadezev-in-avokada>

Odličen borovničev sirup. Pridobljeno 10. 2. 2021 s <https://www.gurman.eu/recepti/odlicen-borovnic-ev-sirup-11948>

Teden borovnic na Pohorju (2020). Pridobljeno 15. 2. 2021 s <https://maribor24.si/lokalno/teden-borovnic-na-pohorju>

Prvo julijsko nedeljo vabljeni na festival borovnic na Pohorju (2018). Pridobljeno 12. 2. 2021 s <https://www.visitpohorje.si/prvo-julijsko-nedeljo-vabljeni-na-festival-borovnic-na-pohorju>

## 11. PRILOGA

### 11.1 Anketni vprašalnik

#### BOROVNICE KOT KULINARIČNA ZGODBA

Pozdravljeni!

Sva učenički 8. razreda. Delava raziskovalno nalogo, z naslovom BOROVNICE KOT KULINARIČNA ZGODBA.

Prosili bi Vas, da si vzamete malo časa in rešite anketo, ter nama tako pomagate pri raziskovalni nalogi. Odgovarjate tako, da izberete polje s klikom na miško, pred izbranim odgovorom. Kjer je mogoče lahko izberete tudi več odgovorov.

Zahvaljujemo se vam za vaš čas in sodelovanje.

1. Kaj so gozdne borovnice?

- Borovnice so sadež, ki rastejo na drevesih.
- Borovnice so preprost običajen sadež, vijoličasto obarvan.
- Borovnice so vrsta grmovnice s sadeži rdeče barve.

2. Kje rastejo borovnice?

- V gozdovih.

- Med redkim drevjem.
- Na njivah.
- Ob reki.

3. Kakšne zdravilne učinke imajo borovnice? Možnih več odgovorov.

- Sveže pomagajo pri težavah z akutno drisko.
- Učinkovite so v boju proti staranju.
- Borovničev sok je dobro razkužilo za roke.
- Blažijo vnetja.
- Preprečujejo razvoj sive mreže.
- Pospešujejo nastajanje gub.
- Negativno vplivajo na koncentracijo in spomin.

4. Katere od naštetih jedi in pijač ste že pripravili sami?

- Borovničev čaj
- Borovničevi browniji
- Borovničeva marmelada
- Borovničeve rezin z grškim jogurtom
- Borovničev smuti
- Palačinke z borovnicami
- Nič od navedenega

5. Kateri od naštetih dejstev so stranski učinki alkohola? Možnih več odgovorov.

- Zavira rast in razvoj
- Pozitivno vpliva na koncentracijo
- Ubija možganske celice
- Povzroča okvaro jeter
- Dajo občutek, da naši problemi izginejo
- Zboljša počutje in dvigne samozavest

6. Ali menite, da so borovnice sadež, ki je značilen za štajersko regijo v Sloveniji?

- Da.
- Ne.
- Ne vem.

7. Kako vidite rabo borovnic v današnjem času? Možnih je več odgovorov.

- Za sladice.
- Za zdravilne namene.
- Za športne osvežilne napitke.
- Za izdelavo borovničevca.

- Izdelava brezalkoholnih napitkov.
- Uživanje svežih borovnic.
- Ne jem borovnic.

8. Ali si vam zdi pomembno, da jeste zdravo (uravnoteženo)?

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7

9. Ali svoj prosti čas posvečate tudi gibanju? Označi kako pogosto na teden.

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7

10. Kateri razred obiskuješ?

- 6. razred
- 7. razred
- 8. razred
- 9. razred

11. Spol.

- moški
  - ženska
-