

Osnovna šola Železniki
Otoki 13
4228 Železniki



*Nzgoja, zadovoljstvo in učenje
most v nadaljnje življenje.*

35. državni festival Turizmu pomaga lastna glava

Turistična naloga: »MOJ KRAJ - MOJ CHEF

ENERGIJSKA PLOŠČICA IN ZELIŠČNI ČAJ ZA POTEP PO PRELEPIH SORŠKIH POTEH



Avtorji:

4. razred: Taira Drol, Loti Gasser, Urška Jemec, Kristina Kejžar

5. razred: Katarina Gartner, Miha Koblar, Cene Markelj, Mark Ulbl

Mentorici: Monika Gasser, prof. razrednega pouka, in Bernarda Kejžar, prof. slovenščine in angleščine

Železniki, marec 2021

POVZETEK

Osnovna šola Železniki

Otoki 13

4228 Železniki

Telefon: 04 500 20 00

e-naslov: uprava@os-zelezniki.si

Naslov turistične naloge: ENERGIJSKA PLOŠČICA IN ZELIŠČNI ČAJ ZA POTEP PO PRELEPIH SORŠKIH POTEH

Avtorji:

4. razred: Taira Drol, Loti Gasser, Urška Jemec, Kristina Kejžar

5. razred: Katarina Gartner, Miha Koblar, Cene Markelj, Mark Ulbl



Slika 1: Avtorji naloge

Mentorici: Monika Gasser, prof. razrednega pouka, in Bernarda Kejžar, prof. slovenščine in angleščine

ZAHVALA

Zahvaljujemo se članom turističnega in prosvetnega društva Sorica, gostišču Macesen, gospodu Primožu Pintarju, kuharskem mojstru in lastniku gostišča Tolc, ter gospe Marini Kejžar, ljubiteljski zeliščarki, ki so nam pomagali pri raziskovanju in pripravi turistične naloge.

Hvala gospe Poloni Golija, predsednici Turističnega društva Sorica, za naklonjenost našim projektom in finančno podporo.

Hvala gospe Alenki Bertoncelj za pomoč pri oblikovanju turistične naloge.

Hvala tudi vsem našim staršem, ki so nas spodbujali pri raziskovanju in nam pomagali uresničiti marsikatero idejo, tudi v kuhinji.

Povzetek

Učenci turističnega krožka smo pripravili turistično nalogo z naslovom Energijska ploščica in zeliščni čaj za potep po prelepih sorških poteh. Ko smo raziskovali stare jedi naših dedkov in babic, smo ugotovili, da so naši predniki jedli zelo preprosto, sezonsko in predvsem zdravo hrano. Marsikatere od njih ni več na našem vsakdanjem jedilniku. Ko smo izbirali jed oz. prigrizek, s katerim bi predstavili naš kraj, ki je priljubljena točka pohodnikov, smo se odločili za nekaj zdravega, preprostega in hranljivega – energijsko ploščico in zeliščni čaj. Hkrati bi to oblikovali v spominek, ki bi spremljal pohodnike na tradicionalnem junijskem pohodu v Heblarje, kjer je preživel otroštvo naš slikar Ivan Grohar.

Ključne besede: turistična naloga, tradicionalne jedi, pohodništvo, prigrizek, spominek, Ivan Grohar

Abstract

Pupils of the tourist club prepared a paper called Energy bar and herbal tea for wandering along the beautiful Sorica trails. When researching the old dishes of our grandparents, we found that our ancestors ate very simple, seasonal and above all healthy food. Many of them are no longer on our daily menu. When we chose the dish / a snack to introduce our village, which is a popular spot for hikers, we opted for something healthy, simple and nutritious - an energy bar and herbal tea. At the same time, we would shape this into a souvenir that would accompany hikers on the traditional June hike to Heblarje, where our famous painter Ivan Grohar spent his childhood years.

Keywords: paper, traditional dishes, hiking, snack, souvenir, Ivan Grohar

KAZALO

| | |
|--|----|
| 1. UVOD | 6 |
| 2. TURISTIČNI PROIZVOD: MOJ KRAJ – MOJ CHEF | 6 |
| 2.1 Zbiranje idej..... | 6 |
| 2.2 Intervju z gospodom Primožem Pintarjem, lastnikov gostišča in apartmajev Tolc..... | 8 |
| 2.3 Intervju z gospo Marino Kejžar, ljubiteljsko zeliščarko | 12 |
| 2.4 Oblikovanje turističnega proizvoda | 14 |
| 3. TRŽENJE | 15 |
| 3.1 Reklamni material..... | 15 |
| 3.2 Promocija..... | 15 |
| 3.3 Stroški | 15 |
| 4. NAČRT PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI | 16 |
| 5. ZAKLJUČEK | 18 |
| 6. VIRI IN LITERATURA | 19 |
| 7. KAZALO SLIK..... | 20 |

1. UVOD

Sorica je slikovita gorska vasica, najbrž večini Slovencev najbolj poznana po Soriški planini in impresionističnem slikarju Ivanu Groharju. V okviru turistične naloge 35. natečaja TZS Moj kraj – moj chef smo si zamislili, da bi združili več idej: pohodništvo, naravo in predstavitev slikarja. Prigrizek – energijska ploščica in zeliščni čaj – naj bi pohodnika spominjal na Sorico tudi še potem, ko bi se vrnil domov. Star prigrizek naših dedkov in babic – suhe slive ali tepke – smo tako preoblikovali v sodoben prigrizek z izdatno hranljivo vrednostjo.



Slika 2: Radi se potepamo po Sorici

2. TURISTIČNI PROIZVOD: MOJ KRAJ – MOJ CHEF

2.1 Zbiranje idej

V PŠ Sorica počasi stopamo v svet turizma. Po lanskoletni pripravi na prvi festival družabnih iger, ki nam je zaradi epidemije s koronavirusom žal padel v vodo, nismo izgubili poguma. Tema Moj kraj – moj chef nam je bila sprva odskočna deska za razmišljanje o prehrani nekoč in danes, zato smo kar nekaj srečanj namenili raziskovanju prehrane naših prednikov ter jo primerjali z današnjimi navadami in jedilniki. Zanimala nas je tudi turistična / kulinarična ponudba v našem kraju, ki se je zaradi naraščajočega turizma v zadnjem desetletju precej razmahnila. Razmišljali smo, s katero jedjo bi najbolje predstavili 'dušo' Sorice in kako bi to jed lahko ponudili tudi turistom kot neke vrste spominek. Odločili smo se za energijsko ploščico in zeliščni čaj. V okviru tradicionalnega junijskega pohoda v Heblarje, kjer je preživel otroštvo naš slikar Ivan Grohar, jo nameravamo prvič ponuditi pohodnikom.



Slika 3: Sorica, priljubljena točka pohodnikov in drugih športnikov



Slika 4: Pogled na Sorico iz višine - z Robu



Slika 5: Pohodniki na Erbelcu, 1308 m nad Sorico



Slika 6: Napeto razmišljamo in zbiramo ideje za novo turistično nalogo

2.2 Intervju z gospodom Primožem Pintarjem, lastnikov gostišča in apartmajev Tolc

Ko smo raziskovali prehrano naših (pra)dedkov in (pra)babic, smo prišli do skupnega zaključka, da so večinoma jedli preprosto, včasih zelo skromno hrano, ki so je pridelali z lastnimi rokami na njivi ali vrtu, bila je sezonska in brez sodobnih prehranskih dodatkov, meso pa je bilo na mizi le za večje praznike. Te jedi so bile: žganci (krompirjevi, ajdovi, koruzni) z ocvirki, *mejšta*, *medla*, jota, krompirjeva juha, suha juha, prežganka, enolončnica, *zaroštan* močnik, štruklji, zelje na različne načine, obara (*ajmoht*), cmoki (*knedlni*), krvavice ob kolinah ... Sladice so bile največkrat potice vseh vrst, ocvrti *bobi* ali *flancati*. Iz bezga so kuhali *terjak*, ki je bil zdravilen topli napitek proti prehladu. Za prigrizek so bile suhe slive ali hruške, pa jabolčni krlji. V naši vasi, ki leži na stičišču Primorske in Gorenjske, so bili priljubljeni tudi njoki in žlikrofi, po vojni pa vse bolj tudi testenine.

Danes se kuha precej drugače, veliko je že vnaprej pripravljenih jedi in sestavine za pripravo katerekoli jed lahko skoraj vedno dobimo v trgovini, ne glede na letni čas. Od naših babic pa se lahko še vedno marsikaj naučimo.



Slika 7: Priprava smetanove potice z babico

V Sorici imamo dve gostišči: Macesen in nedavno urejen kompleks apartmajev z gostiščem Tolc, ki postaja vse bolj prepoznavno in cenjeno zaradi bogate in izvirne kulinarične ponudbe ter izjemnega ambianta. Z lastnikom, gospodom Primožem Pintarjem, smo opravili kratek intervju, ker nas je zanimalo njegovo mnenje o prehrani nekoč in danes ter kako on pripravlja jedi za svoje goste, s poudarkom na predstavitvi Sorice.



Slika 8: Obisk gostišča Tolc

- *Kdaj ste prvič skuhali sami kakšno jed in katera je bila?*

Verjetno so to bila jajčka ali pa palačinke, ki sem si jih pripravil za zajtrk kot otrok. V otroštvu se me zanimale druge stvari in se nisem veliko zanimal za kuhinjo.

- *Zakaj ste se odločili za ta poklic?*

Konec osnovne šole nisem vedel, kaj bi počel, ko odrastem. Vedel pa sem, da si ne želim obiskovati strojne, lesne ali pa katere od šol, ki so bile med mojimi sošolci najbolj priljubljene. Nekako sem se sam odločil za gostinsko šolo, najbolj zato, ker sem si želel nekaj drugačnega od ostalih.

- *Kje ste bili zaposleni, preden ste odprli svoje gostišče?*

Ker sem se šolal na Bledu, sem kot dijak in kasneje kot študent večinoma delal v blejskih hotelih.

- *Kje ste izpopolnjevali svoje znanje?*

Knjige, kuharske oddaje, revije, sejmi, obiski dobro ocenjenih gostiln in restavracij, vinska izobraževanja ...

- *Naša naloga nosi naslov Moj kraj – moj chef. Lahko pojasnite, kdo je za vas chef? Ste vi chef?*

Meni bolj ljuba beseda je kuharski mojster. V našem gostišču sem *chef* jaz, bolj pomembno kot naziv pa se mi zdi, kaj na koncu gostje dobijo na krožniku.

- *Ali poznate 'stare jedi', ki so jih jedli vaši stari starši?*

Seveda jih poznam, naše gostišče se nahaja na ekološki kmetiji, kjer pridelujemo podobne vrste zelenjave, kot so jo pridelovali že naši stari starši. Zato sem prepričan, da se na naših krožnikih znajdejo podobne jedi, kot so jih jedli v starih časih, le da so v novi preobleki.

- *Ali obstaja kakšna tipična jed, značilna le za Sorico?*

Preproste jedi iz lokalnih sestavin. Na primer polenta z ocvirki, jedi iz zelja, krompirjevi žganci, medla, »ta grenk« sir, krvavice...

- *Ali te jedi kdaj ponudite (tujim) gostom na svojem jedilniku?*

Meni prilagajamo sezonskim sestavinam in seveda, z veseljem ponudimo našim gostom jedi iz našega konca prelepe Slovenije.

- *Kje iščete recepte? Ali recepte kdaj dopolnite po svoje?*

Recepte vedno dopolnim oziroma osvežim s svojimi idejami. Zelo malo pa na splošno kuham po receptih.

- *Na katero svojo jed ste najbolj ponosni?*

Ne želim izpostaviti določene jedi, ker se mi kuhanje zdi večno učenje in zato se ti nekaj lahko danes zdi super, jutri pa že razmišljaš o novi, drugačni oziroma boljši jedi. Vsak dan nam *pašejo* drugačne jedi, pač odvisno od razpoložjenja, letnega časa, zdravja, itd.

- *Katero jed vam je (bilo) najtežje pripraviti?*

Razne sladice, ker je pri pripravi le-teh velikokrat res pomembno, da se držimo receptov, jaz pa večinoma kuham po občutku in v tem primeru rado gre kaj narobe.

- *Katero jed najpogosteje naročajo v vašem gostišču danes?*

Ajdovi krapi z ocvirki in prahom črne trobente, razni žlikrofi, steaki naše govede iz ekološke prireje, divjačino, sladice ...

- *Katere pripomočke v kuhinji največ uporabljate?*

Moji najboljši prijatelji v kuhinji so dobro nabrušeni noži, plinski štedilnik, dobre ponve, različne pečice, itd.

- *Imate kakšno jed, ki jo pripravite po 'skrivnem' receptu in ga ne bi zaupali nikomur?*

Z veseljem 'izdam' vsak recept oziroma opišem postopek priprave. V našem svetu skrivnosti preprosto ni več. Vsi recepti in postopki priprave so dostopni na spletu, tisti občutek za kuho, nekaj več, kar doda človeški faktor, pa dela razliko med vrhunskim kuharskim mojstrom - *chefom* ali pa kuharjem. Mogoče pa je to odgovor na prej zastavljeno vprašanje o chefih ☺

Da si lažje predstavljamo, kako izgleda vrhunska ponudba jedi v izbranem okolju, smo ga zaprosili za nekaj fotografij.



Slika 9: Notranji prostori gostišča Tolc



Slika 10: Notranji prostori gostišča Tolc



Slika 11: Žlikrofi s suhimi jurčki, poširanim jajčkom in ocvirki



Slika 12: Njoki s pečeno peso in bučami



Slika 13: Borovničeva krema na čokoladnem biskvitu z vanilijevim sladoledom

2.3 Intervju z gospo Marino Kejžar, ljubiteljsko zeliščarko

Ker smo se odločili, da bi v našo ponudbo vključili tudi pijačo, in sicer čaj, smo se obrnili na odlično poznavalko zdravnih rastlin, gospo Marino Kejžar. Z veseljem je odgovorila na naša vprašanja.

- *Katere rože oz. zelišča običajno nabirate?*

Nabiram kamilice, ognjič, rman, žajbelj, meliso, mentol meto, plahtico, dobro misel, ranjak, ajbiš, ameriški slamnik, materino dušico, bezeg, šentjanževko, regratove cvetove, kitajski ožepek, timijan, kumino, lapuh, smetliko, pelin, liste jagode, kordo benedikto, drobnocvetni vrbovec, baldrijan.

- *Kje jih po navadi nabirate?*

Nabiram jih na travniku in na vrtu.

- *Kje jih sušite?*

Na podstrešju.

- *Koliko čajev znate pripraviti?*

Kombiniram čaj iz devetih, treh ali samo enega zelišča, odvisno od bolezenskih težav.

- *Kateri čaj vam je najljubši?*

Najraje imam mešan čaj iz devetih vrst zelišč ali samo kamilični čaj.

- *Kdaj ste prvič postregli s svojim čajem?*

Mogoče pred petnajstimi leti, ne vem natančno.

- *Kdaj ste se začeli ukvarjati z nabiranjem zelišč za čaje?*

Zelišča za čaje nabiram že iz otroških let, ko sem mami pomagala nabirati kamilice, materino dušico in arniko.

- *Vas je kdo še posebej navdušil za pripravo čajev?*

Domače čaje je nabirala in pripravljala že moja mama, pili smo jih že doma, tako da sem tega bila vajena.

- *Kako shranjujete čajne mešanice?*

Nekatere zvežem v šopke in jih obesim, ostale dam v papirnate vrečke, da se na njih ne nabira prah in vlaga.

- *Kako določite razmerje za čajno mešanico?*

Približno dve pesti vsake zeli zmešam v večji posodi. Za pripravo čaja pa približno eno žlico mešanice na eno skodelico.

- *Ali si pri nabiranju rož in zelišč in zelišč pomagata s kakšno knjigo?*

Včasih pogledam v knjigo avtorja Jožeta Majesa Zdravnik zdravi, narava ozdravi ali pa kar na internet.

- *Ali kuhate čaj v posebni posodi?*

Da, vedno.

Ko smo se pogovorili o njenih odgovorih, smo ugotovili, da komajda poznamo zdravilne rastline, ki jih je naštel, in da najpogosteje pijemo čaj iz čajne vrečke. Strinjali smo se, da si moramo v prihodnje sami pripraviti čajno mešanico.



Slika 14: Baldrijanov čas nas pomirja in zdravi nespečnost

2. 4 Oblikovanje turističnega proizvoda

Naše razmišljanje o hrani nekoč in danes nas je vodilo v različne smeri. Najprej smo poskušali najti čim več starih jedi, ki bi bile značilne za Sorico. Spraševali smo stare starše, sorodnike in starejše sovaščane. Po daljšem tehtanju, katero jed bi lahko pripravili, smo se odločili za star prigrizek v novi preobleki in z dodatki. Recept smo našli na spletni strani Okusno.si ter ga nekoliko priredili. Zdravilne rastline pa bomo nabrali v pomladanskem času in pripravili čajno mešanico pod vodstvom naših razredničark in gospe Marine Kejžar. Mošnjičke bomo izdelovali v šoli pri krožku ročna dela.

SORŠKA ENERGIJSKA PLOŠČICA

200 g oreščkov

200 g suhega sadja

200 g dateljev

100 g temne čokolade (70 % ali več kakava)

Vse sestavine nasekljaj (lahko jih daš tudi v sesekljalnik), zgneti, po potrebi dodaj »kapljico« vode in zvaljaj v pravokotnik. Daj za nekaj ur v hladilnik, da se strdi, in nareži na pravokotnike ali pa zavij v folijo, da se ne izsuši in je tablica pripravljena za v žep pohodnika.



Slika 15: Izdelujemo mošnjiček za prigrizek



Slika 16: Izdelujemo mošnjiček za prigrizek



Slika 17: Izdelujemo mošnjiček za prigrizek



Slika 18: Izdelujemo mošnjiček za prigrizek

3. TRŽENJE

3.1 Reklamni material

Izdelali smo mošnjiček, v katerem bodo pohodniki prejeli energijsko ploščico ter zavitek čajne mešanice. Na letake turističnega društva Sorica, ki bodo vabili pohodnike na tradicionalni junijski pohod v Heblarje, bomo dodali obvestilo, da jih čaka presenečenje – naš prigrizek.

3.2 Promocija

a) Šolska spletna stran

Na spletni strani naše šole bomo predstavili, kaj počnemo pri turističnem krožku v Sorici. Tako bomo spodbudili razmišljanje o (zdravi) prehrani in povabili zainteresirane k zbiranju kuharskih receptov iz Sorice in morda širše, iz Selške doline.

b) Oglaševanje na šolskem radiu

Sestavili bomo prispevek, da predstavimo, kaj počnemo pri turističnem krožku v Sorici. Ta se bo predvajal po šolskem radiu na matični šoli. Pred dogodkom se bomo v maju in juniju še večkrat oglasili s povabilom na pohod v Heblarje.

c) Članek v šolskem časopisu Naše poti in glasilu Občine Železniki Ratitovška obzorja

Napisali bomo članek za šolski časopis Naše poti in v njem predstavili naše delo pri turističnem krožku ter objavili novico v glasilu Občine Železniki Ratitovška obzorja.

d) Turistično društvo Sorica

Izdelan prigrizek - spominek bomo predstavili odgovornim v TD in PD Sorica, da bodo našo idejo lahko vključili v načrtovan junijski pohod v Heblarje.

3.3 Stroški

Ko smo razmišljali o materialu in drugih stroških priprave našega izdelka (prigrizka in čaja), smo določili okvirno ceno 100 €. Vsi predvideni stroški bodo donacije krajevnih društev.

4. NAČRT PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI

Za predstavitev na turistični tržnici smo zbrali naslednje ideje.

- Letaki
Pripravili bomo zanimive, privlačne letake, ki jih bomo delili med udeleženci tržnice. Na letake bomo zapisali najpomembnejše informacije, ki bi jih morebitni pohodniki na Groharjevi poti v Heblarje potrebovali.
- Plakat
Izdelali bomo kartonast plakat, ki se ga bo dalo nositi na hrbtu. Imel bo obliko slikarskega stojala. Na njem bo zapisano vabilo na pohod k Groharju v Heblarje.
- Zgibanke
Pripravili bomo zgibanke, ki jih bomo delili po tržnici. Na njej bo tudi recept za našo energijsko ploščico in čajno mešanico. Na zgibanki bo natisnjen tudi zemljevid poti v Heblarje.



Slika 19: Zemljevid poti do Heblarjev

- Rekviziti različnih športov
Ker želimo predstaviti Sorico kot izjemno točko za preživljanje prostega časa v naravi, se bo nekaj učencev predstavilo z različnimi športnimi rekviziti: kolesar, smučar, planinec.

- Slika Ivana Groharja

V likovni delavnici v Groharjevi hiši smo pod vodstvom akademskega slikarja Mohorja Kejžarja in Gašperja Kačarja naslikali sliko našega slikarja, ki jo bomo postavili na častno mesto na stojnici.



Slika 20: Skupinsko ustvarjanje slike Ivana Groharja

5. ZAKLJUČEK

Učenci turističnega krožka se dobro počutimo v našem kraju, saj nam ponuja ogromno možnosti za prijetno in zdravo preživljanje prostega časa. Letošnja tema Moj kraj – moj chef nam je bila v izziv, saj smo poskušali združiti več dejavnikov, ki se med seboj prepletajo in delajo naš kraj prepoznaven. To so slikar Ivan Grohar, pohodništvo, neokrnjena narava. 'Dušo' Sorice smo težko ujeli v obliki značilne hrane, zato smo raje posegli po zdravem prigrizku in čajni mešanici s sorških travnikov, kar bi lahko služilo tudi kot simpatičen spominek za naključnega obiskovalca. Naš izdelek bomo prvič ponudili na tradicionalnem Groharjevem pohodu v Heblarje v juniju, hkrati pa bomo skušali nagovoriti ljudi k zdravi prehrani in jih spodbuditi k uživanju lokalno pridelane hrane ter zbiranju in oživljanju starih receptov.

Kljub oviram, ki nam jih je povzročila pandemija, smo z delom zadovoljni, saj smo se marsikaj naučili, skupaj ustvarjali in se predvsem zabavali.



Slika 21: Sestavljanje na temo Moj kraj – moj chef smo skoraj že rešili do konca

6. VIRI IN LITERATURA

1. Baša, D., Bogataj, J., Hauptman, M., Štefelin, U., Zadavec, M. (2020). Spletni seminar Moj kraj – moj chef. Spletni seminar TZS za mentorje turističnih krožkov. 26. 11. 2020.
2. Galle Toplak, K. (2015). Zdravilne rastline na Slovenskem. Ljubljana. Mladinska knjiga.
3. Klanšek, F., Gostečnik, B. (ur). (2019). Velika slovenska kuharica – dopolnjena. Ljubljana. Cankarjeva založba.
4. Ramovš, A. (ur.) (1986). Sorica in Soriška planina. Škofja Loka. Muzejsko društvo.
5. <https://gostinstvoselskadolina.weebly.com/gostiscaron269e-tolc.html>, 10. 9. 2020
6. <https://www.macesen.si>, 2. 12. 2020
7. <https://tolc.eu>, spletna stran v izdelavi
8. <https://www.kulinarika.net>, 7.12. 2020
9. <https://okusno.je/recept/energijske-ploscice>, 15. 9. 2020
10. <https://pdfslide.net/documents/razgledi-s-heblarjev-so-nas-ocarali.html>, 5. 2. 2021
11. <https://www.zdravstvena.info/preventiva/uporabnost-baldrijana-oz-zdravilne-spajke-o-baldrijanu-baldrijan.html>, 12. 1. 2021

7. KAZALO SLIK

| | |
|---|----|
| Slika 1: Avtorji naloge | 2 |
| Slika 2: Radi se potepamo po Sorici | 6 |
| Slika 3: Sorica, priljubljena točka pohodnikov in drugih športnikov..... | 7 |
| Slika 4: Pogled na Sorico iz višine - z Robu..... | 7 |
| Slika 5: Pohodniki na Erbelcu, 1308 m nad Sorico | 7 |
| Slika 6: Napeto razmišljamo in zbiramo ideje za novo turistično nalogo | 8 |
| Slika 7: Priprava smetanove potice z babico | 8 |
| Slika 8: Obisk gostišča Tolc..... | 9 |
| Slika 9: Notranji prostori gostišča Tolc..... | 11 |
| Slika 10: Notranji prostori gostišča Tolc..... | 11 |
| Slika 11: Žlikrofi s suhimi jurčki, poširanim jajčkom in ocvirki | 11 |
| Slika 12: Njoki s pečeno peso in bučami | 12 |
| Slika 13: Borovničeva krema na čokoladnem biskvitu z vanilijevim sladoledom..... | 12 |
| Slika 14: Baldrijanov čas nas pomirja in zdravi nespečnost | 13 |
| Slika 15: Izdelujemo mošnjiček za prigrizek..... | 14 |
| Slika 16: Izdelujemo mošnjiček za prigrizek..... | 14 |
| Slika 17: Izdelujemo mošnjiček za prigrizek..... | 14 |
| Slika 18: Izdelujemo mošnjiček za prigrizek..... | 14 |
| Slika 19: Zemljevid poti do Heblarjev | 16 |
| Slika 20: Skupinsko ustvarjanje slike Ivana Groharja..... | 17 |
| Slika 21: Sestavljanke na temo Moj kraj – moj chef smo skoraj že rešili do konca..... | 18 |