



Osnovna šola Cerčno, Bevkova 26, 5282 Cerčno

TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

OKUSNI ZAKLADI SLOVENIJE

»PAJTIČKA PIKNIK«



**Avtorji:** Neža Podobnik, Nadja Razpet, Nika Razpet, David Bevk, Luka Serafimovič,  
Tine Dežela, Aljaž Brus

**Mentorica:** Alenka Bogataj

Cerčno, februar 2024

## ZAHVALA

Za pripravljenost za sodelovanje in pomoč se zahvaljujemo Turistični kmetiji Želinc, članom društva Laufarija Cerčno in članom Turističnega društva Reka. Zahvaljujemo se tudi članom šolske RTV Osnovne šole Cerčno in mentorju Branetu Brelihu za pomoč pri snemanju promocijskega spota.

OSNOVNA ŠOLA CERKNO

Bevkova 26, 5282 Cerkno

Tel: 05 37 29 000

E-pošta: info@os-cerkno.si

## **NASLOV NALOGE: »PAJTIČKA PIKNIK«**

Avtorji:

1. Neža Podobnik, 4. b
2. Nadja Razpet, 4. b
3. Nika Razpet, 4. b
4. David Bevk, 4. b
5. Luka Serafimovič, 4. b
6. Tine Dežela, 4. b
7. Aljaž Brus, 4. a

Mentorica: Alenka Bogataj, prof. razrednega pouka

### **Povzetek:**

Raziskovali smo lokalne sestavine in jedi, ki so značilne za naš kraj. Za cilj smo si postavili, da ustvarimo novo inovativno kulinarično doživetje, ki bo združevalo tradicijo, naravo in sodoben pristop pri uživanju hrane. Za izhodiščno jed smo vzeli tradicionalno pajtičko s čebulo in orehi ter jo nadgradili v nekaj edinstvenega in privlačnega za potrošnika. V sodelovanju s Turistično kmetijo Želinc smo ustvarili nove okuse pajtičk, jih združili v pleteni košari in ponudili kot novo doživetje – »Pajtička piknik«. Pri tem smo se osredotočili na uporabo lokalnih sestavin, kar ne ohranja le avtentičnost okusov, temveč tudi podpira lokalno skupnost in trajnostno prakso.

To kulinarično doživetje je plod naše želje po oživitvi lokalne kulinarične dediščine in promociji našega kraja. Pajtičke, tradicionalno cerkljansko jed, smo tako postavili v novo luč, kot del piknik doživetja, ki omogoča gostom, da se sprostijo v objemu narave ob okušanju lokalnih okusov.

**Ključne besede:** pajtička, piknik, narava, doživetje

## VSEBINA

<b>1. UVOD</b> .....	5
<b>2. RAZISKOVALNI DEL</b> .....	5
<b>2.1 LOKALNE JEDI</b> .....	5
2. 1. 1 Idrijski žlikrofi .....	5
2. 1. 2 Pajtičke.....	6
2. 1. 3 Smukavc.....	6
2. 1. 4 Ajdove budle.....	6
<b>2.2 PAJTIČKA FEST</b> .....	7
<b>2.3 NARAVNA DEDIŠČINA</b> .....	7
<b>3. OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA</b> .....	7
<b>3.1 TRADICIONALNE PAJTIČKE</b> .....	8
<b>3.2 Novi okusi »pajtičk«</b> .....	9
<b>3.3 Pajtička piknik kot novo kulinarično doživetje</b> .....	10
<b>3.4 Aktivnosti za realizacijo »Pajtička piknika«:</b> .....	11
<b>4. PROMOCIJA IN TRŽENJE</b> .....	12
4. 1 Načrt trženja .....	12
4.2 Snemanje promocijskega spota.....	13
<b>5. ZAKLJUČEK</b> .....	14
<b>6. NAČRT PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI:</b> .....	14
<b>7. VIRI IN LITERATURA</b> .....	15

## **1. UVOD**

V nalogi smo se posvetili raziskavi in razvoju novega kulinaričnega produkta, ki temelji na lokalnih sestavinah in tradicionalnih receptih naše regije. Naš cilj je bil ustvariti privlačno kulinarično doživetje, ki bo obogatilo turistično ponudbo našega kraja in hkrati promoviralo avtentično lokalno hrano.

V uvodu bomo predstavili naš namen za oblikovanje novega kulinaričnega produkta in opredelili cilje, ki smo jih želeli doseči.

Naš osrednji cilj je bil razviti nov kulinaričen produkt, ki bo temeljil na tradicionalni lokalni jedi, obogaten z novimi okusi in pristopi. Želeli smo ustvariti kulinarično doživetje, ki bo privlačno tako domačinom kot turistom. Pomemben cilj nam je bil tudi uporabiti lokalne sestavine, saj želimo podpreti lokalne pridelovalce in zagotoviti trajnostno prakso. Doživetje smo postavili v naravo, saj smo želeli ustvariti pustolovsko doživetje, ki bi potrošnikom zagotovilo edinstveno in aktivno izkušnjo v objemu naših hribov in dolin.

Tako smo ustvarili inovativen kulinaričen produkt »Pajtička piknik«, ki združuje tradicijo, naravo in sodoben pristop pri uživanju hrane. Tradicionalno lokalno jed smo postavili v novo luč, kot del piknik doživetja, ki omogoča potrošnikom, da se sprostijo v objemu narave ob okušanju lokalnih okusov.

Naš končni cilj je, da postane kulinarični produkt »Pajtička piknik« nepogrešljiv del turistične ponudbe našega kraja. S tem bomo prispevali k razvoju turistične in kulinarične ponudbe v kraju in ustvarili nove priložnosti za lokalno skupnost.

Pajtička v našem narečju pomeni majhna potica.

## **2. RAZISKOVALNI DEL**

### **2.1 LOKALNE JEDI**

Naloge smo se lotili z raziskovanjem lokalnih jedi. Spodaj opisane so najbolj značilne za Cerkljansko.

#### **2.1.1 Idrijski žlikrofi**

Idrijski žlikrofi so s krompirjevim nadevom polnjene testenine v obliki klobuka, ki se po tradicionalnem receptu izdelujejo na širšem območju Idrije in Cerkna ter pripravljajo kot predjed, priloga k mesnim jedem ali samostojna jed z mesno ali drugo omako. Tipična priloga k žlikrofom je 'bakalca' – omaka iz jagnjetine.

Od drugih polnjenih testenin se idrijski žlikrofi razlikujejo po nadevu, načinu izdelave in obliki. Osnovne sestavine, potrebne za pripravo testa za žlikrofe, so moka, jajca in voda ali mleko. Za nadev potrebujemo krompir, praženo čebulo, maščobo (ocvirkova mast – zaseka ali prekajena sesekljana slanina), začimbe in dišavnice (majaron, drobnjak, črni poper, sol). (Visit Cerčno, januar 2024)

### **2. 1. 2 Pajtičke**

Pajtičke so pomanjšana oblika prave »ta slane« čebulne potice, ki je značilna za Cerkljansko in velja za značilno lokalno potico. Slano potico so v preteklosti pripravljali za malico, ob košnji in drugih delovnih opravilih. Andrej Goljat jo v monografiji o poticah uvršča med posebne potice. Slane pajtičke s čebulnim in orehovim nadevom so odličen prigrizek. Teknejo tudi kot priloga k zelenjavnim in mesnim jedem, namesto kruha. Ob prazničnih priložnostih nadomeščajo drugo pecivo. Pajtičke sodijo v izbor sedmih reprezentativnih jedi, ki predstavljajo idrijsko-cerkljansko gastronomsko regijo in sestavljajo del piramide slovenske gastronomije. (Visit Cerčno, januar 2024)

### **2. 1. 3 Smukavc**

Iz iznajdljivosti, ki je bila potrebna, in borbe za preživetje so skozi zgodovino na Cerkljanskem nastajale skromne jedi v številnih različicah in kombinacijah s sadjem, zelenjavo, stročnicami in žitaricami. Njihova priprava je bila enostavna in na začetku stoletja še brez gospodinjskih aparatov. Ena izmed prepoznavnih jedi idrijsko-cerkljanske regije, je smukavc. To je jed iz različne priložnostne zelenjave: zelja, radiča, ohrovt, špinače, repnih listov, lahko tudi kopriv. Kot enolončnica ali priloga se na mizah pojavlja od pomladi do jeseni in je še vedno naša pogosta vsakdanja jed. Pripravljamo redkejšega, kot samostojno jed (juho), ali gostejšega, kot prilogo mesu. (Visit Cerčno, januar 2024)

### **2. 1. 4 Ajdove budle**

Ajdove budle je pisani kruh, ki je včasih na Cerkljanskem ob praznikih nadomestil pogosto nedosegljivo potico.

Z različnimi barvami testa (pšeničnega, ajdovega, koruznega) je ponazarjala podobo praznične potice, danes pa jo poznajo le še starejši ljudje. Zanj so zamesili belo vzhajano testo kot za potico. Posebej so oparili ajdovo moko. Med ohlajeno moko so dodali vzhajan kvas. Vzhajano belo testo so razvaljali in nanj namazali plast testa iz ajdove moke (razmerje 2/3 bele moke, 1/3 ajdove moke). Ajdovi moki so včasih za bolj

okusen in slan nadev dodali orehe, lahko tudi orehe in čebulo (nadev za slano čebulno potico). (Visit Cerčno, januar 2024)

## **2.2 PAJTIČKA FEST**

Pajtičke imajo tudi svojo tradicionalno prireditev imenovano Pajtička fest. Tradicionalno lokalno posebnost vsako leto pripravljavci pajtičk nadgradijo s sezonskimi sestavinami in inovativnimi okusi, ki jih obiskovalci lahko poskusijo. Prvi Pajtička fest je potekal v okviru projekta Dobimo se na tržnici 3, Projekt se je nadaljeval v okviru projekta Dobimo se na tržnici 4, oba projekta je sofinancirala Republika Slovenija in Evropska unija iz Evropskega sklada za regionalni razvoj, ICRA d.o.o Idrija in Občina Cerčno. Organizator prireditve, ki jo sofinancira občina Cerčno je ICRA d.o.o Idrija, v sodelovanju z ostalimi lokalnimi deležniki.

## **2.3 NARAVNA DEDIŠČINA**

V nadaljevanju smo raziskovali naravne lepote našega kraja. Cerčno je območje v cerkljansko idrijskem predalpskem svetu, znano po zanimivih rekah, v katerih najdemo čistokrvne soške postrvi, neokrnjeni naravi, ki je del območja Natura 2000 ter bogatem rastlinskem in živalskem svetu. Cerkljanska s svojimi slikovitimi zelenimi hribi in dolinami ponuja popolno okolje za sprostitev telesa in duha.

## **3. OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA**

Naš cilj je bil oblikovati inovativni kulinarčni produkt, ki bi združil lokalno jed in naravno dediščino Cerkljanske. Odločili smo se, da nadgradimo lokalno jed pajtičke in vse skupaj oblikujemo v pustolovsko kulinarčno doživetje – »Pajtička piknik«.

Izhajali smo iz ključnih trendov v peki slaščic, ki narekujejo da se izdeluje majhne dobrote, ki jih lahko primemo v roko in pojemo v enem samem ugrizu. To nam omogoči, da po poskusu ene same pajtičke še nismo siti in jih posledično lahko poskusimo več vrst. Trend je tudi zdrava prehrana z vključevanjem lokalnih sestavin. Naše pajtičke se od drugih razlikujejo tudi v tem, da so pripravljene s slanimi nadevi povsod drugod pa v večini najdemo le sladke in da vključujejo večji del lokalnih sestavin.

### 3.1 TRADICIONALNE PAJTIČKE

#### Recept za tradicionalne »pajtičke« s čebulo in orehi.

Testo: 1 kg moke, 40 g kvasa (1 kocka), 20 g soli, 1 dcl olja, 1 dcl mleka, 4 dcl vode

Nadev: 6 velikih čebul, 1 dcl olja, 0,5 kg mletih orehov, ščepec soli.

Zamesimo testo in ga pustimo počivati. Med tem časom pripravimo nadev.

Čebulo dolgo blago pražimo, da se popolnoma omehča in zlato porumeni. Pohladimo.

Razvaljamo testo in na testo namažemo ohlajeno čebulo. Na čebulo pa potresemo slane orehe in jih »poteptamo«. Zvijemo in pečemo na 170-180 stopinjah 20 min.



Slika 1: Čebula





Slika 2: Orehi

### **3.2 Novi okusi »pajtičk«**

Skupaj s kuharjem Nejcem smo raziskovali in preizkušali različne nove okuse pajtičk, ki bi jih lahko pripravili iz lokalnih sestavin. Pripravili smo še jabolčno cimetove pajtičke in čokoladno – kokosove pajtičke, saj smo si zelo želeli preizkusiti tudi sladke pajtičke.



Slika 3: Priprava pajtičk

Ponudniki bi v prihodnje poleg tradicionalnih pajtičk lahko pripravili pajtičke z različnimi lokalnimi sezonskimi sestavinami po izbiri naročnika.

Primeri različnih novih okusov pajtičk:

- slane pajtičke z gobami (nadev: olje, čebula, sveže praženi jurčki, peteršilj, poper, sol),
- slane pajtičke z ocvirki ali zaseko,
- sladke pajtičke s suhimi slivami (nadev: maslo, jajca, suhe slive),
- sladke pajtičke z orehi in medom (nadev: med, orehi).

### **3.3 »Pajtička piknik« kot novo kulinarčno doživetje**

Različne pajtičke skupaj smo potem zapakirali v pleteno košaro, kot kulinarčno doživetje »Pajtička piknik«. »Pajtička piknik« smo tako zasnovali kot kulinarčno-turistični proizvod, ki ponuja edinstveno izkušnjo piknika v naravi ob okušanju cerkljanske jedi. Sveže pečene pajtičke različnih okusov, so nadgradnja tradicionalnih čebulnih pajtičk z orehi in so prilagojene izbiri potrošnika in sezonskim sestavinam. Piknik v zeleni naravi obdani z drevesi ima pomirjujoč vpliv na hitro in stresno življenje



sodobnega človeka. Sproščujoče okolje, ki ga ponuja narava, omogoča gostom, da se umirijo in ponovno povežejo s svojimi čustvi ter si vzamejo čas za počitek in refleksijo.



Slika 5: Pletena košara s pajtičkami

### 3.4 Aktivnosti za realizacijo »Pajtička piknika«:

Pri realizaciji lahko sodelujemo na več načinov.

- Pridobivanje lokalnih partnerjev (kmetije, gostilne, Zavod za turizem Cerčno, Igra d.o.o Idrija)
- Oblikovanje košar in primernih embalaž za prevzem ter promocija turističnega proizvoda.
- Opremljanje piknik prostorov na izbranih lokacijah z naravnimi materiali (senene bale, lesene klopce,...).
- Promocija preko spletnih in družbenih omrežij ter lokalnih medijev.
- Priprava informativnih plakatov in letakov.
- Sodelovanje pri promociji na lokalnih dogodkih (»Pajtička fest«, Poletje v Cerknem, Tržnica lokalne hrane, ...).

S temi dejavnostmi bi aktivno prispevali k uspešni realizaciji projekta »Pajtička piknik« ter pridobili dragocene izkušnje na področju turizma, gostinstva in promocije lokalne kulinarčne dediščine.

#### **4. PROMOCIJA IN TRŽENJE**

##### **4. 1 Načrt trženja**

###### **1. Analiza trga:**

Tradicionalne čebulne pajtičke z orehi pečejo na lokalnih turističnih kmetijah in v lokalnih gostinskih obratih.

Pajtičke so v Cerknem dobile tudi svojo kulinarčno prireditvev *Pajtička fest – festival cerkljanskih potičk*, katero v nadaljevanju prepoznavamo kot velik potencial promocije našega kulinarčnega produkta.

V letu 2023 je bilo v okviru prireditve že več sodelujočih ponudnikov in vsi ti bi lahko bili tudi potencialni ponudniki kulinarčnega doživetja »Pajtička piknik«.

Ponudniki pajtičk v okviru prireditve »Pajtička« fest 2023: Hotel Cerkno d.o.o., Turistična kmetija Želinc, Turistična kmetija Pri Flandru, Kmetija Košenija (dopolnilna dejavnost peka kruha, potic in peciva), Kmetija Na Kalu (dopolnilna dejavnost peka kruha, potic in peciva), Gostišče Gačnk v Logu, Okrepčevalnica Pr`Jušku Okrepčevalnica Kurn`k, Polak d.o.o., KGZ Idrija, z.o.o., Fina Kava, Martina Čuk, s.p. Pivovarna Zajc, Jože Podobnik s.p., Helena Mavri (dopolnilna dejavnost na kmetiji).

###### **2. Cilji trženja:**

- Uvedba novega izdelka »Pajtička piknik« in povečanje prepoznavnosti te ponudbe med turisti in domačini.
- Povečanje rezervacij piknikov s pajtičkami in povečanje turističnega obiska v Cerknem.
- Krepitev ugleda mesta Cerkno kot destinacije za lokalno kulinariko in tradicionalne obrti.

###### **3. Ciljna publika:**

- Turisti, ki iščejo avtentične lokalne izkušnje in kulinariko.
- Družine, pari in skupine, ki želijo uživati v pikniku v naravi.
- Organizirane skupine otrok (CŠOD).

#### 4. Strategija trženja:

- Promocija »Pajtička piknika« prek spletnih platform, socialnih medijev in Zavod za turizem Cerčno.
- Organizacija tematskega dogodka »Pajtička piknik«, v okviru drugih dogodkov (Tržnice lokalne hrane, Poletje v Cerknem, »Pajtička« fest).
- Sodelovanje z lokalnimi gostinskimi ponudniki za promocijo »Pajtička piknika«, kot dodatne turistične atrakcije.
- Izdelava paketov in ponudb za družine, pare in skupine ter ponujanje personaliziranih izkušenj (npr. piknik ob reki, piknik na hribu).

#### 5. Taktike trženja:

- Izvedba digitalnih oglaševalskih kampanj na socialnih medijih in spletnih platformah, ki ciljajo na turiste v bližnji regiji.
- Organizacija promocijskih dogodkov in delavnic, kjer se lahko obiskovalci seznanijo z izdelavo pajtičk in lokalno kulinariko.
- Sodelovanje z vplivneži, lokalnimi blogerji za promocijo »Pajtička piknika« in celotne turistične ponudbe v Cerknem.

#### 6. Merjenje uspeha

- Spremljanje rezervacij in povpraševanja za »Pajtička piknik«.
- Analiza obiska spletnega mesta, socialnih medijev in drugih digitalnih platform za oceno učinkovitosti trženjskih kampanj.
- Zbiranje povratnih informacij od strank in turistov glede njihove izkušnje s »Pajtička piknikom« in predlogov za izboljšave.

S tem načrtom trženja bi »Pajtička piknik« postal privlačna turistična atrakcija v Cerknem ter prispeval k razvoju kulinarčne ponudbe v Cerknem.

### **4.2 Snemanje promocijskega spota**

Naš cilj je bil ustvariti promocijski spot, ki bo gledalce popeljal na kulinarčno doživetje v Cerčno. Najprej smo skupaj oblikovali scenarij, ki je zajemal pripravo in peko treh različnih vrst pajtičk ter zlaganje le teh v pleteno košaro za piknik. V nadaljevanju so prikazani učenci kot obiskovalci lokalne Turistične kmetije Želinc, kjer prevzamejo

košaro za piknik in se skupaj odpravijo na kulinarično doživetje v naravo. V želji ustvariti čim bolj zanimiv in privlačen spot smo vključili tudi elemente kulturne dediščine cerkljanske laufarje in divje babe, ki so eden izmed razpoznavnih znakov našega kraja

## **5. ZAKLJUČEK**

V sklopu te naloge smo uspešno raziskali in razvili nov kulinarični produkt, imenovan »Pajtička piknik«, ki temelji na tradicionalnih pajtičkih s čebulo in orehi ter je nadgrajen z novimi okusi in pristopi. S pomočjo Turistične kmetije Želinc smo uspešno združili lokalne sestavine in strokovno znanje, kar je omogočilo ustvarjanje avtentičnega in kakovostnega izdelka.

Naše zastavljene cilje smo dosegli, saj smo ustvarili inovativen kulinarični izdelek, ki promovira lokalno kulinarično dediščino, spodbuja trajnostno prakso in prispeva k turističnemu razvoju naše regije.

»Pajtička piknik« predstavlja inovativno turistično idejo, ki združuje tradicijo, naravo in sodoben način uživanja hrane. Ta edinstvena kulinarična izkušnja omogoča gostom, da se sprostijo in uživajo v okusnih lokalnih jedeh in objemu narave Cerkljanske. Z aktivno promocijo ter sodelovanjem lokalnih partnerjev bo projekt kmalu postal resničnost in prispeval k razvoju turizma na Cerkljanskem.

## **6. NAČRT PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI**

Pripravili bomo piknik košarice s pajtičkami in jih bomo postavili na stojnico. Obiskovalci bodo lahko preizkusili okuse različnih pajtičk. Stojnico bomo okrasili z naravnimi elementi, leseni dodatki, balami sena, ... Kar bo ustvarilo občutek narave in sproščenosti. Na stojnici bomo postavili informativne fotografije, ki bodo predstavljale lokalne sestavine, uporabljene pri izdelavi pajtičk ter poudarili pomen podpore lokalnim pridelovalcem. Pripravili bomo mini simulacijo piknika z balami sena in odejo, da obiskovalci dobijo občutek, kako je uživati v »Pajtička pikniku« v naravi. Izdelali bomo letake, s katerimi bodo obiskovalci lahko dobili dodatne informacije o izdelku.

Postavili bomo sceno za piknik, kjer se bodo obiskovalci lahko fotografirali z izdelki »Pajtička piknik« in delili svoje izkušnje na družbenih omrežjih. Učenci bodo odigrali vloge lokalnih prebivalcev, ki promovirajo »Pajtička piknik«, pri čemer bodo uporabili narečni jezik.

Na tržnici bo sodelovalo 7 učencev.

## 7. VIRI IN LITERATURA

- Slovenia Outdoor: [https://slovenia-outdoor.com/destinations/alpska\\_slovenija\\_dezela\\_hribov\\_in\\_gora/cerkno/](https://slovenia-outdoor.com/destinations/alpska_slovenija_dezela_hribov_in_gora/cerkno/) (februar, 2024)
- Visit Cerčno: <https://www.visitcerkno.si/lokalne-jedi/> (januar, 2024)
- I feel Slovenia: <https://www.slovenia.info/sl/destinacije/regije/alpska-slovenija/cerkno> (januar, 2024)

-