



**Osnovna šola Jožeta Gorjupa  
Kostanjevica na Krki**



**Turizmu pomaga lastna glava**



**Avtorice naloge:**

Ana Baznik, Ula Bratkovič, Sara  
Neža Hauptman, Lara Kozole,  
Zoja Kržičnik, Neli Milek, Iva  
Pisek, Zara Štokar, Elin Tomazin,  
Eneja Kladnik, Tinkara Požgaj

**Mentorji:**

Tanja Beber, prof.  
Ana Novak Kolar, prof.  
Jernej Strašek, dipl. vzgojitelj

Kostanjevica na Krki, šolsko leto 2023/2024



## POVZETEK

**ŠOLA:** Osnovna šola Jožeta Gorjupa Kostanjevica na Krki, Gorjanska cesta 2, 8311 Kostanjevica na Krki

Tel.: 07 48 100 13 Fax: 07 48 100 14 E-mail: o-kostanjevica.nm@guest.arnes.si

**NASLOV RAZISKOVALNE NALOGE:** Cop na lop

**Avtorice:**

Ana Baznik, Ula Bratkovič, Sara Neža Hauptman, Lara Kozole, Zoja Kržičnik, Neli Milek, Iva Pisek, Zara Štokar, Elin Tomazin, Eneja Kladnik, Tinkara Požgaj

**Mentorji:** Tanja Beber, Ana Novak Kolar, Jernej Strašek

## POVZETEK

Cop na lop je pogača iz kvašenega ali nekvašenega testa, kot ga pripravljajo v obmejnih vaseh pod Gorjancih nad Kostanjevico na Krki. Naš Cop na lop iz posode je izdelek, sestavljen iz glinene posode, pokrite s povoščeno krpico, opremljen z zapisanim receptom in QR povezavo na video recept. V izdelku pa se skrivajo suhe sestavine za jed. Obiskovalci lahko recept prilagodijo svojemu okusu z različnimi dodatki. Velik poudarek izdelka je tudi na trajnosti, saj se lahko vsa embalaža ponovno uporabi, trajnost pa najdemo tudi v samem receptu.

Poleg izdelka obiskovalcem nudimo tudi doživetje čutov, saj smo pripravili Čutno pot vil Čestitk, ki smo jo opisali na zloženki in naši spletni strani. Pot vodi po poti čutov, mimo lokalnih turističnih ponudnikov in znamenitosti. Na posameznih točkah lahko obiskovalec opravi vajo čuječnosti in se poglobi v svoje čute ter se ustavi v trenutku. Naši izdelek bo uresničen, saj smo svojo idejo predstavili lokalnemu TIC-u in se tudi dogovorili, da ga bodo promovirali in tržili.

**Ključne besede:** Cop na lop, kulinarika, trajnost, vile Čestitke, čutna pot, Kostanjevica na Krki



## ZAHVALA

Najprej bi se radi zahvalili ravnateljici Meliti Skušek za vso podporo pri izpeljavi projekta.

Zahvaljujemo se družini Jarkovič, ki nas je z veseljem sprejela in nam prijazno posodila prostor za snemanje. Hvala gospe Anici Olovec, članici Društva podeželskih žena pod Gorjanci, za sodelovanje pri snemanju video recepta.

Hvala tudi delavkama TIC Kostanjevica na Krki za podporo pri naših načrtih.

Hvala učiteljici Metki Povše za lektoriranje.

Hvala vsem, ki ste nas spodbujali in nam pomagali pri pisanju turistične naloge in hvala vsem tistim, ki nam bodo še pomagali pri pripravi na turistično tržnico.



## KAZALO

<b>1</b>	<b>UVOD</b> .....	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>OBLIKOVANJE TURISTIČNIH PRODUKTOV</b> .....	<b>2</b>
2.1	<i>Naš namen in cilji</i> .....	2
2.2	<i>Ciljne skupine</i> .....	2
2.3	<i>Cop na lop – o jedi</i> .....	2
2.4	<i>Naš turistični produkt – Cop na lop iz posode</i> .....	3
2.5	<i>Čutna pot vil Čestitk</i> .....	6
<b>3</b>	<b>TRŽENJE IN PROMOCIJA NAŠIH TURISTIČNIH PROIZVODOV</b> .....	<b>7</b>
3.1	<i>Vile Čestitke in logotip</i> .....	8
3.2	<i>Spominki</i> .....	8
3.3	<i>Oglaševanje</i> .....	9
3.4	<i>Analiza turističnih proizvodov</i> .....	9
3.5	<i>Trženje</i> .....	10
<b>4</b>	<b>ZAKLJUČEK</b> .....	<b>11</b>
<b>5</b>	<b>VIRI</b> .....	<b>12</b>
<b>6</b>	<b>PRILOGE</b> .....	<b>13</b>
6.1	<i>OKVIRNA PREDSTAVITEV NA TURISTIČNI TRŽNICI</i> .....	13

---



# 1 UVOD

Po začetnem raziskovanju dane tematike so bile naše ugotovitve zelo podobne zapisu, ki smo ga našli v knjigi Ide Intihar Posavska kulturna dediščina: »Posavska prehranska kulturna dediščina je izjemno raznolika in bogata ...V zadnjih letih se tradicionalne posavske jedi vse bolj prebijajo na jedilnike v domačih kuhinjah, prav tako pa je vse več takih jedi mogoče opaziti tudi na jedilnikih sodobne lokalne kulinarčne ponudbe.«

Moramo priznati, da nas letošnja tema Okusni zakladi: Lokalni kulinarčni spominki s trajnostnim pridihom! sprva ni pritegnila, vendar bolj kot smo raziskovali in se poglobljali v lokalno kuhinjo in recepte, več idej smo dobili in sčasoma nam je tematika postala v veselje in izziv.

Med pripravo produkta smo imeli v mislih, da lahko obiskovalci domov odnesejo okus našega kraja, kar smo vzeli dobesedno. Tako smo oblikovali izdelek Cop na lop iz posode. Izdelek je sestavljen iz glinene posode, pokrite s poveščeno krpico, opremljen je z zapisanim receptom. Vključili smo tudi sodobno tehnologijo, saj smo izdelku dodali tudi QR povezavo na posnet video recept. V notranjosti izdelka pa se skrivajo suhe sestavine za jed. Velik poudarek izdelka je tudi na trajnosti, saj se lahko vsa embalaža ponovno uporabi, trajnost pa najdemo tudi v samem receptu – za jed se lahko uporabi tudi ostanke testa za kruh, potico ali pico. Upamo, da se bodo obiskovalci, ki so izdelek kupili, spomnili na recept in Kostanjevico na Krki, tudi ko bodo že zdavnaj porabili surovine.

Poleg izdelka obiskovalcem nudimo tudi doživetje čutov, saj smo pripravili Čutno pot vil Čestitk, ki smo jo opisali na zloženki, pripravili pa smo tudi spletno stran. Pot vodi po poti čutov, mimo lokalnih turističnih ponudnikov, kjer se lahko obiskovalci ustavijo ter poskusijo ostale lokalne jedi in si ogledajo znamenitosti. Ker pa življenje danes postaja vse hitrejše smo za obiskovalce na posameznih točkah pripravili vaje čuječnosti. Z njimi obiskovalec razišče svoje čute ter se ustavi, umiri in preprosto uživa v trenutku.

V nalogi smo predstavili vse naše izdelke ter pripravili celotno strategijo trženja in promocije. Ugotavljali pa smo tudi prednosti, slabosti, priložnosti in nevarnosti naših izdelkov.

## 2 OBLIKOVANJE TURISTIČNIH PRODUKTOV

### 2.1 Naš namen in cilji

Naši nameni in cilji so:

- sodelovati na 38. festivalu Turizmu pomaga lastna glava;
- oblikovati izdelek, ki bo privabil obiskovalce k obisku Kostanjevice na Krki;
- popestriti turistično ponudbo kraja;
- domačine spomniti na pestrost lokalne kulinarike;
- uspešno sodelovati s TIC-em, z društvi in s posamezniki;
- oblikovati atraktiven, inovativen in trajnostni izdelek;
- oblikovati načrt trženja in ga tudi uspešno izpeljati.

### 2.2 Ciljne skupine

Naši turistični produkt je namenjen naslednjim skupinam:

- osnovnošolcem zadnje triade,
- dijakom,
- študentom,
- domačinom,
- mladim družinam,
- upokojencem,
- vsi, ki želijo aktivno preživeti prosti čas,
- vsi, ki želijo spoznati kulinarične posebnosti Kostanjevice na Krki in Posavja.

### 2.3 Cop na lop – o jedi

Cop na lop ali tudi potepača ali potanc je pogača iz kvašenega ali nekvašenega testa, kot ga pripravljajo v obmejnih vaseh pod Gorjancih nad Kostanjevico na Krki. Izraz cop na lop označuje preproste pogače, ki so jih v preteklosti pogosto pripravljali iz ostankov različnega vzhajanelega testa in nadevov, ki so gospodinji ostali od peke kruha ali peciva. Po vrhu so običajno potrosili skuto ali ocvirke, lahko pa so ga premazali samo z jajci. Za pripravo jedi je sicer najboljša domača skuta, vendar bo jed ravno tako okusna tudi s skuto in smetano iz trgovine.

Cop na lop je bil največkrat namenjen otrokom, da so lažje počakali na pečen in ohlajen kruh in jim je pomenil sladico.

Pri raziskovanju smo jed tudi večkrat spekli in tako smo oblikovali svoj recept. Tega smo ga dodali našemu produktu Cop na lop iz posode. Pri pripravi jedi smo se trudili uporabiti domače izdelke. Pri naši peki smo uporabili skuto, ki smo jo pripravili s pomočjo učiteljice za gospodinjstvo, in moko iz kmetije Mežič.



*Peka sladice*

## 2.4 Naš turistični produkt – Cop na lop iz posode

Naš turistični produkt sestavljajo suhe sestavine za jed Cop na lop, ki so shranjene v glineni posodi, pokriti s povoščeno krpicco. Izdelku smo dodali recept za jed in QR kodo s povezavo na video recept. Obiskovalci bodo tako lahko okus našega kraja odnesli domov in si sami ustvarili svojo sladico, ki jo prilagodijo okusu družine.



*Cop na lop iz posode*

Velik poudarek pri oblikovanju turističnega produkta smo namenili tudi trajnosti oz. recikliranju:

- trajnost v receptu – uporabi se lahko odvečno vzhajano ali nevzhajano testo (za kruh, pico, potico) ter odvečen nadev;
- trajnost izdelka – ponovna uporaba glinene posode, povoščene krpice, recept se lahko shrani.

## SKRB ZA OKOLJE - PONOVA UPORABA



Našo embalažo sestavljata izdelka, ki ju lahko ponovno uporabimo.

Povoščeno krpicco uporabimo namesto folijo, ko vanjo zavijemo izbrana živila ali pa jo uporabimo kot pokrov posode s hrano, saj jo lahko s pomočjo toplote roke lepo oblikujemo.

Glinena posoda je primerna za shranjevanje različnih živil.

*Oznaka o trajnosti na izdelku*

### 2.4.1 Recept

Za jed smo oblikovali spodnji recept.

Za pripravo potrebujemo:

- sestavine iz izdelka Cop na lop iz posode (500 g moke in polovičko zavoja suhega kvasa)
- 3 dl mlačne vode
- žličko soli
- malo olja
- 500 g skute in smetane (najboljša je domača)

Postopek:

Iz naštetih sestavin zamesimo testo, ki ga pustimo vzhajati približno 60 minut. Vzhajano testo razdelimo v dva hlebčka različne velikosti. Približno tri četrtine bo za podlago, s četrtino bomo pokrili nadev. Večji hlebček raztegnemo na pomokan pekač ali lopar za peko v krušni peči. Testo nadevamo s soljeno mešanico skute in smetane (del je prihranimo, da bomo namazali vrhnji del), robove pa pustimo prazne, da bomo lahko testo zavihali navznoter. Manjši hlebček raztegnemo na tanko in z njim prekrijemo nadev. Zavihamo spodnje testo in po vrhu namažemo z ostankom smetane. Pečemo na 200°C približno pol ure oziroma toliko časa, da se testo zlato zapeče. Cop na lop je najboljši topel. Tej osnovni varianti lahko dodamo ocvirke, slanino, rozine, orehe ali celo cvetove sivke in ustvarimo svojo različico cop na lop.

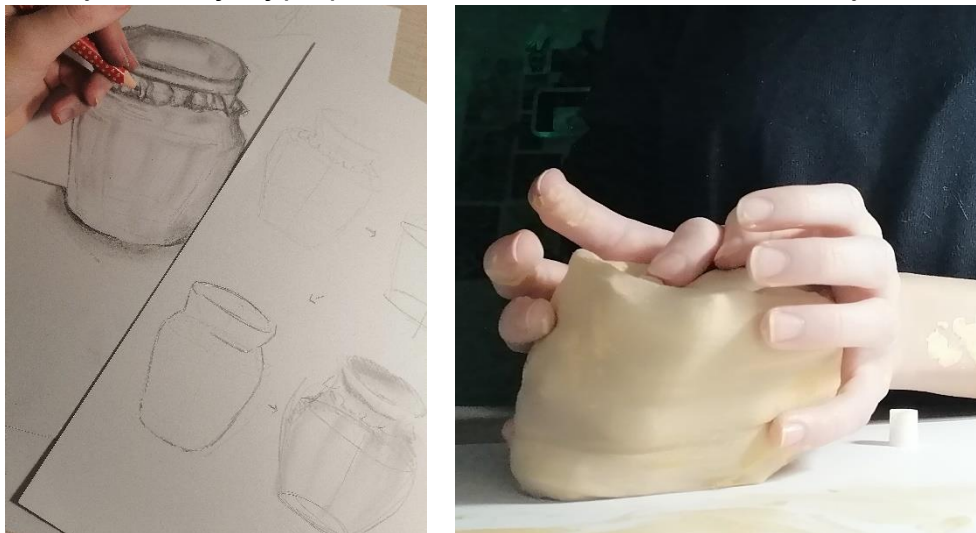


*Jed Cop na lop*



### 2.4.2 Glinena posoda

Veliko časa smo posvetili tudi iskanju oblike posode, ki bi ustrezala izdelku. Pri tem so nam pomagali učitelji na šoli, ki so nam prinesli lokalno izdelano posodo od doma. Ko smo skupaj z mentorji izbrali primerno obliko, smo le-to učenke oblikovale pri pouku likovne umetnosti. Ker na šoli nimamo peči za peko gline, smo za izdelavo večje količine glinenih posod (ki bodo namenjene prodaji) poprosile Lončarstvo Kržan z Zalok pri Raki, ki je eno najbolj prepoznavnih lončarskih delavnic Posavja.



*Oblikovanje glinene posode v šoli*

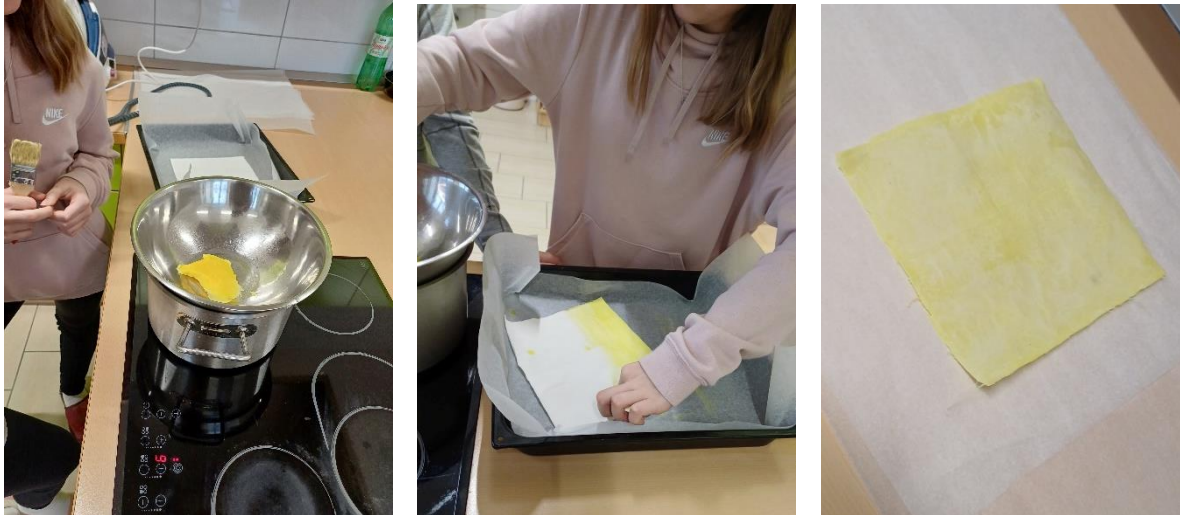
### 2.4.3 Povoščene krpice

Povoščene krpice smo naredili sami. Recepte za izdelovanje krpic smo poiskali na spletu, za primerjavo smo vzeli nekaj receptov in s poskušanjem naredili svojega. Za sestavni smo uporabili vosek in jojobino olje. Vosek so nam podarili lokalnih čebelarji, ostale sestavine smo kupile. Za bombažne krpice smo uporabili odslužene srajce in rjuhe, ki so nam jih podarili delavci šole in naši sorodniki.

Krpice smo izdelali po sledečem postopku. Vosek, ki smo mu dodali jojobino olje, smo z mešanjem stopili nad vodno paro. S tekočo mešanico smo s čopičem premazali bombažno krpico po obeh straneh. Krpico smo položili med lista peki papirja ter jo, prekrito s peki papirjem, polikali, da se je vosek enakomerno porazdelil.

Krpice so namenjene ponovni uporabi v kuhinji, za shranjevanje hrane, v celoti lahko nadomestijo plastično oz. aluminijasto folijo. Oblikujejo se pod toploto dlani, lahko se jih uporabi za ovijanje živil. Namešča pa se jih lahko tudi kot pokrov posode s hrano.

Po uporabi se lahko krpice nežno opere z mlačno vodo ali milnico. Takšne krpice ostanejo uporabne več kot leto dni.



*Izdelovanje povoščenih krpic*

#### **2.4.4 Sestavine za Cop na lop iz posode**

V posodo smo presejali suhi sestavini za jed Cop na lop - moko in suhi kvas. Želeli smo lokalne sestavine, zato smo poiskali najbližjo kmetijo, ki ima domačo moko. Po raziskovanju smo odkrili bližnjo kmetijo Mežič iz kraja Mali Podlog, ki sejejo in meljejo različna žita. Z njimi bomo sodelovali tudi v prihodnosti. Suhi kvas pa smo kupili v trgovini, v en izdelek gre polovička zavitka suhega kvasa.

#### **2.4.5 Videoposnetek recepta**

Posneli smo tudi video recept, v katerem je prikazan postopek peke. Za pomoč pri prikazu priprave jedi smo poprosili gospo Anico Olovec, ki je članica Društva podeželskih žena pod Gorjanci. Posnetek smo že objavili na naši spletni strani, ki bo premierno predstavljena na turistični tržnici.

Povezava do video recepta:

<https://www.youtube.com/watch?v=ZGNtVHPgLYw>

Povezava do naše spletne strani:

<https://copnalop.my.canva.site/>

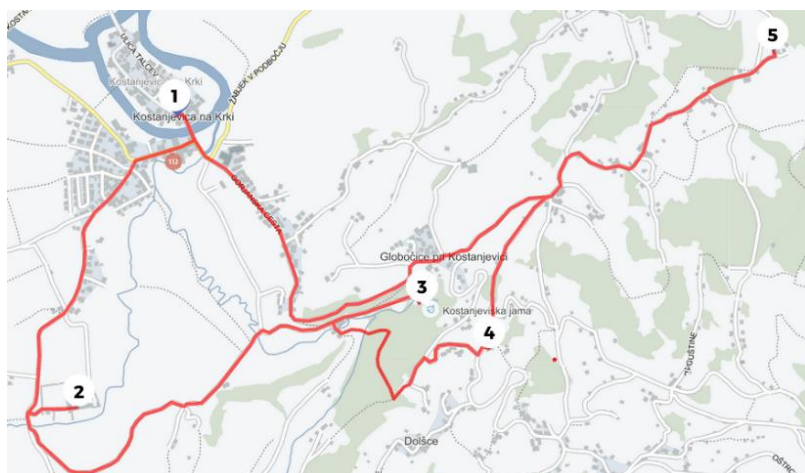
## **2.5 Čutna pot vil Čestitk**

### **2.5.1 Pot in vile Čestitke**

Z okušanjem hrane ni povezan samo čut okusa, ampak so z njim prepleteni tudi vsi ostali čuti, ki človeku omogočajo celostno doživetje lokalne kulinarike.

Z našo jedjo obiskovalca popeljemo po Čutni poti vil Čestitk, ki vključuje 5 tematskih točk v Kostanjevici na Krki in njeni okolici. Za promotorke poti smo izbrali vile Čestitke, ki obiskovalca popeljejo na krožno pot z začetkom in koncem v TIC Kostanjevica na Krki. Pot je enostavna, primerna za vse starostne skupine. Na vsaki točki smo za obiskovalce pripravili vajo čuječnosti, saj je naša želja, da obiskovalec razišče vse

svoje čute ter se ustavi, umiri in preprosto uživa v trenutku, pri tem pa ima tudi možnost poskusiti kulinarčne dobrote lokalnih ponudnikov. Vaje bodo na voljo na QR povezavi, ki se nahaja na zloženki, in bodo tudi na zgoraj imenovali spletni strani.



- |                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1 TIC Kostanjevica na Krki<br/>         2 Galerija Božidar Jakac<br/>         3 Kostanjeviška jama<br/>         4 Polje sivke<br/>         5 Vinska klet Jelenič</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Zemljevid poti s točkami

## 2.5.2 Zloženka in spletna stran

Vse informacije o poti smo zbrali na zloženki in na spletni strani, ki smo jo oblikovali s pomočjo naših mentorjev v programu Canva.



Zloženka

## 3 TRŽENJE IN PROMOCIJA NAŠIH TURISTIČNIH PROIZVODOV

Z željo, da za naše izdelke izve čim več obiskovalcev in tudi domačinov, smo se posvetili tudi trženju in promociji. Zavedamo se, da moramo na promociji veliko narediti, saj je naša ideja nova in inovativna. Naša želja je tudi, da z izdelki seznanimo domačine in jih spomnimo na lokalno kulturno dediščino, ki je prevečkrat pozabljena. S promocijo in prodajo izdelka bomo začeli ob promociji spota in z vabilom na turistično stojnico.

### 3.1 Vile Čestitke in logotip

Tudi letos ohranjamo Vile Čestitke kot promotorke kostanjeviškega turizma, ki bodo na različnih prireditvah kot tudi na turistični tržnici promovirale turistične produkte: Cop na lop iz posode in Čutno pot vil Čestitk. Skrbele bodo za prepoznavnost naši izdelkov. Prav tako ohranjamo logotip vil Čestitk, ki bo spremljal čutno pot. Logotip je ustvarila učenka Nika Papež.



*Logotip vil Čestitk*

### 3.2 Spominki

- Cop na lop iz posode
- zloženska
- povoščena krpica z našim logotipom in napisom
- jed Cop na lop

Zloženska in Cop na lop v posodi bodo na voljo v TIC Kostanjevica na Krki. Obiskovalcem bodo spominki na voljo tudi na večjih prireditvah v Kostanjevici na Krki ter na odbojgarskih tekmah športnega društva OK Kostanjevica, kjer smo aktivne članice.



*Predstavitev izdelka na TIC-u*

### 3.3 Oglaševanje

Da bi za naše turistične produkte izvedelo čim več obiskovalcev, ga bomo oglaševali na različne načine in v različnih medijih.

- Spletne strani

Turistični produkt bomo oglaševali na spletnih straneh šole, Občine Kostanjevica na Krki, TIC Kostanjevica na Krki. Za potrebe turističnega produkta smo ustvarili tudi svojo spletno stran:

<https://copnalop.my.canva.site/>

- Lokalni časopisi

Za pomoč pri oglaševanju bomo prosili lokalne časopise: Posavski obzornik in Kostanjeviške novice, s katerima šola redno sodeluje.

- Družabna omrežja

Predlagali bomo, da se naš izdelek predstavi tudi na Facebook strani Visit Kostanjevica na Krki.

Nekaj učenk in mentorica smo se udeležili sestanka turističnih deležnikov v Občini Kostanjevica na Krki, kjer smo predstavile naše izdelke. Nad našo letošnjo idejo so bili navdušeni in so nam že obljubili pomoč pri promociji in prodaji izdelka.

### 3.4 Analiza turističnih proizvodov

<b>PREDNOSTI</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ turistično že razvit kraj z razvito turistično ponudbo</li><li>✓ kraj s turističnimi znamenitostmi</li><li>✓ veliko lokalne kulinarčne ponudbe in ponudnikov<ul style="list-style-type: none"><li>✓ trajnost izdelka</li></ul></li><li>✓ posebnost in inovativnost izdelka</li></ul>	<b>POMANJKLJIVOSTI</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ pomanjkanje izkušenj</li><li>✓ visoki vstopni stroški</li><li>✓ nepovezanost ponudnikov</li><li>✓ slabša turistična obiskanost krajev izven sezone</li></ul>
<b>PRILOŽNOSTI</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ nadgradnja turističnega produkta z delavnico peke</li><li>✓ delavnica spoznavanja čuječnosti</li><li>✓ nadgradnja Čutne poti z označitvijo točk na terenu s tablami</li><li>✓ vključitev dodatnih ponudnikov in dodatne kulinarčne ponudbe</li><li>✓ povezanost z lokalnimi ponudniki</li></ul>	<b>NEVARNOSTI</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ previsoka cena turističnega produkta</li><li>✓ neatraktiven turistični produkt</li><li>✓ slabše povpraševanje</li></ul>

Tabela: SWOT analiza

### 3.5 Trženje

Vse stroške izdelave izdelkov pokriva naša šola, vendar smo se zaradi interesa in višjih stroškov izdelave izdelka Cop na lop iz posode odločili, da bomo ta turistični produkt prodajali za ceno 10 €. Izdelek bomo prodajali v lokalnem TIC-u in na večjih prireditvah v Občini Kostanjevica na Krki. S tem si nameravamo pokriti nastale stroške.

#### 3.5.1 Finančni načrt

ZLOŽENKA	tisk brošure (100 kom)	oblikovanje brezplačno tisk – 80 €
SPOMINKI	bombažne krpice	darilo sorodnikov, delavcev šole
	jojobino olje	10 €
	vosek	darilo kostanjeviških čebelarjev
COP NA LOP IZ POSODE (20 kom)	moka 10 kg	15 €
	suhi kvas	13,5 €
	glinena posoda (20 kom)	180 €
	vosek	podarili kostanjeviški čebelarji
	bombažne krpice	darilo sorodnikov, delavcev šole
	jojobino olje 1 kom	10 €
	okrasni trak	5 €
OGLAŠEVANJE	tisk etikete (20 kom)	oblikovanje brezplačno tisk – 20 €
	lokalni mediji	brezplačno, sponzorsko
	spletne strani	brezplačno
KONČNI ZNESEK		Cca. 310 €

*Tabela: predvideni stroški*



## 4 ZAKLJUČEK

Ob zaključku turistične naloge ugotavljamo, da smo na naše letošnje produkte ponosni in smo z opravljenim delom zadovoljni. Oblikovali smo izdelke, ki imajo realno podlago in lahko z njim uspešno predstavljamo lokalno kulinariko naše Občine Kostanjevica na Krki in tudi Posavja. Prav tako verjamemo, da so izdelki drugačni in izvirni ter tudi trajnostni.

Veseli nas, da smo uspešno sodelovali z lokalnim TIC-em, posamezniki ter društvi in se že veselimo nadaljnjega sodelovanja in povezovanja.

Med oblikovanjem naloge smo pridobili veliko znanja in novih izkušenj, vendar se zavedamo, da imamo še prostor za izboljšave, veliko bo potrebno narediti predvsem na promociji turističnih produktov.

## 5 VIRI

### Literatura:

- Kužnik, Lea, Rangus, Marjetka. (2017). *Izzivi prehranske kulturne dediščine za sodobnost*. Ljubljana: Kmečki glas.
- Intihar, Ida. (2012). *Prehranska kulturna dediščina Posavja*. Jelnik pri Raki: Etnološko društvo Terica.

### Ustni viri:

- Jožica Pincolič – učiteljica na OŠ Jožeta Gorjupa Kostanjevica na Krki
- Renata Olovec, Andreja Jordan – kuharici na OŠ Jožeta Gorjupa Kostanjevica na Krki
- Anica Olovec – članica Društva podeželskih žena pod Gorjanci
- Maša Zagorc – TIC Kostanjevica na Krki

### Spletne strani:

- Pridobljeno 8. 2. 2024 iz: <https://sites.google.com/view/ruralmigrantour/story-maps?authuser=0>
- Pridobljeno 8. 2. 2024 iz: <https://www.zgodovinska-mesta.si/okusi-mest/cop-na-lop-potepaca-ali-potanc/>
- Pridobljeno 8. 2. 2024 iz: <https://visitkostanjevica.si/kostanjevica-na-krki/>
- Pridobljeno 8. 2. 2024 iz: <https://www.kostanjevica.si/tic-kostanjevica-na-krki/>
- Pridobljeno 8. 2. 2024 iz: <https://www.facebook.com/visitknk/posts/2763097973926567/>
- Pridobljeno 8. 2. 2024 iz: <https://posavje.com/aventicna-kulinaricna-doizivetja-posavja/>
- Pridobljeno 8. 2. 2024 iz: <http://www.geopedia.si>
- Pridobljeno 8. 2. 2024 iz: <http://www.kostanjeviska-jama.com/>
- Pridobljeno 8. 2. 2024 iz: <https://www.vina-posavja.com/jeleni268.html>
- Pridobljeno 8. 2. 2024 iz: [https://www.instagram.com/druzinajarkovic\\_vino\\_in\\_sivka/](https://www.instagram.com/druzinajarkovic_vino_in_sivka/)
- Pridobljeno 9. 2. 2024 iz: <https://www.cujecnost.org/vaje-cujecnosti/>

Avtorji fotografij: učenci in učitelji OŠ Jožeta Gorjupa Kostanjevica na Krki

Lektoriranje: Metka Povše, učiteljica slovenščine





## 6 PRILOGE

### 6.1 OKVIRNA PREDSTAVITEV NA TURISTIČNI TRŽNICI

Na turistični tržnici bo sodelovalo 9 učenk, ki bodo predstavljale naše turistične produkte. Za predstavitev ne bomo potrebovali stojnice, ampak bomo oblikovali svojo stojnico, ki bo v podporo predstavitvi turističnega produkta. Promotorke se bodo prelevile v vile Čestitke, ki bodo obiskovalce tržnice vabile na stojnico. Za vse, ki bodo obiskali našo stojnico, bomo pripravili zgibanko in spominke, povezavo do video recepta v obliki QR kode ... Pripravili pa bomo tudi cop na lop, da ga bodo obiskovalci tudi poskusili. Za pomoč pri peki bomo prosili Društva podeželskih žena pod Gorjanci in šolske kuharice.