

OŠ PIVKA

**35. FESTIVAL TURIZMU  
POMAGA LASTNA GLAVA  
Moj kraj moj chef**

Turistična naloga:

**PIVKA**činke

Pivka, marec 2021

ŠOLA: OSNOVNA ŠOLA PIVKA, Prečna ulica 3, 6257 PIVKA

Tel: 05 757 04 80 (05/757 51 61)

fax: 05 757 04 81

e-mail: [os.pivka@guest.arnes.si](mailto:os.pivka@guest.arnes.si)

NASLOV TURISTIČNE NALOGE: PIVKAčinke

Avtorji:

Aleks Tomažič, 7. a

Jan Mezgec, 7. a

Staša Sašič, 7. c

Tara Žužek, 7. c

Jakob Benedik, 7. c

Zala Lenarčič, 7. c

Nara Pia Milavec, 7. c

Anja Božič, 7. c

Mentorici: Polonca Šeško, prof. geografije in zgodovine

Anja Kotar, prof. kemije in gospodinjstva

**Povzetek:**

V turistični nalogi je predstavljen nov kulinarični izdelek območja Zgornje Pivke, PIVKAčinke. Te so naša različica palačink, pri katerih uporabimo okoliške, domače proizvode. Dodamo jim pa tudi sestavine, zaradi katerih postanejo pivške palačinke tudi svetovljanske.

**Ključne besede:** PIVKAčinke, lokalna kulinarika, trženje, Pivka

## Vsebina

|  |    |
|--|----|
| 1. Uvod .....  | 4  |
| 2. Načrtovanje naloge .....                              | 5  |
| 2.1 Kaj je palačinka in kaj PIVKA <sup>činka</sup> ..... | 5  |
| 2.2 Naša ekipa .....                                     | 6  |
| 2.3 Vizija, ideja, cilj .....                            | 7  |
| 2.3.1 Zbiranje idej.....                                 | 7  |
| 2.3.2 Recepti.....                                       | 8  |
| 2.3.3 Postrežba in stroški .....                         | 12 |
| 2.3.4 Promocija.....                                     | 14 |
| 3. Zaključek.....  | 18 |
| 4. Vir .....   | 19 |

## 1. Uvod

**T**ema letošnje naloge festivala Turizmu pomaga lastna glava, Moj kraj moj chef, nam je pisana na kožo, saj se vsi zelo radi igramo v kuhinji. Veselili smo se že skupnega ustvarjanja v šolski kuhinji in viharnih debat v učilnici, vendar nas je zdravstvena situacija prisilila, da smo si turistično nalogo zastavili nekoliko drugače.

Kmalu nam je postalo jasno, da bodo pomoč mentoric in naša srečanja lahko potekala le virtualno, zato smo velike načrte o izvedbi Pivškega mladega kuharskega mojstra strateško opustili ter se odločili za »projekt« PIVKAčinke, ki smo ga lahko razvijali v svojih domačih kuhinjah.

V turistični nalogi vam bomo predstavili naš produkt PIVKAčinke, ki smo ga razvili skupaj, za prav vse okuse. Ker sta naš kraj in Občina Pivka zakladnica vrhunskih domačih pridelkov, so PIVKAčinke narejene ne le s srcem, temveč tudi z domačnostjo našega kraja.

## 2. Načrtovanje naloge

### 2.1 Kaj je palačinka in kaj PIVKAčinka

Da bi izvedeli, od kod palačinkam tako poimenovanje, smo pobrskali po etimološkem slovarju. Ta navaja nemški izraz »Palatschinke« in češkega »palačinka«, ki sta bila prevzeta iz madžarskega izraza »palacsinta«. Madžari pa so izraz povzeli po romunski besedi »plăcintă«. Ta pa se je razvil iz latinskega izraza »placenta«, kar je pomenilo vrsto ploščatega kolača.<sup>1</sup>

Osnovne sestavine za palačinke so nam vsem dobro poznane. Skupaj zmešamo moko, jajca, vodo/mleko in sol ter smo že na pol poti. Maso samo še vlijemo na vročo ponev in primerno zapečemo na obeh straneh. Pri tem pa lahko gre marsikaj tudi narobe, nam se k sreči ni nobena PIVKAčinka zalepila na strop.

Po svetu je znanih mnogo različic palačink. Njihova zgodovina pa sega vse do srednjega veka.

Pivkačinke so naša različica palačink, pri katerih uporabimo okoliške, domače proizvode. Dodamo pa jim tudi sestavine, zaradi katerih postanejo pivške palačinke tudi svetovljanske.

---

<sup>1</sup> [Slovenski etimološki slovar](#) (citirano 25. 1. 2021)

## 2.2 Naša ekipa

V naši ekipi smo se zbrali sedmošolci z veliko poguma in radovednosti.



Staša, koordinatorka



Zala, nabavnik



Jan, kuhar



Nara Pia, strežba



Jakob, kuhar



Tara, promotorka



Aleks, preizkuševalec



Anja, marketing

## 2.3 Vizija, ideja, cilj

### Potek dela po tednih:

1. Viharjenje možganov, zbiranje idej ✓
2. Zbiranje receptov ✓
3. Postrežba in finance ✓
4. Promocija in marketing ✓
5. Zaključno oblikovanje naloge

Mentorici sta nam predstavili okvirni plan dela po tednih ter poskrbeli, da smo se ga dosledno držali.

### 2.3.1 Zbiranje idej

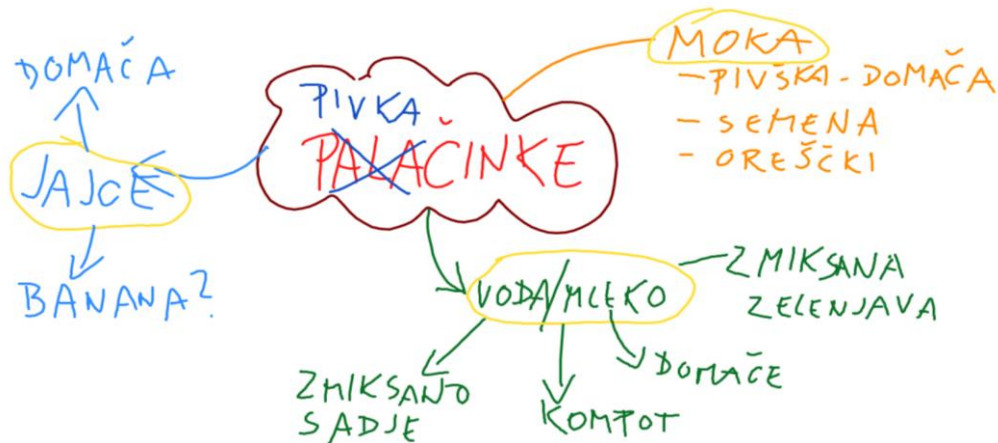
V prvem tednu smo v Googlovem dokumentu podajali svoje zamisli in predstave ob naslovu Moj kraj moj chef. Veliko idej nam je prišlo na misel, vsem pa je bilo skupno to, da za pripravo uporabimo domače sestavine, zato smo raziskovanje nadaljevali z ugotavljanjem, katere sestavine lahko dobimo pri lokalnih proizvajalcih. Naredili smo širok seznam sestavin in potencialnih dobaviteljev:

- domače jagode, krompir, jabolka na kmetiji v Ndanjem selu;
- mlečni izdelki na kmetiji Žužek v Slovenski vasi;
- ekološki izdelki iz kozjega mleka na kmetiji Česnik iz Pivke;
- med pivških čebelarjev;
- moka, mleta iz domačih žit na kmetiji v Ndanjem selu
- jajca na okoliških ekoloških kmetijah;
- sezonsko sadje in zelenjavo na okoliških ekoloških kmetijah.

Ko smo natančneje pregledali domače sestavine, ki so nam na voljo, smo se odločili, da bomo postavili svojo stojnico s palačinkami. Ker pa bodo recepti za maso in nadev čisto naši, smo jih poimenovali PIVKAČinke.

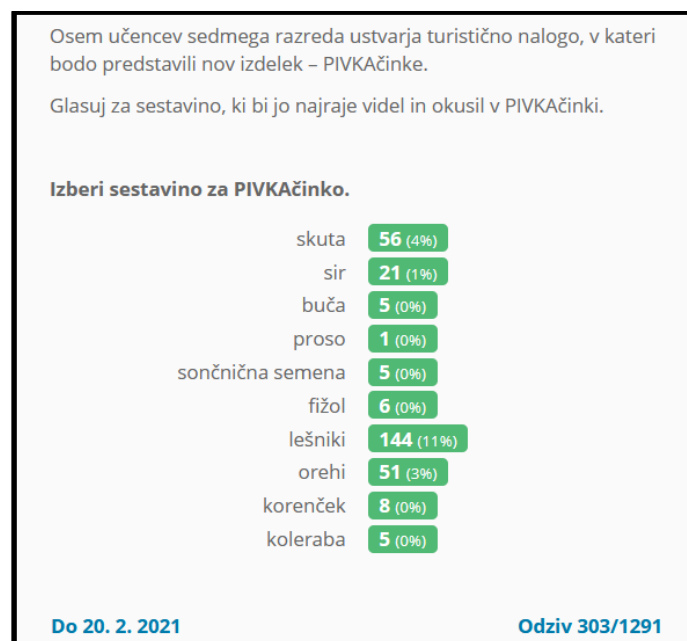
### 2.3.2 Recepti

V drugem tednu smo se posvetili pripravi in kreaciji PIVKAčink. Z mentoricama smo se dobili na videokonferenci, kjer smo razmišljali o tem, kako osnovne sestavine za palačinke nadomestiti z našimi lastnimi. Iz nas se je kar vsul plaz najrazličnejših idej.



Slika 1: Tabela zapis viharjenja možganov

Seveda ni šlo brez dodatnih izzivov. V naš nabor PIVKAčink smo želeli vključiti sestavino, ki bi jo izbralo kar največ občanov. Tako smo preko spleta pripravili kratko glasovanje. V vprašalnik so bili vključeni učenci, starši in vsi zaposleni na naši šoli. Izbrali so LEŠNIKE, ki smo jih vključili v PIVKAčinko Sapramiška.

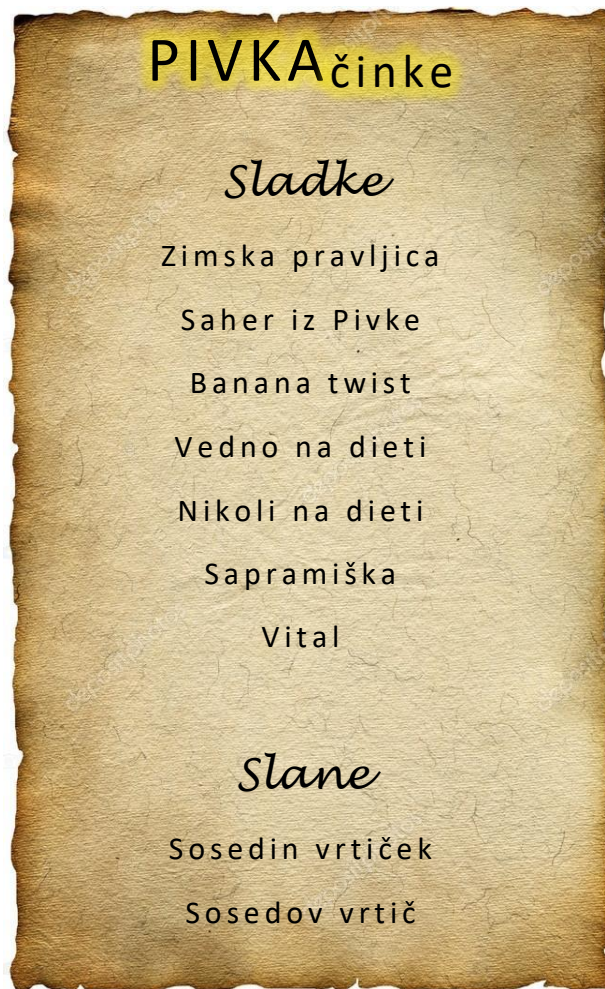


Slika 2: Glasovanje za najljubšo sestavino



Dogovorili smo se, da bomo pripravili PIVKAčinke za vse okuse. V domačih kuhinjah smo preizkusili najrazličnejše kombinacije sestavin in okusov ter izbrali pestro paleto PIVKAčink. Vsaka pa nosi svoje, edinstveno ime, ki jo najbolj opisuje.

V nadaljevanju vam predstavljamo meni PIVKAčink in nekaj receptov.



Slika 3: Meni PIVKAčink

### Zimska pravljica

Ko pomislimo na zimo, imamo pred očmi in nosom topel jabolčni kompot, ki ga dopolnjujeta vonj in okus cimeta. Takšna je tudi naša PIVKAčinka. Ko jo povonjamo, nas spomin povrne v zimske dni, ko nam je babica pripravila slastni kompot ali čežano.

Sestavine, ki jih nežno zmešamo v rahlo maso, so pšenična moka, jajca, tekočina jabolčnega kompota in ščep soli.

Ravno prav pečeno PIVKAčinko nadevamo s sladko zmesjo čežane in kančkom domače skute.

### Vedno na dieti

Roko na srce, vedno je kdo na dieti. Ta palačinka je kot nalašč za tiste, ki jih pestijo različne alergije in za tiste, ki se nalašč postavljajo v tako nerodne položaje, kot je dieta.

V maso na rahlo vmešamo ajdovo moko, tapiokino moko, kozje mleko, jajce, mineralno vodo, ščep soli in rjavega trsnega sladkorja ter kanček kokosovega masla. Sestavini, ki zaokrožita okus pa sta cimet in limonina lupinica. Ko je masa primerno zapečena, jo oblijemo z agavinim sirupom in naša najbolj eksotična PIVKAčinka je narejena.

### Vital

S PIVKAčinko Vital želimo k sladki pregrehi privabiti vse tiste, ki menijo, da so palačinke prava prehranska nadloga.

Naša vedno elegantna PIVKAčinka Vital, vsebuje moko, jajca, kokosovo mleko, ovseno mleko, kis, sladkor, vodo in chia semena. V kombinaciji z nadevom iz jogurta in gozdnih sadežev, bodo naše brbončice doživele čudovit ples okusov.



Slika 4: PIVKAčinka Vital

### Sosedin vrtiček

Se vam je že pripetilo, da ste na sosedinem vrtu zagledali prečudovito zelenjavo, ki je imela samo eno pomanjkljivost, ni bila vaša. V takih trenutkih se porodijo ideje, kaj ustvariti s pridelki, ki so nam na voljo na lastnem vrtu.

Sosedov vrtič je pikantna različica sosedinega vrtička.



Slika 5 : Sosedin vrtiček privablja tiste, ki so za slano

### Sacher

Zgodba te PIVKAčinke sega zelo daleč v preteklost. Naravnost z dunajskega dvora so k nam prišli valček, železnica in seveda odlična sacher tortica, ki je bila navdih za našo PIVKAčinko. K osnovni masi dodamo čokoladni namaz in marelično marmelado. Nadev je puhasto slastna mešanica marmelade in stepene sladke smetane.



Slika 6: Mmm

## Sapramiška

Le kdo ne pozna pravljice Sapramiška pisateljice Svetlane Makarovič. Usoda male miške je prepletena z debelimi, slastnimi lešniki. Kdo ve, morda so bili ravno pivški.

Lešnik je sestavina, ki so jo anketiranci izbrali, da jo želijo okusiti v PIVKAčinki. Domislili smo se recept za PIVKAčinko Sapramiška. V osnovni masi za palačinke velik del moke nadomestimo z domačimi mletimi lešniki. Nadevamo pa jo s čokoladnim namazom z grobo mletimi lešniki. Še Sapramiš bi poskočila od zadovoljstva.



Slika 7: Sapramiška med pripravo

### 2.3.3 Postrežba in stroški

Tretji teden smo se posvetili postrežbi in stroškom, ki jih bomo imeli s pripravo.

PIVKAčinke bomo postregli na stojnici, zato mora biti pogrinjek enostaven, a hkrati ličen, da pritegne oči mimoidočih. Prav tako mora biti PIVKAčinka primerno zavita, da nadev ne bo curljal vsepovsod. Zavestno smo se odločili, da pri postrežbi ne bomo uporabljali plastike, saj se mi in naš kraj zavzemamo za omejitev uporabe plastike za enkratno uporabo.



Slika 8: Eno izmed naših vodil

Porodila se nam je enkratna ideja, da bi naše PIVKAčinke postregli na koruznem ličju, ki bi ga najprej termično obdelali, posušili in nato okrasili z živilskimi barvami. Vendar se je pojavil problem, saj je ličje v naših krajih moč dobiti le med junijem in septembrom, ko na poljih raste koroza. Iskali smo še druge »naravne« možnosti postrežbe, ličje pa bomo z veseljem preizkusili, ko bo za to primeren čas.

Na naših vrtovih raste zelenjava, ki bi jo lahko uporabili in uspeva preko celega leta. Narečno ji rečemo »vrzota« in je del pivške kulinarike. Slovenski knjižni izraz za to besedo pa je ohrovt. PIVKAčinke bi lahko zavili v velike zelene liste ohrovta.

Ker pa zelena barva zelenjave odganja mlade sladkosnede bomo PIVKAčinke ponudili tudi na kartonskih krožnikih, grižljaje za degustacijo na promocijski tržnici pa v papirnatih podstavkih za kolačke.



Slika 9: Za pričvrstitev uporabimo leseno palčko z zastavico, ki ponazarja vrsto PIVKAčinke.



Ker smo vendarle osnovnošolci, s PIVKAčinkami ne moramo imeti stroškov, ampak k večjemu dobiček.

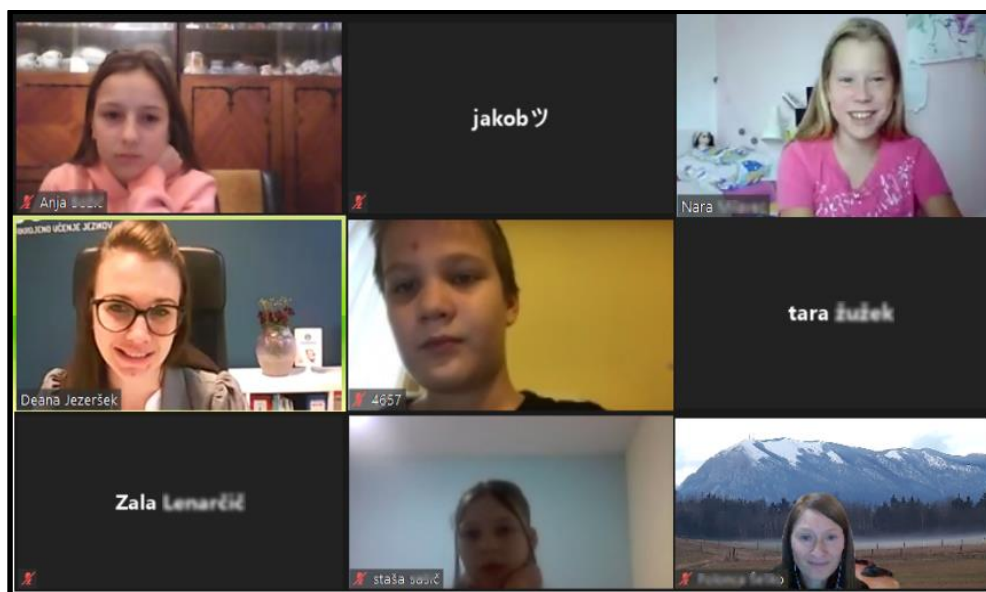
Delo bomo člani naše ekipe naredili prostovoljno in verjamemo, da se bomo pri tem veliko novega naučili ter se obogatili z novimi izkušnjami.

Pri financiranju sestavin nam bo pomagala šola, nekatere pa bomo prinesli od doma, na primer jajca, jabolka, moko, mleko ...

Glede na uporabljene sestavine in velikost PIVKAčink smo določili tudi ceno končnega izdelka. XL PIVKAčinka bo stala 2 €, M PIVKAčinka pa 1 €. Te bi bile na promocijski tržnici brezplačne, vendar manjše.

### 2.3.4 Promocija

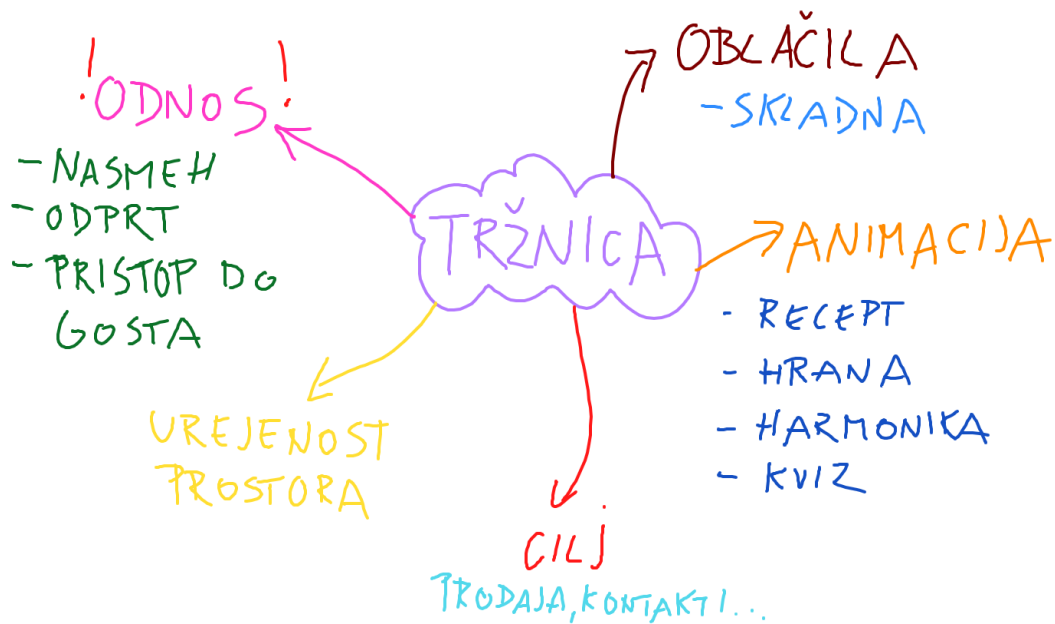
Četrty teden ustvarjanja naše naloge smo se posvetili promociji našega izdelka. Mentorici sta v goste na videokonferenco povabili gospo Deano Jezeršek, ki je bila dolgo časa zaposlena na področju turizma. Promovirala je Slovenijo in slovenske produkte na velikih mednarodnih sejmih ter bila zaposlena tudi na Turizmu Ljubljana.



Slika 10: Zoom srečanje z Deano Jezeršek

Med drugim smo izvedeli, kako potekajo predstavitve na velikih mednarodnih sejmih, kjer svoje turistične proizvode predstavljajo države iz vsega sveta. Naša sogovornica je poudarila, kako pomembna je celotna ekipa za promocijo izdelka ter urejenost in usklajenost promotorjev pri propagiranju proizvoda.

S pomočjo nasvetov gospe Deane Jezeršek smo kar preko videokonference sestavili miselni vzorec, ki nam je bil v pomoč pri urejanju naše stojnice in celotne ekipe.



Slika 11: Miselni vzorec

Naša ekipa bo na terenu oblečena skladno. Dekleta bodo nosila rumene majice, fantje pa zelene. Ti barvi smo izbrali zato, ker predstavljata naš proizvod: rumena predstavlja zlato zapečene PIVKAČinke, zelena pa naše območje, ki je ekološko osveščeno in čisto ter je del Krajinskega parka Pivška presihajoča jezera.

Do gostov bomo pristopali nasmejani in dobre volje. Naše stojnice ne bomo zakrivali, pomaknjeni bomo ob stran, da bo dobro vidna. Štirje člani bodo pri stojnici, kjer bodo pekli PIVKAČinke in jih ponujali mimoidočim, štirje pa bodo na terenu pri ostalih ponudnikih, kjer bodo vabili goste k naši stojnici. Še posebej bodo pozorni na družine z otroki, palačinke so za njih idealna vaba.

V ozadju bo naša članica Tara s harmoniko poskrbela za veselo vzdušje. Ob stojnici bo potekalo tudi glasovanje, s katerim bodo naši obiskovalci izbrali sestavino, ki jo bomo uporabili pri naši novi PIVKAČinki, s katero se bomo septembra predstavili na festivalu Okusi pivških jezer.

Preden smo se podali v resen posel s PIVKAČinkami, smo z njimi pogostili naše sošolce. Pekli smo jih kar pred njimi, v razredu. Z okusom in izgledom so bili zelo zadovoljni. Vsi pa smo se pri dogodku zelo zabavali.



Slika 12: Peka PIVKAČink v razredu



Priložnost, da se predstavimo tudi v domačem okolju bomo imeli v septembru. Z gospo Eriko Kovačič, ki na Občini Pivka ureja področje turizma, smo se dogovorili za sodelovanje.

Na turistični tržnici bomo obiskovalce povabili, naj nas zadnji vikend v mesecu septembru obiščejo v Pivki, na festivalu Okusi pivških jezer.

Na tem festivalu se predstavijo okoliške vasi in društva, ki pripravijo tradicionalne pivške jedi: krompir v zevnci, skuhan v kotlu, belo (krompirjevo) polento z ocvirki in jetranco, šnite z vinom, kolerado, žličnike z rozinami, frtalje, ovčjo župo, ješperenj, ajmoht, segedin, gobovo juho<sup>2</sup> in še bi lahko naštevali.

Na festivalu bomo predstavili nekatere naše PIVKAČinke. Stojnico bomo uredili, tako kot smo opisali že zgoraj.



Slika 13 <sup>3</sup>: Prireditev Okusi pivških jezer pritegne vsako leto množico obiskovalcev

---

<sup>2</sup> <https://www.pivka.si/dogodek/151549> (citirano 1. 2. 2021)

<sup>3</sup> Primorske novice, <https://www.primorske.si/2019/09/30/pivske-jedi-privabile-in-zdruzile-domacine> (citirano 25. 1. 2021)

### 3. Zaključek

Pri pripravi turistične naloge smo spoznali, da več glav več ve ter da nam naša pokrajina daje veliko pridelkov, ki jih lahko izkoristimo in iz tako preproste hrane, kot je palačinka, sestavimo čisto svojo kulinarično posebnost, s katero zaznamujemo naš kraj.

Pri skupinskem debatiranju in iskanju rešitev smo se dopolnjevali in odlično sodelovali. Ugotovili smo, da tudi če se nam neka ideja sprva ne zdi najboljša, jo lahko vsak izpopolni s svojimi zamislami in nastane odlična ideja. Veseli smo bili sodelovanja tudi z zunanjimi turističnimi delavci, ki so nam predstavili praktično delo v turizmu.

S predstavitvijo pred svojimi sošolci smo pridobili vpogled, na kaj moramo biti pri pozorni ter kako se ujamemo kot ekipa.

Namen naše raziskovalne naloge je bil predstaviti PIVKAČinke kot možni atraktiven turistični produkt v naši občini. Z njim se bomo predstavili na festivalu Okusi pivških jezer in upamo, da bomo katerega izmed ponudnikov pritegnili k pripravi PIVKAČink na svoji domačiji.

## 4. Vir

1. Slovenski etimološki slovar,

<https://fran.si/193/marko-snoj-slovenski-etimoloski-slovar/4289866/palacnka?FilteredDictionaryIds=193&View=1&Query=pala%c4%8dinka>

(citirano 25. 1. 2021)

2. Občina Pivka, <https://www.pivka.si/dogodek/151549> (citirano 1. 2. 2021)

3. Primorske novice, <https://www.primorske.si/2019/09/30/pivske-jedi-privabile-in-zdruzile-domacine> (citirano 25. 1. 2021)