

Srednja šola Josipa Jurčiča Ivančna Gorica

Cesta Občine Hirschaid 3

1295 Ivančna Gorica

Turistična projektna naloga

FESTIVAL V DEŽELI GOB



Pripravili :

- Katja Selan, 4. D
- Maruša Blatnik, 4. D

Mentorica :

- Jožica Strmole, univ. dipl. ekon.

Kazalo

| | | |
|-----------|---|----|
| 1 | Uvod | 3 |
| 2 | Nabiranje gob | 4 |
| 3 | Gojenje gob | 4 |
| 4 | Kulinarika | 4 |
| 5 | Domače obrti | 5 |
| 6 | Gradnja iz naravnih materialov | 6 |
| 7 | Festival | 7 |
| 7.1 | <i>Program</i> | 8 |
| 7.2 | <i>Stroški programa</i> | 9 |
| 8 | Oglaševanje festivala | 10 |
| 8.1 | <i>Stroški festivala</i> | 10 |
| 9 | Povzetek | 11 |
| 9.1 | <i>Slovenski</i> | 11 |
| 9.2 | <i>Angleški</i> | 11 |
| 10 | Prilogi | 12 |

1 Uvod

V turistični projektni nalogi z naslovom FESTIVAL V DEŽELI GOB vam bomo predstavili idejo za deželo, kjer bi potekale razne dejavnosti, ki bi privabile predvsem mlade. Za to nalogo smo se odločili, ker je naša dežela poznana po tem, da pri nas raste veliko gob. S tem bi izkoristili naravne potencialne. Imamo veliko gobarjev in dolgo gobarsko tradicijo. Gobe so v naši prehrani kar precej zastopane, v prihodnje pa bodo še bolj, saj raziskave kažejo, da so zelo uporabne.

Na Pristavi nad Stično bomo postavili razne hiške iz naravnih materialov (gline, slame, lesa), ki bodo v obliki gob. V vsaki hiški bo potekala druga dejavnost. Hiške, ki bodo postavljene na Pristavi in bodo vključene na festivalu gob, so: gobja kuhinja, učna hišica, hišica za razstavo gob, hišica za trgovino in obrt in sprostitevna hiška. Mlade želimo privabiti v naravo, jih izobraziti o gobah, o tem, kako jih pravilno nabiramo, da ne uničujemo micelija in tako ohranjamo naravo, ter o uporabnosti gob. Ob tem bi promovirali tudi gradnjo iz naravnih materialov. Vključujemo tudi gospodarsko dejavnost, ki je v bližini. Vemo namreč, da so potrebe po gobah večje kot jih lahko dobimo v naravi, upoštevati moramo tudi zakonsko omejitev nabiranja gob. Zato gojenje gob pomeni tudi ohranjanje narave.

Vse dejavnosti bi spletli na prijeten način z druženjem mladih, ki bi se pri tem hkrati učili in zabavali. V ta namen bomo organizirali tudi festival, ki bo potekal 1. 10. 2016 od 10. do 17. ure. Na podlagi podatkov, ki so zbrani v nalogi, menimo, da bo Festival v deželi gob zelo zanimiv, družaben in poučen turistični projekt, ki bo sestavni del širše zgodbe Dežele gob.

Dejavnosti, ki jih predvidevamo, se vklaplajo v program razvoja turizma občine Ivančna Gorica, zagotavlja sodelovanje turističnih društev ter turistične kmetije Okorn in uspešnega pridelovalca gob Kadunc, d. o. o., iz Grosuplja.

2 Nabiranje gob

Gobe najpogosteje nabiramo na poljih in travnikih, celo v sadovnjakih in parkih, pogosto tudi na vrtovih. Nekatere rastejo bolj v iglastih, druge spet v bolj listnih in tretje v mešanih gozdovih. Na nabiranje gob se nikdar ne odpravite nepripravljeni, predvsem, če ste gobarji začetniki.

Obvezna oprema, ki jo rabi vsak, ki se odloči nabirati gobe, je: košara za nabiranje gob, poseben nožek, škornji po potrebi, sprej proti klopom. Gobe pobirajte in nabirajte previdno, s spoštovanjem do narave, ki nam je to dala. Ne uničujte podrastja, gobo na grobo očistite na mestu, kjer ste jo pobrali, in vedno nabirajte v pletene košare, nikdar v plastične vrečke.

3 Gojenje gob

Micelij na lesenih čepkih je izredno enostaven način razmnoževanja gob, ki v naravi rastejo na lesu. Sem sodijo predvsem šitake, bukovi ostrigarji, zimske panjevke, topolovke, velika zraščenska in druge. Te vrste gob je med vsemi najlažje gojiti, saj za svojo rast ne potrebujejo drugega kot ustrezne rastne pogoje in pa deblo primerne vrste drevesa. Vanj navrtamo luknje, v katere vstavimo lesene čepke, preraščene z micelijem glive, in vse skupaj postavimo v senčnat del vrta. Gobe se najpogosteje pojavijo zgodaj spomladi ali jeseni, odvisno od vrste. Tak način gojenja je primeren za gojenje na prostem ali v vlažnih kletih, tunelih ali podobnih prostorih. Iz enega kubičnega metra debel med celotnim gojitvenim ciklom požene okoli 60 kg gob.

Povezali smo se z gojiteljem gob, ki ima podjetje Kadunc, d. o. o., in se ukvarja s to panogo. Goji predvsem šitake, prodaja pa tudi šampinjone. Obiskal nas je tudi pri pouku in nam predstavil podjetje. Izvedeli smo veliko zanimivih podatkov, predvsem to, da na leto proizvede kar 3 tone šitak.

Zagotovil nam je, da nam bo priskrbel gobe, ki jih bomo potrebovali na festivalu. Povabili pa ga bomo tudi na stojnico, kjer bi informirali obiskovalce o gobah (upamo, da se na naše povabilo odzove).

4 Kulinarika

Gobe lahko pripravimo na več načinov:

- *Vlaganje v kis*

V kis vlagamo mlade, čvrste, zdrave in trše vrste gob, kot so jurčki, sivke, kostanjevke, mladi turki, kukmaki, lisičke, cigančki, štorovke, ježki.

- *Zamrzovanje*

Pri zamrzovanju pogojno užitnih gob moramo te obvezno najprej prekuhati in nato na hitro ohladiti s hladno vodo. Gobe, ki jih lahko jemo surove (jurčki, šampinjoni, golobice), pa samo očistimo, osušimo in zamrznemo.

- *Sušenje*

Za sušenje so primerne čvrste gobe, ki morajo biti suhe in zdrave. Najboljše vrste so gobani, črne trobente, golobice, pozna livka in polstenke. Gobe pred sušenjem očistimo in narežemo na manjše dele, ki jih posušimo čim hitreje, da ne izgubijo večino arome.

UPORABA GOB V KUHINJI

Uporabljali naj bi sveže gobe, če je le mogoče. Potrebe v kulinariki pa so kar velike, zato uporabljamo tudi zamrznjene in suhe.

Pred uživanjem jih je potrebno toplotno obdelati, to je najbolje upoštevati pri vseh vrstah gob. Gob nikoli ne pogrevamo, saj s pregrevanjem lahko povzročimo izločanje strupenih snovi iz gob, ki so lahko zdravju škodljive, in nemalokrat se zgodi, da se ljudje zastrupijo z užitnimi gobami le zato, ker so gobjo jed pogreli. Če uporabljamo zamrznjene gobe, jih nikoli ne odtalimo do konca, temveč uporabimo še napol zamrznjene.

Na festivalu se bodo gobarska društva pomerila v kuhanju gobjega golaža, naš odlični kuhar pa bo poskrbel za rižoto iz gob. Zanimiva pa je tudi jed z imenom ajdova kaša z gobami, zato ne bo manjkalo tudi te jedi.

Na stojnici pa bomo tudi poskrbeli, da bodo lahko obiskovalci okusili nekaj gobjega, zato bomo v ta namen pripravili pašteto iz gob in »zaroštan« močnik z lisičkami.



Slika 1: Rižota iz gob

5 Domače obrti

Na Festival v deželi gob bo prišel g. Mostar, ki bo učil in pokazal izdelavo košar. Košare lahko naredimo iz vsemogočih materialov, iz časopisnega papirja, trstike, brezovih vejic, vrbovih vej, lubja itd. Za pletenje košar niso najbolj primerne sveže veje ampak, so najboljše po nekaj tednih sušenja. Če so presuhe, pa jih naredimo fleksibilne tako, da jih za en dan namočimo v vodo. Izdelava: na glavnih šibah tesno ob šibi odrežemo poganjke, tako da dobimo čim bolj gladke šibe. Očiščene šibe sortiramo po debelini in jih uporabimo v procesu izdelave košare.



Slika 2: Končni izdelek

Uporabljajo se še noži za nabiranje gob, krtačke za gobe, ki služijo za očiščevanje v naravi/na terenu. Poznamo tudi lesene jurčke za trenje orehov ali lešnikov, lesene jurčke pa uporabljamo tudi v šiviljstvu za krpanje lukenj.

6 Gradnja iz naravnih materialov

Z gradnjo iz naravnih materialov se ukvarja Miro Žitko. Ukvarja se z izdelavo lesenih konstrukcij iz naravnih materialov. G. Miro Žitko je napisal knjigo **Gradnja z naravnimi materiali**, v kateri so opisani materiali v naravi, kje jih dobimo, kako pripravimo, na kaj moramo biti pazljivi pri njihovi uporabi. V njej so strnjene petletne izkušnje in stare modrosti, ki so jih poznali že naši predniki.

Z gospodom Žitkom, ki ima izkušnje z gradnjo iz naravnih materialov, smo se dogovorili, da bo pomagal zgraditi hišice v obliki gob, ki jih bomo potrebovali za naš projekt. Za festival bomo potrebovali 8 hišic v obliki različnih gob. Odločili smo se za naslednje gobe: jurček, rdeča mušnica, smrček, lisička, veliki dežnik, kukmak, karželj, zelena mušnica.

Za našo postavitev bi uporabili utrjen nasip, saj bi bile hiške enostavne in brez večjih stebrov, kot so na primer kozolci. Gradila se bo lesena konstrukcija za hiške, ki pa jo bodo izbrali sami, saj znajo najboljše oceniti, katera je primerna. Streha bo seveda v različnih gobjih oblikah.

Hišice bodo zgrajene iz materialov, kot so: les, blato, seno/slamo, ilovica...

V hišici, ki se bo kasneje na festivalu uporabljala kot kuharska hišica, bodo že vgradili štedilnik in peč. V vseh ostalih pa bo postelja iz slame, ki se jih pred začetkom festivala umakne in pripravi vse potrebno.



Slika 3: Primer zanimive hiše, ki jo je zgradil g. Žitko

7 Festival

Da bi lahko pripravili festival, bi se organizirali kot društvo, kjer bi se lahko potegovali za dodatna občinska sredstva, če bi bil festival uspešen pa bi se organizirali v drugo pravno-organizacijsko obliko (npr. d. o. o.).

Festival, ki smo ga poimenovali FESTIVAL V DEŽELI GOB, bo potekal prvo soboto v oktobru, 1. 10. 2016, in sicer od 10. do 17. ure. Pričakujemo okrog 200 ljudi. Festival, ki ga pripravljamo, je namenjen predvsem mladim, vendar se ga lahko udeležijo vse generacije.

Obiskovalci bodo lahko parkirali pri kmetiji Okorn ali pa pri samostanu v Stični in se nato peš odpravili proti prizorišču. Organizirali bi pohod od samostana do prizorišča dogajanja. Naša animatorka z imenom Aktivna gobica bi se gibala med obiskovalci in jih spodbujala k odločitvi, da se obiskovalci odločijo za pohod do Pristave.

Kmetija Okorn ponuja tudi kamp za prikolice, kamor se obiskovalci lahko pripeljejo z avtomodom in tam preživijo več kot samo en dan. Kmetija po svojem ceniku zaračuna parkirni prostor.

Vsak bo ob prihodu dobil program in zemljevid, na katerem bo razpored hišic. Za dobrodošlico pa bodo dobili piškotek. Pred vstopom bi obiskovalci morali plačati vstopnino v višini 10 € oziroma za otroke 4 €, za dijake in študente pa bi bila 7 €.

Ansambel Spogledljivke, ki deluje na naši šoli, pa bo za obiskovalce popestritev na prostem (prišle bi prostovoljno). Poleg ansambla pa bi se vrtela glasba, ko ansambel ne bi igral, vendar ne preveč hrupno, da ne bi motili tistih, ki imajo raje mir.

V naši stalni ponudbi bodo hišice v obliki gob, v katerih bi lahko ljudje prespali in uživali v prelepi pokrajini in na svežem zraku.

V stiku smo s turistično kmetijo Okorn, ki bo sodelovala pri realizaciji našega projekta. Od nje smo dobili dovoljenje, da festival lahko poteka na njihovi jasi. Poleg tega bodo poskrbeli za pijačo, prilagodili bodo tudi svojo kulinarčno ponudbo na ta dan, ki bo vsebovala gobe.

7.1 Program

Program festivala bo potekal v gobjih hišicah s pričetkom ob 10. uri in končal ob 17. V vsaki hišici (8 hišic) bomo organiziral različne dogodke. Gostje bodo lahko obiskovali vse hišice, saj bo ves čas potekal program. Vse dejavnosti se bodo dogajale cel dan, obiskovalce bomo razdelili v skupine oziroma omejili njihovo število na hišico, se pravi 20 ljudi na hišico, pri uprizarjanju igre in izdelavi piščali ter pesmih pa bi jih bilo 25.

Gobje hišice po vsebini:

1. Blagajna
2. Kuharska hiška
3. Učna hiška
4. Razstava gob
5. Trgovina
6. Hiška za sprostitev
7. Hiška s pijačo
8. Obrti

Pri vhodu bo postavljena blagajna, kjer se bo pobirala vstopnina in delil zemljevid. Na to postajo bomo postavili dva člana, ki bosta obiskovalce lepo sprejela in jih napotila naprej.

V drugi hišici bo potekal kuharski tečaj, ki ga bo vodil kuhar g. Adamič. Kuhar bo priskrbel tudi vse potrebne sestavine za jedi: rižoto z gobami, ajdova kaša z gobami ... Kuhar bo obiskovalcem pokazal pravilne tehnike, ki so potrebne, da bi gobe postale kar se da okusne. Kolikšne stroške načrtujemo, pa je razvidno iz tabele pri poglavju 7. 2.

Organizirali bomo tudi tekmovanje v kuhanju gobjega golaža. Na tekmovanje bomo povabili gobarska društva. Tekmovalci bodo s sabo prinesli vse sestavine, posodo in gorilnik, s katerimi bodo skuhal jed.

Predvidevamo, da bi se obiskovalci želeli izobraziti o gobah. Zato smo namenili našo tretjo gobjo hišico izobraževanju. Predavatelj, ki bo iz gobarskega društva Štorovke, bo ljudi izobraževal o različnih vrstah gobah (zdravilnih in strupenih) ter njihovih učinkih. Potrebovali bi projektor, ki bi si ga sposodili v šoli.

Obiskovalci verjetno ne poznajo vseh vrst gob oziroma si želijo v živo videti nekatere gobe, o katerih so le brali ali videli sliko. V ta namen smo se odločili, da bomo naredili razstavo gob in se povezali z že prej omenjenim gobarskim društvom Štorovke, ki bi nam priskrbel razstavne objekte. Razstavo bi postavili člani društva prostovoljno.

Vsi obiskovalci bi si ogledali razstavo in poslušali predavanje, potem se bodo pomerili v kvizu, pri katerem bodo ponujali praktične nagrade.

Naša peta hišica bo vsebovala knjige o gobah, kjer jih bodo obiskovalci lahko kupili. K nabiranju gob spadajo tudi košare, noži in podobne stvari, ki jih bodo lahko tudi kupili. Imeli pa bomo tudi gobe, ki jih bomo prodajali. Gobe bo prodajal g. Kadunc, d. o. o., knjige in ostale zadeve pa bi priskrbel papirnica Kašča ter jih tudi prodajala.

Za vse obiskovalce, ki bi se želeli za hip ustaviti in posedeti, ter uživati v trenutku in čudovitem razgledu, pa smo namenili hišico za sprostitev, ki bo opremljena z dvema kavčema.

Hišica številka sedem bo obiskovalcem ponujala osvežitev. Tam bo kmetija Okorn, ki bo prodajala brezalkoholne pijače za osvežitev.

V zadnji hišica pa se bodo obiskovalci lahko naučili izdelati prave košare za nabiranje gob. Izdeloval jih bo g. Mostar, pomagala pa mu bosta dva naša dijaka. Ves potreben material, se pravi veje, bomo nabrali sami v gozdu. Spomladi je sezona, ko je vrb največ, zato se bomo že takrat odpravili po material in se pripravljali na festival v oktobru.

Poleg vseh dejavnosti v hišicah pa se bodo na prostem dogajale še druge dejavnosti. Organizirali bomo iskanje skritega zaklada, pri katerem bodo sodelovali v parih, in se tako med sabo še spoznali.

Učili bi se tudi uprizoriti gobjo zgodbo oziroma igrico. Pri tem bi sodelovali z igralko Nadjo Strajnar, ki je igrala v MGL in sedaj organizira delavnice igranja. Poleg zgodbe pa bi izdelovali še preproste piščali, kjer bi sestavili in se naučili nekaj gobjih pesmic. Za to aktivnost smo poprosili za sodelovanje našo profesorico glasbe.

7.2 Stroški programa

Izračun stroškov po vrstah gob:

2. KULINARIKA:

| Vrsta stroška: | Količina: | Strošek v €: | Podrobnosti: |
|----------------------------------|-----------|--------------|--|
| Kuhar | 1 | 70 | Plačilo kuharja |
| Sestavine za gobjo rižoto | 20 | 60 | Riž, začimbe, čebula |
| Žlice, | 300 | 4,74 | 1 paket žlic vsebuje 100 kosov in komplet stane 1,58 € |
| Skodelice | 300 | 8,22 | En paket vsebuje 100skodelice in stane 2,74 € |

Gobe, ki jih bomo potrebovali na festivalu za izdelavo rižote, bomo nabrali sami. V primeru pomanjkanja pa jih bo sponzoriral gospod Kadunc, ki je zainteresiran za sodelovanje. Gospod Adamič pa bo vse druge potrebne sestavine prinesel s sabo (riž, začimbe...).

3. IZOBRAŽEVANJE:

| Vsebina stroška: | Strošek v €: | Podrobnosti: |
|------------------|--------------|--|
| Predavatelj | 100 | Plačilo predavatelja, za predavanje na festivalu |

8 Oglaševanje festivala

Festival bomo oglaševali prek letakov, ki jih bomo delili po domovih, šoli. Primer letaka je v prilogi. Izdelali bomo tudi plakate in jih obesili po šoli in krajih (Ivančna Gorica, Grosuplje, Ljubljana, Trebnje), plakati bodo zgledali podobno kot letaki.

Ustvarili bomo tudi dogodek na facebooku in delili na instagramu.

8.1 Stroški festivala

| Vrsta stroška: | Količina: | Strošek v €: | Podrobnosti: |
|--------------------------|-----------|------------------|---|
| Letaki | 500 | 87 | Letaki so enostranski, cena je za komplet letakov |
| Varovanje | / | 350 427 z DDV | Potrebovali bi 4 varnostnike. Cena vodje na uro: 14 € Cena 1 varnostnika na uro: 12 € |
| Amortizacija hišk | / | 200 | |

Prostor bo zastoj, saj bo kmetija Okorn vključena v program in bo tržila pijačo, pa tudi oni bi lahko ponujali gobje jedi, zaračunavali bodo prostor kamp prikolicam.

Za varovanje na dan festivala smo najeli podjetje R-UNIGARD, varovanje, d. o. o. Vsi stroški skupaj bi bili 956, 96 €. Tako bi z vstopninami pridobili 1. 520 € in si tako pokrili vse stroške, poleg tega bi imeli še presežek v višini 563,00 EUR. Iz presežka pa bi pokrili naše delo.

Finančni učinek festivala:

| Skupine udeležencev: | Predvideno število udeležencev: | Vstopnina v €: | Skupaj v €: |
|--------------------------|---------------------------------|----------------|--------------|
| Otroci | 20 | 4 | 80 |
| Dijaki, študentje | 120 | 7 | 840 |
| Odrasli | 60 | 10 | 600 |
| Skupaj: | 200 | / | 1 520 |

9 Povzetek

9.1 Slovenski

V naši turistični projektni nalogi smo si zamislili Deželo gob. Dežela bi se nahajala na Pristavi nad Stično. Na jasi naj bi stale hiške, v katerih bi potekale razne dejavnosti in vsaka hiška bi imela tudi svoje ime. Te hiške bi se imenovala: gobja kuhinja, učna hišica, razstavna hišica, hišica za trgovino in obrtjo in sprostitevna hiška. Hiške bi bile tudi v stalni ponudbi, kjer bi lahko obiskovalci prespali, stalno bi se dogajale različne dejavnosti. Uporabili bi jih za izobraževanje otrok in mladih o gobah, o preživetju v naravi, o gradnji iz naravnih materialov.

Festival gob bi bil enkratni dogodek, in sicer 1. 10. 2016. Poleg tega, da bi bil festival družabni dogodek, bi se tudi veliko naučili o gobah, gradnji iz naravnih materialov, o domači obrti, gobarski opremi itd. S festivalom bi pritegnili pozornost mladih in jih vključili v dejavnosti, tako da bi izdelovali piščalke in sestavili pesmi, ki bi jih potem predstavili, če bi jih hoteli. Ne bi bili samo gledalci, aktivno bi sodelovali, tako se naučimo največ.

Tega festivala bi se lahko udeležili tudi gobarji, saj bi potekale poučne razstave in tudi razni kvizi o gobah ter tudi tekmovanje, kdo bi imel boljšo gobarsko zgodbo.

Naloga festivala bi bila promocija odgovornega odnosa do narave in zaščita narave. Ob tem pa lahko uživamo v darovih, ki nam jih narava nudi, vse pa se vključuje v zeleni turizem Slovenije.

9.2 Angleški

Summary

In our tourist project we came up with an idea called Dežela gob (the land of mushrooms). It would take place at Pristava nad Stično. There would be houses in which different activities would be presented and every house would have it's own name. The names would be: the cooking house, the learning house, the exhibition house, the store house and the relaxing house.

The houses would be open permanently and the guest could sleep and occasionally take part in some activities organized for them.

The festival would be a one-time event and it would happen on the first of October in 2016. We would also organize security, because we expect a big crowd of people.

Besides that the festival there would be a social event, the guests would learn a lot about mushrooms, the equipment necessary to pick them and a lot of other useful information.

With this project we would get the attention of the young population and we would include them in the festival by making flutes and writing songs which they could later present if they wanted to. Even the people that pick mushrooms professionally would attend this event, because there would be interesting exhibits and a lot of different quizzes and also a competition on who has a better story.

10 Prilogi

Seznam društev, podjetji in osebe s katerimi smo se povezali:

| | |
|----------------------------|--|
| Ime podjetja: | Kadunc d.o.o. |
| Dejavnost podjetja: | |
| Naslov podjetja: | Partizanska cesta 25, 1290 Grosuplje |
| Telefon: | 01 787 24 90 |
| E-pošta: | info@eko-sitake.si , info@organic-sitake.si |
| Spletna stran: | http://www.eko-sitake.si/si/index.html |

| | |
|-------------------------|---|
| Ime podjetja: | Turistična kmetija Okorn |
| Naslov podjetja: | Pristava nad Stično 5, 1295 Ivančna Gorica |
| Telefon: | +386 (0)41 329 810 |
| E-pošta: | marta.okorn@amis.net |
| Spletna stran: | http://www.slovenia.info/?excursion_farm=452 |

| | |
|---------------------------|--|
| Ime društva: | Društvo gobarjev "Štorovke" Šentrumar-Hočevje |
| Dejavnost društva: | Gobarsko društvo |
| Telefon: | 051 240 247 |
| E-pošta: | dg.storovke@gmail.com |
| Spletna stran: | http://www.storovke.si/ |

| | |
|-------------------------|---|
| Ime podjetja: | Trgovina Kašča |
| Naslov podjetja: | LIVARSKA ULICA 1, 1295 IVANČNA GORICA |
| Telefon: | 041 362 980 |
| E-pošta: | abckasca@gmail.com |
| Facebook: | https://www.facebook.com/Trgovina-Ka%C5%A1%C4%8Da-179443745475355/ |

| | |
|----------------------------|--|
| Ime podjetja: | R-UNIGARD, varovanje, d. o. o. |
| Dejavnost podjetja: | Varovanje ljudi in premoženja |
| Naslov podjetja: | Taborska cesta 38D, 1290 Grosuplje |
| Telefon: | 05 995 39 48 |
| E-pošta: | r-unigard@siol.net |
| Spletna stran: | www.r-guard.si |

Primer letaka