



OSNOVNA ŠOLA HINKA SMREKARJA

Gorazdova 16, 1000 Ljubljana

Za vsako bolezen rožc'a raste

PROJEKTNA TURISTIČNA NALOGA



AVTORJI:

Tanja Valančič

Taja Kunštek

Benjamin Zahirovič

Erazem Zadel

Leon Valančič

MENTORJI:

Miloš Kovič

Andrej Martinek

Sebastjan Abbad



ZAHVALA

Zahvaljujemo se vsem, ki ste kakorkoli pomagali pri nastanku te naloge.



KAZALO

1. UVOD	4
2. ČAJ.....	5
2.1. ZGODOVINA ČAJA.....	5
2.2. VRSTE ČAJEV	6
3. SPOMINEK ŠMARNOGORSKI ČAJ	6
3.1 ZAKAJ TAKO IME.....	6
3.2 ŠMARNOGORSKI ČAJ.....	7
3.3 PRIPRAVA	7
3.4 SESTAVINE	7
3.5 NAŠA EMBALAŽA.....	7
3.6 CELOSTNA PODOBA SPOMINKA	8
4. RAZDELITEV NALOG.....	9
5. ČAJANKA	10
5.1. KRAJ IN ČAS	10
5.2. GOSTJA GOSPA MAJDA DEBEVC.....	11
5.3. PROMOCIJA IN TRŽENJE.....	12
6. ANALIZA NAŠEGA PRODUKTA.....	13
7. PREDSTAVITEV NA TRŽNICI	15
8. ZAKLJUČEK	16
9. VIRI IN LITERATURA.....	17
10. PRILOGE	18



POVZETEK

Kulinarika in gastronomija sta del naše identitete. Velikokrat se ne zavedamo, da imamo v svoji okolici čudovite in okusne dobrote. Ljubljana v zadnjih letih ponuja številna kulinarična doživetja. Mi smo se odločili za eno iz med teh. Zdi se nam, da gre za posebno kulinarično doživetje, drugačno - zeliščni čaj s Šmarne gore. Šmarna gora, ki je priljubljena pohodniška točka Ljubljane, privabi tudi marsikaterega tujca. Vidna je skoraj iz vseh kotičkov Ljubljane. Tujcu ali domačinu smo skušali približati legendarni Šmarnogorski čaj. Tako lahko sedaj vsak ponese domov delček Ljubljane. Naš spominek v obliki zeliščnega čaja se imenuje po Šmarni gori. Tako bo lahko vsak, v prijetnem in varnem okolju svojega doma, okušal okus Ljubljane, se je spominjal ter sanjal o podobah najlepšega mesta na svetu. Ob tem pa bo tudi nekaj naredil za svoje zdravje. Saj veste za vsako bolezen rož'ca raste. Pri vsem tem pa bomo spodbujali kulturo pitja čaja s čajanko, kjer bo gostja gospa Majda Debevc, velika poznavalka skrivnosti pitja čaja.

KLJUČNE BESEDE:

zeliščni čaj, Šmarna gora, čajanka, Ljubljana



1. UVOD

Izbira tipične jedi ali pijače, ki jo ponuja Ljubljana, je za nas predstavljalo kar velik izziv. Ljubljana namreč nudi toliko različnih okusov in dobrot, da je težko izbrati. Težave so nastopale tudi zaradi številnih omejitev zaradi korona virusa. Kljub temu smo se odločili za eno zanimivo kulinarčno posebnost Ljubljane. Ljubljana ima, tako kot druga mesta na svetu, nekaj posebnih jedi, ki so bile značilne za posamezno zgodovinsko obdobje. Danes so tipične ljubljanske jedi prilagojene sodobnim navadam in prehranjevanju. Želeli smo nekaj zanimivega, svežega, preprostega. Ker ima Ljubljana tudi veliko kuharskih mojstrov smo razmišljali, da bi navezali stik s kakšnim kuharskim mojstrom, vendar smo to idejo opustili zaradi epidemije korona virusa.

Tako smo razmišljali o ljubljanski gastronomiji, iskali tipične jedi ter napitke. Na koncu smo izbirali med štirimi možnostmi: ljubljanske skutine palačinke s pehtranom, fige v čokoladi, potica ali čaj s Šmarne gore.

Odločili smo se za Šmarnogorski čaj. Mislimo, da mora biti kulinaričen spominek uporaben in enostaven. Čaj je priljubljen pri večini narodov v skoraj vseh letnih časih. Poleg tega pa je še dober za zdravje. Vsi se spomnimo znamenitega stavka dobrodušnega zdravlilca Kosobrina iz filma Kekec: "Za vsako bolezen rožc'a raste.".

CILJI NAŠE TURISTIČNE NALOGE SO:

- ugotoviti zanimivo gastronomsko ponudbo Ljubljane
- izbrati zanimiv in uporaben kulinarični spominek
- sodelovati s strokovnjaki različnih področij iz lokalnega okolja
- sodelovati z različnimi ustanovami iz našega okolja
- spodbujati zanimanje za gastronomsko ponudbo našega kraja



2. ČAJ

2.1. ZGODOVINA ČAJA

Legenda pravi, da je čaj povsem po naključju izumil kitajski cesar Cheng-nung. Ko se je vročega poletnega dne leta 2374 pr. n. št. želel v senci osvežiti, je poletna sapica v zavrelo vodo zanesla nekaj listov bližnjega grma. Cesar je to opazil šele, ko ga je ob dvigu čaše k ustom dosegel zapeljivi vonj čarobnega zvarka in rodila se je nova pijača, ki od tedaj poživlja in zdravi staro in mlado, bogate in revne. Marsikje je tudi pošteno krojila politične in kulturne dogodke. Medtem, ko so se v Turčiji in Evropi nove ideje kresale v kavarnah, se je Kitajska revolucija leta 1911 začela v sobi Šanghajske čajne hiše.

Lao Tze, utemeljitelj Taoizma, je v kitajskih spisih iz prvega stoletja pr. n. št. čaj opisal kot eliksir nesmrtnosti, v času velike dinastije Ming pa se je pitje čaja razvilo v pravi ritual, ki je simboliziral tako poezijo in lepoto, kot tudi moč in odločnost; skodelica čaja je postala ogledalo duše. V začetku 9. stol. se je ta navada razširila na Japonsko, kjer so s strogo predpisanim obredom uživanje pijače nesmrtnosti dvignili na poetične višine in ga razvili v izražanje umetnosti življenja samega.

V arabskem svetu je ponujena skodelica čaja še danes nevsiljiv izraz gostoljubnosti za obiskovalca tako v najrevnejših šotorih, kot v marmornih palačah. Pije se vroč, sedeč na tleh s prekrižanimi nogami, v spoštljivi tišini. V Maroku zelo sladek čaj, ki se tradicionalno pije po vsaki jedi, vedno pripravlja gospodar ali njegov sin, nikoli ženske ali služabniki. Zelo vroč čaj nalivajo z velike višine in kristalni zvoki pretakanja aromatične tekočine v kozarce naj bi odzvanjali v Alahovih ušesih kot zahvala za dar hrane.

Zahodna civilizacija se s čajem ni srečala vse do 17. stoletja, ko je v Evropo priplula prva ladja s tovorom dišečih čajnih listov. V Franciji je čaj veljal predvsem kot pijača tistih, ki niso fizično delali – intelektualcev, bogatašev in predvsem dam, ki so v obred pitja čaja vtakale srebrnino, čipkaste prte, elegantne koščke peciva in pomembno ukrivljanje mezinca ob nagibu porcelanaste skodelice. Seveda pa daleč največjo strast pri pitju čaja v Evropi pripisujemo



Angležem, kjer poleg jutranjega in obveznega popoldanskega obreda s kolači in sendviči skoraj vsaka bodisi radostna bodisi žalostna družabna priložnost kliče po “prijetni skodelici čaja”. Po tradicionalnih angleških pravilih v skodelico najprej sodi mleko (ali zelo redko limona), sledi čaj in nato sladkor; tako pripravljene mešanice pa potem ne pijejo v velikih požirkih, temveč jo le delikatno srkajo.

V Sloveniji je pitje čaja povezano predvsem z ljudskim zdravilstvom, ki ima v naših krajih bogato tradicijo. Slovensko ljudsko zdravilstvo uporablja okoli 500 zdravilnih rastlin in kljub prodoru znanstvene medicine z uporabo sintetičnih zdravil vsakdo brez posebnega učenja ve, za kaj koristijo kamilice, žajbelj in glog; čaj z medom in limono pa je klasična pomoč pri vseh vrstah prehladov in kašlja.

Danes na svetu vsako sekundo popijemo neverjetnih 14 tisoč skodelic čaja. Čeprav je pitje čaja zagotovo neizbrisno vtakano v tradicijo in družabne obrede številnih narodov, pa zelo odmevajo tudi poročila znanstvenikov, ki ponovno “odkrivajo” zdravilne učinke nekaterih rastlin.

2.2. VRSTE ČAJEV

Tisoče različnih pravih čajev v tisočih oblikah, okusih in barvah, lahko razdelimo v šest glavnih vrst: beli, rumeni, zeleni, oolong, črni in fermentirani. Tu so tudi zeliščni in sadni čaji. Skoraj v vsaki deželi, v kateri je razvita proizvodnja čaja, lahko najdemo vse vrste - vietnamski fermentirani čaj, indijski beli čaj, kenijski zeleni čaj, ali gruzijski črni čaj – so samo nekatere čudovite vrste na bogatem čajnem zemljevidu sveta.

3. SPOMINEK ŠMARNOGORSKI ČAJ

3.1 ZAKAJ TAKO IME

Šmarna gora je priljubljena izletniška točka Ljubljane. Obiskovalci na vrhu pogosto naročijo čaj. Čaj je postal tako priljubljen, da je omenjen tudi v kulinaricnem vodniku Ljubljane – Okusi Ljubljane. Lastnik gostilne na Šmarni gori skrbno skriva recept za priljubljen čaj. Mi pa smo uspeli izvedeti skrivnost in smo ga zato poimenovali tako.



3.2 ŠMARNOGORSKI ČAJ

Pri Šmarnogorskem čaju se lepo prepletajo vonji in okusi številnih zelišč, na vrhu vas zapeljeta predvsem lipa in bezeg.

3.3 PRIPRAVA



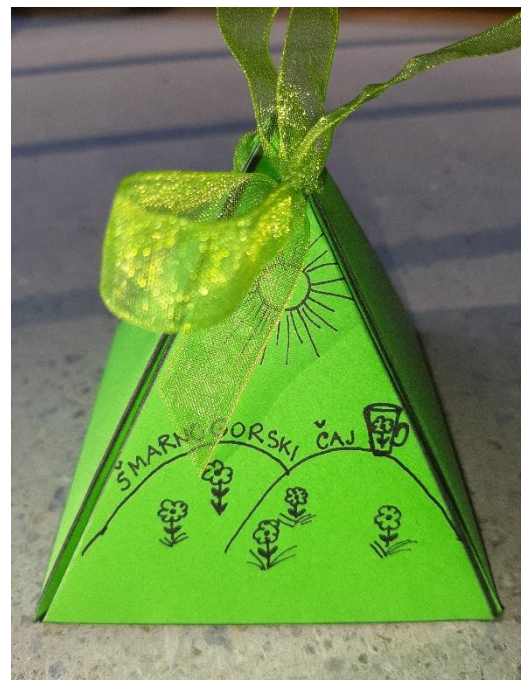
Filter vrečko v skodelici prelijte z 200 ml vrele vode. Po 8 minutah odstranite filter vrečko. V primeru, da gre za čaj brez filtra, dodate tri žlice čaja v posodo in ga prelijete z enim litrom vrele vode. Oziroma dve čajni žlički Šmarnogorskega čaja prelijete z 200 ml vrele vode in pustite 10 minut.

3.4 SESTAVINE

Cvet lipa 18%, melisa 18%, bezgov cvet 16%, poprova meta 11%, kodrasta meta 11%, list breze 11%, materina dušica 9%, list regrata 6%. Sestavine bomo pridobivali s pomočjo certificiranih zeliščarjev iz cele Slovenije.

3.5 NAŠA EMBALAŽA

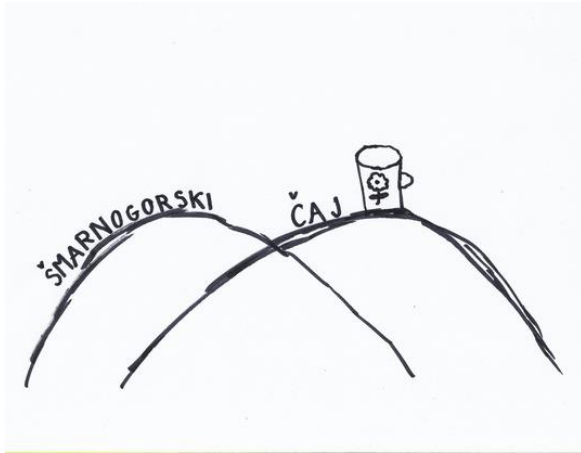
Čaj bo shranjen v manjši kartonski škatli, ki bo z obliko spominjal na Šmarno goro. Na škatli bo logotip. Na voljo bodo tako darilne, kot tudi navadne škatlice samo z našim logotipom in imenom čaja.





3.6 CELOSTNA PODOBA SPOMINKA

Naš gastronomski spominek bo imel logotip, ki je predstavljen spodaj.



Na vseh embalažah in dogodkih bo prisoten zgornji znak.



4. RAZDELITEV NALOG

IZVAJALEC	NALOGE
Tanja Valančič	Aktivno sodelovanje Pisanje člankov Pisanje vabil povabljenim gostom Oblikovanje letakov za čajanko Izdelava škatlic za čaje Priprava stojnice
Taja Kunštek	Aktivno sodelovanje Oblikovanje naslovnice Oblikovanje letakov za čajanko Pisanje člankov Priprava stojnice
Benjamin Zahirovič	Aktivno sodelovanje Izdelava in analiza ankete Risanje in barvanje spominkov Priprava stojnice Priprava sodelovanja s Srbijo – Rtanjski čaj Trženje
Erazem Zadel	Aktivno sodelovanje Izdelava grafične podobe spominka Izdelava in analiza ankete Računalniška obdelava Priprava stojnice Trženje
Leon Valančič	Aktivno sodelovanje Fotografiranje Pisanje člankov Priprava stojnice
Mentorji	Koordinacija Razdelitev nalog Pomoč pri pisanju člankov Spodbuda za delo



5. ČAJANKA

5.1. KRAJ IN ČAS

- AVLA OŠ HINKA SMREKARJA
- PONEDELJEK, 8. 3. 2021 OD 18.00 DO 20.30

Dogodek bo potekal na dveh ravneh. Oder in stojnice.

ODER (formalni del) 18.00- 19.30:

- nagovor in predstavitev osrednje gostje
- gospa Majda Debevc predstavi kulturo pitja čaja
- predstavitev Šmarnogorskega čaja

STOJNICE (neformalni del) 19.30-20.30

- pokušina in nakup Šmarnogorskega čaja
- predstavitev Rtanjskega čaja iz Srbije (recipročno vabilo na predstavitev-mednarodno sodelovanje)
- nakup daril/spominkov
- druženje



5.2. GOSTJA GOSPA MAJDA DEBEVC

Naša osrednja gostja čajanke je odrasla na Notranjskem, ki je poznana po zelo hladni klimi. Tam brajde izabele na južni strani hiš ne dozori vsako leto, zato pa so nekoč pri vsaki hiši »kuhali« sadno žganje. Zelo dobro se počuti v družbi čaja, vina, žganih pijač in tobaka.

Znanja je pridobivala na mnogih seminarjih in delavnicah v tujini oziroma direktno pri proizvajalcih. Ima veliko znanja o čajih, saj je v Londonu, v Veliki Britaniji, pridobila certifikat na UK TEA ACADEMY – Level 1. Tako je velika poznavalka kulture pitja čaja.

Poleg tega ima naša gostja še veliko drugih znanj. V svet cigar so jo vpeljali vodilni ljudje svetovnega združenja proizvajalcev cigar. Je soustanoviteljica prvega cigar kluba v Sloveniji. Izpit vinskega svetovalca – sommelierja je opravila v Mariboru leta 1997.

Na svetovno znani londonski vinski šoli WSET – The Wine and Spirit Education Trust je leta 2003 opravila tretjo stopnjo iz vina in žganih pijač. Združenje škotskih proizvajalcev viskija ji je istega leta podelilo časten naziv »The Keeper of the quaich«. Naziv podeljujejo po zelo strogih pravilih poznavalcem viskija in zaslužnim ljudem za širjenje kulture pitja viskija in Škotske.

Leta 2007 je na vinski šoli WSET pridobila tudi profesionalni certifikat iz poznavanja žganih pijač. Leta 2011 je na Biotehnični fakulteti v Ljubljani opravila usposabljanje za degustatorja vina in žganih pijač. V letu 2016 pa je pridobila še certifikat »Irish Whiskey Academy« v destilarni Midleton na Irskem.

Vsa ta formalna izobraževanja so bila zgolj uvod v lastno raziskovanje in poglobljanje znanja s pomočjo številnih knjig in svetovnih revij, ki jih dnevno spremlja. V zadnjem času izvaja predavanja, vodi degustacije in izobraževanja s področja čaja, vina, žganih pijač in tobaka za neformalne skupine kot tudi za sommelierje, trgovce in gostince.



5.3. PROMOCIJA IN TRŽENJE

Promocijo in trženje vodita Erazem Zadel in Benjamin Zahirović. Zadolžena sta za oglaševanje in objave v različnih medijih. Ob zadostni finančni podpori partnerjev bi oglaševali naš produkt v glavnih medijih:

- **spletni mediji:** spletna stran OŠ Hinka Smrekarja, spletna stran visitljubljana, Facebook našega projekta.
- **tiskani mediji:** Delo, Dnevnik
- **radijske postaje:** radio 1, radio Center
- **televizijske hiše:** RTV SLO, POP TV
- **oglasna deska:** četrtna skupnost Šiška, oglasni prostori v Ljubljani

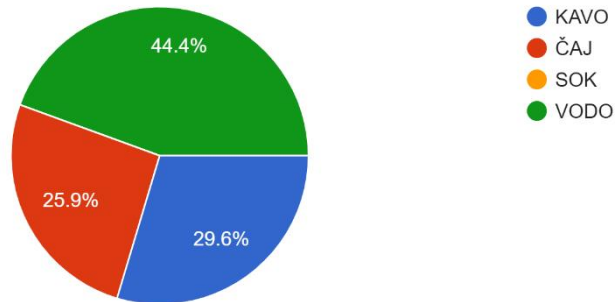


6. ANALIZA NAŠEGA PRODUKTA

Opravili smo analizo našega izdelka. Izvedli smo spletno anketo. Na njo je odgovorilo 27 oseb. Spodaj so vprašanja in odgovori:

KATERO PIJAČO NAJRAJE PIJETE?

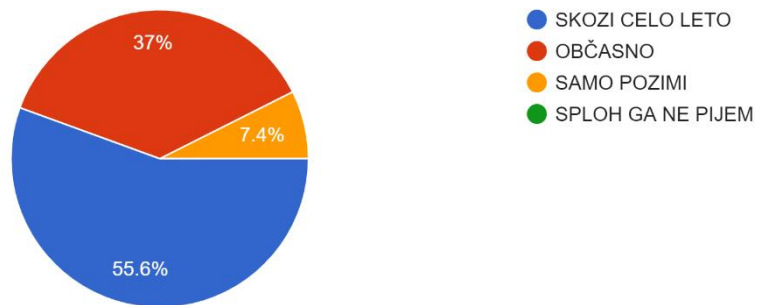
27 responses



Vidimo, da se je za čaj odločila četrtnina anketiran.

KAKO POGOSTO PIJETE ČAJ?

27 responses

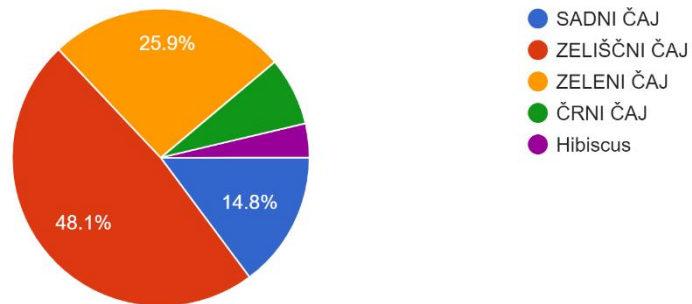


Več kot polovica vprašanih pije čaj skozi celo leto.



KATERO VRSTO ČAJA NAJRAJE PIJETE?

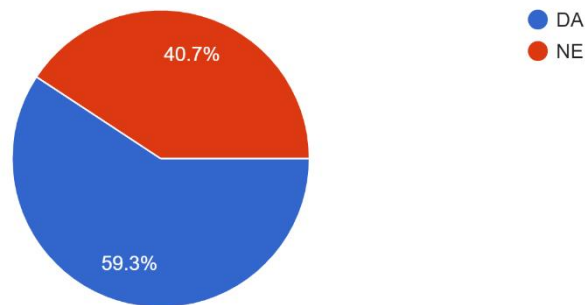
27 responses



Najbolj priljubljeni so zeliščni čaji, med katere spada tudi Šmarnogorski čaj.

ALI STE KDAJ PILI ŠMARNOGORSKI ČAJ?

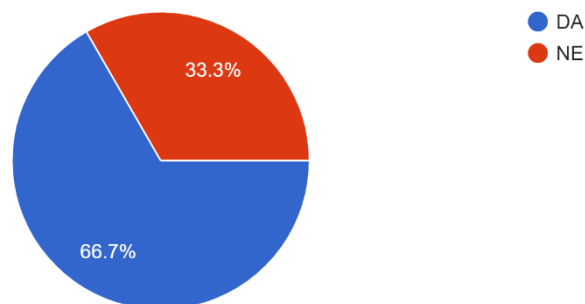
27 responses



Skoraj 60 % vprašanih je že poskusilo Šmarnogorski čaj.

ALI STE KDAJ NA POČITNICAH/IZLETU/POTOVANJU KUPILI ČAJ ZA SPOMIN (KOT SPOMINEK)?

27 responses

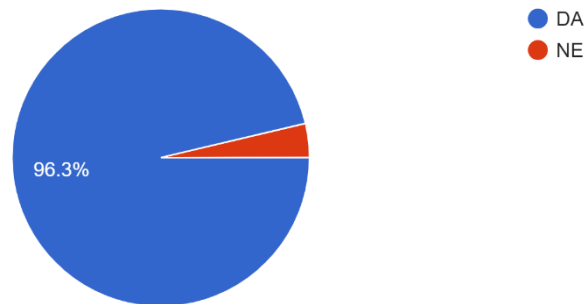


Dve tretjini vprašanih je kupilo čaj kot spominek na svojem potovanju.



ALI BI KUPILI ČAJ KOT TURISTIČNI SPOMINEK NEKEGA KRAJA?

27 responses



Skoraj vsi vprašani bi kupili čaj kot turistični spominek.

Vzorec anketiranih je majhen, kljub temu pa lahko na podlagi rezultata naše ankete sklepamo, da je čaj priljubljena pijača, ki jo vprašani pijejo skozi vse leto. Ljudje najraje pijejo zeliščne čaje, skoraj vsak pa bi kupil tudi čaj kot spominek. Na podlagi odgovorov v anketi, lahko sklepamo, da bi bil naš produkt zelo uspešen na tržišču.

7. PREDSTAVITEV NA TRŽNICI

Na tržnici se bomo predstavili z našim Šmarnogorskim čajem. Obiskovalci bodo lahko na stojnici poskusili čaj, izvedeli zanimivosti o čajih, Šmarni gori in Ljubljani ter še veliko več. Stojnica bo okrašena z zelišči. Dva učenca bosta ves čas na stojnici, ostali bodo informirali in vabili obiskovalce na našo stojnico.

V primeru, da izvedba stojnice ne bo mogoča, zaradi ukrepov za zajezitev epidemije, bomo posneli promocijski video o Šmarnogorskem čaju.



8. ZAKLJUČEK

Avtorji te naloge smo ugotovili, da ima Ljubljana pestro gastronomsko ponudbo, da imamo v Sloveniji na področju gastronomije veliko strokovnjakov, ki so uspešni tako v Sloveniji kot tudi v tujini. Gastronomija ljudi povezuje. Od preprostih ponudb do izbranih ponudb za sladokusce. Mislimo, da smo z našo nalogo predstavili zanimivo možnost, da lahko tudi z zeliščnim čajem zgradiš zgodbo o uspehu, saj je le-ta prisoten v vsakem domu. Prav zato menimo, da bodo tako domačini, kot tudi tujci segali po takem spominku.



9. VIRI IN LITERATURA

Okusi Ljubljane, Turizem Ljubljana, 2016

Paula Grainger: Zeliščni čaji, Mladinska knjiga, Ljubljana, 2016

Kakuzo Okakura: Knjiga o čaju, Študentska založba, Ljubljana, 2006

<https://1001cvet.si/zgodovina-caja/> 3. 12. 2020

<https://1001cvet.si/smarnogorski-tip-caja/> 3. 12. 2020

<https://www.franck.eu/sl/inspiracija/zgodbe/vodic-kroz-vrste-cajev/> 17. 1. 2021

<https://www.abczdravja.si/hrana/vse-kar-se-niste-vedeli-o-cajih/> 4. 2. 2021

<https://www.slovenia.info/sl/dozivetja/gastronomija> 25. 11. 2020

<https://fran.si/iskanje?View=1&Query=gastronomija> 25. 11. 2020

<https://sl.wikipedia.org/wiki/%C4%8Caj> 17. 1. 2021

<https://www.gore-ljudje.si/Kategorije/Informacije/razmerja-gospodarja-smarne-gore>, 26. 11. 2020

<https://www.kulinarika.net/forumi/tema/27613/smarnogorski-caj-pomoc/?offset=?besede=%C4%8Daji>, 17. 1. 2021

<https://www.visitljubljana.com/sl/obiskovalci/odkrivajte/dozivetja/kulinarika/>, 25. 11. 2020



10. PRILOGE

1. Prošnja za sodelovanje na čajanki
2. Primer letaka



Ljubljana, DATUM

OŠ HINKA SMREKARJA

GORAZDOVA 16

1000 LJUBLJANA

E-POŠTA: turisticni.oshs@gmail.com



ZADEVA: prošnja za sodelovanje

Spoštovani!

Na vas se obračamo učenke in učenci OŠ Hinka Smrekarja, ki že več let sodelujemo pri projektu Turizmu pomaga lastna glava, ki ga razpisuje Turistična zveza Slovenije. Cilji projekta so razvijanje ustvarjalnosti in podjetnosti učencev na področju turizma, skrb za ohranjanje naravne ter kulturne dediščine, spodbujanje mladih za turistične poklice in povezovanje učencev, turističnih društev in turističnih podjetij.

V šolskem letu 2020/2021 je tema Moj kraj, moj »chef«. Mi smo se odločili, da predstavimo priljubljen zeliščni čaj s Šmarne gore - Šmarnogorski čaj. Mislimo, da ima naš produkt potencial, kot zanimiv in uporaben spominek Ljubljane.

Ker bomo pripravili poseben dogodek, ki smo ga poimenovali Čajanka, si želimo vašega sodelovanja. Čajanka bo potekala 8. 3. med 18.00 in 20.30 na OŠ Hinka Smrekarja v Ljubljani. Na Čajanki bi lahko predstavili vaše izdelke/znanje.



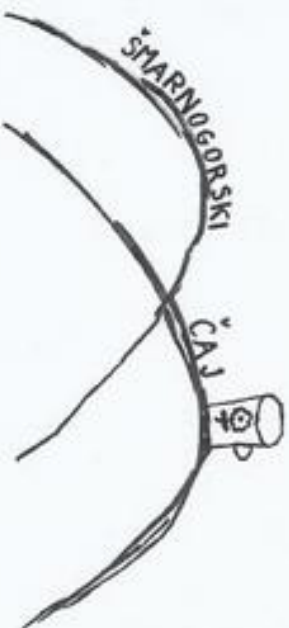
V kolikor ste pripravljeni sodelovati, vas vljudno vabimo, da nas kontaktirate na zgornji e-naslov.

V upanju na sodelovanje vas lepo pozdravljamo.

Učenke in učenci turističnega krožka OŠ Hinka Smrekarja

ČAJANKA

Za vsako bolezen rožiča raste



V PONEDELJEK, 8. MARCA 2021,
OD 18.00 DO 20.30 NA OŠ HINKA
SMREKARJA, GORAZDOVA 16,
LJUBLJANA

Na čajanki boste:

- spoznali vse skrivnosti čajev
- slišali predavanje **gospo Majde Debevc**, ki ima certifikat UK TEA ACADEMY
- odkrili šmarnogorski čaj
- odkrili veselje do pitja čajev

