



OŠ MATIJE ČOPA KRANJ

Tuga Vidmarja 1

4000 Kranj



TURISTIČNA  
NALOGA

# POCUKRANA KLOBASA

**AVTORJI:**

Zoja Goli, 7.a

Brina Lampe, 7.a

Maj Rakar, 7.a

Jurij Gregor Humar, 8.b

Julija Rakar, 9.a

Ana Vodnik, 9.a

Luka Simeunović, 9.c

**MENTOR:**

Peter Tratnik

Šolsko leto 2023/2024

# VSEBINA

|  |    |
|--|----|
| 1. UVOD .....  | 5  |
| 2. KRANJSKA KLOBASA .....                                    | 5  |
| 2.1 Jed kranjska klobasa .....                               | 5  |
| 2.2 Legenda .....  | 6  |
| 3. KULINARIČNI TURISTIČNI SPOMINEK “POCUKRANA KLOBASA” ..... | 6  |
| 3.1 Predstavitev kulinaričnega izdelka .....                 | 6  |
| 3.2 Receptura izdelka .....                                  | 7  |
| 3.3 Sestava izdelka .....                                    | 8  |
| 3.3.1 Izdelek pocukrane klobase .....                        | 8  |
| 3.3.2 Embalaža .....   | 9  |
| 3.3.2 Legenda na izdelku .....                               | 10 |
| 3.3.3 Deska in špila .....                                   | 10 |
| 4. ORGANIZACIJA .....  | 10 |
| 5. FINANČNA IZVEDBA .....                                    | 11 |
| 5.1 Finančni načrt .....                                     | 11 |
| 6. NAČINI TRŽENJA .....                                      | 12 |
| 6.1 Logotip .....  | 12 |
| 6.2 Moto .....   | 12 |
| 6.3 Oglaševanje .....  | 12 |
| 6.3.1 Video oglas .....                                      | 13 |
| 6.3.2 Plakat .....   | 13 |
| 7. ZAKLJUČEK .....   | 14 |
| 8. VIRI IN LITERATURA .....                                  | 15 |

## **POVZETEK**

**Šola:** OŠ Matije Čopa Kranj, Ulica Tuga Vidmarja 1, 4000 Kranj

**Telefon:** (04) 201 36 60

**Spletna stran:** <https://www.osmatijecopa.si/>

**E-pošta:** [o-mc.kr@guest.arnes.si](mailto:o-mc.kr@guest.arnes.si)

### **Naslov turistično-projektne naloge:**

Pocukrana klobasa

### **Avtorji:**

Zoja Goli, 7. a; Brina Lampe, 7. a; Maj Rakar, 7. a; Jurij Gregor Humar, 8. b;

Julija Rakar, 9. a; Ana Vodnik in Luka Simeunović, 9. c

### **Mentor:**

Peter Tratnik

### **Povzetek:**

Naš cilj je bil oblikovati sladico "pocukrana klobasa", ki bi se kot turistični spominek prodajala obiskovalcem mesta Kranj. Pri tem smo se oprli na tradicijo kranjske klobase in z njo povezano legendo med postankom Franca Jožefa v bližnjem Naklem. Pri oblikovanju izdelka in embalaže smo upoštevali tudi trajnostni razvoj.

Turistična naloga predstavlja potek razvoja našega izdelka in vse elemente, ki ga sestavljajo. Opisana je tudi grafična podoba in promocija izdelka.

Naš izdelek temelji na trajnosti, inovativnosti in spoštovanju tradicije.

**Ključne besede:** kulinarčni spominek, pocukrana klobasa, kranjska klobasa, Franc Jožef, Kranj

# 1. UVOD

V turistični nalogi, ki smo jo oblikovali v okviru 38. turističnega festivala Turizmu pomaga lastna glava, predstavljamo kulinarični spominek **Pocukrana klobasa**.

Tradicionalno slovensko jed, ki ima v Kranju kar nekaj znanih proizvajalcev in je značilna jed za širši prostor mesta, smo preoblikovali v sladico. To bi prodajali kot turistični spominek, s katerim bi **promovirali slovensko kulinarično tradicijo in s tem povezane zgodbe** med turisti.

Na začetku smo si zastavili naslednje cilje, ki smo jih želeli doseči:

- ohranjanje legend iz lokalnega okolja;
- spodbuda uporabe lokalnih sestavin, pridelkov lokalnih kmetov in izdelkov lokalnih obrtnikov ter
- promocija slovenske kulinarike.

## 2. KRANJSKA KLOBASA

### 2.1 Jed kranjska klobasa

Kranjska klobasa je v evropski shemi kakovosti in ima simbol zaščitene geografske označbe. Velja za eno najbolj znanih slovenskih narodnih jedi. Izhaja iz kulturne dediščine kolin iz druge polovice 19. stoletja, njeno ime pa se nanaša na geografski prostor izvora, torej je ime dobila po zgodovinski pokrajini Kranjski<sup>1</sup>.

Prava kranjska klobasa mora imeti vsaj 75 do 80 odstotkov svinjskega mesa. Oblikovana je v parih, ki se jih zašpili z leseno špilo<sup>2</sup>. Klobaso damo v mrzlo vodo in jo skuhamo do vretja. Nato posodo odstavimo in jo še 5 do 10 minut pustimo v vodi. Če želimo, lahko dodamo vodo, sol, česen in poper<sup>3</sup>. Toplo jo postrežemo s kislim zeljem ali repo, mrzlo žemljo in gorčico<sup>4</sup>.

---

<sup>1</sup>Kranjska klobasa. Wikipedia. URL: [https://sl.wikipedia.org/wiki/Kranjska\\_klobasa](https://sl.wikipedia.org/wiki/Kranjska_klobasa) (Citirano: 17. 11. 2023).

<sup>2</sup>Kranjska klobasa. Wikipedia. URL: [https://sl.wikipedia.org/wiki/Kranjska\\_klobasa](https://sl.wikipedia.org/wiki/Kranjska_klobasa) (Citirano: 17. 11. 2023).

<sup>3</sup>Kranjska klobasa. Okusno.je. URL: <https://okusno.je/recept/kranjska-klobasa> (Citirano: 17. 11. 2023).

<sup>4</sup>Kranjska klobasa. Wikipedia. URL: [https://sl.wikipedia.org/wiki/Kranjska\\_klobasa](https://sl.wikipedia.org/wiki/Kranjska_klobasa) (Citirano: 17. 11. 2023).

V mesnicah se izdeluje in v trgovinah prodaja veliko klobas, podobnih kranjski, ki pa ne bi smele nositi tega imena. Bodite pazljivi, da kupite pravo kranjsko klobaso!

## 2.2 Legenda

Avstro–Ogrski cesar Franc Jožef naj bi se nekoč, na svoji poti z Dunaja do Trsta, ustavil v Naklem, saj je bil lačen. Legenda pravi, da naj bi ta postanek opravil v krčmi Gostišče Pr' Kovač (današnji hotel-bar Marinšek). Ker krčmar ni imel drugega kot navadnih klobas, je Franc Jožef naročil prav to jed. Po prvem grizljaju naj bi navdušeno izjavil: "Pa saj to ni navadna klobasa, to je kranjska klobasa!"<sup>5</sup>

*Slika 1: Franc Jožef v gostilni Pr' Kovač<sup>6</sup>*



## 3. KULINARIČNI TURISTIČNI SPOMINEK “POCUKRANA KLOBASA”

### 3.1 Predstavitev kulinaričnega izdelka

Naš izdelek je pocukrana kranjska klobasa, to je sladka priredba znamenite kranjske klobase. Pri sestavljanju kulinaričnega izdelka smo upoštevali tri smernice:

- **TRAJNOST:** Za pakiranje izdelka smo uporabili embalažo iz papirja, ki je okolju bolj prijazna kot plastična embalaža. Namesto da bi odpadni časopis zavrgli,

<sup>5</sup> P. Kovačič, S. 2018. Gorenjski glas. URL:

<https://www.gorenjskiglas.si/article/20180707/C/180709862/1122/1039/ta-ni-navadna--ta-je-kranjska-> (Citirano: 17. 11. 2023).

<sup>6</sup> Slika FRANC JOŽEF IN KRANJSKA KLOBASA. Bolha. URL: <https://www.bolha.com/reprodukcije-umetnine-starine/slika-franc-jozef-in-kranjska-klobasa-oglas-560932> (Citirano: 2. 2. 2024).

smo ga uporabili kot del embalaže. Sestavine so lokalnega izvora. Del embalaže je tudi unikatna deska za rezanje, ki je narejena iz odpadnega materiala lokalnega mizarja.

- **INOVATIVNOST**: Tradicionalno kranjsko klobaso smo priredili v moderno verzijo kot sladico, ki bi ljudem na malo drugačen način vzbudila zanimanje za kranjsko klobaso.
- **SPOŠTOVANJE TRADICIJE**: Čeprav naša izvedba klobase ni tradicionalna, smo vseeno ohranili nekaj njenih temeljnih značilnosti in posebnosti, kot je npr. špila. V svoj oglas in časopis smo vključili legendo o Francu Jožefu in kranjski klobasi. Nismo pozabili tudi na časopis, v katerega so na podeželju marsikdaj ovijali suhomesnate jedi – mi pa smo ga tokrat uporabili kot del embalaže.

### 3.2 Receptura izdelka

Pri oblikovanju recepture smo se oprli na recept za sladko salamo, ki smo ga našli v eni izmed kuharic<sup>7</sup>.

#### Sestavine:

- 12 g orehov
- 48 g suhih piškotov
- 20 g masla
- 62 g čokolade (pol mlečne/pol bele)
- 8 g brusnic
- 8 g fig
- sladkor v prahu za posip

#### Pripomočki:

- deska za rezanje
- nož
- skleda
- kuhalnica
- špila
- lesena deska
- drobilec za orehe

#### Postopek:

V skledi na grobo zdrobimo suhe piškote, nato dodamo brusnice in fige ter zdrobljene prepražene orehe. Vse dobro premešamo. Čokolado stopimo v vodni kopeli ali mikrovalovni pečici, jo malo ohladimo, nato pa zlijemo na mešanico orehov, brusnic, fig in piškotov. Dodamo še zelo zmeščano maslo in dobro premešamo. Pustimo, da se zmes nekoliko strdi, nato jo na delovni površini, posuti s sladkorjem v prahu,

---

<sup>7</sup> Grazia, M., Villa, M., 2014. Čokolada: 50 preprostih receptov. Ljubljana: Mladinska knjiga.

oblikujemo v salami podoben valj. Salamo povaljamo v sladkorju v prahu, jo zavijemo v papir za peko in povežemo s špilo, da daje videz prave salame. Končni izdelek postrežemo na leseni deski.

*Slika 2: Pocukrana klobasa*



### **3.3 Sestava izdelka**

#### **3.3.1 Izdelek pocukrane klobase**

Po pouku smo se zbrali v učilnici gospodinjstva, da bi naredili pocukrano klobaso.

*Slika 3: Izdelovanje pocukrane klobase*



Kmalu smo ugotovili, da moramo recept malo prilagoditi, saj so se nam količine nekaterih sestavin zdele premajhne. Imeli smo težavo, da se masa ni skupaj povezala v gmoto, zato smo dodajali zdrobljene piškote in tekočo čokolado. Delovalo je, ampak

ne perfektno. Nato smo naleteli na nov problem. Nismo vedeli, kako bi klobaso zavili. Vzeli smo vrečko, nanjo naložili maso in jo zavijali v obliki klobase. Potem smo zavito klobaso položili v hladilnik, da bi se vse prijelo bolj skupaj. Na koncu smo klobaso postregli učiteljem in nam.

### 3.3.2 Embalaža

Včasih niso poznali plastičnih vakuumskih vrečk, zato so uporabljali časopis za zavijanje kranjskih klobas. Tega niso počeli le zaradi estetskosti, temveč tudi zaradi higiene. Klobaso, zavito v časopis, so nato podarili sorodnikom, prijateljem in znancem. Zaradi tradicije smo se odločili, da bi časopis vključili tudi v naš izdelek, in sicer kot del embalaže.

Embalaža je oblikovana iz kartona v obliki sestavljive škatle s spodnjim robom 10 cm<sup>2</sup>. Na njej je polepljen časopis, ki opominja na navado naših prednikov.

Na njej pa je tudi deklaracija z glavnimi informacijami o našem izdelku<sup>8</sup>.

Tabela 1: Deklaracija na izdelku

|   |   |
|---|---|
| <b>IME PROIZVODA</b>                              | Pocukrana klobasa   |
| <b>SEZNAM SESTAVIN</b>                            | 50 g orehov, 190 g suhih piškotov, 80 g masla, 250 g čokolade (pol mlečne in pol bele), 30 g brusnic, 30 g fig, sladkor v prahu |
| <b>NETO KOLIČINA</b>                              | 150 g   |
| <b>DATUM IZDELAVE</b>                             |   |
| <b>ROK UPORABE</b>                                | 1 teden od izdelave izdelka   |
| <b>IME IN NASLOV PROIZVAJALCA</b>                 | Osnovna šola Matije Čopa Kranj, Ulica Tuga Vidmarja 1, 4000 Kranj   |
| <b>OZNAČEVANJE GENSKO SPREMENJENIH ORGANIZMOV</b> | Izdelek ne vsebuje gensko spremenjenih organizmov.  |
| <b>DRŽAVA POREKLA</b>                             | Slovenija   |
| <b>POGOJI SHRANJEVANJA</b>                        | Hraniti na suhem.   |
| <b>VSEBNOST ALKOHOLA</b>                          | Izdelek ne vsebuje alkohola.  |

<sup>8</sup> Peric Vlaj, N., 2015. Mladi podjetnik. URL: <https://mladipodjetnik.si/podjetniski-koticek/racunovodstvo/deklariranje-produktov> (Citirano: 9. 2. 2024).



### 3.3.2 Legenda na izdelku

Ob nakupu pocukrane klobase bo vsak dobil časopis, ki opisuje legendo Franca Jožefa in tradicionalno recepturo (*glej prilogo 1*).

S tem ozaveščamo kupce o pravi kulinarični dediščini, zaščiteni kranjski klobasi, in jih skušamo povabiti na poizkušnjo prave kulinarične specialitete.

### 3.3.3 Deska in špila

Špila je olupljen kos lesa, ki se uporablja za spenjanje koncev klobas<sup>9</sup>. Tudi mi smo jo vključili v naš izdelek, saj je to eden izmed prepoznavnih simbolov kranjske klobase.

Deska, ki jo vsebuje naš izdelek, je odpadni material lokalnega mizarja. V duhu trajnosti odpadne kose unikatno oblikujemo v desko, ki je namenjena rezanju pocukrane klobase.

## 4. ORGANIZACIJA

V skupini smo si razdelili delo in naredili načrt za organizacijo naše ideje.

Tabela 2: Organizacijski načrt

| ZADOLŽITEV:       | UČENCI, UČENKE:  |
|-------------------|--|
| Najem stojnice    | Zoja Goli  |
| Nakup sestavin    | Jurij Gregor Humar, Maj Rakar  |
| Peka sladice      | Zoja Goli, Brina Lampe, Julija Rakar   |
| Nakup pripomočkov | Jurij Gregor Humar, Luka Simeunović  |
| Delo na stojnici  | Zoja Goli, Jurij Gregor Humar, Brina Lampe, Julija Rakar, Maj Rakar, Luka Simeunović, Ana Vodnik |
| Oglaševanje       | Maj Rakar, Ana Vodnik  |

<sup>9</sup> Špila. Fran. URL: <https://fran.si/iskanje?View=1&Query=%C5%A1pila> (Citirano: 9. 2. 2024).

## 5. FINANČNA IZVEDBA

### 5.1 Finančni načrt

Strošek našega izdelka smo določili na podlagi cen izdelkov, ki smo jih poiskali v spletni trgovini in pri proizvajalcih sestavin oz. izdelkov.

Tabela 3: Finančni načrt

| STROŠEK              | IZDELEK                                  | KOLIČINA | CENA (€)      | BREZPLAČNO |
|----------------------|--|----------|---------------|------------|
| SESTAVINE<br>IZDELKA | OREHI                                    | 12 g     | 0,19 €        |            |
|                      | SUHI PIŠKOTI                             | 190 g    | 0,50 €        |            |
|                      | MASLO                                    | 20 g     | 0,20 €        |            |
|                      | MLEČNA ČOKOLADA                          | 31 g     | 0,49 €        |            |
|                      | BELA ČOKOLADA                            | 125 g    | 0,47 €        |            |
|                      | BRUSNICE                                 | 8 g      | 0,08 €        |            |
|                      | FIGE                                     | 8 g      | 0,09 €        |            |
|                      | SLADKOR V PRAHU                          | 15 g     | 0,05 €        |            |
| EMBALAŽA             | ŠPILA                                    | 1 kos    | 0,02 €        |            |
|                      | KARTONASTA ŠKATLA S ČASOPISOM            | 1 kos    | 1,00 €        |            |
|                      | NALEPKA DEKLARACIJE                      | 1 kos    | 0,05 €        |            |
|                      | DESKA                                    | 1 kos    |               | x          |
| DELO                 | IZDELAVA IN PAKIRANJE IZDELKA (za 1 kos) | 0,25 h   | 3 €           |            |
|                      | OBLIKOVANJE DESKE (1 kos)                | 0,10 h   | 1,2 €         |            |
| SKUPAJ               |  |          | <b>7,34 €</b> |            |

Seštevek stroškov na en izdelek, ki tehta 150 gramov, znaša 7,34 EUR. Končna cena izdelka bi **znašala 8 EUR**, saj bi razliko namenili za kritje drugih stroškov.

Tabela 4: Finančni načrt – drugi stroški

| STROŠEK       | IZDELEK                 | KOLIČINA | CENA (€)                | BREZPLAČNO |
|---------------|-------------------------|----------|-------------------------|------------|
| DRUGI STROŠKI | NAJEM STOJNICE (24 ur)  | 1        | 24                      |            |
|               | DELO NA STOJNICI (8 ur) | 1        | 54                      |            |
|               | OGLAŠEVANJE             |          | odvisno od vrste medija |            |

## 6. NAČINI TRŽENJA

### 6.1 Logotip

Logotip izdelka smo naredili v obliki kroga. V ozadju smo uporabili časopis, ki simbolizira pakiranje klobase v starih časih. Za moto smo vzeli citat iz legende o Francu Jožefu, ki smo ga priredili za našo nalogo. Logotip je ustvarila učenka Ana Vodnik.

Slika 4: Logotip "Pocukrane klobase"



### 6.2 Moto

Uradni moto našega projekta je "Poskusite in se pustite presenetiti". Naš moto je nastal ob pripravi klobase, ko smo jo tudi sami poskusili. Moto predstavlja različne okuse in teksture, ki se pomešajo ob pripravi klobase.

### 6.3 Oglaševanje

Naš projekt "pocukrana klobasa" bomo oglaševali na različne načine, kot so oglas, časopis in plakat.

### 6.3.1 Video oglas

V video oglasu sta v ospredju vladar Avstro–Ogrske Franc Jožef in njegova žena Sisi. Obema likoma smo nadeli moderno preobleko. Franca Jožefa smo modernizirali z rolko, medtem ko je njegova žena Sisi spletna vplivnica.

Kraljevi par obišče mesto Kranj. V mestni restavraciji so bili predhodno obveščeni o njunem prihodu, zato so pripravili prav posebno sladico – pocukrano klobaso. Sisi no javljanje v živo preko socialnega omrežja spremlja njena sledilka in ju tudi ujame v restavraciji pri preizkušanju jedi. Le-to nato poskusijo skupaj. Franc Jožef ob tem reče: “To pa ni navadna klobasa” in skupaj dopolnijo: “To je pocukrana klobasa!”

Slika 5: Utrinek iz snemanja oglasa



### 6.3.2 Plakat

Izdelali smo plakat, s katerim promoviramo našo sladico. Na njem sta moderni kraljevi par in naša sladica. Plakat vsebuje tudi ime sladice, moto in logotip izdelka (*glej prilogo 2*).

Plakate bi izobesili po tablah za plakate ter ga objavljali v časopisih in turističnih letakih.

## 7. ZAKLJUČEK

Letošnje izdelovanje turistične naloge je bilo zelo ustvarjalno, saj smo na različnih področjih (jed, embalaža, plakat, oglas, itd.) oblikovali svoj izdelek. Spoznali smo, da se nam prvotne ideje lahko ne uresničijo, kot smo želeli, a se za to vedno najde ustrezna rešitev.

Menimo, da smo zelo dobro izvedli timsko delo, saj je prav vsak član naše skupine lahko prispeval svoje ideje in močna področja pri razvoju turistične naloge. Skupno delo je med nami spletlo tudi nova prijateljstva.

V turistični nalogi smo pri celotnem izdelku sledili trajnostnemu razvoju, saj je to čedalje pomembnejše za naše življenje in naše potomce.

Zelo pomembno se nam zdi ohranjati kulturno dediščino, zato smo naš izdelek razvili ob legendi Franca Jožefa in kranjske klobase, ki naj bi v gostišču v Naklem poizkusil to jed.

Pri izdelovanju turistične naloge smo usvojili veliko novih znanj in razvili številne veščine, ki nam bodo v življenju zelo koristile. Morda bomo te izpilili v podjetniških turističnih dejavnostih.

## 8. VIRI IN LITERATURA

1. Grazia, M., Villa, M., 2014. Čokolada: 50 preprostih receptov. Ljubljana: Mladinska knjiga.
2. Kranjska klobasa. Okusno.je. URL: <https://okusno.je/recept/kranjska-klobasa> (Citirano: 17. 11. 2023).
3. Kranjska klobasa. Wikipedia. URL: [https://sl.wikipedia.org/wiki/Kranjska\\_klobasa](https://sl.wikipedia.org/wiki/Kranjska_klobasa) (Citirano: 17. 11. 2023).
4. P. Kovačič, S. 2018. Gorenjski glas. URL: <https://www.gorenjski glas.si/article/20180707/C/180709862/1122/1039/ta-ni-navadna--ta-je-kranjska-> (Citirano: 17. 11. 2023).
5. Peric Vljaj, N., 2015. Mladi podjetnik. URL: <https://mladipodjetnik.si/podjetniski-koticek/racunovodstvo/deklariranje-produktov> (Citirano: 9. 2. 2024).
6. Slika FRANC JOŽEF IN KRANJSKA KLOBASA. Bolha. URL: <https://www.bolha.com/reprodukcije-umetnine-starine/slika-franc-jozef-in-kranjska-klobasa-oglas-560932> (Citirano: 2. 2. 2024).
7. Špila. Fran. URL: <https://fran.si/iskanje?View=1&Query=%C5%A1pila> (Citirano: 9. 2. 2024).



Priloga 2: Plakat pocukrane klobase

