



OSNOVNA ŠOLA III  
MURSKA SOBOTA

**TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA**

**OKUSNI ZAKLADI**

**"Culica dobrot za na pot"**

Projektna naloga

Stella Kovač

Elis Lucu

Liana Lucu

Tia Lülük

Vesna Stropnik

Ema Vrečič

Bronja Fekonja

Zana Zrim

Julija Šinko

Mentorici: Urška Černi in Mihaela Ružič Gerič

Murska Sobota, februar 2024

OKUSNI ZAKLADI  
"Culica dobrot za na pot"  
Skupina turističnega krožka OŠ III Murska Sobota

ZAHVALA

Članice turističnega podmladka Osnovne šole III Murska Sobota se zahvaljujemo mentoricama, učiteljicama Urški in Mihaeli, da sta nas spodbujali ter usmerjali pri izdelavi naloge.

Posebej hvaležni smo županu, gospodu Damjanu Anželju, ki nam je skupaj s svojimi sodelavci občine Murska Sobota tudi letos prisluhnil in omogočil ustvarjanje novih poznanstev, vezi in snovanje promocijskih ponudb. Mestna občina Murska Sobota nam zmeraj ponudi priložnost vključevanja v projekte lokalne skupnosti, skozi katere lahko uresničujemo tudi naše ideje.

Posebej hvala kuharskemu mojstru Branku Časarju, našim šolskim kuharicam in novinarki, gospe Ani Gorše, ter naši ravnateljici, gospe Sonji Čerpnjak, ki nas pri projektu TPLG podpira tako finančno kot motivacijsko.

Hvala vsem ostalim sodelavcem šole za pripravljenost sodelovati in podporo pri naši projektni nalogi.

OKUSNI ZAKLADI  
"Culica dobrot za na pot"  
Skupina turističnega krožka OŠ III Murska Sobota

**POVZETEK**

ŠOLA: Osnovna šola III Murska Sobota, Trstenjakova ulica 73, 9000 Murska Sobota  
Tel: (02) 522 34 40, e-mail: o-3.ms@guest.arnes.si

**NASLOV NALOGE: »Culica dobrot za na pot«**

Avtorji: Turistični podmladek OŠ III Murska Sobota

Mentorici: Urška Černi, profesorica zgodovine in etike

Mihaela Ružič Gerič, profesorica likovne umetnosti

*V projektni turistični nalogi predstavljamo kulinarični produkt, ki smo ga načrtovali in ustvarili z namenom, da približamo »okuse Sobote« prebivalcem, obiskovalcem in turistom Murske Sobote ter širši javnosti na različnih prireditvah, dogodkih, preko medijev in socialnih omrežij.*

*Z zavedanjem, da je lokalno pristno in domače najboljše, smo na svojstven način ustvarili kulinarični produkt ter v njem združili tradicionalno prekmursko kulinariko s pridihom modernega. Z domiselnimi idejami smo ustvarili svojo kulinarično pustolovščino.*

*Izdelali smo načrt trženja z željo, da naš turistični produkt doseže čim večje število ljudi. Sami smo poskrbeli za uspešno in finančno sprejemljivo promocijo.*

*Naš okusni zaklad smo najprej približali učencem naše šole in njihovim najbližjim, sorodnikom in prijateljem, osebju šole ter drugim obiskovalcem, ki so se udeležili božičnega bazarja na OŠ III Murska Sobota. Medijska pokritost našega ustvarjanja in promocije je dosegla svoj namen. Zgodba culic je bila zelo uspešno predstavljena in novica o novem kulinaričnem izdelku je zaokrožila po spletu. Ob dobrih odzivih in spodbudah za naprej naše zgodbe nismo zaključili, saj stremimo k večji prepoznavnosti in doseganju širše javnosti. Zato smo se povezali z Mestno občino Murska Sobota, Zavodom za kulturo, šport in turizem Murska Sobota, organizatorji Sočne vilice in Ljudsko univerzo Murska Sobota, ki vodi organizacijo Parade učenja. Zagotavljamo vam, da se srečamo na obeh omenjenih dogodkih, kjer boste lahko okusili in si sami pripravili **Culico dobrot za na pot**.*



## KAZALO VSEBINE

1. UVOD.....	5
2. IDEJA.....	6
2.1 NAMEN IN CILJI.....	7
3. IZBIRA KULINARIČNEGA PRODUKTA.....	8
4. RECEPT, SLOGAN IN LOGOTIP.....	8
4.1 RECEPT.....	8
4.2 SLOGAN.....	9
4.3 LOGOTIP.....	9
5. EMBALAŽA.....	10
6. SLAŠČIČARSKA DELAVNICA.....	10
7. PROMOCIJA.....	11
8. VIZIJE ZA NAPREJ.....	14
9. SODELUJOČI PARTNERJI.....	14
10. TRŽENJE.....	16
11. FINANČNI NAČRT.....	17
12. ZAKLJUČEK.....	18
13. VIRI IN LITERATURA.....	19

## 1. UVOD

Kakor je za Prekmurje značilen zgodovinski razvoj, tako pokrajina slovi po pristnih tradicionalnih kulinarčnih posebnostih, ki jo predstavljajo, ji dajejo znak prepoznavnosti in ohranjajo njeno identiteto.<sup>1</sup> Prekmurske kulinarčne dobrote so raznolike, kot je raznolika pokrajina sama. Veliko obiskovalcev Murske Sobote, pozna dödöle, zlejvanke, bujto repo, ocvirkove pogače, a le redki poznajo pristen okus in teksturo posamezne jedi. Prebivalci se premalo zavedamo, kako pomembni sta promocija in ohranjanje te dediščine. Prav tako je izjemno bogat del dediščine tudi priprava posameznih jedi, čas njihove priprave in poimenovanje. Za primer bi lahko navedli kvašeno pecivo, ki ga širom Slovenije poznajo kot potico. Izjemno slastno in mehko puhasto kvašeno testo, nadeto z različnimi nadevi, ki se razlikujejo glede na kraj priprave. Recimo na Goričkem poznajo bibe, ponekod babe, spet drugi ji rečejo preprosto pogača. Iz pečice jo gospodinje vzamejo tudi v različnih pekačih, naj je to okrogla ali podolgovata, v slast gre vsem, že takoj, ko vonjamo njene izbrane sestavine.<sup>2</sup>

Mešanje okusov, preplet življenjskega prostora, izvor sestavin, vse to nas je učenke privabilo, da smo začele razmišljati v smeri pripraviti nekaj novega, a še vedno s pridihom domačega, tradicionalnega, prav tako pa stopiti korak dlje in naučiti tega tudi druge mlade ter starejše. Naj se obiskovalci Sobote odpravijo domov z lepimi spomini na videno in tistimi, ki so razvajali njihove brbončice ter jim na ta način v spomin priklicali okus po slastni »Culici dobrot za na pot.«

Mlade ustvarjalke kulinarčnega izdelka iz Osnovne šole III Murska Sobota smo v ta namen ustvarile nov kulinarčni izdelek, ki smo ga poimenovali kar po njegovi nevsakdanji obliki »Culica dobrot za na pot«. Čeprav smo na začetku razmišljale o pripravi zelenjavnega prigrizka, v katerega bi najraje zagrizel Popaj, je vseeno pretehtala sladica s sestavinami, ki predstavljajo v naši kulturi tudi poseben pomen: mak za pamet, jabolko za zdravje, cimet za razpoloženje, rozine za energijo in med za krepčanje zdravja. Pri tem smo mislile na dostopnost teh živil in na enostavno pripravo, ki je v modernem času marsikdaj ključnega pomena. Pri izbiri sestavin smo poskrbele, da lahko culica postane slasten kulinarčni posladek vsakega naključnega obiskovalca in mimoidočega, ki si jo lahko pripravi kar sam in jo odnese s seboj na pot.

Da smo na dobri poti, se je izkazalo, ko smo veselo nagovarjale množico obiskovalcev naše stojnice na šolskem bazarju in ponosno poslušale pohvale za naše delo. Vse naše mnogoštevilne culice so hitro pošle. A tukaj se naša pot še ni ustavila. Cilji za promocijo izdelka še niso izpolnjeni in ideje smo snovale naprej. Da bi izvedeli več, vas vabimo k

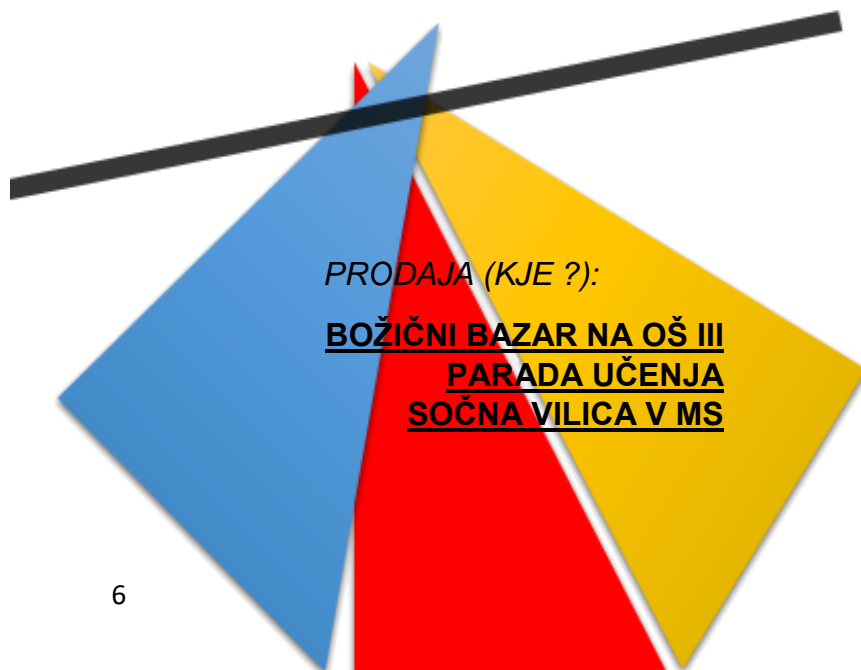
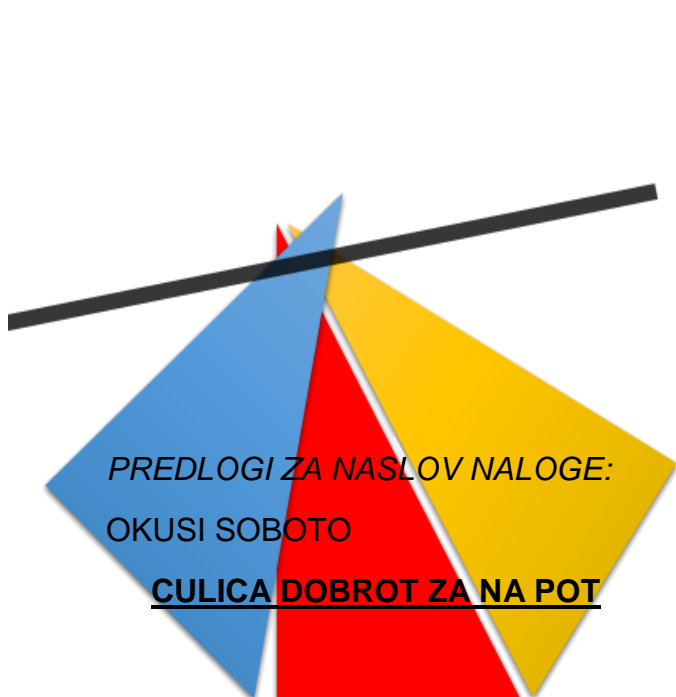
<sup>1</sup> <https://www.kamra.si/digitalne-zbirke/prekmurska-kulinarika/>, pridobljeno: 5. 1. 2024.

<sup>2</sup> <https://www.visitmurskasobota.si/dozivetje/kulinaricno-dozivetje/>, pridobljeno: 5. 1. 2024.

branju naše projektne naloge, v kateri boste skozi naše zapise spoznali pot od ideje do produkta ter nenazadnje tudi želje, vizije, cilje ipd.

## 2. IDEJA

Svoj projekt smo začele ustvarjati v mesecu oktobru z zbiranjem idej in predlogov za pripravo kulinaričnega produkta, promocijo in njegovo izvedbo.



## 2.1 NAMEN IN CILJI

Idejo smo ustvarili na podlagi več pomembnih namenov in ciljev naloge:



približati prebivalcem, obiskovalcem in turistom Murske Sobote naš produkt  
CULICA DOBROT ZA NA POT

povečati prepoznavnost našega kulinaričnega spominka v kraju in izven njega

vključiti partnerje, ki bodo sodelovali pri promociji izdelka (MOMS, ZKTŠ MS,  
LUMS)

izdelati sladico ob usmerjanju in vodenju kulinaričnega mojstra Branka Česarja

### 3. IZBIRA KULINARIČNEGA PRODUKTA

Ko smo tehtale med slanim prigrizkom in sladico, smo bile enotnega mnenja, da je sladica prava izbira za gastronomski in kulinarčni spominek našega mesta.

Vse se je začelo z idejo, da zberemo čim več receptov sladic, ki jih poznajo naši starši in stari starši, tete, strici, sosedi, znanci, prijatelji ter nenazadnje naši učitelji in učiteljice. Tako smo začele z zbiranjem in zapisovanjem ter preučevanjem tipičnih receptur prekmurskih sladic: od gibanice do retašev, od gibic do bab.

Ob tem smo spoznale, kako pomembno je, da za prepoznavnost okusnih zakladov naše Sobote v sladico vključimo lokalne dobrote. Izbrale smo mak za pamet, jabolko za zdravje, cimet za razpoloženje, rozine za energijo in med za krepčanje zdravja. Hiter življenjski ritem nam namreč narekuje hitro in preprosto priprave hrane, zato smo v mislih sestavile ter izbrale našeta lokalna živila, ki so nam na doseg rok in omogočajo tudi enostavno pripravo. Kot taka lahko culica postane slasten kulinarčni posladek vsega izmed nas. Mimogrede si jo lahko naključni obiskovalci pripravijo sami in jo odnese s seboj na pot.

### 4. RECEPT, SLOGAN IN LOGOTIP

Pri izboru sestavin in končnem zapisu lastnega recepta nas je usmerjal ter vodil prekmurski kulinarčni mojster, gospod Branko Časar. Obiskal nas je po krompirjevih počitnicah na naši šoli. Predstavile smo mu svojo idejo in vizijo ter se z njim dogovorile tudi za izvedbo slaščičarske delavnice, na kateri smo se preizkusile v peki sladic in ustvarjanju kulinarčnega spominka po našem receptu.

**Nastala sladica nosi ime: CULICA DOBROT ZA NA POT**

#### 4.1 RECEPT

<b>Sestavine za žvrkljano testo (za približno 8 kosov):</b> 2 jajci 140 g pšenične moke 30 g mletih orehov 30 cl mleka olje za pečenje	<b>Sestavine za nadev:</b> 500 g naribanih jabolk 15 g masla cimet 40 g medu 20 g maka 50 g rozin
---	---



OKUSNI ZAKLADI  
"Culica dobrot za na pot"  
Skupina turističnega krožka OŠ III Murska Sobota

**Priprava:**

Iz navedenih sestavin za culico naredimo žvrkljano testo. Pustimo ga počivati 10 minut. Nato spečemo palačinke, ki jih nadevamo s pripravljenim nadevom. Robove stisnemo v obliko culice, ki jo zavežemo z nitjo. Položimo v pekač, ki ga predhodno obložimo s papirjem za peko. Damo v pečico za 15 minut, da se zlato rumeno zapeče. Po želji posipamo s sladkorjem v prahu.

**Priprava nadeva:**

Maslo v kozici segrejemo, dodamo na pol ožeta naribana jabolka, dušimo, začinimo s cimetom, dodamo rozine in med. Premešamo ter dodamo mak. Pustimo, da se kratek čas tempira.

#### 4.2 SLOGAN

Da bi pritegnili čim večje število obiskovalcev stojnice, na kateri bomo promovirali naš okusni zaklad, smo oblikovali tudi slogan sladice, ki se glasi:

*Popotnik postoj! Pripravi si in okusi pravi prekmurski zaklad. S seboj na pot vzemi culico, ki ti s pristnimi prekmurskimi okusi brbončice razvajala bo. OKUSI SOBOTO!*

Slogan smo natisnili in ga pripeli k vsaki sladici, ki smo jo pripravili. Naš spominek bodo gostje namreč pojedli in bo užitek kratkotrajen, v spomin pa jim bo ostal ustvarjen slogan.

#### 4.3 LOGOTIP

Z namenom prepoznavnosti smo za gastronomski produkt ustvarili tudi logotip.



## 5. EMBALAŽA

### Okolju prijazno pakiranje

Naša šola je v projektu Zdrava šola, zato posebno skrb posvečamo varovanju okolja. Ob načrtovanju embalaže za naš produkt smo želeli poskrbeti za okolju prijazno embalažo, v kateri lahko turist culico dobrot vzame s seboj na pot. O izbiri embalaže za naš kulinarični spominek smo se posvetovali z učiteljico kemije in vodstvom gostišča Na Jasi. Predlagali so nam embalažo, ki se po uporabi reciklira. Pod budnim očesom mentorice Mihaele, ki je učiteljica likovnega pouka, smo sami oblikovali škatlice iz papirja.

## 6. SLAŠČIČARSKA DELAVNICA

Ko smo pripravile recept, smo se želele o ustreznosti le tega posvetovati s strokovnjakom s tega področja. Naleteli smo tudi na vprašanje, kako se lotiti izdelave takšne sladice. Padla je ideja, da medse povabimo dedka naše učenke, in sicer kuharskega mojstra Branka Časarja, velikana promocije prekmurske kulinarike. Prosile smo ga, da se nam pridruži in nas nauči nekaj kuharskih veščin. Branko Časar se je našemu povabilu z veseljem odzval. Najprej nas je obiskal v učilnici, kjer smo skupaj z njim zaključile recept. Nato je skupaj z nami izvedel še slaščičarsko delavnico v gospodinjski učilnici naše šole. Obiskal nas je 21. novembra 2023. Med 14.00 in 17.00 je bilo zelo pestro v družbi mentoric Urške in Mihaele, kuharic iz naše šolske kuhinje Barbare in Darinke ter seveda ob zabavnem gospodu Branku. V učilnici za gospodinjstvo smo packale, kombinirale in okušale. Preizkusile smo zapisani recept. O naši delavnici je z namenom promocije predstavitve našega kulinaričnega produkta reportažo pripravila novinarka Murskega vala in Vestnika gospa Ana Gorše. Več o naši ustvarjalni delavnici najdete v reportaži na povezavi: <https://www.murskival.si/2023/12/05/17852/>



Slika 1: Priprava sestavin



Slika 2: Mešanje mase za palačinke



Slika 3: Skupinsko delo

## 7. PROMOCIJA

Naš kulinarični izdelek smo predstavile na božičnem bazarju, ki je potekal v prostorih Osnovne šole III Murska Sobota v soboto, 9. 12. 2023 (podrobneje glej časovnico dneva spodaj).

### ČASOVNICA PRIPRAVE IN PROMOCIJE CULIC NA BAZARJU

AKTIVNOST	ČAS IN KRAJ	IZVAJALCI
Predpriprava sestavin	PETEK, 8. 12., od 12.30 do 14.00 gospodinjska učilnica OŠ III MS	turistični podmladek OŠ III MS z mentoricama
Predpriprava stojnice (izdelava promocijskega logotipa)	PON, 4. 12.–PET, 8. 12., učilnica likovne umetnosti OŠ III MS	turistični podmladek OŠ III MS z mentorico Mihaelo
Izdelava culic	SOBOTA, 9. 12., od 7.00 do 8.30	turistični podmladek OŠ III MS z mentorico Urško
Končna priprava stojnice	SOBOTA, 9. 12., od 8.30 do 9.00	turistični podmladek OŠ III MS z mentorico Mihaelo
Kulturni program	SOBOTA, 9. 12., od 9.00 do 9.45	turistični podmladek OŠ III MS z mentorico Urško
Promocija na stojnici	SOBOTA, 9. 12., od 9.45 do 12.30	turistični podmladek OŠ III MS z mentoricama
Pospravljanje stojnice in vpogled v zaslužek (prostovoljni prispevki)	SOBOTA, 9. 12., od 12.30 do 13.00	turistični podmladek OŠ III MS z mentoricama

OKUSNI ZAKLADI  
"Culica dobrot za na pot"  
Skupina turističnega krožka OŠ III Murska Sobota

Za promocijo predstavitve naših culic smo poskrbele z reportažo na lokalnem radiu Murski val in v časopisu Vestnik, kar je bilo tudi kot javno vabilo širši javnosti.

Vabilo na dogodek smo prav tako objavili na spletni strani naše šole, na Instagram profilu šole in lastnih Facebook straneh.

Prav tako smo vabila razdelili vsem učencem naše šole in ga posredovali vsem staršem. Povabili smo tudi predstavnike naše občine in ostalih sodelujočih partnerjev.



Slika 4: Vabilo na bazar

OKUSNI ZAKLADI  
"Culica dobrot za na pot"  
Skupina turističnega krožka OŠ III Murska Sobota

Skupaj z vodstvom šole smo načrtovale in izvedle spremljajoč bogat kulturni program, ki je bil uvod v promocijo našega turističnega kulinaričnega spominka. Ker je naš produkt vezan tudi na lokalno in tradicionalno kulinariko našega kraja, smo temu primerno izbrali točke kulturnega programa vezanega na ohranjanje kulture in tradicije naše Sobote. Na proslavi so nastopili otroški pevski zbori z božično-novoletnimi pesmimi, recitatorji in otroška folklorna skupina s spletom ter prikazom običajev, šeg in navad med božičnimi prazniki (koledovanjem) pod mentorstvom naše mentorice pri turizmu, gospe Urške Černi.

Ob koncu smo preštele še dobiček z bazarja, saj so obiskovalci po lastni želji donirali za culice. Na bazarju smo 9. 12. 2023 zaslužile 98 EUR. Ta zaslužek bomo porabile za promocijo naših culic na prihajajočih dogodkih.

O pestrem dogajanju in predstavitvi našega kulinaričnega izdelka je poročala novinarka Ana Gorše. Vabimo vas k ogledu reportaže, ki je na povezavi.

<https://www.murskival.si/2023/12/11/na-bazarju-tudi-culica-dobrot-za-na-pot/><sup>3</sup>



Slika 5: Promocija na stojnici

Odzivi na oba članka in reportažo so bili zelo pozitivni. Veliko ljudi je po spletnih omrežjih pisalo pohvale in delilo novice. Naše delo so opazili tudi v kabinetu župana Mestne občine Murska Sobota. Ko smo se obrnili na njih z željo po sodelovanju pri nadaljni promociji, so nam takoj stopili naproti.

## 8. VIZIJE ZA NAPREJ

V želji po promociji naše **Culice dobrot za na pot** smo mestni občini ponudili promocijo našega kulinaričnega produkta na dogodkih v njihovi soorganizaciji. Povezali so nas z Zavodom za kulturo, turizem in šport Murska Sobota. Z njihove strani smo prejeli povabilo k sodelovanju na Sočni vilici.

Slovenska ulica, ali kakor ji domačini pravimo *Slovenska vilica*, od pomladi do jeseni opojno diši in ponuja mnogotere okuse ulične kulinarike. Festival ulične kulinarike Sočna vilica vabi k okušanju jedi, ki jih dopolnjujejo vrhunska vina domačih vinarjev, raznolik izbor piv ter drugi napitki različnih ponudnikov in sladke pregrehe.<sup>4</sup>

Na Sočni vilici se bomo širši javnosti predstavili s svojimi culicami predvidoma meseca maja 2024. Načrtujemo pripravo stojnice in promocijo izdelka na njej.

Prav tako nas čaka še promocija naših okusnih zakladov na Paradi učenja, ki bo letos v sklopu Tedna vseživljenjskega učenja (TVU)<sup>5</sup> potekala 22. maja 2024 na Trgu kulture v Murski Soboti. Tam bomo izvedli delavnico priprave culic in gostom omogočili, da iz pripravljenih sestavin sami sestavijo Culico dobrot za na pot.

## 9. SODELUJOČI PARTNERJI

Naše ideje nismo mogli izpeljati sami, zato smo sodelovali z drugimi. Da smo pri izdelavi kulinaričnega spominka oz. našega okusnega zaklada izbrali lokalno in domače, je poskrbela naša šolska kuhinja z izbranimi lokalnimi dobavitelji sestavin.

Pri organizaciji promocij naših culic smo, poleg naše šole in vodstva, ki je financiralo izdatke, sodelovali še z ostalimi organizacijami, ki jih predstavljamo v nadaljevanju.

### Mestna občina Murska Sobota

Pri sami izvedbi promocij nam je in nam bo s finančnega ter organizacijskega vidika (sodelovanje z lokalnimi društvi in organizacijami) v pomoč **Mestna občina Murska Sobota (dalje MOMS)**, ki dobro sodeluje z našo šolo.<sup>6</sup> Mestna občina Murska Sobota se razprostira na 64 km<sup>2</sup> površine in šteje 18.730 prebivalcev, ki živijo v mestu Murska Sobota in 11 krajevnih skupnostih. Murska Sobota je kljub mogočnim stoletnim hrastom in čudovitimi starimi zgradbami, ki pričajo o njeni bogati zgodovini, mlado in energično mesto. Hitra avtocestna povezava z osrednjo Slovenijo, rastoča industrijsko

<sup>3</sup> <https://www.murskival.si/2023/12/11/na-bazarju-tudi-culica-dobrot-za-na-pot/>, pridobljeno: 11. 12. 2023.

<sup>4</sup> <http://www.socnavilica.si/#socna-vilica>, pridobljeno: 6. 2. 2024.

<sup>5</sup> <https://tvu.acs.si/sl/domov/>, pridobljeno: 6. 2. 2024.

<sup>6</sup> <https://www.murska-sobota.si/>, pridobljeno: 9. 1. 2024.

OKUSNI ZAKLADI  
"Culica dobrot za na pot"  
Skupina turističnega krožka OŠ III Murska Sobota

obrtna cona in uspešna podjetja, trgovska središča na obrobjih mesta, banke, zavarovalnice, razvojno-izobraževalne institucije ter nagel utrip mesta s pestro ponudbo kulturnih in družabnih dogodkov jo postavljajo ob rob primerljivim mestom širom Evrope. Pa vendar je Murska Sobota drugačna. Tukaj se ljudje še zmeraj znajo ustaviti in si vzeti čas za drobne radosti življenja. Njeni prebivalci ohranjajo gostoljubno prekmursko dušo, ki vsakemu obiskovalcu omogoča lep sprejem ter prijetno počutje.<sup>7</sup>

**Zavod za kulturo, turizem in šport Murska Sobota (ZKTSMS)**

Pri organizaciji promocije culic na Sočni vilici nam bo pomagal **Zavod za kulturo, turizem in šport Murska Sobota (dalje ZKTSMS)**. Zavod skrbi za prisotnost kakovostnih vsebin na področju kulture, turizma in športa v naši občini. Odgovoren je za utrip mesta s festivali, z dogodki, s sejmi itd. ter tudi za **Regijski TIC v Expanu**, ki je gospodarsko in turistično vozlišče naše občine.<sup>8</sup>

**Ljudska univerza Murska Sobota (LUMS)** nas je povabila k izvedbi promocijske delavnice izdelave culic na Paradi učenja, ki bo 22. 5. 2024 potekala na Trgu kulture v Murski Soboti. Ljudska univerza Murska Sobota je zavod za permanentno izobraževanje, ki deluje v naši občini kot trdni steber v oporo pridobivanja znanja in vseživljenjskega učenja. S paleto številnih in raznovrstnih izobraževalnih programov ter storitev je v podporo učenju, strokovnosti, etičnosti ter nenehnemu razvoju, zagotavljanju kakovostnega izobraževanja in pridobivanja znanja vsem svojim udeležencem.<sup>9</sup>

<sup>7</sup> <https://www.facebook.com/sobotakotsijozelimo/>, pridobljen: 10. 1. 2024.

<sup>8</sup> <https://www.visitmurskasobota.si/o-nas/>, pridobljeno: 10. 1. 2024.

<sup>9</sup> <https://www.lums.si/predstavitev/>, pridobljeno: 10. 1. 2024.

## 10. TRŽENJE

Pri oblikovanju kulinaričnega izdelka smo upoštevale načela trženja, in sicer:





## 11. FINANČNI NAČRT

Finančni načrt je pomemben sestavni del načrtovanja vsakega turističnega produkta, saj je od njega odvisen tudi uspeh.

Hvaležni smo za finančno podporo vseh spodaj navedenih partnerjev. Pri oblikovanju turističnega produkta smo strmeli k temu, da se čimbolj približamo ljudem in promoviramo domače ter lokalno.

Ekipe turističnega krožka je za načrtovanje in organizacijo promocije izdelka ter izvedbo do sedaj porabila 15 volonterskih ur na osebo.

STORITEV/MATERIAL	vir financiranja
Sestavine/surovine za culico	OŠ III Murska Sobota in zbrane donacije za culico
Izdelava culic	Turistični podmladek OŠ III MS
Oglaševanje	Turistični podmladek OŠ III MS, Vestnik in Murski val, Instagram OŠ III, Facebook, druga socialna omrežja
Pisarniški material	OŠ III Murska Sobota
Materiali za stojnico	OŠ III Murska Sobota ZTKSMS LUMS MOMS
Material za izdelavo logotipa	OŠ III Murska Sobota
Prevozi, telefon	mentorici – volontersko
Prevoz učencev (po potrebi)	OŠ III Murska Sobota

## 12. ZAKLJUČEK

V mesecu februarju 2024 smo zaključili naš projekt. Dejansko zaključili? Pravzaprav ne! Naša pot se je tukaj šele dobro začela. Uspelo nam je pripraviti okusni zaklad z lastnim sloganom in logotipom. Izdelali smo promocijski video in ga delili s širšo javnostjo.

Po uspešni promociji našega dela in predstavitvi kulinaričnega produkta na šolskem bazarju so se nam vrata v širni svet šele začela odpirati.

Izkazalo se je, da je naš kulinarični izdelek zanimiv. To nam potrjuje dejstvo, da smo se z njim dotaknili okoli tisoč ljudi na našem šolskem bazarju ter mnoge prepričali v okušanje s pomočjo promocije na radiu, v časopisju in na družbenih omrežjih. Prejeli smo tudi veliko prošenj za deljenje recepta.

Čestitke smo prejeli tako s strani javnosti, kakor tudi s strani naše občine, ki nas je povabila k nadaljnemu sodelovanju. Povezali smo se s ključnimi partnerji, z Zavodom za kulturo, turizem in šport Murska Sobota ter z Ljudsko univerzo Murska Sobota, s katerima bomo v prihajajočih pomladanskih mesecih gostovali na odmevnejših dogodkih v centru našega mesta. Njihove vzpodbude in povabila smo bili iskreno veseli.

Bo naše udejstvovanje prineslo tudi zaslužek? Zagotovo. Čakata nas dva velika dogodka, na katerih bomo naše culice promovirali še naprej. Z lastno stojnico bomo culice tržili in razvajali brbončice obiskovalcev Sočne vilice, z delavnico priprave culic pa bomo svoj produkt promovirali tudi na Paradi učenja.

Poudariti želimo, da smo se pri načrtovanju in sami izvedbi naučili zelo veliko novega. Hvaležni smo tudi vsem partnerjem, ki so z velikim veseljem pristopili in nas podprli pri našem delu ter nam omogočili še več, kot smo si zastavili sami. To je tudi velika motivacija pri naših ciljih za naprej.

Ponosni smo na naš kulinarični izdelek, okusni zaklad, ki bo po našem prepričanju našo šolo in z njo tudi našo občino uspešno promoviral. Svoje delo ocenjujemo kot zelo uspešno in se veselimo vseh novih izzivov.

Ugotovili smo, da je ključ do našega uspeha skrit v upoštevanju želja turistov, ki vključujejo uporabo lokalnega in trendovskega, v iskanju in tkanju novih poznanstev ter seveda v največji meri v vnemi in zagnanosti nas samih, tj. v želji po uspehu.

Uspelo nam je!

### 13. VIRI IN LITERATURA

#### VIRI:

1. <https://www.kamra.si/digitalne-zbirke/prekmurska-kulinarika/>.
2. <https://www.visitmurskasobota.si/dozivetje/kulinaricno-dozivetje/>.
3. <https://www.murskival.si/2023/12/05/17852/>.
4. <https://www.murskival.si/2023/12/11/na-bazarju-tudi-culica-dobrot-za-na-pot/>
5. <http://www.socnavilica.si/#socna-vilica>.
6. <https://tvu.acs.si/sl/domov/>.
7. <https://www.murska-sobota.si/>.
8. <https://www.facebook.com/sobotakotsijozelimo/>.
9. <https://www.visitmurskasobota.si/o-nas/>.
10. <https://www.lums.si/predstavitev/>.

#### LITERATURA:

Knjige *Boug žegnaj*, avtorja Branka Česarja.