

TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

35. festival

– MOJ KRAJ MOJ CHEF



PODBREŠKA POTICA JE NAŠA KRALJICA

TURISTIČNI KROŽEK OŠ NAKLO

20. 2. 2021

KAZALO

1	Člani krožka	4
2	Uvodne besede o projektu Podbreška potica	5
3	Raziskava	7
3.1	Zgodba o podbreški potici –Čarovniška pekarna	7
3.2	Zgodovina potic	11
3.3	Recept za podbreško potico	12
3.4	Anketa o poznavanju potic in še posebno podbreške potice	15
3.5	Ogled peke podbreške potice – 17. 12. 2020	19
3.6	Intervju z Dragico Perne	20
4	Promocija podbreške potice – marketinški načrt, kako podbreško potico postaviti v prostor	23
4.1	Trenutno stanje	23
4.2	Načini promocije podbreške potice	24
4.3	Oglaševanje podbreške potice	26
4.4	Trženje podbreške potice	27
4.5	Festival potic	28
5	ZAKLJUČEK	29
6	ZAHVALE	30
7	VIRI IN LITERATURA	30



1. ČLANI TURISTIČNEGA KROŽKA

1. Nina Antolič, 8.b
2. Tjaša Kuzmič, 7. c
3. Leon Kuzmič, 9. b
4. Nejc Purgar, 9. a
5. Alja Kovačevič, 9. c
6. Brina Kovačevič, 6. c
7. Živa Rakovec, 9. a
8. Ajda Rant, 7. c
9. Ajda Navršnik, 8. b



MENTORICE

Daša Ganna Mahmoud – *raziskava in raziskovalna naloga*

Jasna Zupan – *jezikovni pregled naloge*

Petra Korenjak Marčun – *oblikovanje in likovna oprema*

2. UVODNE BESEDE O PROJEKTU PODBREŠKA POTICA

Turistični krožek v OŠ Naklo ima dolgoletno tradicijo. Vsako leto pri njem sodeluje ekipa navdušenih mladih, ki jih turizem zanima in želijo že zdaj prispevati svoje ideje k izboljšanju turistične ponudbe Občine Naklo.

Nekateri nekdanji učenci so zdaj odrasli in zares delajo v občini in zanjo. Na to smo mentorji turizma na osnovni šoli zelo ponosni.

Letošnji razpis festivala **TPLG – MOJ KRAJ MOJ CHEF** pa nas je spravil v zadrego. V Občini Naklo je veliko dobrih restavracij, kamor radi zahajajo domačini, Kranjčani in drugi. Ampak ko smo zelo dobro preučili kuharsko zasedbo v občini, žal nismo našli nobene prepoznavne osebe, okoli katere bi lahko zgradili svojo zgodbo.

Pa smo se teme lotili drugače.

Imamo v Občini Naklo kaj posebnega? Kaj prepoznavnega, nenavadnega, kakšno jed, ki je značilna samo tukaj in bi lahko postala eden od simbolov naše občine?

Med člani letošnjega zaradi koronavirusa maloštevilčnega krožka so štirje učenci iz vasice Podbrezje. In ideja je kar sama privrela na dan –

PODBREŠKA POTICA!

Slastna, mehka, sladka, lepo zapečena, čudovita ...

PODBREŠKA POTICA – NAŠA KRALJICA

In smo se lotili dela!

Ampak na samem začetku – preberite zgodbo o podbreški potici!



3 RAZISKAVA

3.1 ČAROVNIŠKA PEKARNA

Zgodba o podbreški potici

V 19. stoletju je bila vasica Podbrezje preprosta kmečka vas. Prebivalci so bili skromni kmetje, velikokrat so se borili z lakoto. Misijonar in duhovnik Franc Pirc je domačinom predlagal, da se zaradi sončne lege vasi začnejo ukvarjati s sadjarstvom. Sledili so njegovim nasvetom in nastali so novi sadovnjaki. S prodajo jabolk in hrušk domačini sicer niso obogateli, življenje pa je postalo lažje in lepše.

Prebivalci Podbrezij so iz jabolk in hrušk delali različne izdelke – sadni sok, marmelade, kuhali so sadna žganja in sušili krlje. Prav suhi jabolčni in hruškovi krlji so postali konec 19. stol. zelo priljubljeni. Gospodinje so jih namreč začele uporabljati kot nadev za potice, saj so bili orehi zelo dragi. Sčasoma je nastala slastna podbreška potica in o njej govori naša zgodba. Prebivalci so namreč dolgo verjeli, da jim pri novem pecivu pomagajo dobre čarovnice.

Vloge:

glavna čaravnica Matilda – Nina

čaravnica Krivlja – Ajda

čaravnica Smilka – Alja

čaravnica Graba – Živa

čarovniška vajenka Brina – Brina

čarovnik Štorak – Nejc

čarovniški vajenec Petak – Leon

pripovedovalka – Tjaša

slikarka — Ajda

Navaden dan v Mestu čarovnije blizu Podbrezij. Čarovnice čarajo in čarovniki – oni ves dan poležavajo. Slikarka Ajda slika. Zjutraj štiri čarovnice izdelujejo čarovniško pecivo iz suhih krljev.



Matilda: Ti, Smilka, greš po jajca in sladkor, Krivlja, pojdi po moko in mleko, Graba, ti prinesi suhe krljje iz svoje shrambe, pa ne pozabi na kvas. Jaz pa grem po dodatke ter maslo. (*Malce počaka.*) Da ne pozabim, dekleta, danes imamo pomočnico Brino, čarovniško vajenko, ki bi rada delala mojstrski izpit. Bomo videli, ali ji bo uspelo ...

Brina: Kaj lahko naredim, Matilda, lahko tudi jaz kaj prinesem?

Matilda (*strogo*): Počakaj, glej in se uč! Na koncu boš morala ponoviti ves recept.

Brina (*veselo*): Seveda, Matilda!

Prinesejo vse potrebno in začnejo pripravljati pecivo.

Krivlja: Najprej dajmo moko v skledo in naredimo luknjo na sredini za kvas. Potem Matilda – daj ščep soli okoli luknje, da ne bodo kvasovke prišle v stik z njo.

Smilka: Segrela bom mleko, da ne bo premrzlo. Graba, daj namoči krljje, da ne bodo pretrdi.

Naredijo vse potrebno in k mleku dodajo jajca in stopljeno maslo.

Krivlja: Smilka, dodaj še kislo smetano in sladkor.

Graba: Sedaj smo naredile testo. Počiva naj vsaj eno uro. Ampak pazite, ne odpirajte vrat, da se testo ne bo "prehladilo".

Testo dajo počivat pod suho in čisto kuhinjsko krpo in začnejo delati nadev.

Matilda: Graba, zmelji krljje, ki so bili namočeni v mlačnem mleku. Jaz bom stopila maslo ter dodala arome in dodatke, Krivlja, ti segrej mleko, Smilka, ti pa loči beljake in rumenjake.

Matilda stopi maslo, Smilka loči rumenjake od beljakov. Graba zmelje krljje in Krivlja segreje mleko. Zelo so osredotočene na svoje delo in pazijo, da vrata niso odprta.

Smilka: Jaz sem stepla beljake in so zelo puhasti. Ooo, nočejo iti ven iz sklede, kako zanimivo.

Graba: Zmlela sem krljje, zato mi, Matilda, kar daj stopljeno maslo, Krivlja, ti pa mlačno mleko.

Potem pa se nenadoma prikaže čarovnik Štorak in za njim njegov pomočnik Petak, ki nosi priročno peč. Čarovnice ga začudeno gledajo.

Štorak: Prišel sem vam pomagat narediti čarovniško pecivo. Lahko vam namastim pekačnik ali pa vam ogrejem peč.

Krivlja: Lahko nam narediš oboje, če želiš. Čeprav je čudno, da sta nam prišla pomagat, ampak vesele smo, kajne?

Vse čarovnice: Seveda, dobrodošla!

Petak namesti peč na tla.

Graba zmeša mleko, maslo in kislo smetano k zmletim krljjem. Doda sladkor in arome, kot so limonova lupina, cimet, vaniljev sladkor in malo ruma, saj slovenski pregovor pravi "rum za pogum". Medtem Štorak namasti kolačnik in segreje peč.

Graba: Ena ura je minila, zdaj pa zvaljajmo testo na čim bolj pravokotno obliko.

Brina (*proseče*): A lahko vsaj malo pomagam?

Matilda: Graba in Smilka, vidve zvaljajta testo, jaz in Krivlja pa bova namazali nadev. No, Brina, pa pomagaj valjati, samo da ne boš naredila kake luknjice v testo!

Brina (*veselo*): Ne, ne, roke sem si že umila! (*Malce zavriska.*)

Naredijo vse, kakor mora biti, in zvijejo pecivo v rolo. Potem previdno dajo rolo v pekačnik in v peč.

Vsi se sukajo okoli peči in si ogledujejo (nemo – se pogovarjajo, kažejo na usta, trebuh, se smehljajo, trepljajo drug drugega).

Smilka: Minila je ena ura, moralo bi biti že pečeno! Pa pogledjmo, kakšno je to novo pecivo.

Vzamejo pečeno pecivo in videti je božansko. Malo počakajo, da se pohladi, ga prevrnejo iz pekačnika na leseno desko in ga narežejo. Videti je čudovit in okusen tudi!

Vsi skupaj: O, to je pa takooo okusno!

Brina: To je čudovito!

Matilda: Imam idejo; kaj če bi se to pecivo imenovalo **podbreška potica**, ker so krljji, ki so njihova glavna sestavina, iz Podbrezij. Pa videti je kot potica. Pekač se ne bo imenoval kolačnik, ampak **potičnica**. Kaj pravite?

Ostali: To je odlična ideja. To ni navadna potica, ampak je **POTICA KRALJICA**, ker je tako okusna.

Matilda (*strogo*): Brina, ponovi ves postopek, če boš to naredila brez napake, boš postala ena od nas!

Brina napne možgane, se potrudi in pove pravilno.

Vsi zaploskajo.

*In tako je nastala zgodba o **podbreški potici**.*

(*napisala Tjaša Kuzmič*)



Še vedno so Podbrežani, ki na tihem verjamejo, da so imele pri nastanku podbreške potice svoje prste zraven čarovnice. Kaj pa vi? Tudi verjamete?

*V raziskovalni nalogi bomo predstavili zares unikatno pecivo, ki ga ne boste našli nikjer v Sloveniji – **PODBREŠKO POTICO**.*

V vasi Podbrezje imamo kar 15 mojstric, ki so si s pridnim delom in sledenjem tradiciji pridobile naziv mojstrice peke podbreške potice. V zadnjih letih so bile gostje številnih razstav in dogodkov v Sloveniji in dobile laskava priznanja. Potico je poskusil predsednik Slovenije, papež v Rimu in številni znani ljudje. Vsi so jo pohvalili in bili navdušeni.

Preberite našo nalogo in izvedeli boste zelo zanimiva dejstva o podbreški potici.



3.2 ZGODOVINA POTIC

Potica je bila s tem imenom prvič omenjena v delih Primoža Trubarja leta 1575, prvi recept zanjo pa je zapisal Janez Vajkard Valvasor leta 1689 v Slavi vojvodine Kranjske, kjer navaja podrobnosti v zvezi s kolačem, potico in pogačo. Iz opisa potice je razvidno, da so jo nadevali z orehi/medom, ponekod tudi s skuto. Objavljanje pravih receptov za potico in dosledno navajanje tega imena pa se začne v 19. stoletju v nemških in slovenskih kuharskih knjigah. Leta 1850 je izšla prva izdaja znamenite knjige *Die Süddeutsche Küche für Anfängerinnen und praktische Köchinnen*, ki jo je napisala Katharina Prato (1818–1897). Na enem od potovanj na Kranjsko je spoznala tudi nekatere slovenske jedi in jih vključila v knjigo, ki je bila od petdesetih let 19. stoletja vodilna kuharica in je doživela številne ponatise. Sedaj Slovenci potico pečemo za praznike ter smo ponosni na to narodno jed.

VRSTE POTIC

Večinoma se imenujejo po nadevih: orehova potica, makova potica, pehtranova potica, potratna potica, ocvirkova potica, makova potica s kokosom, skutna potica, veganska rožičeva potica, kokosova potica, drobnjakova potica, čokoladna potica, lešnikova potica in naša kraljica podbreška potica, ki je poimenovana po kraju nastanka.





3.3 Recept za podbreško potico



Sestavine, ki se uporabljajo pri peki potice:

- bela pšenična moka, pirina moka
- kravje mleko
- suhi jabolčni krlji (kosmač ali jonatan ali voščenska ali idared)
- suhi hruškovi krlji (viljamovka)
- suha tepka
- aromatiziran sladkor, vaniljev sladkor
- domači rum ali viljamovka ali tepkovec ali sadjevec
- kokošja jajca
- surovo maslo iz kravjega mleka
- kristalni sladkor ali sladkor v prahu
- gozdni med
- kislá smetana (polnomastna)
- cimet
- nageljnové žbice
- lupina bio limone
- sol
- kvas

Sestavine kvašenega testa iz bele pšenične in pirine moke

Pripravimo 400 g pšenične in 100 g pirine moke. Uporabimo 30 g kvasa, 50 g stopljenega masla, eno žlico domače kisle smetane, 75 g sladkorja, malo žličko soli, eno celo jajce in en rumenjaka, eno vrečko vaniljevega sladkorja in nastrgano lupinico ene bio limone.

Kvašeno testo zamesimo s kvasnim nastavkom. Moka mora biti obvezno presejana. Testo mešamo in mesimo tako dolgo, da je povezano, nelepljivo in gladko. Testo mora biti lahko, ne pregosto. Vzhaja naj pri sobni temperaturi 45 minut. Vzhajano testo razvaljamo na debelino mezinca (0,4 cm–0,5 cm) in ga oblikujemo v pravokotnik. Tako imamo pripravljeno testeno površino, ki jo namažemo z nadevom.

Nadev iz suhih jabolčnih krljev

Potrebujemo 350 g suhih jabolčnih krljev, 125 g sladkorja, 75 g surovega masla, 2 žlici kisli smetane, 1 rumenjaka, sneg 2 beljakov, vaniljev sladkor, noževa konica cimeta, noževa konica nageljnovih žbic, 150–200 ml mleka, nastrgana limonina lupinica.

1. Suhe jabolčne krlje zmeljemo na strojček za mletje mesa (4 mm). Zmlete krlje poparimo z mlekom in dodamo rum ali sadjevec ali viljamovko ali tepkovec. Maso pustimo, da se krlji navlažijo.

2. Zmesi primešamo vaniljev sladkor, sladkor, cimet, nageljnové žbice, omeščano maslo, kisló smetano, rumenjake in nazadnje še stepen sneg iz beljakov. Sneg je lahko narejen tudi iz beljakov in sladkorja. Nadev mora biti mazav, da se testo pri mazanju ne raztrga.



3. Testo razvaljamo na debelino mezinca vsaj 0,4 cm do 0,5 cm.

4. Na 1/2 kg kvašenega testa nadevamo najmanj 350–400 dag nadeva iz suhih jabolčnih krljev. Potica mora imeti 4–5 zavojev.

5. Z nadevom namažemo testo.

6. Testo z nadevom tesno zvijemo v zvitek in ga položimo v potičnico, ki jo namaštimo z maslom. Konca zvitka se morata dobro stikati.

7. Potico v potičnici pustimo vzhajati.



8. Pred pečenjem potico premažemo po želji z mešanico mleka in jajca ali s posamezno komponento. Potico na več mestih po površini prebodemo in priporočamo pečenje na 160–180 °C vsaj 40 minut. Temperatura in čas pečenja se lahko prilagodita glede na vrsto peči.

9. Potico stresemo iz potičnice, tako da je zgornji del spodaj in jo ohladimo.

10. Po želji jo potresemo s sladkorjem v prahu in ponudimo narezano na klinaste rezine.

To je originalen recept, po katerem mojstrice pečejo podbreške potice.



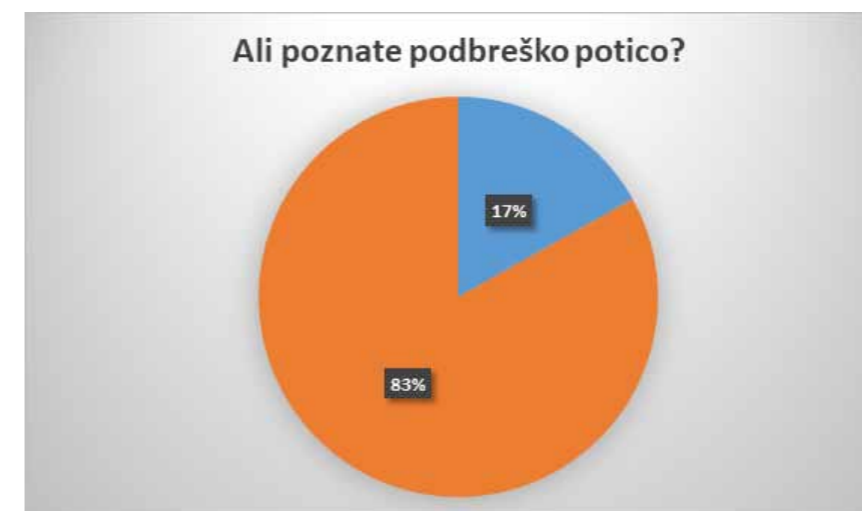
3.4 Anketa o poznavanju potic in še posebno podbreške potice

Člani krožka smo izvedli obsežno anketo med občani Nakla (skupaj 113), nekaj anket (33) pa smo izvedli tudi med neobčani.

Predvidevali smo, da občani podbreško potico poznajo, neobčani pa malo manj.

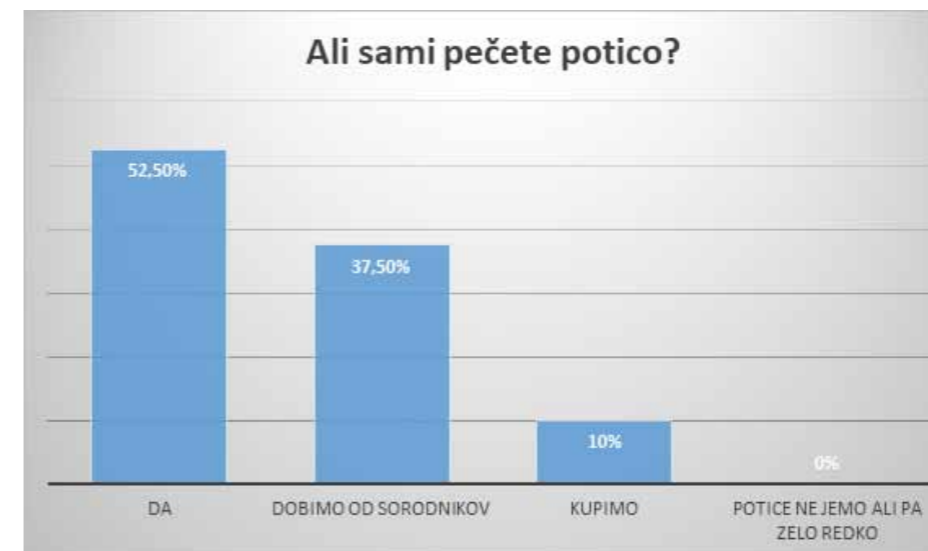
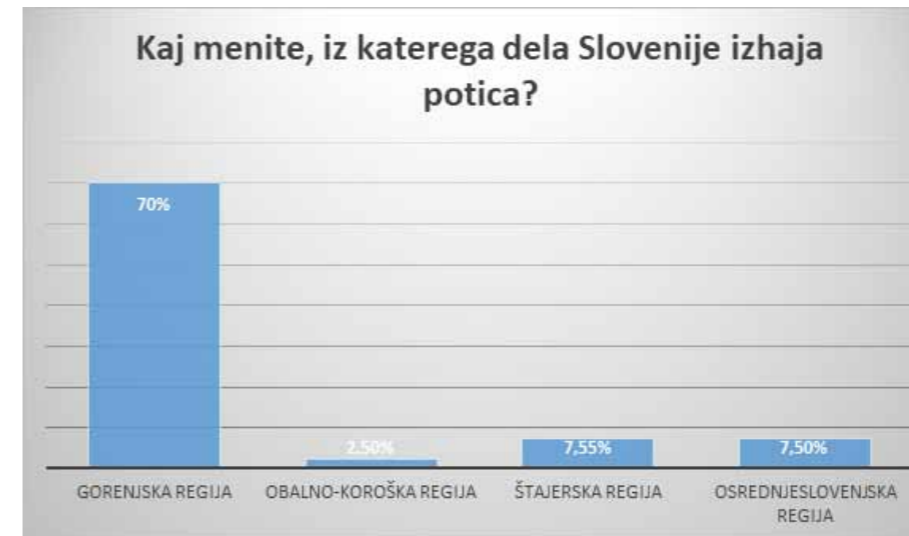
Naša domneva se je potrdila. Poglejte rezultate:

ANKETA ZNOTRAJ OBČINE NAKLO



83 % anketiranih podbreško potico pozna, 17 % pa ne.

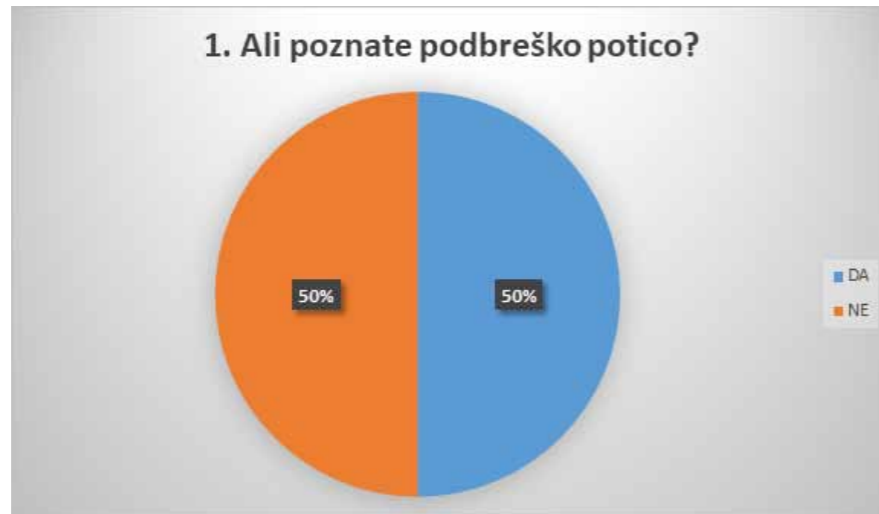






ANKETA MED NEOBČANI

Predstavljamo dva diagrama, ki sta najbolj zanimiva, ostali rezultati so zelo podobni kot pri anketah, ki smo jo opravili med občani.



Anketiranci, ki niso občani naše občine, slabše poznajo podbreško potico.



3.5 OGLED PEKE PODBREŠKE POTICE

Kulturno društvo Tabor Podbrezje je v sodelovanju z Ljudsko univerzo Kranj 10. in 17. decembra 2020 nameravalo organizirati ogled peke podbreške potice v novem Medgeneracijskem centru v Naklem.

Zaradi epidemije covid-19 sta bila dogodka odpovedana. Naš turistični krožek se je želel enega od dogodkov udeležiti.

Potem pa smo izvedeli, da si lahko peko podbreške potice ogledamo prek zooma.

Na domačiji **Pr' Falent** v Podbrezjah so mojstrice peke podbreške potice prikazale celoten postopek od sestavin do pečene potice. Vsi člani krožka in mentorica Daša smo si peko z navdušenjem ogledali.

Končno smo spoznali, kako nastane podbreška potica.





3.6 Intervju z DRAGICO PERNE, dolgoletno predsednico KD Tabor Podbrezje

Kakšno vlogo imate pri podbreški potici?

Pri podbreški potici sodelujem kot predsednica kulturnega društva, pod okriljem katerega smo se začeli ukvarjati s to posebno sladico. V društvu smo oblikovali sekcijo in združenje, poskrbeli za logo, nabavili enotne potičnice in predpasnike za 15 mojstric, ki so šle skozi tri faze izobraževanja, organizirali razne tiskovne konference, kupili posebno embalažo, se udeleževali državnih tekmovanj in dosegali prva mesta. Podbreška potica je potovala že v evropski parlament v Strasbourg, v Vatikan za velikonočne praznike, k predsedniku države, na škofijo, na poljsko veleposlaništvo, v državni svet v Ljubljano, na izbor Ženska leta, na Radio Gorenc, v Konzorcij Ljubljana, na dobrodelni bazar SILA, v oddajo Dobro jutro, v Slovenski magazin in drugam. Postrežemo jo ob koncu večjih dogodkov, ki jih organizira KD Tabor Podbrezje.



Koliko let se že ukvarjate s podbreško potico?

Pri KD Tabor s podbreško potico sodelujemo že od leta 2017, ko jo je prvič na 12. Taborskih dnevih pokusila Dušica Kunaver in svetovala, naj vendar zaščitimo recept za tako vrhunski izdelek. Takrat je organizacijsko delo pri tem prevzel Jernej Jeglič in začeli smo z izobraževanjem mojstric peke podbreške potice. Pridobile so certifikat, ki so ga podpisali Marlena Skvarča, Franc Jezeršek in Uroš Štefelin.

Kaj nam lahko poveste o zgodovini potice?

Prvi zapisi, ki so se našli o krhlvi potici, ki je predhodnica podbreške potice, segajo skoraj sto let v preteklost. Takrat so matere zaradi revščine ali varčevanja z orehi, ki so bili dražji od doma posušenih jabolčnih krhljev, ki jih je bilo v Podbrezjah vedno dovolj, raje kvašeno testo nadevale z nadevom iz jabolčnih krhljev namesto orehov. Podbrezje pa so znana sadjarska vas, saj je v vasi že med letoma 1830 in 1835 deloval sadjar, misijonar in duhovnik Franc Pirc. Ljudi je iz žlahtnjene sadja učil izdelovati prehranske izdelke in ne le pijače, kot je bilo v navadi do takrat.



Od kod ideja o podbreški potici?

Idejo o podbreški potici je dala **Barbara Pogačnik**, ki je poznala star recept, a ga je z veseljem in voljo leta 2017 osvežila in s sestavinami poskrbela, da je sladica postajala vse boljša in boljša, skratka nekaj posebnega. Tako jo danes nadevamo s tremi osnovnimi nadevi: prvi je iz suhih jabolčnih krhljev, drugi je iz 70 % suhih jabolčnih krhljev in 30 % suhih tepk, tretji pa iz suhih viljamovk. Potem so se še ostale mojstrice skupaj z njo izšolale pri Marleni Skvarča, ki je mednarodno priznana ocenjevalka jedi in je dobro poznala vseh 17 parametrov, ki jih je treba doseči na tekmovanjih. Tako podbreška potica vedno doseže značilno teksturo, svežino, vonj, aromo, zunanji videz in okus, ki prepriča strokovno komisijo.





Kaj vam pomeni podbreška potica sedaj?

Podbreška potica nam zdaj po toliko vloženega truda pomeni veliko, saj povsod žanje uspehe, zanjo se zanimajo

razne televizije in tiskani mediji, prihajajo snemat postopek izdelave, ki ga vedno pripravimo v posebni kmečki sobi Pr' Falent pri Veroniki in Stanetu Aljančiču. Kar dar k nam na Pot kulturne dediščine Podbrezjij prihajajo obiskovalci, jih popeljemo mimo osmih informacijskih tabel od kulturnega doma do Tabora, kjer si na koncu želijo pokusiti vsaj rezino podbreške potice. Splošno je znano, da je dvakrat zmaga-



la na velikonočnem tekmovanju na Otočcu, na Gradu Jezeršek v božičnem času, kot naj potica in tudi dve leti na Ptuju maja na tekmovanju Dobrote slovenskih kmetij.

Gospa Dragica, hvala vam.



ntervju z gospo Dragico Perne je naredila naša članica Živa Rakovec.

4 PROMOCIJA PODBREŠKE POTICE – MARKETINŠKI NAČRT

4.1 TRENUTNO STANJE

Trenutno **podbreške potice** nikjer v Občini Naklo ne moremo kupiti ali naročiti. Petnajst mojstric iz Podbrezjij jo peče ob različnih priložnostih – ob **občinskih prireditvah**, kot sodelovanje na različnih **festivalih, srečanjih, sejmih** ali pa jih naredijo na **željo** posameznikov ali skupin kot promocijsko gradivo za predstavitev Slovenije v tujini.

Naša raziskava (zgoraj pod točko 3) je pokazala, da domačini in nekateri drugi podbreško potico dobro poznajo, vseh jim je, radi bi jo kupili, si jo privoščili kot poodbek v restavraciji, pa žal to ni mogoče.

Zato smo naredili **MARKETINŠKI NAČRT**, kako podbreško potico postaviti v **DANAŠNJI PROSTOR IN ČAS!**



4.2 Načini promocije **PODBREŠKE POTICE**

Vsi člani krožka se strinjamo, da je **PODBREŠKA POTICA** zelo posebna in edinstvena. Hkrati pa tudi zelo okusna. Potica, ki je drugod po Sloveniji ni. Njeno unikatnost bi bilo mogoče s pravilno promocijo možno razširiti med domačini in turisti, ki zahajajo v našo občino.

Člani turističnega krožka imamo naslednje predloge:

-POOBEDEK oz. SLADICA v nakelskih restavracijah in drugih lokalih. Naša raziskava je pokazala, da se podbreške potice v nobeni restavraciji v občini Naklo (teh je pa veliko) ne da dobiti. V obsežni anketi, ki smo jo izvedli, so anketiranci v enem od vprašanj poudarili, da bi si za sladico z veseljem privoščili podbreško potico, če bi bila na voljo. Predlagamo, da bi bila podbreška potica kot poobede ali sladica na voljo vsaj ob vikendih v vseh večjih restavracijah v občini Naklo.

-MALA PODBREŠKA POTIČKA, ki bi jo gost restavracije lahko kupil za domov (tako kot kremne rezine ali druge tortice). Taka potička bi bila na voljo tudi ob velikih praznikih (božiču, veliki noči) v lokalnih trgovinah. Pakirana bi bila v lepo kartonasto škatlico z logotipom podbreške potice.

-PRIREDITVE V OBČINI NAKLO: mojstrice na prireditvi Na vasi se dogaja že tradicionalno spečejo potice, ki jih skupaj s čajem, suhimi krlji in sadnimi sokovi ponujajo obiskovalcem kot degustacijo ali pa v obliki prodaje večjih kosov ali celih potic.

-OŠ NAKLO, VRTEC MLINČEK in JELKA: namesto štruklja ali rogljička bi tu in tam lahko bil za malico kos podbreške potice. Otroci bi se s tem seznanili z domačo dobroto, hkrati pa je potica narejena iz zares naravnih in zdravih sestavin, torej otrokom prijazna hrana.

-DOM ZA STAREJŠE OBČANE: enkrat na mesec sladica – podbreška potica. Namen bi bil enak kot v šoli – starejši občani bi se seznanili s podbreško potico, nekateri jo že poznajo.

-SPOMINČKI: z logotipom podbreške potice:

- magnetek,
- skodelica, lonček,
- potičnica – pekač za podbreško potico,
- predpasnik, kot ga imajo tudi mojstrice,
- kuhinjska krpa z logotipom podbreške potice,
- zvezek za recepte + svinčnik + radirka v privlačnem paketu.

Spominčki bi bili na voljo v **lokalnih trgovinah in gostinskih lokalih, na informacijskih točkah, v kampu Trnovec, na kmetijah Matijevc in Poličar, pri ribniku Žeje in v hotelu Marinšek.** Cene bi bile zmerne, ne bi bilo pa to brezplačno, ker potem tega nihče ne ceni.

-FESTIVAL POTIC – POVEZAVA Z LANSKO TEMO! Gorenjska takega festivala nima. V Radovljici je Festival čokolade, v Naklem pa bi lahko imeli festival gorenjskih in slovenskih potic, kjer bi bila **PODBREŠKA POTICA – NAŠA KRALJICA!**





4.3 Oglaševanje PODBREŠKE POTICE

Zavedamo se, da je v današnjem času oglaševanje nekega dogodka ali nekega turističnega izdelka zelo pomembno.

Oglaševanje podbreške potice bi bilo mogoče na več načinov:

- **na družbenih omrežjih**, ki jih uporabljamo v zadnjih letih – FB, twitter, instagram –, objave dogodkov, fotografij, imena restavracij, kjer se da kupiti podbreško potico,
- na **spletni strani** o podbreški potici,
- s prispevki na **radiu** – Kranj, Sora, Gorenc, Triglav ...
- s kratkimi spoti na **TV** – zelo dragi, ampak velja poskusiti s sponzorji,
- z objavo v turističnih **katalogih, prospektih**,
- s predstavitvami na **turističnih sejmih** – Turizem in prosti čas, Altermed ...
- z **velikimi plakati** s podbreško potico ob cestah, ki vodijo v občino Naklo,
- s privlačnimi plakati s podbreško potico na vhodih v gostinske lokale, kjer nudijo podbreško potico,
- v različnih **časnikih, revijah**,
- na **youtubu** z reklamnimi spoti
- in še kaj,



4.4 Trženje PODBREŠKE POTICE

Podbreška potica je narejena iz zelo kakovostnih domačih sestavin (glej recept zgoraj): iz domačih, ekološko pridelanih jabolk, mleka, masla, moke ... Zato podbreška potica ne more biti poceni.

Poleg tega je potica unikatna, zanjo so se usposobile domačinke iz Podbrezij (15 jih je), dobile so uradni naziv mojstrice in morajo dobiti za svoje delo neko nadomestilo.

Ko smo preračunali sestavine, smo dobili okvirno ceno:

1 kg potice – 10 evrov

1 kos potice – 2 evra (na sejmu, stojnici, prireditvi)

mala potička v škatlici – **5 evrov**

Podbreško potico bi ob velikih praznikih (božič, velika noč) ponudili tudi večjim trgovskih hišam. Za to delo bi potrebovali tržnike, saj otroci tega ne moremo sami.

(slika potice v škatli – pomanjšana)





4.5 Festival potic – jesenski čas

Lansko leto je bila tema festivala **TPLG FESTIVAL NAJ BO!**

Zelo smo kolebali med dvema temama: festival potic in festival jabolk. Člani krožka so se na koncu odločili za festival jabolk. Ampak ideja se je počasi razvijala in vedno bolj smo prepričani, da bi Občina Naklo lahko v jesenskem času organizirala festival potic. Gorenjska je znana po potici, naša raziskava je pokazala, da domačini potico radi pečejo.

Si predstavljate, kako veličastno bi bilo organizirati festival potic, z razstavo, degustacijo, glasbo, spremljevalnimi dogodki?

In na tem festivalu bi seveda bila:

PODBREŠKA POTICA – NAŠA KRALJICA!



5 ZAKLJUČEK in povzetek naloge

Festival TPLG je projekt, ki se ga TURISTIČNI KROŽEK OŠ NAKLO udeležuje že več kot 20 let. Teme festivala so zelo zanimive in aktualne. Vedno je cilj, da v domači občini poskušamo najti zanimive turistične točke, dogodke, prireditve, ljudi in podobno ter jih postaviti v realno podobo.

Letošnja tema za festival je MOJ KRAJ MOJ CHEF. Tema je kulinarčno obarvana. Kuharskega chefa nismo našli, smo pa dobro obdelali kulinarčno posebnost – podbreško potico, narejeno iz suhih jabolčnih ali hruševih krhljev.

V naši **raziskavi** smo se seznanili s preteklostjo slovenske potice, preučili smo podbreško potico in njeno zgodbo, ogledali smo si izdelavo podbreške potice, izvedli smo obsežno anketo o poznavanju poti na splošno in podbreške potice kot posebnosti v naši občini. Ugotovili smo, da je **PODBREŠKA POTICA** zares imenitna, priznana in že dokaj znana v lokalnem okolju.

V drugem delu naše naloge pa smo izdelali **marketinški načrt**, kako podbreško potico predstaviti in ponuditi širši javnosti. Člani krožka smo se dobro zamislili in predlagali zares uresničljive ideje. Prepričani smo, da bi ob upoštevanju naših idej podbreška potica zaživela med domačini in obiskovalci naše občine.

Vse smo delali v sodelovanju z **Občino Naklo** in **Kulturnim društvom Tabor Podbrezje**. Nalogo smo delali dobre štiri mesece in v tem času spoznali zanimive ljudi, ki so nam pomagali pri odkrivanju vrednosti podbreške potice.

Raziskavo zaključujemo zelo zadovoljni:

podbreška potica mora najti svoje mesto v lokalnih restavracijah, trgovinah, na informacijskih točkah v občini Naklo in še marsikje.

Menimo, da je **podbreška potica** zares **naša kraljica**, kakor smo poimenovali delovni naslov naše naloge, in da ima v našem lokalnem okolju (občina Naklo) veliko prihodnost.

Mentorica Daša in člani turističnega krožka

Člani turističnega krožka smo se naučili izdelovati potico, tudi to je pomembno.



6 ZAHVALE

Iskreno se zahvaljujemo **Dragici Perne** za dragocene nasvete in pomoč pri izdelavi naše raziskovalne naloge.

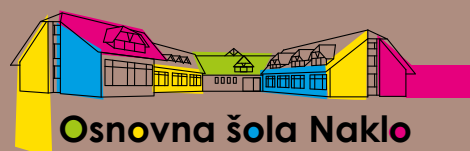
Zahvaljujemo se tudi gospodu **Jerneju Jegliču** za možnost ogleda peke podbreške potice in vsestransko podporo.

Iskreno se zahvaljujemo babici našega člana Nejca Purgarja, gospe **Zdenki Purgar**, ki nam je spekla odlično podbreško potico, da smo jo lahko poskusili in zares uživali ob jedi.



7 VIRI IN LITERATURA

- Intervju z Dragico Perne
- Ogled peke podbreške potice 17. 12. 2021 – prek zooma – domačija v vasici Podbrezje
- Anketiranje občanov in neobčanov
- Barbara Pogačnik, recept za podbreško potico
- Slovenska potica - Wikipedija, prosta enciklopedija (wikipedia.org)
- Potica, slovenska kulinarčna posebnost. - OblizniPrste.si



Osnovna šola Naklo