



**OSNOVNA ŠOLA JAKOBSKI DOL**

Spodnji Jakobski Dol 4, 2222 Jakobski dol

**TRADICIJA, KI PEČE**



Šolsko leto 2024/2025



Avtorji:

Kim Dvoršak  
Ela Klauzner  
Klara Krajnc  
Zala Rose  
Lara Stražišnik

Mentor: Darjan Lorenčič.

Sodelavci: Brane Lazič, Hana Kuntič, Franja Senčič, Leon Senčič, Jan Kocbek.

OŠ Jakobski Dol, Spodnji Jakobski Dol 4, 2222 Jakobski Dol.

Jakobski Dol, februar 2025



## ZAHVALA

Zahvaljujemo se vsem, ki ste pomagali pri načrtovanju in izvajanju tega projekta. Še posebej bi se radi zahvalili našim družinam ter prijateljem, ki so nas podpirali, bili potrpežljivi ter nam stali ob strani.

Hvala ravnateljici naše šole, gospe Zdenki Ekselenski, in županu občine Pesnica, mag. Gregorju Žmaku, za podporo in finančne prispevke.

Zahvaljujemo se Hani Kuntič, ki je nesebično delila svoje znanje o oblikovanju glinenih izdelkov, in učitelju Branetu Laziču za pomoč pri izvedbi delavnice ustvarjanja glinenih izdelkov in pri likovnem ustvarjanju projekta; Janu Kocbeku, ki je posnel naš videospot, in družini Mulec, ki je dovolila snemanje vinogradov in kapelice na njihovem posestvu, ter hvala dr. Leonu Senčiču za zaupanje pri izposoji ovtarske palice, ki smo jo uporabili pri snemanju videospota, ter hvala Franji Senčič za jezikovni pregled naloge.

Predvsem pa hvala mentorju, učitelju Darjanu Lorenčiču, ki nas je usmerjal in s svojimi nasveti pomagal pri načrtovanju in izvajanju projekta.



## POVZETEK

Naša znamka "Tradicija, ki peče" promovira kulturno dediščino Jakobskega Dola preko osrednjega turističnega izdelka – fermentirane presne pekoče omake Pekoči ovtar. Omaka je trajnostno naravnana, narejena iz lokalnih sestavin, kot so grozdje, čili, čebula in česen, ter povezuje tradicijo s sodobnimi trendi.

Zgodba o ovtarju, ki je nekoč varoval vinograde in "spekel" nepridiprave s palico, je osrednja zgodba našega projekta. Danes omaka v prenesenem pomenu speče brbončice na jeziku. Naš osrednji turistični produkt podpirajo tudi spremljevalni izdelki iz gline in lesa, ki nosijo tradicionalne vzorce, kot so grozdje, vinski listi in podoba ovtarja. Leseni izdelki so izdelani s pomočjo laserskega rezalnika, kar združuje tradicionalno rokodelstvo s sodobno tehnologijo.

Cilj je približati tradicijo mladim preko sodobne promocije na Instagramu in TikToku, kjer bomo z videi, s fotografijami in z interaktivnimi vsebinami predstavili našo zgodbo. S QR kodo bodo obiskovalci lahko dostopali do več informacij. S tem projektom želimo ohraniti tradicijo, spodbujati lokalni turizem in pokazati, da je mogoče združiti tradicijo, sodobne trende in trajnostni pristop.

**KLJUČNE BESEDE:** tradicija, fermentacija, pekoče omake, grozdje, ovtar.



## KAZALO

UVOD .....	6
1. CILJI RAZISKOVALNE NALOGE .....	7
2. OVTAR IN KULTURNA DEDIŠČINA ZNAČILNA ZA JAKOBSKI DOL IN OKOLICO .....	7
3. RAZISKOVALNI DEL - JEDRO NALOGE .....	8
3.1 Načrtovanje projekta .....	8
3.2 Pekoči ovtar - fermentirana presna pekoča omaka .....	8
3.3 Postopek izdelave fermentirane omake .....	11
3.4 Delavnica lesenih izdelkov .....	13
4. TURISTIČNI POTENCIAL IN OGLAŠEVANJE .....	15
5. IZGLED NAŠE STOJNICE .....	16
6. FINANČNI STROŠKI IN CENIK .....	16
ZAKLJUČEK .....	19
VIRI IN LITERATURA .....	20



## UVOD

V šolskem letu 2024/25 smo se ponovno odločili sodelovati na 39. festivalu Turizmu pomaga lastna glava. Letošnja tema Tradicija v trendu nas je spodbudila k raziskovanju kulturne dediščine Jakobskega Dola. Med raziskovanjem nas je najbolj navdušila zgodba o ovtarju, varuhu vinogradov, ki je z ovtarsko palico z ostro konico na koncu palice čuval vinograde in grozdje na strmih pobočjih Slovenskih goric pred živalmi in nepridipravi.

Da bi tradicijo približali mlajšim generacijam, smo ustvarili znamko "Tradiciija, ki peče", pod katero bomo promovirali naš osrednji produkt, in sicer fermentirano in presno pekočo omako Pekoči ovtar z grozdem, ki povezuje tradicijo našega kraja s sodobnimi trendi. Ime smo izbrali premišljeno – tako, kot so ovtarji nekoč "spekli" nepridiprave, zdaj naša omaka z ostrino zbada brbončice. Za fermentacijo smo se odločili, ker je del naše kulturne dediščine, saj so fermentiranje naši predniki uporabljali za ohranjanje živil, kot so kislo zelje in kisla repa.

Pod znamko "Tradiciija, ki peče" smo izdelali tudi spremljevalne izdelke iz gline in lesa, ki nosijo tradicionalne vzorce, kot so grozdje, vinski listi in podoba ovtarja. Leseni izdelki so bili ustvarjeni s pomočjo laserskega rezalnika, kar združuje tradicionalno rokodelstvo s sodobno tehnologijo.

Naš cilj je preko znamke "Tradiciija, ki peče" promovirati naš osrednji turistični izdelek Pekoči ovtar, s katero bomo neposredno promovirali naš kraj, izročilo ovtarstva in bogato zgodovino. Znamko bomo promovirali preko Instagrama in TikToka, kjer bomo s posnetki, s fotografijami in z interaktivnimi vsebinami približali našo zgodbo širšemu občinstvu. Na uradni spletni strani naše šole bomo objavili tudi videospot, ki bo prikazoval, kako starejši ovtar predaja palico mlajšemu, kar simbolizira prenašanje tradicije na mlajše generacije. S tem projektom želimo ohraniti tradicijo, in skozi naše produkte spodbujati lokalni turizem ter pokazati, da je mogoče združiti preteklost s prihodnostjo.



## 1. CILJI RAZISKOVALNE NALOGE

Glavni cilj naše projektne naloge je vzpostavitev znamke “Tradicija, ki peče”, ki skozi turistične izdelke, kot so fermentirane pekoče omake z grozdem in ostali spremljevalni izdelki iz gline in lesa, promovira našo kulturno dediščino. Ovtar, nekoč varuh vinogradov, je rdeča nit projekta. Njegova podoba in zgodba sta predstavljeni na etiketah omak, ki mlade seznanijo z izročilom ovtarstva in s tradicijo našega kraja. Omake so pripravljene iz lokalnih sestavin, kot so grozdje, čili, korenje, čebula in česen, ter poudarjajo trajnostni pristop k prehrani.

Spremljevalni izdelki, glineni in leseni predmeti z vzorci ovtarja, združujejo tradicionalno rokodelstvo s sodobno tehnologijo (npr. lasersko rezanje). Glineni izdelki prikazujejo bogato lončarsko izročilo, leseni izdelki pa so oblikovani z uporabo sodobnih tehnik. Poudarek je na trajnostnosti, saj so vsi izdelki pripravljene iz lokalnih, okolju prijaznih materialov, kar podpira lokalno skupnost in zmanjšuje ekološki odtis.

Da bi se približali mladim, bomo znamko promovirali preko Instagrama in TikToka. S tem želimo pokazati, da je tradicija lahko moderna, privlačna in pomembna za ohranjanje identitete našega kraja. Mlade želimo spodbuditi k zavestnemu izbiranju izdelkov, ki niso le kulinarično zanimivi, temveč tudi trajnostni in povezani z bogato kulturno dediščino. Skozi sodobno oblikovane izdelke in digitalno promocijo želimo mladim približati vrednote, kot so spoštovanje narave, podpora lokalni skupnosti in ohranjanje tradicije za prihodnje rodove.

## 2. OVTAR IN KULTURNA DEDIŠČINA ZNAČILNA ZA JAKOBSKI DOL IN OKOLICO

Ovtar predstavlja rdečo nit našega projekta. Povezuje vse naše izdelke, hkrati pa je zanimiv lik iz kulturne zgodovine, ki ga želimo približati mlajši generaciji.

Ovtar je bil v 19. in v začetku 20. stoletja čuvaj vinogradov, sadovnjakov in polj v Slovenskih goricah. Ovtarska služba je bila honorarna in je trajala tri mesece. Pričela se je 15. avgusta in končala 15. novembra. Trimesečno čuvanje je ovtar opravljal neprestano, dan in noč. Te službe ni bilo enostavno dobiti, saj je kandidat najprej moral imeti pisno dovoljenje posestnikov zemljišč, da so ga pripravljene zaposliti. Pri tem je moral paziti, da je imel čim več dovoljenj posestnikov v neposredni bližini, kajti površina, ki jo je en ovtar pazil, je obsega okrog 3 ha. Nato je kandidat za ovtarja moral vložiti prošnjo na občino, ta pa je potem ovtarja potrdila. Vsi kandidati so morali na sodišču priseči, da bodo vestno opravljali ovtarsko službo z rednimi obhodi. Vsak ovtar je s seboj nosil ovtarsko palico, katera je bila last občine in jo je moral po opravljenem delu tudi vrniti. Izdelana je bila iz hruškove veje s kovinsko konico (nožem), nosili so jo na rami kot puško. S kovinsko konico se je branil pred morebitnimi nepridipravi, ki je znala le-te pošteno zboosti. Prav zaradi tega smo naš letošnji projekt poimenovali “Tradicija, ki peče”, saj naše domače fermentirane presne čili omake, imenovane “Pekoči ovtar”, zapečejo, a tokrat razdražijo le brbončice na jeziku.

Ovtarjev danes ni več, se pa ovtarstvo še naprej ohranja kot običaj. Ob liku ovtarja pa v isti tematski krog sodijo še zgodovinske pripovedke in anekdote o dogodivščinah ovtarjev, ki se prenašajo ustno iz roda v rod, nekatere pa so tudi že zapisane. Tako je pomembno, da se snovna in nesnovna dediščina prenaša naprej na mlade rodove. Izročilo ovtarstva je v Jakobskem Dolu močno prisotno. To dokazuje tudi ovtarski stol oz. štor pri krožnem križišču v središču kraja,



le streljaj v stran od osnovne šole, ki smo ga domačini sami postavili. Na njem so zapisane letnice ter imena ovtarjev, ki so stražili vinograde v Jakobskem Dolu. Krajanji smo izdelali tudi ovtarsko ploščo v Gostilni Žmavc. Na njej so prav tako zapisana vsa imena ovtarjev ter letnice opravljanja njihovih služb. Nad imeni je pa še ovtarska palica. Ob krajevnem in župnijskem prazniku, Jakobovi nedelji, v sklopu kulturnega programa vsako leto župan Občine Pesnica, kamor sodi Jakobski Dol, simbolično potrdi vaškega ovtarja, ki svečano prejme službo in obljubi, da bo vestno varoval vaški vinograd v središču vasi in še posebej potomko stare trte z Lenta, ki raste ob Mulčevi kapeli.

### 3. RAZISKOVALNI DEL - JEDRO NALOGE

#### 3.1 Načrtovanje projekta

Na podlagi razpisane teme za 39. festival Turizmu pomaga lastna glava smo pri urah turističnega krožka najprej zbirali ideje in iskali način, kako bi lahko skozi turistični izdelek predstavili naš kraj, Jakobski Dol. Želeli smo ustvariti nekaj edinstvenega, kar bi odražalo našo tradicijo in hkrati nagovorilo naše sovrstnike, torej mlajšo generacijo.

V projekt je vključenih devet učencev. Njihove vloge so bile razdeljene sledeče:

Ela Klauzner	Avtorica naloge, montiranje posnetkov, oblikovanje logotipa, ideja o zgodbi o ovtarju.
Klara Krajnc	Urejanje Instagram profila, skrb za postavitve in aranžma na stojnici.
Lara Stražišnik	Zbiranje surovin in materiala za delavnice, pomoč pri snemanju videospota.
Zala Rose	Oblikovanje cenika in postopka fermentacije v Canvi, skrb za postavitve in aranžma na stojnici.
Kim Dvoršak	Urejanje TikToka, skrb za postavitve in aranžma na stojnici.
Lana Ploj	Oblikovanje izgleda stojnice, animacija obiskovalcev na stojnici.
Lara Šernek	Oblikovanje izgleda stojnice, animacija obiskovalcev na stojnici.
Pia Šuman	Oblikovanje izgleda stojnice, animacija obiskovalcev na stojnici.





Filip Mulec	Vloga ovtarja in animacija obiskovalcev na stojnici.
Lea Toplak	Oblikovanje izgleda stojnice, animacija obiskovalcev na stojnici, izdelovanje izdelkov na delavnici glinenih izdelkov.
Hana Elizabeta Neuvirt	Oblikovanje izgleda stojnice, animacija obiskovalcev na stojnici, izdelovanje izdelkov na delavnici glinenih izdelkov.
Ema Fras	Oblikovanje izgleda stojnice, animacija obiskovalcev na stojnici, izdelovanje izdelkov na delavnici glinenih izdelkov.

Rodila se je ideja o fermentirani presni pekoči omaki, ki bi združevala tradicionalne sestavine in kulturno dediščino našega kraja. Ker je grozdje ena izmed najbolj prepoznavnih značilnosti Jakobskega Dola in Slovenskih goric nasploh, smo ga vključili kot ključno sestavino v omako. Da bi poudarili pomen tradicije, smo v zgodbo vključili tudi ovtarja, ki je nekoč varoval vinograde in je pridelke pred nepridipravi branil z ovtarsko palico, ki je imela kovinsko konico. Nekoč je ovtar "spekel" nepridiprave s svojo kovinsko konico na palici, danes pa naša omaka v prenesenem pomenu na enak način speče brbončice na jeziku. Tako smo se odločili, da našo fermentirano čili omako z grozdem poimenujemo Pekoči ovtar – ime, ki ne le poudarja ostrino omake, ampak tudi povezuje tradicijo, zgodovino in kulturno dediščino našega kraja.

Ob omaki smo želeli ustvariti tudi spremljevalne izdelke, ki bi celotno zgodbo zaokrožili. Najprimernejša se nam je zdela ideja delavnice oblikovanja glinenih in lesenih izdelkov, ki nosijo tradicionalne motive, značilne za Slovenske gorice – grozdje, vinski listi in podoba ovtarja. Ti izdelki bodo služili kot unikaten spremljevalni del našega osrednjega turističnega izdelka. Pri izdelovanju lesenih izdelkov smo uporabljali laserski rezalnik lesa in smo tako sodobnost približali tradiciji ter še dodatno poudarili povezavo med preteklostjo in sodobnostjo.

Delo smo si enakomerno razdelili in se sproti obveščali o novih zamislih ter izboljšavah. Vsak v skupini je prispeval k realizaciji projekta, bodisi z oblikovanjem, z raziskovanjem, s promocijo ali z izdelavo same omake in spremljevalnih izdelkov. Naša vizija je bila jasna – združiti tradicijo in sodobnost ter na inovativen način predstaviti naš kraj ter njegovo tradicijo mlajšim generacijam.

### **3.2 Pekoči ovtar - fermentirana presna pekoča omaka**

Letošnja tema projekta poudarja aktualizacijo tradicije, zato smo se odločili ustvariti fermentiran izdelek, na katerega smo izjemno ponosni in verjamemo, da bo navdušil marsikoga. Fermentacija je namreč skorajda pozabljena praksa, še posebej od iznajdbe hladilnikov in zamrzovalnikov. Naši stari starši so to tradicijo konzerviranja živil ohranjali



predvsem preko izdelave kislega zelja in kisle repe, ki ju še danes uživamo, čeprav marsikdo ne ve, da gre pravzaprav za fermentirano živilo.

Fermentiranje živil ima dolgo zgodovino, saj to metodo konzerviranja človeštvo uporablja že od prazgodovine. Gre za naraven način konzerviranja, pri katerem se hranljive snovi ne izgubljajo, temveč jih še pridobivamo. Z dodajanjem soli (približno 3 % soli na 1000 g mase) ustvarimo idealno okolje za razvoj mlečnokislinskih bakterij. Te izločajo mlečno kislino, ki doda fermentiranim živilom večplasten, tako imenovan »umami« okus. Hkrati pa mlečnokislinske bakterije živilo ohranijo in preprečijo razvoj škodljivih organizmov. Fermentirano živilo ima višje hranilne vrednosti, saj ohranja vitamine in encime za lažjo prebavo, ki jih termična obdelava pogosto uniči. Poleg tega je živilo trajnostno, ker ga je mogoče varno hraniti zunaj hladilnika v hladnejši shrambi, kar zmanjša porabo energije. S tem želimo spodbujati zavestno ravnanje z živilom in mladim pokazati, da je fermentacija ne le zdrav, ampak tudi okolju prijazen način konzerviranja.

Da bi mlajšim generacijam približali znanje o fermentaciji ter prednosti tega že skoraj pozabljenega načina konzerviranja, smo zapisali recept in postopek izdelave za nov in izviren izdelek Pekoči ovtar.

Ime Pekoči ovtar smo izbrali z mislijo na našo kulturno dediščino, saj je ovtar pomemben simbol vinogradniške tradicije. Ovtarji so nekoč varovali vinograde in s palicami, opremljenimi s kovinskimi konicami, preprečevali krajo grozdja. Tisti, ki so si drznili trgati brez dovoljenja, so hitro občutili posledice – ovtarjeva palica jih je lahko nepričakovano zbodla med prepovedanim dejanjem. Podobno tudi naša omaka zaradi svoje pekoče ostrine poskrbi, da brbončice dobro začutijo njen učinek.

Poleg skrbno izbranih čilijev, domačega korenja, čebule in česna je ključna sestavina omake grozdje, ki predstavlja bogato vinogradniško tradicijo našega kraja. S tem smo želeli ustvariti edinstveno kombinacijo okusov in hkrati poudariti povezavo med našim izdelkom in kulturno dediščino. Naše fermentirane omake so popolnoma naravne, presne, veganske in brezglutenske. Na zadnji strani stekleničke smo dodali tudi kratko zgodbo o ovtarju, njegovem pomenu in vlogi v preteklosti. Tako lahko vsak, ki poskusi našo omako, spozna tudi del kulturne dediščine Jakobskega Dola.



Izgled sprednjega (prva slika) in zadnjega dela etikete (druga slika) na omaki Pekoči ovtar:

# PEKOČI OVTAR



**FERMENTIRANA  
PEKOČA OMAKA  
Z GROZDJEM**

**OŠ JAKOBSKI DOL**

**SESTAVINE:**  
ČILI AJI MANGO, RDEČE  
GROZDJE,  
KORENJE, ČEBULA, ČESEN,  
OLJE, SOL, SLADKOR,  
ZAČIMBE.



**KDO JE OVTAR?**  
OVTAR  
(TUDI AUTAR ALI OTAR)  
JE BIL V 19. IN V ZAČETKU  
20. STOLETJA ČUVAJ  
VINOGRADOV,  
SADOVNJAKOV IN POLJ  
V SLOVENSkih GORICAH.  
OVTARSKA SLUŽBA  
JE BILA HONORARNA IN JE  
TRAJALA TRI MESECE.  
PRIČELA SE JE 15. AVGUSTA  
IN KONČALA 15. NOVEMBRA.  
TRIMESEČNO ČUVANJE JE  
OVTAR OPRAVLJAL  
NEPRESTANO DAN IN NOČ.  
ZA VEČ INFORMACIJ  
O OVTARJU SE OBRNITE NA  
NAJBLIŽJEGA JAKOBCANA.



### 3.3 Postopek izdelave fermentirane omake



## PEKOČA FERMENTIRANA OMAKA IZ GROZDJA PEKOČI OVTAR

### SESTAVINE ZA FERMENTACIJO:

600 g - ČILI AJI MANGO  
1900 g - GROZDJE  
400 g - KORENJE  
300 g - ČEBULA  
40 g - ČESEN  
5 g - KUMINA  
5 g - POPER  
10 g - ČRNI KARDAMON

### SESTAVINE ZA MEŠANJE:

1,5 L GROZDNEGA KISA  
1,5 L ALKOHOLNEGA KISA  
3 L SLANICE  
450 g PESINEGA SLADKORJA  
70 g SOLI  
0,1 dL OLIVNEGA OLJA

### POSTOPEK:

1. Dezinficiramo vso opremo.
2. Cele grozde grozdja skupaj s čilijem in ostalo zelenjavo damo v posodo za fermentacijo in vse prelijemo s slano vodo (30 g soli na L).
3. Fermentacija poteka okoli dva tedna, lahko pa pustite dlje, tudi več let.
4. Po fermentaciji zelenjavo odcedimo, in jo v posodi s paličnim mešalnikom zmeljemo, dodamo sol, sladkor, kis, slanico, olivno olje ter druge začimbe.



@tradicija.ki.pece



@tradicija.ki.pece

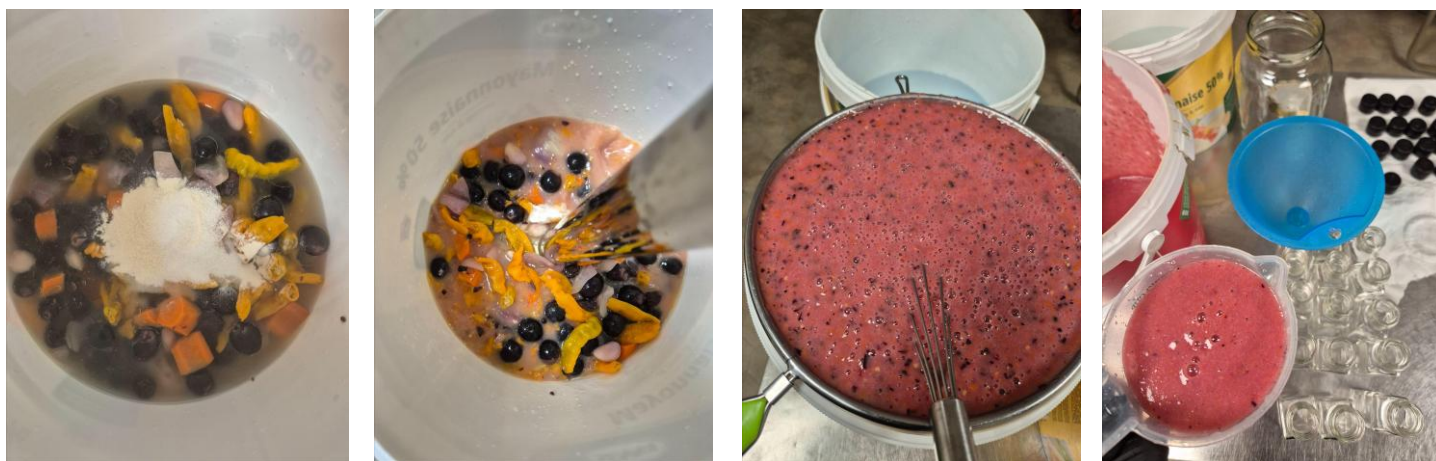




Pomembno je izpostaviti, da smo vso narezano zelenjavo sorazmerno razdelili v dve ločeni stekleni posodi za fermentiranje. Zelenjava ne sme gledati iz vode, ker drugače tvegamo nastanek plesni, zato smo jo obtežili, da je ostala potopljena pod slanico.

Omaka nismo termično obdelali in je presna. Tako omaka ohrani vse snovi, vključno z dobrimi bakterijami, ki so koristne za naše zdravje, hkrati pa je omaka “živa” in tako prepreči razrast škodljivih mikroorganizmov. Omaka praktično nima roka uporabe, z dodajanjem kisa pa je pH omake pod 3,6 in je tako fermentacija praktično ustavljena. Na koncu smo omako spasirali skozi cedilo in napolnili stekleničke s Pekočim ovtarjem.

Postopek mešanja in stekleničenje omak:



### 3.4 Delavnica lesenih izdelkov

Na delavnici graviranja in izrezovanja lesa smo sodelovali učenci 7., 8. in 9. razreda in se preizkusili v delu z laserskim rezalnikom ter raziskovali tradicionalne motive značilne za naš kraj in okolico. Delavnica je potekala v več fazah, pri čemer smo učenci spoznali celoten proces – od ideje do končnega izdelka.

Najprej smo skicirali izdelke, ki bi jih želeli izrezovati in gravirati, pri čemer smo upoštevali lokalne motive, kot so ovtar, grozdje, vinski listi in logotip naše fermentirane čili omake Pekoči ovtar. Pri oblikovanju motivov smo pazili, da bodo jasno vidni in primerni za obdelavo z laserskim rezalnikom.

Ko so bile skice dokončane, smo jih učenci prerisali v računalniški program, kjer smo jih digitalno obdelali in prilagodili za laserski izrez. Sledilo je graviranje in izrezovanje izdelkov z laserskim rezalnikom, pri čemer smo učenci opazovali postopek in se učili o natančnosti ter možnostih, ki jih ponuja ta tehnologija.

Po končanem izrezovanju in graviranju smo učenci s pomočjo stroja za brušenje površinsko obdelali svoje izdelke in odstranili morebitne črne lise, ki so nastale zaradi laserskega obdelovanja. Pri tem smo uporabljali zaščitna očala in rokavice ter spoznali pomen pravilne in varne obdelave lesa.

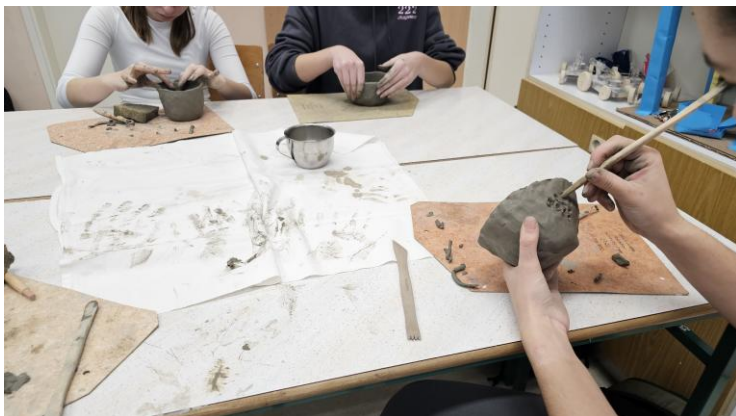


Končni izdelki iz lesa bodo vsebovali motive ovtarja, grozdja, vinskih listov in naš logotip Pekoči ovtar, s čimer bomo dodatno promovirali in spodbujali prepoznavnost naše posebne fermentirane omake z grozdem. Ti leseni izdelki bodo služili kot spremljevalni promocijski materiali, ki bodo povezovali lokalno kulturno dediščino s sodobnim oblikovanjem in turizmom.



### 3.5 Delavnica glinenih izdelkov

Na delavnici smo sodelovali učenci 7., 8. in 9. razreda. Preizkusili smo se v oblikovanju gline in spoznavanju tradicionalnih vzorcev. Pridružila se nam je Hana Kuntič, ki se profesionalno ukvarja z oblikovanjem gline. Pokazala nam je različne tehnike oblikovanja ter nas usmerjala pri našem ustvarjanju. Pri snovanju izdelkov iz gline je sodeloval tudi naš učitelj likovne umetnosti, Brane Lazič, ki je poskrbel za material in pomoč pri oblikovanju gline.





Na začetku ure smo imeli uvod v oblikovanje gline, v katerem nam je naša gostja predstavila osnovne tehnike dela, kot so valjanje, oblikovanje z rokami in uporabo modelčkov. Prav tako je podala navodila za graviranje vzorcev ter prikazala primere tradicionalnih vzorcev, ki so značilni za Slovenske gorice. Ogledali smo si lahko vzorce marjetic, grozdja in trte, ki smo jih kasneje uporabili pri okraševanju svojih izdelkov. Po uvodnem delu smo se lotili oblikovanja različnih izdelkov, kot so krožniki, vrči, skodelice, pladnji ter stojala za sol in poper. Po končanem oblikovanju smo na izdelke vtisnili ali vgravirali tradicionalne vzorce, ki so značilni za Jakobski Dol in Slovenske gorice. Med njimi so bili najpogostejši motivi marjetice, grozdje in vinske trte, ki smo jih s pomočjo šablon ali ročne gravure odtisnili v glino.

Ko so bili izdelki dokončani, smo jih pustili, da so se posušili in bodo predstavljeni na stojnici. Služili bodo kot spremljevalni izdelki, ki bodo s svojimi motivi in namembnostjo promovirali naše fermentirane čili omake "Pekoči ovtar" z grozdem. Na ta način bomo povezali tradicionalno rokodelstvo z lokalno kulinariko in predstavili naš kraj skozi različne oblike ustvarjanja.



#### 4. TURISTIČNI POTENCIAL IN OGLAŠEVANJE

Naša znamka "Tradicija, ki peče" ima velik turistični potencial, saj združuje kulturno dediščino, lokalno kulinarico in trajnostni pristop. Osrednji izdelek je fermentirana pekoča omaka Pekoči ovtar, podprta s spremljevalnimi izdelki, kot so glineni in leseni predmeti z vzorci ovtarja. Glavna zgodba, ki promovira našo znamko, je zgodba o ovtarju, ki je nekoč varoval vinograde in branil pridelke pred nepridipravi s palico, opremljeno s kovinsko konico. Nekoč je ovtar "spekel" nepridiprave s palico, danes pa naša omaka v prenesenem pomenu na enak način speče brbončice na jeziku.

Turistični potencial temelji na kulturni dediščini, lokalni kulinarici in trajnostnem pristopu. Omaka Pekoči ovtar z grozdem odraža lokalno dediščino, saj uporablja sestavine, ki so značilne za našo pokrajino, še posebej grozdje, ki je najtesneje povezano s prepoznavno kmetijsko panogo Slovenskih goric, z vinogradništvom. Naši izdelki so pripravljani iz lokalnih sestavin in iz okolju prijaznih materialov, kar pritegne turiste, ki iščejo trajnostne izdelke.

Ciljamo predvsem na mlade, ki jih želimo seznaniti s tradicijo na sodoben in privlačen način. Promocija poteka preko Instagrama in TikToka, kjer objavljamo utrinke z delavnic in



predstavitvene videe. S QR kodo lahko obiskovalci enostavno dostopajo do naših profilov, kjer spoznajo več o tradiciji in trajnostnih vrednotah. S tem želimo spodbuditi lokalni turizem in mladim pokazati, da je mogoče združiti tradicijo, sodobne trende in odgovoren odnos do okolja.

QR koda s povezavo do našega Instagram profila (prva QR koda) in TikToka (druga):



## 5. IZGLED NAŠE STOJNICE

Na naši stojnici bo sodelovalo devet učencev in bodo pod znamko “Tradicija, ki peče” kot naš osrednji produkt predstavljene naše fermentirane čili omake Pekoči ovtar. Ob omakah bomo imeli razstavljen tudi lesene in glinene izdelke, ki bodo naši spremljevalni izdelki in bodo spodbujali ter podprli naše omake in prikazali delček kulturne dediščine našega kraja. Stojnico bomo opremili s promocijskim materialom in s plakati, ki bodo jasno sporočali bistvo naše stojnice in tako pritegnili morebitne obiskovalce. Imeli bomo ovtarja, ki bo naša maskota in bo predstavljal kulturno dediščino našega kraja in okolice ter animiral in vabil ljudi k naši stojnici, prav tako pa bo obveščal goste o izročilu ovtarstva in pojasnjeval zgodbo za znamko “Tradicija, ki peče”. Obiskovalcem bomo na kratko orisali zgodovino in kulturno dediščino Jakobskega Dola z zgodbami o ovtarju Viliju in o žabjem kralju, ki je bival pri izviru Bolnarjevega studenca na Ročici. Na stojnici bomo imeli več aktivnosti in zanimivih dogodkov. Med drugim bomo imeli kolo sreče, ki ga bo lahko zavrtel vsak obiskovalec in tako osvojil nagrade povezane z znamko “Tradicija, ki peče”.





## 6. FINANČNI STROŠKI IN CENIK

PRODUKT	STROŠEK
Omaka Pekoči Ovtar	3 € na steklenico (100mL): 1 € embalaža in 2€ sestavine.
Leseni izdelki	3 € mali leseni izdelek, 4 € veliki leseni izdelek. Vključuje le material – topol.
Glineni izdelki	Ni bilo stroškov. Podarjali jih bomo med nagradno igro.



# TRADICIJA, KI PEČE



## CENIK

PEKOČA FERMENTIRANA  
OMAKA IZ GROZDJA -  
PEKOČI OVTAR

**8 EUR**

LESENI IZDELEK (VELIKI)

**10 EUR**

LESENI IZDELEK (MALI)

**7 EUR**



INSTAGRAM:  
tradicija.ki.pece



TIK TOK:  
tradicija.ki.pece





## ZAKLJUČEK

S projektom “Tradicija, ki peče” smo dokazali, da je mogoče tradicijo združiti s sodobnimi trendi in ustvariti izdelke, ki odražajo kulturno dediščino ter sodobne kulinarčne potrebe. Naša znamka promovira osrednji izdelek – Pekoči ovtar – fermentirano presno pekočo omako, ki združuje sladkost grozdja in ostrino čilija. Ta izdelek je trajnostno naravnan, narejen iz lokalnih sestavin in nosi zgodbo o ovtarju, ki je nekoč varoval vinograde.

Poleg omake smo ustvarili tudi spremljevalne izdelke iz gline in lesa, ki s tradicionalnimi vzorci, kot so grozdje, vinski listi in podoba ovtarja, poudarjajo lokalno dediščino. Leseni izdelki, izdelani s pomočjo laserskega rezalnika, združujejo tradicionalno rokodelstvo s sodobno tehnologijo.

Skozi raziskovanje in ustvarjanje smo spoznali, kako lahko tradicionalne sestavine in metode dobijo novo življenje ter pritegnejo sodobnega potrošnika. Naš projekt nas je naučil, da lahko s pravo mero ustvarjalnosti in spoštovanja tradicije ustvarimo nekaj edinstvenega, kar ne le ohranja preteklost, ampak postane tudi del prihodnosti. “Tradicija, ki peče” ni le znamka, je zgodba o povezovanju preteklosti s prihodnostjo in dokaz, da lahko tradicija postane trend.



## **VIRI IN LITERATURA**

### **LITERATURA**

- Senčič, Leon, *Jakobski Dol: kulturne, zgodovinske in naravne znamenitosti*, Jakobski Dol, Kulturno umetniško društvo Jakob: 2018.
- Senčič, Leon, *Župnija Sv. Jakob v Slovenskih goricah nekoč in danes*, Jakobski Dol, Župnijski urad v Sv. Jakob v Slov. Goricah in Kulturno umetniško društvo Jakob: 2021.

### **INTERNETNI VIRI**

Wikipedia: Ovtar, <https://sl.wikipedia.org/wiki/OvtarV>, pridobljeno dne 1.3.2025.

### **VIRI SLIK**

- Osebni arhiv avtoric naloge.
- Canva.