



OŠ Ljubno ob Savinji

Cesta v Rastke 10

3333 Ljubno ob Savinji

TURISTIČNI SPOMINEK MOJEGA KRAJA

33. festival

Turizmu pomaga lastna glava

FLOSARSKA CIRNGA



Avtorji:

- Nelli Bolko, 9. a
- Rok Zamernik, 8. a
- Ema Fužir, 7. a
- Vid Podlesnik, 7. a
- Sergej Brgles, 8. a

Pomoč na tržnici:

- Ksenija Ermenc, 7. b
- Zala Krebs, 7. a
- Niko Tostovršnik, 5. a
- Mihela Brunet, 7. a

Mentorici:

- prof. Marija Ermenc
- prof. Ksenija Poličnik

Ljubno ob Savinji, 2018/19

Kazalo vsebine

1 UVOD	3
2 LJUBNO NEKOČ IN DANES	4
3 FLOSARSKA CIRNGA.....	8
4 POT DO IZDELKA	9
4.1 Raziskava trga	9
4.2 Ajdnek.....	12
4.3 Jabolčni krhlji – platički.....	13
4.4 Sladki orehi	14
4.5 Savinjski želodec.....	15
4.6 Lesena deska	15
4.7 Magnet v obliki flosa	16
4.8 Zgibanka z receptom	17
4.9 Razdelitev dela.....	18
4.10 Prigode flosarjev.....	19
5 EMBALAŽA	20
6 DEKLARACIJE.....	21
7 TRŽENJE	23
7.1 Logotip spominka	23
7.2 Cena celotnega spominka	23
7.3 Trženje spominka	26
7.4 Prodaja spominka.....	27
8 ZAKLJUČEK	28
9 VIRI.....	29

1 UVOD

Zgodovina splavarjenja oz. flosarstva na Ljubnem je tako dolga, da nismo mogli spregledati, da si naš turistični spominek zasluži, da spominja na naše prednike, ljubenske flosarje. S tem namenom smo v tem šolskem letu na šoli, v okviru pouka tehnike, pričeli z izdelavo preprostih splavov, saj je bila želja občine, da bi imela občina na razpolago male splave, ki bi jih lahko gostom ponudili za spomin.

Ko pa sta bili naši mentorici na izobraževanju in tam poslušali predavanja gospoda dr. Bogataja, sta takoj ugotovili, da to ne bo dovolj, kar se od letošnje naloge pričakuje. Mini lovilec praha je pri tem lahko le okras, ki spominja na vsebino samega spominka, ki pa smo se ga vseeno odločili posvetiti spominu na naše flosarje. A to je bil šele začetek raziskovanja, ki nas je pripeljalo do dokončne ideje.

Odločili smo se, da bomo obiskovalcem ponudili FLOSARSKO CIRNGO. To je hrana za na pot, ki bo sestavljena iz tipičnih ljubenskih jedi, ki so jih flosarji vzeli s sabo na flos, ko s odhajali na rajžo.

V nadaljevanju bomo uporabljali oba izraza: splav = flos, splavarji = flosarji.



Slika 1: splav, kot jih izdelujemo pri pouku tehnike, foto: Rok Zamernik

2 LJUBNO NEKOČ IN DANES

Da boste razumeli zakaj sta naša preteklost in sedanost tako pomembni in da je ravno to botrovalo naši odločitvi, smo se odločili to plat tudi raziskati.

V Prilogi pišemo o kratki zgodovini Ljubnega, predvsem o pomenu splavarjenja. Ljubno se je kot krajevno ime prvič pojavilo leta 1247, imelo je tudi trške pravice, nekoč je sodilo k občini Mozirje, sedaj pa je samostojna občina.



Slika 2: Razglednica Ljubnega, natisnjena leta 1899



Slika 3: Flosarji na Ljubnem, slika izdelana v 30. letih

Eno glavnih značilnosti občine je bilo nekoč splavarstvo. Prvič se je splavarstvo pojavilo v 15. stoletju, najmočnejše pa je bilo razvito v obdobju med obema vojnama. Na začetku tridesetih let je skozi Celje vsako leto potovalo najmanj po 4.000 savinjskih splavov! Sedaj spomin nanje ohranja le še Flosarski bal, kjer je bogata tudi kulinarična ponudba.

Da bi o flosarstvu izvedeli več iz prve roke, smo se učenci in mentorici odpravili v Flosarski muzej, kjer smo se pogovarjali z Martinom Juvanom – Čuksem. V dveh urah je nastal zelo zanimiv in obsežen intervju, ki ga objavljamo v Prilogi 1.

Poglobili smo se tudi v stare ljubenske besede, ki so se ohranile vse od 18. stoletja in jih Ljubenci še danes uporabljajo. V prilogi objavljamo podroben slovar besed, ki smo jih zasledili tekom raziskave in pogovorov s starejšimi domačini. »Obečvamo« vam, da se boste tudi vi zabavali ob branju. Ta »škredluvi« pa naj si sposodijo slovar od našega župana.

Raziskali smo tudi razvoj gospodarstva skozi čas in ugotovili, da je Ljubno od nekdanj gospodarsko napredno, da je bila šola tu že leta 1805, današnje šolsko poslopje pa je tu od leta 1900. V 16. stoletju so tod obratovali žage, čevljarstva pa je bila tu že leta 1913. Njihova glavna naloga je bila izdelava »olcerskih« čevljev. Te so pošiljali celo v Črno Goro, flosarji pa so jih vozili s seboj tudi na Hrvaško in v Srbijo.



Slika 4: razglednica stare šole, odposlana leta 1905



Slika 5: olcerski čevlji, foto: Vid Podlesnik

Danes ima občina Ljubno veliko kulturnih znamenitosti. Flosarska zbirka predstavlja 500-letno tradicijo splavarjenja ali flosarstva v Savinjski dolini, ki se je končala sredi 20. stoletja. Že petstoletno zgodovino, predstavlja etnološka zbirka, ki ponazarja življenje splavarjev, njihove noše in opremo, vsakdanjik na splavu in trgovino z lesom vse do Črnega morja.

Fašunova hiša je razglašena kulturni spomenik. Skupaj z gospodarskim poslopijem predstavlja enovit tip strnjene doma, kakršni so bili značilni za prvo polovico 19. stoletja. Domačija s skromno zasnovo predstavlja dom, v kakršnem je bival mali kmet, gozdni delavec in menda tudi flosar.



Slika 6: Flosarska zbirka



Slika 7: Fašunova hiša

V občini se nahaja sedem cerkva. Cerkev v Radmirju se ponaša z dragoceno zbirko svetih posod in bogoslužnih oblačil, ki so bili dragoceni darovi dunajskega dvora in dvorov, sorodstveno povezanih s Habsburžani. Seriji kelihov se pridružujejo monštrance, kadilnica in relikviarij. Drugi del zakladnice so mašni plašči in druga bogata mašna oblačila, vse bogato izvezeno, kar so vezle vojvodinje, kraljice in cesarica Marija Terezija.



Slika 8: v zakladnici mašnih plaščev v Radmirju

Ljubno leži v osrčju Savinjskih Alp, ob reki Savinji. Srečni smo lahko, da nam je narava naklonila toliko naravnih lepot. Smrekovec je edino ognjeniško pogorje v Sloveniji. Smrekovski ognjenik je bil aktiven pred približno 30 milijoni let. Tirske peči so del Krajinskega parka Golte. Posebnost parka so predvsem živali, ki živijo na tem območju. Med največjimi je planinski orel, ki tu tudi gnezdi. Reka Savinja je značilna alpska reka, ena najlepših rek, prijateljica ribičev, flosarjev, kopalcev, romantikov in pesnikov. Kolenčeva lipa je stara okrog 150 let, njen obseg pa meri več kot 400 cm, Visočnikov javor pa ima obseg celo 600 cm.

Naša občina se ponaša s številnimi prireditvami. Pozimi se na Ljubnem odvija svetovni pokal v smučarskih skokih za ženske.



Slika 9: reka Savinja, ko teče skozi Ljubno



Slika 10: skoki na Ljubnem

Meseca marca poteka Jožefov sejem, kjer lahko kupimo domače orodje in svežo domačo hrano. Enkrat letno se skupaj odpravimo mimo partizanske bolnice na 1548 m visok Travnik. Drugo nedeljo v maju je cvetna nedelja, ko se v cerkev odpravimo z ljubenskimi poticami.



Slika 11: butare ali potice



Slika 12: Flosarski bal - prikaz flosarstva s krmanišem Čuksom

Poleti se dobimo na Flosarskem balu, teden prej pa na Flosfestu, kjer na svoj račun pridemo mlajše generacije. V okviru Flosarskega bala se na Ljubnem zberejo starodobniki, ki se odpravijo na turistično vožnjo po Savinjski dolini.

Na Ljubnem je veliko gostiln. V mnogi izmed teh ponujajo domačo hrano. Med njimi sta tudi savinjski želodec in ajdnek.



Slika 13: savinjski želodec



Slika 14: ljubenski ajdnek

3 FLOSARSKA CIRNGA

Cirnga je domač izraz za hrano za določen čas oz. hrano za na pot. Idejo smo dobili od starejših občanov in starih gospodinj, ki se še spominjajo časov, ko so po Savinji z Ljubnega odrinili eni izmed zadnjih splavov. Izvedeli smo, da je bila navada, da so žene in dekleta flosarjev, svojim dragim za na pot pripravile kakšen priboljšek. Po navadi je bil to značilen ljubenski ajdnek, krhlji suhega sadja, če pa so dobro obrodili še orehi, so k cirngi dodali še orehe, ki so jih predvsem mlada dekleta rada karamelizirala ali celo oblila s čokolado. V kolikor pa je gospodinja imela doma še kaj savinjskega želodca ali kakšen konec domače salame in klobase, pa so bili flosarji veseli tudi tega.

In kje so dobili takrat čokolado? Seveda, ravno flosarji so bili tisti, ki so svojim najdražjim z dolge poti prinesli velikokrat tudi čokolado. Splavarjenje do Beograda in še dlje, pa potem dolga pot nazaj, je pomenilo dolgo časa, ko so bili očetje, možje in fantje od doma. Ker pa so na svoji poti tudi trgovali, so iz takrat precej bogate Vojvodine in okolice Beograda svojim dragi prinašali tudi odpustke. Poleg čokolade so velikokrat prinesli domov tudi razne sladkarije za otroke, za žene in dekleta pa predvsem kakšne lepe rute in hlačne nogavice. To je bilo v tistih časih nekaj najbolj nevsakdanjega, kar pri nas na Ljubnem ni bilo vsak dan na razpolago.

Dekleta in žene pa so se tudi zavedala, da če so dala svojim dragim za na pot kaj dobrega, kar jih je čim dlje na poti spominjalo na njih, je bila manjša verjetnost, da bi si med potjo našli kakšno ljubico. Prav tako so se flosarji zavedali, da jih doma čakajo dekleta, žene, otroci in so se kar najhitreje vrnili domov in si niso na poti domov vzeli čas za pijačevanje ali kaj podobnega.



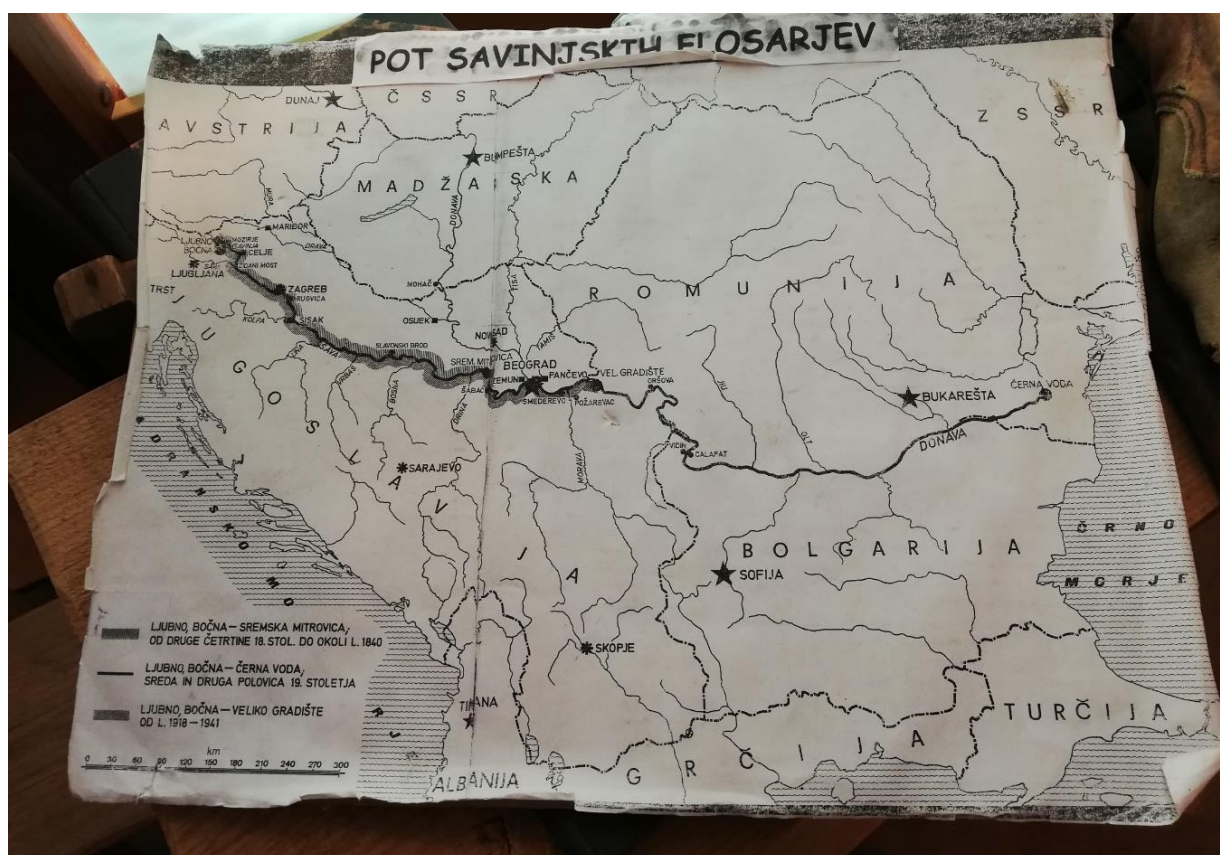
Slika 15: spominek - cirnga v zapreti in odpreti embalaži, foto: Vid Podlesnik

4 POT DO IZDELKA

4.1 Raziskava trga

Odpravili smo se v krajevno Flosarsko zbirko, ki jo vodi Martin Juvan – Čuks. Z veseljem nas je sprejel in nam uro in pol razlagal skrivnosti flosarjev. Prevzeti od njegovega zanimivega pripovedovanja, smo bili že skoraj čisto prepričani v vsebino našega spominka. Seveda smo se tudi o tem pogovarjali z njim.

Spoznali smo, da brez flosarjev Ljubno ne bi bilo tako gospodarsko razvito, kot je danes. V tistih letih med prvo in drugo svetovno vojno je bilo flosarstvo glavni vir zaslužka. Če ga ne bi bilo, bi verjetno marsikateri uspešen poslovnež pomahal Ljubnemu in se odselil v kakšen denarju bolj prijazen kraj. Z zaslužkom so si flosarji gradili hiše, kupovali živino in se posledično lahko tudi poročili. Skupaj s flosarji so služili tudi gozdarji, delavci na žagi, pa tudi otroci in ženske.



Slika 16: pot savinjskih flosarjev, iz Flosarske zbirke, foto: Vid Podlesnik

Kakšno vlogo je pri tem imela cirnga pa v čisto resnični zgodbi, ki nam jo je zaupal poznavalec flosarske zgodovine Martin Juvan – Čuks.

Konec nekega vročega poletja, leta 1936 sta se zala učiteljica Romana, ki je prišla v našo vas iz samega Celja in flosar Jože hotela poročiti. Župnik Matija ju je že oklical, a vmes je posegla usoda. Začeli so se nalivi in ker mora dober flosar pač loviti ugoden val, se je nesojeni ženin z ostalimi sotrpini namesto poroke odpravil s flosom na jug. Romanca, vsa zaskrbljena, se je morala domisliti zvijače, da ne bi dragega Jožeta na poti doletelo poželenje ali premamila oštarija. Spekla mu je največji ajdnek, sosedovi Micki izmaknila želodec, za povrhu pa k dobrotam nasula še platičke in domače orehe, ki jih je prvič do takrat oblila s sladkim karamelom. Mljask! Vas zanima kako se je zgodba končala? Hmmm ... Ja poročila sta se, menda ... in Micka je bila Romanina priča.



Slika 17: Romana in Jože se poslavljata, naslikala: Zala Gluk, 6. a

Od takrat je taka cirnga veljala za nekaj boljšega, kar so flosarji lahko vzeli na pot. Tudi druge žene in ljubice so se omenjene zvijače pogosto posluževale. Včasih pa so jo pripravile žene pač kar tako, iz čiste ljubezni.

Tako smo se odpravili na naš raziskovalni pohod po gostiščih in kmečkih turizmih. Na kmečkih turizmih smo našli savinjski želodec. Gostje lahko kupijo celega. Cena na želodec se giblje med 25 € in 50 €, odvisno od velikosti. Manjših paketov ne prodajajo. V nekaterih gostiščih prodajajo želodec kot del narezka. Pakiranega po kosih ne moreš kupiti. Ajdnek pečejo gospodinje na domovih, v gostiščih pa ni v redni ponudbi, razen v enem večjem. Tudi orehov, namočenih v karamelo ni mogoče dobiti. Platički pa so del prehranjevanja marsikatero domačije v našem kraju.

Ugotovili smo, da bi naša izbira bila edinstvena. Predstavili smo jo še županu, po gostiščih, kmečkih turizmih, direktorjem lokalnih podjetij, v trgovinah in organizatorjem smučarskih skokov. Z navdušenjem so jo sprejeli.

Na tej poti smo želeli spoznati pripravo sestavin na kar najbolj pristen način, zato smo povabili mojstre, ki so nas v gospodinjski učilnici poučevali stare modrosti. Veliko smo eksperimentirali tudi sami. Včasih tudi doma z našimi babicami in starši.



Slika 18: ajdnek, ki je nastal ob pomoči Martina Juvana, foto: Vid Podlesnik

4.2 Ajdnek

Učence nas je pomagal naučiti pripravljat Ajdnek naš občan, Martin Juvan, ki je eden izmed redkih še živečih flosarjev in ki se je kot mladenič tudi sam večkrat udeležil flosarske rajže. Martin Juvan, domačini ga kličejo Čuks, je vodič oz. predavatelj v Flosarskem muzeju na Ljubnem, poleg tega pa upokojeni pek in slaščičar. Ko smo učenci obiskali muzej oz. Flosarsko zbirko, se z njim pogovorili tudi o naši ideji za kulinarčni turistični spominek, se je sam ponudil, da nas pride naučit speči pravi ulivan ljubenski ajdnek.

In res! V ponedeljek, 7.1. 2019, je gospod Martin prišel na šolo in smo skupaj naredili testo za ajdnek. Medtem, ko je testo vzhajalo, smo zmleli domače orehe in rahlo pogreli med, namazali pekače in nato oblikovali nekaj ajdnekov. Med delom, smo izvedeli kar nekaj pekarskih trikov, kako narediti ajdnek, da bo res takšen, kot so ga pripravljali včasih. Ko je bil ajdnek v modelčkih, pekačih, je moral najprej nekaj časa vzhajati, nato pa smo ga dali v pečico. Za kakšnih 10 minut je bila pečica segreti na 200 °C, nato pa smo ga do konca pekli nekje med 180 in 160 °C. Čas pečenja pa je vsekakor odvisen od velikosti pekača in debeline oziroma višine ajdneka.

Recept in celoten postopek peke ajdneka je v prilogah. Odločili smo se, da našo cirngo obogatimo tudi z receptom za pripravo ajdneka. Ker pa je flosarska cirnga namenjena tudi gostom iz tujine, smo ga prevedli v angleški, nemški, nizozemski in italijanski jezik. Predvsem gostov iz Nizozemske in Italije je v naši dolini vsako leto več.



Slika 19: peka ajdneka s Čuksem in pakiranje, foto: Ksenija Ermenc

4.3 Jabolčni krlji – platički

Jabolčne krlje smo v šoli delali večkrat, saj smo morali ugotoviti, katera jabolka so najbolj primerna zanje.

Od starih gospodinj smo izvedeli, da je veliko v pravi izbiri jabolk, pa tudi to, da jih moramo ravno dovolj časa sušiti in ravno na pravi temperaturi. Starejše gospodinje so pripravljale svojim možem, flosarjem, za na pot kar jabolčne krlje, mlada dekleta, pa so svoje fante navduševala s finimi suhimi jabolčnimi obročki.

Če hočemo res dobro posušena jabolka, ki imajo tudi dovolj dolgi rok uporabe, smo dobili nasvet, da lahko jabolka najprej olupimo ali pa tudi ne. Potem izdolbemo pečke in nato jabolka naribamo na tanke kolobarčke. Damo jih na peki papir v pekač in nato na nizko temperaturo (pod 100 °C) v pečico, še boljše, če jih lahko sušimo na lesenih pladnjih nad štedilnikom na drva ali na krušni peči. Takšno sušenje sta dva učenca poskusila doma in jabolčni kolobarčki, ki jim na Ljubnem rečemo platički, so se sušili precej dolgo. A če so jih dajali flosarjem na pot v takšni obliki, smo tudi mi poskrbeli, da bodo v Flosarski cirngi prave oblike.



Slika 20: platički (priprava in pakiranje), foto: Vid Podlesnik

4.4 Sladki orehi

Ko smo izvedeli, da so orehe včasih oblivali s stopljenim ali karameliziranim sladkorjem, smo se tudi samo lotili tega projekta.

Preden smo ugotovili, kako to storiti najlažje in seveda najboljše, je minilo kar nekaj poskusov. Če pripravljen karamel ni narejen pravilno, se nam je zgodilo, da se ni oprijel orehov ali pa se ni na njih dovolj strdil in so se orehi lepili drug na drugega.

Po celomesečnem poskušanju smo ugotovili, da je najbolje, če vzamemo pol kilograma sladkorja, ga le rahlo karameliziramo in potem zalijemo z enim decilitrom vode. Ko se sladkor enakomerno raztopi v vodi in ravno prava količina vode izpari, takrat lahko stresemo cela orehova jedrca v pripravljeno tekočino. Kratek čas jih pustimo v karamelu, nato pa jih s penovko vzamemo iz karamela in stresemo na peki papir. Če smo ujeli ravno pravi trenutek, se sladkor lepo prime na orehe, precej hitro strdi in sladki orehi se ne sprimejo skupaj.

Podobno so mlada dekleta pripravljala flosarjem za na pot orehe v čokoladnem oblivu, le da čokolade pogosto niso imele na razpolago. Mi pa smo se odločili, da bi čokoladne orehe lahko dali zraven v cirngo, a je težava v poletnem času, ko se mogoče temperature v prevoznem sredstvu, v katerem se cirnga pelje do potrošnika, preveč dvignejo in bi se čokoladni oblivi preveč zmeččali, orehi pa bi se potem sprijeli drug drugega.



Slika 21: orehi v sladki karameli (priprava in pakiranje), foto: Vid Podlesnik

4.5 Savinjski želodec

Kdor pa bi želel v cirngi še savinjski želodec, se mu lahko odreže konec želodca tako, kot so ga včasih odrezali flosarjem ali drugim težkim fizičnim delavcem. Premožnejša kot je bila domačija ali bolje, manj »škrta¹« kot je bila gospodinja, debelejšo rezino želodca je dobil flosar ali kakšen drug delavec ali družinski član. Največkrat so odrezali želodec v obliki »kajle²«. Odločili smo se, da k večji cirngi, poleg ajdneka, platičkov in orehov, dodamo tudi savinjski želodec, ki ga je prispeval gospod Edi Jurjevec.



Slika 22: postrežen želodec, foto: Vid Podlesnik



Slika 23: želodec v embalaži, foto: Vid Podlesnik

4.6 Lesena deska

Za dno v škatli, v kateri bo spravljena cirnga, smo izbrali leseno desko. Izdelana je iz domačega bukovega lesa in naoljena z olivnim oljem. Ker je ta les trd, je primerna tudi za podlago, na kateri lahko režemo savinjski želodec in ajdnek ter postrežemo ostale dobrote iz cirnge.



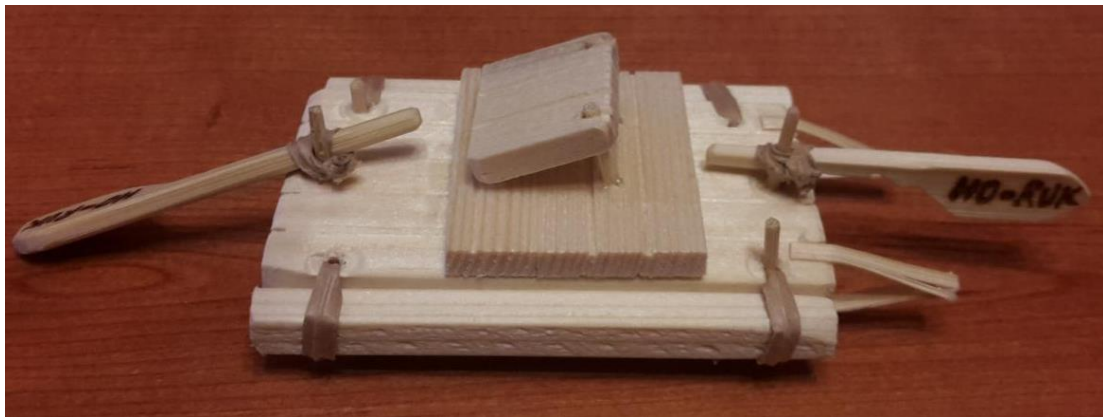
Slika 24: lesena deska, foto: Vid Podlesnik

¹ škrt – skopušen, varčen

² kajla - zagozda

4.7 Magnet v obliki flosa

V šoli smo izdelovali majhne flose. Najprej smo izdelali vse sestavne dele, potem pa smo jih zvezali v flos. Nastali so flosi v treh različnih velikostih. Nekaterim smo na dno dodali magnetek. Flos je večji del iz smrekovega lesa, za posamezne komponente pa smo se znašli tako, da smo uporabili različne zobotrebce, nabodala, palčke od lučki in podobno.



Slika 25: majhen flos z magnetom, foto: Rok Zamernik



Slika 26: izdelava flosov, foto: Rok Zamernik

4.8 Zgibanka z receptom

Ker je glavna sestavina naše cirnge ajdnek, smo se odločili, da bomo k njej dodali še zgibanko z receptom za njegovo pripravo v petih različnih jezikih. Recept v slovenščini je pripravila naša mentorica Marija Ermenc, saj je z njim naša kuharska ekipa pred leti zmagala na državnem kuharskem tekmovanju Kuknapato. V nemščino ga je prevedla naša učiteljica Saša Baloh, v angleščino učiteljica Katja Zagožen, za prevod v italijanščino smo prosili mamo enega naših učencev, Zorko Presečnik, za prevod v nizozemščino pa Nizozemko, ki živi v bližnjem kraju in je sodelovala tudi na tekmovanju Masterchef Slovenija, Simone B. Michielen.

Za prevod v nemščino smo se odločili, ker je to bil včasih naš prvi tuji jezik, z nemško govorečimi podjetji pa podjetja iz naše doline redno sodelujejo. Za prevod v nizozemščino smo se odločili, ker je blizu našega kraja kamp, ki vsako leto privabi veliko tujcev, predvsem Nizozemcev. Nekateri med njimi so si pri nas ustvarili tudi domove. Italija je naša sosednja država, katere prebivalci so tudi pogosti obiskovalci naše doline, predvsem pa v našo dolino zaidejo italijanski ribiči.

Potreba po prevodih je nastala tudi zaradi vsakoletnega Svetovnega pokala v smučarskih skokih za ženske. Ta privabi gledalce iz celotnega sveta.

Zgibanka je v Prilogi 8.



Slika 27: zgibanka z recepti za pripravo ajdneka, foto: Vid Podlesnik

4. 9 Razdelitev dela

Ajdnek bosta pekla sedmošolca Vid Podlesnik in Ema Fužir ter devetošolka Nelli Bolko. Za vsak spominek bosta pripravila 500 g ajdneka. Vakumsko ga bodo zapakirali hladnega. Porabiti ga bo potrebno v 5 dneh od pakiranja.

Savinjski želodec bomo kupovali od gostišča ŠC Prodnik. Dodali ga bomo večjemu spominku. Odločili smo se za 80 g kos. Rezala, lupila in vakumsko pakirala ga bosta Timotej Moličnik in Ines Bolko. Porabiti ga je priporočljivo v 14 dneh od pakiranja.

Platičke bosta izdelovali sedmošolki Ksenija Ermenc in Ema Fužir. Jabolka bomo dobili od domačih pridelovalcev. Porabiti jih bo priporočljivo v 30 dneh od pakiranja. V steklenem kozarcu jih bo 20 g. Prav tako bosta isti učenki pripravljali tudi orehe v karameli, ki jih bo priporočljivo porabiti v 30 dneh. Tudi orehe bomo donatorsko dobili ali kupili od domačinov. V vsakem spominku bo v kozarcu 40 g orehov.

Lesene deske bo izdeloval Niko Tostovršnik, skupaj z očetom Nacetom v domači delavnici. Uporabila bosta bukov les in desko premazala z olivnim oljem. Tudi oblance nam bo dobavljal Nace Tostovršnik. Vsak spominek bo na dnu imel eno desko.

Mini splave bodo izdelovali osmošolci Sergej Brglez, Rok Zamernik in Timotej Moličnik. Uporabili bodo različne vrste lesa, ki smo ga dobili od domačinov, nekaj pa tudi kupili. Vezali jih bodo z razgradljivimi vezalkami z žico. Splavu bodo dodali magnet.

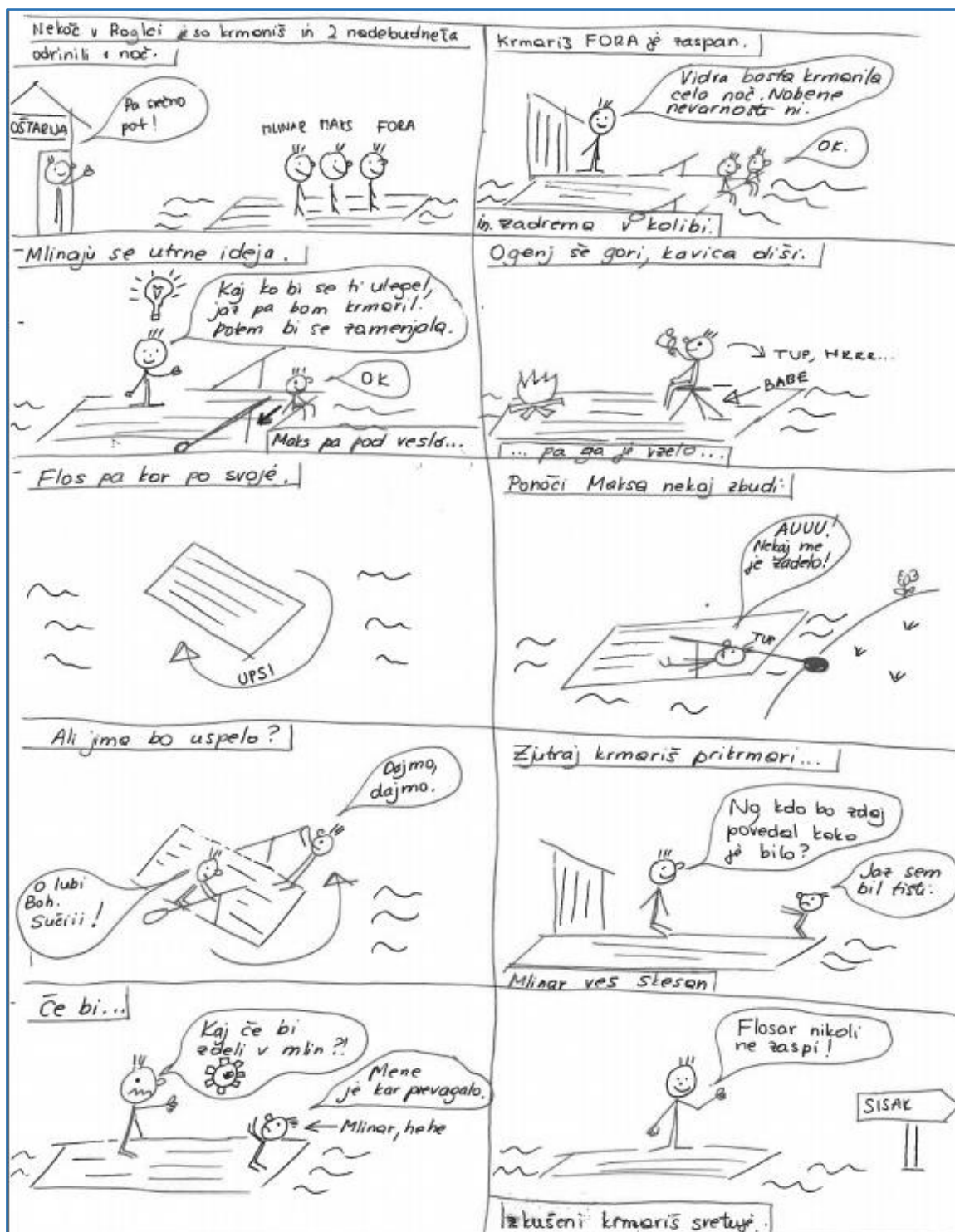
Embalažo iz valovite lepenke nam bo nabavila šola preko spleta (CraftArt), prav tako tudi kozarce s pokrovom (SAŠA – Prihova).

Zgibanko sta izdelala in jo bosta tudi kopirala in zlagala Nelli Bolko in Rok Zamernik. Enako tudi deklaracije, knjižice in logotipe.

Za dokončno pakiranje in obliko bodo skrbeli Vid Podlesnik, Ema Fužir in Ksenija Ermenc. V primeru, da bi dobili večje število naročil, pa imamo naslednji dogovor. Večje število desk nam je pripravljen zagotoviti mizar Simon Blekač, karamelizirane orehe, ajdnek in želodec ŠC Prodnik, platičke pa Andreja Podlesnik, lastnica kmečkega turizma. Obljubili so nam tudi, da nam bodo na pomoč priskočili v času počitnic.

4.10 Prigode flosarjev

Čas smo si krajšali s prebiranjem zgodb iz življenja flosarjev. Všeč nam je bila prigoda nekega flosarja, ki je objavljena v knjigi Portretne izpovedi flosarjev. Nastal je strip, katerega cilj je, da naši nalogi pridihnemo malo humorja.



5 EMBALAŽA

Celotna embalaža je morala biti čim bolj naravna, okolju prijazna, primerna za živila in hkrati ni smela predstavljati prevelikega stroška. Ajdnek in savinjski želodec smo žal morali vakuumsko zapakirati, ker smo jima na ta način lahko precej podaljšali rok uporabe. Suho sadje in orehe pa smo se odločili dati v steklene kozarce s pokrovom za navoj, ki se lahko kasneje uporabijo še za različne druge namene. Vse skupaj smo položili v škatlico iz valovite lepenke, njena oblika pa spominja na skrinje in zabojnike, v katerih so skladiščili obleko in hrano na poti. Ker pa je bil pri splavarstvu v ospredju les, smo na dno škatlice dodali malo leseno desko iz domačega bukovega lesa, ki ojača dno, hkrati pa jo lahko uporabimo kot desko za rezanje ali lesen podstavek. Desko smo naoljili z olivnim oljem, da je primerna za rezanje živil. Vanjo smo dali tudi lepe lesene oblance, da zadiši po lesu. Kot spominek na flosarske čase, na Flosarski bal in Ljubno samo, pa smo na vrh škatlice dali še mini flos, ki pa turiste na Ljubno spominja še dolgo časa. Flos smo opremili z magnetkom. Da pa bi imel spominek dodano vrednost, smo k ajdneku dodali zgibanko z receptom za njegovo pripravo. Ker pa je v našem kraju veliko tujih gostov, smo recepturo prevedli še v nemški, angleški, nizozemski in italijanski jezik.



Slika 28: velika in mala embalaža, foto: Vid Podlesnik

6 DEKLARACIJE

Ker gre v našem primeru za spominek, ki je kulinarčno obarvan, smo se po najboljših močeh potrudili, da smo izdelali posamezne deklaracijske lističe. Vsak bo pripet k posamezni sestavini.

1. AJDNEK

- seznam sestavin: ajdova moka, *pšenična moka*, mleko, orehi, med, kvas, maslo, olje, sladkor, morska sol
- alergeni: pšenica, mleko
- rok uporabe najmanj: 5 dni od datuma pakiranja
- shraniti: pri sobni temperaturi
- proizvajalec: učenci OŠ Ljubno ob Savinji (Vid Podlesnik, Ema Fužir, Nelli Bolko)
- pridelano in proizvedeno: Zgornja Savinjska dolina – Ljubno ob Savinji
- neto količina: 500 g

2. SAVINJSKI ŽELODEC

- seznam sestavin: svinjsko meso, goveje meso, slanina, belo vino, morska sol, poper, česen
- alergeni: /
- rok uporabe najmanj: 14 dni od datuma pakiranja
- shraniti: pri sobni temperaturi, še bolje v hladilniku
- proizvajalec: Edi Jurjevec, ŠC Prodnik

- pridelano in proizvedeno: Zgornja Savinjska dolina – Ljubno ob Savinji

- neto količina: 80 g

3. PLATIČKI – SUHI JABOLČNI KRHLJI

- seznam sestavin: jabolka
- alergeni: /
- rok uporabe najmanj: 30 dni od datuma pakiranja
- shraniti: pri sobni temperaturi
- proizvajalec: Učenci OŠ Ljubno ob Savinji (Ksenija Ermenc, Ema Fužir)
- pridelano in proizvedeno: Zgornja Savinjska dolina – Ljubno ob Savinji
- neto količina: 20 g

4. OREHI V KARAMELU

- seznam sestavin: orehi, sladkor
- alergeni: /
- rok uporabe najmanj: 30 dni od datuma pakiranja
- shraniti: pri sobni temperaturi
- proizvajalec: Učenci OŠ Ljubno ob Savinji (Ksenija Ermenc, Ema Fužir)
- pridelano in proizvedeno: Zgornja Savinjska dolina – Ljubno ob Savinji
- neto količina: 40 g

5. LESENA DESKA

- seznam sestavin: bukov les iz Zgornje Savinjske doline, olivno olje, vrvica iz naravnih vlaken
- proizvajalec: Učenec OŠ Ljubno ob Savinji Niko Tostovršnik, skupaj z očetom Nacetom
- pridelano in proizvedeno: Zgornja Savinjska dolina – Ljubno ob Savinji
- uporabnost: deska za rezanje ali kot podstavek

6. MINI FLOS

- seznam sestavin: različne vrste lesa iz Zgornje Savinjske doline, razgradljive vezalke iz žice in papirja lepilo mekol, magnet
- proizvajalec: Učenci OŠ Ljubno ob Savinji (Sergej Brglez, Rok Zamernik, Timotej Moličnik)
- pridelano in proizvedeno: Zgornja Savinjska dolina – Ljubno ob Savinji
- uporabnost: magnetni spominek

Na zunanjo stran izdelka smo privezali knjižico z logotipom, vsebino in zgodbo, ki nas je motivirala pri izdelavi spominka. Odločili smo se, da bo naša cirnga na knjižici imela še sliko cirnge. Ker se nam je fotografija zdela preveč vsakdanja, smo jo obdelali s programom PhotoFiltre 7. Uporabili smo filter za izgled stripa. Nastala je zanimiva slika. Vse skupaj sta Nelli Bolko in Rok Zamernik združila v knjižici, ki sta Prilogi8.



Slika 29: knjižica z deklaracijo, foto: Vid Podlesnik

7 TRŽENJE

7.1 Logotip spominka

Da bi zaščitili svoje izdelke zdaj in tudi v prihodnje, smo se odločili izdelati logotip, ki bi ga priložili k vsakemu našemu spominku. Učenka Nelli Bolko je skicirala flosarja. Odločila se je, da ga ne bo barvala, niti mu ne bo narisala obraza, saj bo tako bolj prepričljiv.

Flosarja smo morali združiti z imenom naše znamke. Nelli si je skupaj z Rokom Zamernikom izmislila ime, uporabila sta odprtokoden program PhotoFiltre 7 in združila sliko z besedilom. Nastal je logotip, ki ga bomo dodali k deklaraciji na zunanjo stran spominka. Dolžina logotipa je 61 mm, širina pa 38 mm.



Slika 30: logotip spominkov, avtorja: Nelli Bolko in Rok Zamernik

7.2 Cena celotnega spominka

Ker je savinjski želodec malo težje prenašati kam dlje in ker nekateri niso ravno privrženci mesa, smo se odločili, da ponudimo dve varianti:

1. manjšo škatlico, brez savinjskega želodca, po ceni 20 € in
2. večjo škatlico, s savinjskim želodcem, po ceni 25 €.

Glede na stroške smo učenci za dva evra nižjo ceno, ko pa smo raziskovali trg, nam je večina vprašanih odgovorila, da smo prepoceni in da bi bili pripravljene za takšen spominek odšteti več. Tako je nastala cena spominka, kar se je večini vprašanih zdelo še vedno poceni in bi marsikdo bil pripravljen odšteti več.

Okvirni stroški nakupa sestavin za posamezno škatlico so prikazani v tabeli.

<i>kupljene sestavine</i>	<i>manjša embalaža</i>	<i>večja embalaža</i>
zabojček iz valovite lepenke KraftArt		1,20
skrinjica iz valovite lepenke KraftArt	1,45 €	
en steklen kozarec s pokrovom: 0,40 €	0,80 €	0,80 €
sestavine za ajdnek	3 €	3,50 €
savinjski želodec (40 €/kg)		3 €
sestavine za platičke	0,30 €	0,30 €
sestavine za karamelizirane orehe	0,80 €	0,80 €
lesena deščica – material in delo	2,50 €	3 €
mini splav – material	1 €	1 €
ostali stroški: vrečke za vakumiranje, leseni oblanci, vrvica, papir in kopiranje zloženke ter deklaracij, električna energija in delo.		
<i>skupaj, brez ostalih stroškov</i>	<i>9,85 €</i>	<i>13,60 €</i>

Iz tabele lahko razberemo, da so bili stroški nakupa sestavin za manjšo škatlico 9,85 €, za večjo pa 13,60 €. K temu moramo prišteti še ostale stroške, kot so vrečke za vakumiranje, papir, kopiranje, elektrika in delo. Osnovna cena brez DDV-ja za manjši spominek je 16,40€. Če odštejemo 9,85 € za material, nam ostane 6,55 € za delo, s čimer moramo pokriti tudi stroške elektrike, kopiranja in drobnega materiala. Od prodaje večjega spominka nam po tem izračunu ostane 6,90 € (20,50 € – 13,60 €).

Vsebina večje škatlice – s savinjskim želodcem je: zaboječek, večja deščica, ajdnek, savinjski želodec, platički, karamelizirani orehi, dva steklena kozarca s pokrovom, dve vakumski vrečki, leseni oblanci, vrvica, zloženka in deklaracije, flos z magnetkom, logotip ter knjižica z zgodbo in vsebino cirnge.



Slika 31: vsebina večje embalaže, foto: Vid Podlesnik

Vsebina manjše škatlice – brez savinjskega želodca je: skrinjica, manjša deščica, ajdnek, platički, karamelizirani orehi, dva steklena kozarca s pokrovom, vakumska vrečka, leseni oblanci, vrvica, zloženka in deklaracije, flos z magnetkom, logotip ter knjižica z zgodbo in vsebino cirnge.



Slika 32: vsebina manjše embalaže, foto: Vid Podlesnik

7.3 Trženje spominka

Ko smo imeli naš spominek že zasnovan in pripravljen za pokazat bodočim morebitnim kupcem, smo se odločili, da bomo raziskali, kdo bi bil pripravljen naš spominek kupiti.

Najprej smo na šoli povprašali za mnenje o našem spominku učiteljice, kuharice in snažilke. Svetovali so nam, kdo bo spominek najverjetneje kupil zase, za svoje domače ali pa za svoje zaposlene. Tudi same so rekle, da bodo po predlagani ceni, spominek kupile med prvimi.

Potem smo zavili še na bližnjo občino. Vsi zaposleni, skupaj z gospodom županom, so nam dali vedeti, da smo spominek dobro zasnovali in da ga bodo z veseljem ponudili v svojem TIC-u in v prostorih Flosarske zbirke. Župan pa je izrazil željo, da ob občinskem prazniku pripravimo Flosarsko cirngo za goste in za občinske nagrajence. Prav tako bi z veseljem dal takšno darilo svojim zaposlenim za božično-novoletne praznike.

Nato smo obiskali še nekaj gostiln na Ljubnem in se zapeljali do najbolj obiskanih kmečkih turizmov v naši občini. Gostince in gospodinje smo povprašali, če bi bilo pripravljeni v svojo ponudbo vključiti tudi Flosarsko cirngo. Nihče nas ni zavrnil, na nekaterih lokacijah so se celo ponudili, da bi lahko ajdnek spekle kar gospodinje oz. kuharji sami, da bi bil vedno svež. Tudi svoj savinjski želodec bi lahko sproti vakumirali.

Ker pa smo dobili od vprašanih namig, da naš spominek predstavimo tudi podjetnikom, smo obiskali še nekaj tistih, ki imajo malo več zaposlenih. Kar začudeni smo bili, ker so nam dali takoj vedeti, da lahko že letos za svoje zaposlene in poslovne partnerje naš spominek vključijo kot poslovno darilo ali praznični priboljšek za zaposlene.

Zanimalo nas je tudi mnenje naključnih gostov, zato smo obiskali v našem kraju najbolj obiskano gostilno ŠC Prodnik. Bila je nedelja, 6. januar, gostilna je bila polna gostov iz različnih koncev Slovenije, kot tudi nekaj tuje govorečih gostov. Ko smo gostom predstavili naš turistični spominek in jih vprašali, če bi ga bili pripravljeni kupiti, je bila naša ideja vseč prav vsakemu. Če bi takrat imeli s seboj poleg naše vzorčne FLOSARSKÉ CIRNGE še kar nekaj škatlic našega spominka, bi najverjetneje lahko prodali prav vse. Gostom se je naš izdelek zdel poceni. Zanj bi bili pripravljeni odšteti tudi več.

Naša šola bo imela letos na svetovnem pokalu v ženskih smučarskih skokih na Ljubnem v VIP šotoru svoje omizje za pogostitev. Z organizatorji smo se dogovorili, da lahko tam predstavimo tudi našo FLOSARSKO CIRNGO. V ta namen bomo pripravili nekaj kompletov in pripravili degustacijo ajdneka, savinjskega želodca, platičkov in karameliziranih orehov. Organizatorji in sponzorji tekme so celo izrazili željo, da bi našo Flosarsko cirngo dali njihovim najpomembnejšim gostom kot protokolarno darilo. Ob takšnih priložnostih tekmo pogosto obiščeta tudi predsednik države in predsednik vlade.

7.4 Prodaja spominka

Po vseh raziskavah smo prišli do naslednjih dogovorov, kje bo naš spominek v prodaji. Redno se bo lahko prodajal v prostorih TIC – Ljubno ob Savinji in v prostorih Flosarske zbirke. Prav tako bo redno v ponudbi v gostiščih ŠC Prodnik, Planinka in Kegljišče.

Kot občasne prodaje pa predvidevamo, da bo potrebno pripraviti večje količine in sicer ob tekmah smučarskih skokov, ob občinskem prazniku, v dneh flosarskega bala, na cvetno nedeljo in v veselem decembru. Prav tako bomo z veseljem sprejeli vsa naročila, kadar koli jih bomo dobili, saj smo si poskrbeli pomoč pri zgoraj omenjenih občanih.



Slika 33: posamezne sestavine, foto: Vid Podlesnik

8 ZAKLJUČEK

Ker naš kraj do zdaj ni imel skoraj nobenega turističnega spominka, ki bi ga lahko obiskovalci Ljubnega kupili, smo se odločili za spominek, ki bi prikazal naš kraj v najboljši luči. Menimo, da nam je to kar dobro uspelo, saj smo za mnenje povprašali kar nekaj domačinov, pa tudi turistov. Prav vsem je bila naša ideja všeč in če bi takrat imeli s seboj nekaj škatlic naše flosarske cirnge, bi najverjetneje lahko prodali prav vse.

Vprašanim je bil všeč izbor hrane, njihovi okusi in tudi embalaža. Skrbela nas je ideja, da bi k cirngi dodali tudi magnetek mini flosa. Nekomu bi lahko bil odveč, predstavljal bi mu mogoče lovilec prahu, vendar so bili vprašani mnenja, da celoto nadgradi. Ravno zaradi flosa na vrhu škatlice se jim je izdelek zdel zanimiv. Najbolj je večino, sploh tuje goste, navdušila zgibanka z recepturo za pripravo ajdneka. Vsem vprašanim smo namreč dali ajdnek, želodec, platičke in orehe tudi degustirati. Nad ajdnekom so bili najbolj navdušeni.

Naslednji korak, ki nas čaka že zelo kmalu, je izvedba turistične tržnice. Mimoidočim moramo predstaviti utrip našega kraja, predvsem pa naš spominek.

Našo Flosarsko cirngo ne bomo obiskovalcem le pokazali in jim o njenem nastanku razlagali, ampak jim bomo delček nastajanja tudi praktično prikazali. Predstaviti želimo vsako komponento našega sestavljenega spominka in vsega skupaj kot celoto. Vse te dobrote (ajdnek, savinjski želodec, platičke in karamelizirane orehe) bo lahko sleherni od obiskovalcev tudi poskusil. Na simpatičen način bomo poskušali predstaviti tudi našo resnično zgodbo, na podlagi katere je nastala naša Flosarska cirnga.

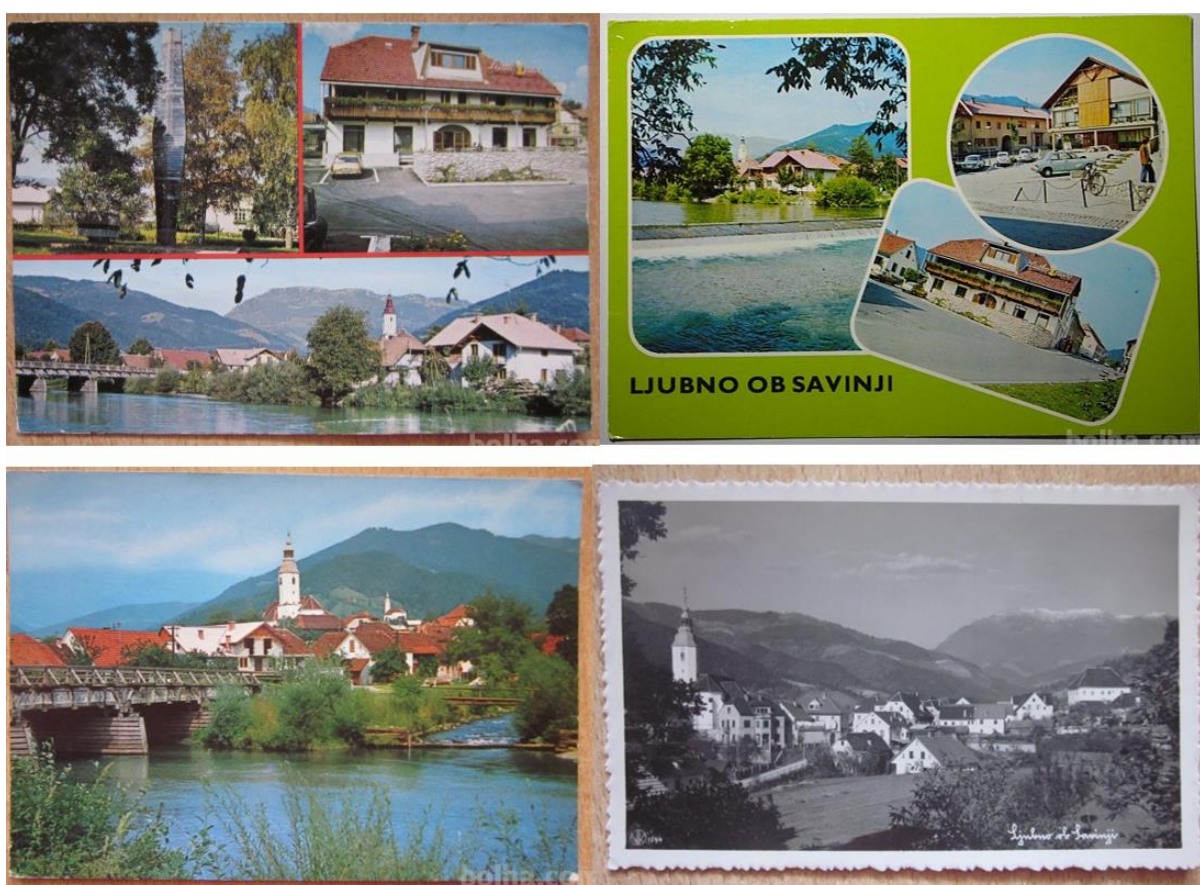
Po zaključku festivala upamo, da bomo lahko pričeli naš spominek uspešno tržiti. Škoda bi bilo, da bi naš projekt ostal le na papirju, saj mnogi komaj čakajo, da ga kupijo zase ali bližnjim za darilo in spomin.

9 VIRI

Najbolj smo se zanašali na ustno izročilo, saj so osebe, s katerimi smo se pogovarjali, tudi sami bili flosarji, so potomci flosarjev, so peki ali pa organizatorji pomembnih prireditev v kraju.

- BAŠ, Angelos. 1974. Savinjski splavarji. Ljubljana: Cankarjeva založba
- MAKAROVIČ, Marija. 2011. Oblačilna kultura v Zgornji Savinjski dolini. Ljubljana: JSKD. ISBN 978-961-6819-29-9
- VIDEČNIK, Aleksander. 1997. Ljubno ob Savinji 750 let. Ljubno ob Savinji: EPSI
- MAVRIČ, Janez, VIDEČNIK Aleksander, in VENEK, Anton. 1993. Zgornja Savinjska dolina na starih fotografijah. Nazarje: EPSI
- ROŽENBERG ŠEGA, Tanja. 2006. Portretne izpovedi flosarjev. Ljubno ob Savinji: ARGOS. ISBN 961-91843-0-0
- MAVRIČ, Edi. 2001. Poslednja rajža. Ljubno ob Savinji: ARGOS. ISBN 961-91843-0-0
- Flosarska zbirka [online]. Občina Ljubno. [19. 12. 2018]. Dostopna na spletnem naslovu: <<https://www.ljubno.si/objava/77552> >
- Zgodovina [online]. Flosarska zbirka. [19. 12. 2018]. Dostopna na spletnem naslovu: <<http://flos.si/?q=sl/node/3>>
- Smučarsko skakalni klub Ljubno BTC – 45-letna zgodba o uspehu [online]. FIS Svetovni pokal v smučarskih skokih za ženske – Ljubno ob Savinji. [8. 1. 2019]. Dostopna na spletnem naslovu: <http://ljubno-skoki.si/mediji/kolumne/208/smucarsko_skakalni_klub_ljubno_btc_45_letna_zgodba_o_uspehu/>
- Flosarska zbirka [online]. Flosar. [9. 1. 2019]. Dostopna na spletnem naslovu: <<http://www.prodnik.com/?q=sl/node/58>>
- V Fašunovi hiši izdelki Fašunove Roze. [online]. Radio Celje. [9. 1. 2019] Dostopna na spletnem naslovu: <<http://www.nt-rc.si/radio-celje/v-fasunovi-hisi-izdelki-fasunove-roze/>>
- Folklorna skupina OŠ Ljubno ob Savinji - Razstava vezenin društva Beli vez 2012. [online]. Youtube. [9. 1. 2019] Dostopna na spletnem naslovu: <https://www.youtube.com/watch?v=DOOuQL9TR7E>

- Zakladnica mašnih plaščev in cerkev sv. Frančiška Ksaverja. [online]. Občina Ljubno. [9. 1. 2019]. Dostopno na spletnem naslovu: <<https://www.ljubno.si/objava/77570>>
- Flosarski bal, ki je oživel stare običaje, na Ljubno privabil ogromno ljudi. [online]. Slovenske novice. [10. 1. 2019]. Dostopna na spletnem naslovu: <<https://www.slovenskenovice.si/novice/slovenija/clanek/foto-prisegel-s-skafom-savinje-za-vratom-80356>>
- JUVAN, Maša, PRISLAN, Aleš, in TEŠANOVIČ, Radenko. 2014. Občina Ljubno turistični vodnik. Ljubno ob Savinji: Občina Ljubno



Slika 34: stare razglednice Ljubnega