



Šolski center Srečka Kosovela Sežana  
**GIMNAZIJA IN EKONOMSKA ŠOLA**

ŠOLSKI CENTER SREČKA KOSOVELA SEŽANA

Stjenkova 3, 6210 Sežana

PROJEKTNA NALOGA

15. MEDNARODNI FESTIVAL VEČ ZNANJA ZA VEČ TUIZMA

# ULKA



---

*Avtorice: Iris Novak, Ana Kompara, Nina Rojc, Ketj Veljkovič*

*Mentorica: Patricija Kastelic Volf*

*Sežana, januar 2018*

---



**Šolski center Srečka Kosovela Sežana, gimnazija in ekonomska šola**

Stjenkova 3, 6210 Sežana, Slovenija

Program: Aranžerski tehnik

Telefon: 05 7311 280

Fax: 05 7311 289

E-pošta: [ss.srecko-kosovel@guest.arnes.si](mailto:ss.srecko-kosovel@guest.arnes.si)

Spletna stran: <http://www.ss-sezana.si/>

**NASLOV NALOGE: ULKA**

**AVTORICE:**

- Ana Kompara, [ancka4545@gmail.com](mailto:ancka4545@gmail.com), 4.art
- Iris Novak, [barby.iris.novak@gmail.com](mailto:barby.iris.novak@gmail.com), 4.art
- Nina Rojc, [rojc.nina8@gmail.com](mailto:rojc.nina8@gmail.com), 4.art
- Keti Veljković, [ketika.37@gmail.com](mailto:ketika.37@gmail.com), 4.art

**MENTORICA:**

- Patricija Kastelic Volf, prof., [patricija.kastelic-volf@guest.arnes.si](mailto:patricija.kastelic-volf@guest.arnes.si)

**Jezikovni pregled:**

**Prof. Maša Rolih**

## POVZETEK

Dijakinje 4. letnika aranžerskega tehnika srednje šole Srečka Kosovela Sežana smo se odločile udeležiti 15. mednarodnega festivala Več znanja za več turizma na temo Kultura in Turizem. Odločile smo se predstaviti kulturo in tradicijo oljk in njihovih skrbnikov ter kulinarične in druge oljčne izdelke naših babic. Tradicija in kultura sta za določen narod zelo pomembni, saj se po tem razlikujemo od drugih. Mnogo tradicij in kultur smo žal že opustili. Odločile smo se prispevati k temu, da bi bili vsaj korak bližje ohranjanju kulture in tradicije, kar vam bomo predstavile v svoji maturitetni nalogi.

Da bi določeno kulturo oz. tradicijo obdržali jo moramo najprej seveda poznati. Zato vam želimo predstaviti oljkarje in Istre in njihovo delo skozi nalogo. Da bi na čim bolj zabaven in kreativen način to morda lahko predstavile tudi svojim sovrstnikom in vsem potencialnim obiskovalcem – turistom smo se odločile izvesti vikend 'Pobiranja oljk', kjer bi lahko vsi videli kako vse skupaj poteka, kako pridemo do določenih izdelkov in predvsem koliko truda je dejansko potrebnega za pridelavo nekega domačega proizvoda. Zvečer pa bi potekala zabava na grški tradicionalni način z baklami in venčkom na glavi, narejen iz oljk.

Da pa bi seveda proizvode in sam vikend naredile čim bolj zanimiv, bi tradicijo predstavili na moderen način. Stare babičine recepte bi prenovile in ustvarile nekaj novega, a še vedno povezanega s tradicijo.

S pobiranjem oljk bi tudi prosti čas koristno preživeli na svežem zraku, ob morju. Veliko časa nam namreč dandanes vzame tehnologija in vedno manj se gibamo, preživljamo čas s prijatelji, družino,...

Ključne besede: pobiranje oljk, tradicija na moderen način, recepti naših babic, narava, prosti čas

## ABSTRACT:

Students of third grade of secondary school Srečko Kosovel Sežana decided to attend 15. International festival Več znanja za več turizma on theme culture and tourism. We decided to present culture and tradition of olives along with their caretakers and culinary and other olive products of our grandmas. Tradition and culture are nation very important, because is separates them from other. Many traditions and cultures we abandoned. So we decided to make a step closer to preservation specific culture and tradition which we will present in our project work.

For preservation of certain culture and tradition you first need to know it. That's why we want to represent olive growers from Istra and their work through our matura project work. In order to represent it on more fun and creative way to our companions we decided to execute a weekend of 'Picking up olives', where everyone could see, how everything goes- from beginning to an end, how do we make certain products and mostly how much effort is needed to make a home-made product. In the evening it would be a party on Greek traditional way with torches and wreaths of olive trees, which you could wear on your head.

In order to make products and to make the most out of the weekend, we would like to represent tradition in modern way. We would recreate old grandmother's recipes and create something new, but still connected to tradition

With picking up olives we would beneficially spend our free time on fresh air, by the sea. A lot of time nowadays is taken from us by technology and less and less we move, spend time with our friends and family...

Key words: picking up olives, tradition on modern way, grandmother's recipes, nature, free time

# Čilka

Naziv šole	Program šolanja	Ime in priimek dijaka	Letnik	Kraj stalnega bivališča	Letnica rojstva
ŠC Srečka Kosovela Sežana	Aranžerski tehnik	Keti Veljković	4.letnik	Sermin	1999
ŠC Srečka Kosovela Sežana	Aranžerski tehnik	Iris Novak	4.letnik	Škofije	1999
ŠC Srečka Kosovela Sežana	Aranžerski tehnik	Nina Rojc	4.letnik	Saksid	1999
ŠC Srečka Kosovela Sežana	Aranžerski tehnik	Ana Kompara	4.letnik	Lokavec	1999

## ZAHVALE

Zahvaljujemo se vsem, ki so nam pomagali pri oblikovanju in sestavi raziskovalno-projektne naloge. Še posebej se zahvaljujemo naši mentorici Patriciji Kastelic Volf.

Zahvala gre:

- podjetju, s katerim smo sodelovale; Školarice - Igor Novak s. p.
- Torkli Lisjak,
- Folklorni skupini Oljka,
- Rudiju Bučarju,
- Našim babicam,
- Laboratoriju LABS d. o. o.,
- Ivanu Funi,
- Maximu Lorenčiču.

Posebej se zahvaljujemo vsem, ki ste izpolnili ankete in nam tako pomagali kot podpirali pri naših izbirah in idejah. Hvala Vam.

## Kazalo vsebine

<b>1. UVOD</b> .....	<b>1</b>
<b>2. RAZISKOVALNI DEL NALOGE</b> .....	<b>2</b>
<b>2.1 METODE, UPORABLJENE V RAZISKAVI</b> .....	<b>2</b>
<b>2.2 OPREDELITEV VIROV V UPORABLJENIH V RAZISKAVI</b> .....	<b>2</b>
<b>3. OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA</b> .....	<b>3</b>
<b>3.1 TRŽNI CILJI IN ZASNOVA PROJEKTA</b> .....	<b>3</b>
<b>3.2 PREDSTAVITEV IDEJE TER UMESTITEV LE-TE V SEDANJI PROSTOR IN ČAS</b> .....	<b>3</b>
<b>3.3 RAZČLENITEV PREDSTAVLJENE IDEJE IN OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA</b> .....	<b>4</b>
<b>3.3.1 Vikend pobiranja oljk</b> .....	<b>4</b>
<b>3.4 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA</b> .....	<b>6</b>
<b>3.4.1 LOGOTIP</b> .....	<b>6</b>
<b>3.4.2 ETIKETE</b> .....	<b>7</b>
<b>3.4.3 BROŠURA</b> .....	<b>7</b>
<b>3.4.4 VIZITKE</b> .....	<b>7</b>
<b>3.4.5 QR KODA</b> .....	<b>7</b>
<b>3.4.6 ŠKATLE</b> .....	<b>7</b>
<b>3.4.7 PAPIR ZA EMBALAŽO</b> .....	<b>7</b>
<b>3.4.8 FACEBOOK STRAN</b> .....	<b>7</b>
<b>3.4.9 SPLETNA STRAN</b> .....	<b>7</b>
<b>4. NAČINI TRŽENJA TURISTIČNEGA PROIZVODA</b> .....	<b>8</b>
<b>4.1 IZDELEK OZ. STORITEV</b> .....	<b>8</b>
<b>4.2 CENA</b> .....	<b>8</b>
<b>4.3 DISTRIBUCIJA</b> .....	<b>8</b>
<b>4.4 PROMOCIJA IN AKTIVNOSTI ZA REALIZACIJO TRŽENJA NAŠEGA PRODUKTA</b> .....	<b>8</b>
<b>4.5 ČLOVEŠKI VIRI</b> .....	<b>9</b>
<b>4.6 ORGANIZACIJA</b> .....	<b>9</b>
<b>4.7 FIZIČNI DOKAZI</b> .....	<b>9</b>
<b>4.8 KALKULACIJA</b> .....	<b>9</b>
<b>5. SKLEPNI DEL</b> .....	<b>9</b>
<b>6. VIRI IN LITERATURA</b> .....	<b>10</b>
<b>6.1 PISNI VIRI</b> .....	<b>10</b>
<b>6.2 INTERNETNI VIRI</b> .....	<b>10</b>
<b>6.3 USTNI VIRI</b> .....	<b>10</b>
<b>PRILOGE</b> .....	<b>VIII</b>
<b>Priloga 1: Primarna raziskava</b> .....	<b>VIII</b>
<b>Priloga 2: Sekundarna raziskava</b> .....	<b>XX</b>
<b>Priloga 3: Recepti, ki smo jih dobile s primarno raziskavo od naših babic</b> .....	<b>XXI</b>

<b>Priloga 4: Menuji .....</b>	<b>XXII</b>
<b>Priloga 5: Logotip .....</b>	<b>XXIII</b>
<b>Priloga 6: Etiketna sprednji del .....</b>	<b>XXIII</b>
<b>Priloga 7: Etiketna zadnji del .....</b>	<b>XXV</b>
<b>Priloga 8: Brošura .....</b>	<b>XXVI</b>
<b>Priloga 9: Vizitka .....</b>	<b>XXVII</b>
<b>Priloga 10: QR koda .....</b>	<b>XXVII</b>
<b>Priloga 11: Škatla .....</b>	<b>XXVIII</b>
<b>Priloga 12: Papir za embalažo .....</b>	<b>XXVIII</b>
<b>Priloga 13: Facebook stran .....</b>	<b>XXIX</b>
<b>Priloga 14: Spletna stran .....</b>	<b>XXX</b>
<b>Priloga 15: Cena vikenda .....</b>	<b>XXXII</b>

Slika 1: Pobiranje oljk, Vir: lasten .....	1
Slika 2: Zemljevid Školaric, vir: internet .....	2
Slika 3: Intervju .....	VIII
Slika 4: Graf 1 .....	XI
Slika 5: Graf 2 .....	XI
Slika 6: Graf 3 .....	XII
Slika 7: Graf 4 .....	XII
Slika 8: Graf 5 .....	XIII
Slika 9: Graf 6 .....	XIII
Slika 10: Graf 7 .....	XIV
Slika 11: Graf 8 .....	XIV
Slika 12: Graf 9 .....	XV
Slika 13: Graf 10 .....	XV
Slika 14: Graf 11 .....	XVI
Slika 15: Graf 12 .....	XVI
Slika 16: Graf 12 .....	XVII
Slika 17: Graf 14 .....	XVII
Slika 18: Graf 15 .....	XVIII
Slika 19: Graf 17 .....	XVIII
Slika 20: Graf 18 .....	XIX
Slika 21: Graf 19 .....	XIX
Slika 22: Kreme .....	XXI
Slika 23: Labela .....	XXI
Slika 24: Milo .....	XXI
Slika 25: Kruh .....	XXI
Slika 26: Logotip .....	XXIII
Slika 27: Sprednja stran etikete .....	XXIII
Slika 28: Zadnja stran etikete .....	XXV
Slika 29: Zgibanka .....	XXVI
Slika 30: Vizitka .....	XXVII
Slika 31: QR koda .....	XXVII
Slika 32: Embalaža .....	XXVIII
Slika 33: Papir za embalažo .....	XXVIII
Slika 34: Facebook stran .....	XXIX
Slika 35: Spletna stran 1 .....	XXX
Slika 36: Spletna stran 2 .....	XXXI
Slika 37: Spletna stran 3 .....	XXXII



## 1. UVOD

Danes se vedno bolj povečuje zanimanje za nakup naravnega oljčnega olja, ki ga strokovnjaki, ki se ukvarjajo z zdravilstvom vse bolj cenijo. Ravno tako, se povečuje zanimanje za pripravo hrane in naravne kozmetike, zato smo se odločile vse tri elemente vključiti v našo turistično ponudbo: se pravi zdravo oljčno olje, pripravo hrane in naravne kozmetike. Opažamo, da se povpraševanje po tovrstnih turističnih ponudbah zelo povečuje, ki pa je v naših krajih še vedno kljub razvitosti turizma še vedno malo predstavljen. Ogromno turistov hiti na morje in drviijo mimo najlepših oljčnih nasadov, ki jih občudujejo, mi pa bi rade pri ljudeh povečale zanimanje za oljke. Rade bi jim prebudile zanimanje o tem, kako iz najmočnejšega oljčnega ploda nastane olje in drugi oljčni izdelki, ki jih uporabljamo vsak dan za bolj zdravo in uravnoteženo življenje. Ljudje so že iz antičnih časov uporabljali oljke vsak dan, z oljčnimi listi so krasili in častili zmagovalce pri znamenitih grških igrah. Kristijani jih uporabljajo za maziljenje bolnih in umirajočih, na cvetno nedeljo pa zberejo oljčne vejice v čast prihoda gospoda Jezusa v Jeruzalem. Danes pa oljkarji in oljarke nadaljujejo tradicijo pobiranja oljk in njihove nege ter izdelavo izdelkov in pripravo hrane iz oljk, kar mi želimo, da bi doživeli tudi naši obiskovalci. Kot smo že omenile, bi rade obiskovalce seznanile z nego in pobiranjem oljk in delom oljkarjev samih, in upamo da bomo javnost tudi navdušile pri preizkušnji v pobiranju oljk in pri izdelavi izdelkov in hrane iz oljk.

V naši nalogi bomo predstavile in z vami delile oljčne izdelke naših babic, in vas popeljali v kulinarčni svet oljk. Pokazale bi vam razne oljčne proizvode, kot je naša domača, naravna, nepogrešljiva krema za telo, milo in balzam za ustnice. Organizirale bi tudi vikend na turistični kmetij, kjer vas bomo seznanili z nego oljk, pridružili se nam boste lahko tudi pri pobiranju za bolj aktivne in tiste, ki jih pobiranje oljk zanima oziroma veseli, sodelovanju v tekmovanju, kdo pobere največ oljk v 30 minutah. Proti večeru pa bi vas povabili na slavje, kjer bi se zabavali do jutranjih ur z našo folklorno skupino Oljka. Slavje bi potekalo tako, kot v starih grških časih, kjer bodo tudi udeleženci na glavi nosili oljčne liste, povezane v venček. Zvečer bi popestrili dogajanje s prižigom bakel in kdor bi želel, bi se lahko tudi 'oblekel' v starodavnega Grka. Naslednji dan bi začeli z ogledom delavnic, za katere so bili anketiranci najbolj zainteresirani- priprava krem, olja in kruha. Delavnice bi zaključili še z aranžiranjem krožnika s kruhom in oljem na moderen način in pa še s podelitvijo nagrad nagradne igre prejšnji dan.



*Slika 1: Pobiranje oljk, Vir: lasten*

## 2. RAZISKOVALNI DEL NALOGE

### 2.1 METODE, UPORABLJENE V RAZISKAVI

Za potrebe oblikovanja turističnega produkta, smo uporabile tako sekundarno kot primarno raziskavo. Podatke iz sekundarne raziskave smo poiskale v knjigah, internetu, revijah, starih nalogah,... primarno raziskavo pa smo izvedle s pomočjo ankete in intervjujev.

V našem projektu smo opravili pogovore z lastnikom oljčnih nasadov, z našimi babicami, z lastnikom torkle, kjer smo stiskale oljke. Študijsko smo obravnavale teme, vezane na naravo oziroma na samo oljčno olje. Pri iskanju idej, ki bi jih lahko uporabile v nalogi, smo se posvetovale s poznavalci in s pomočjo njihovih predlogov načrtovale vikend, ki bo temeljil na pobiranju in spoznavanju oljk. Za promocijo in trženje smo oblikovale brošuro, vizitke, logotip, embalažo, etikete, vikend dogajanja, QR kodo, videospot in Facebook stran.

#### RAZISKOVANI DEL

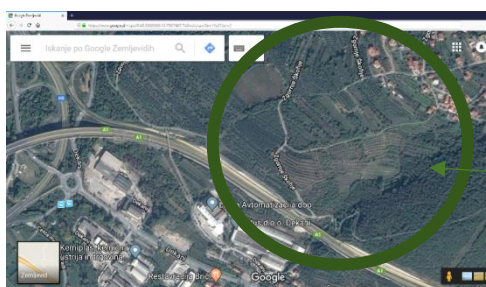
Kot smo že omenile, smo za potrebe primarne raziskave opravile anketo, s potencialnimi strankami in intervju z lastnikom oljčnih nasadov ter z našimi babicami, sekundarno pa z iskanjem razne literature. **(Več o rezultatih raziskave si lahko preberete v prilogah št 1 in 2.)**

### 2.2 OPREDELITEV VIROV V UPORABLJENIH V RAZISKAVI

Za nalogo smo uporabile veliko informacij in virov, večinoma smo črpali iz interneta, literarnih virov ter ustnih virov.

Uporabljali smo naslednje vire:

- **Splet**, kjer smo poiskale splošne podatke o oljki v preteklosti, starih receptih, pomenu barve ... (več o zgodovini oljke si lahko preberete v prilogi št. 3).
- **Literaturo**, iz nje smo vzeli informacije o zaščiteni označbi projekta (Knjižica- Slovenski zaščiteni kmetijski pridelki in živil, 2015).
- **Ustnih virov**, pogovarjali smo se z lastnikom oljčnih nasadov, lastnikom oljarne, z babicami glede receptov.
- **Podjetje Školarice**. Za nas zelo pomemben vir je ravno podjetjem Školarice, pri katerih smo tudi spoznavale več o oljkah. Podjetje Školarice se ukvarja s prodajo oljčnega olja. Nasadi se nahajajo na območju pod Tinjanom in nad Dekanskim tunelom. Ime Školarice so določili po času antike, saj so sedaj nasadi na posestvu, kjer je bila nekoč rimska vila Rustika. To so potrdili tudi na historičnem pregledu. Nasad ima približno 1000 dreves. Na leto proizvede 1500 litrov oljčnega olja. Podjetje vodi Igor Novak. Sedež podjetja se nahaja na Spodnjih Škofijah 125i.



Školarice

Slika 2: Zemljevid Školaric, vir: internet

## 3. OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA

Ustvarile smo turistični proizvod, namenjen koristnemu in hkrati tudi poučnemu preživljanju prostega časa. Primeren bi bil za vse, ki si po napornem tednu v službi ali šoli, želijo rekreacijo ali pa samo preživljanje prostega časa ob morju na svežem zraku, pri čemer lahko spoznavajo potek priprave olja in oljčnih izdelkov. Tradicijo bi predstavile na moderen način tako, da bi še vedno ohranile kulturne značilnosti, čemur bi dodale pridih nečesa novejšega in tako morda uspele pritegniti zanimanje tudi mlajših generacij.

V preteklosti so oljke pobirali z grabljicami oziroma kar z rokami. Danes pa poznamo električne grablje, ki so večje in na daljši palici, tako da ni več treba plezati na drevo. Pokazale bi, da iz oljk ne naredimo samo klasičnega olivnega olja, temveč tudi z okusom pomaranče, limone in celo paprike, ta olja pa lahko uporabljamo tudi za pripravo najrazličnejši jedi (npr. sladice). Prikazale bi, da lahko olive uporabimo tudi kot eno glavnih sestavin za peko kruha in da lahko s pomočjo olivnega olja izdelamo domače kreme, mila in mazila za ustnice. Naravni izdelki so danes namreč zelo priljubljeni in predvsem neškodljivi za naravo ter živali.

### 3.1 TRŽNI CILJI IN ZASNOVA PROJEKTA

Namen naše naloge je aktivno, doživljajsko in hkrati poučno preživljanje prostega časa na svežem zraku. S tradicijo pobiranja oljk in pridobivanja oljčnega olja, želimo privabiti čim več ljudi, ki bi jih to zanimalo in se želijo sprostiti. Čas, ki smo si ga izbrale za izvedbo, je med oktobrskimi počitnicami oz. med vikendom ob koncu oktobra, da bi lahko čas kar najprijetneje izkoristili. Prvi dan v vikendu bi bil namenjen pobiranju oljk in tekmovanju ter predstavitvi priprave olja, večer pa bi bil posvečen zabavi in druženju. Naslednji dan bi potekalo spoznavanje izdelave/pridelave raznih izdelkov in kozmetike iz oljk.

#### NAČRTOVANA PROGRAMSKA STRUKTURA

Pri načrtovanju našega programa smo upoštevale naravno pokrajino slovenske Istre, predvsem oljkarski nasad Školarice in okolica.

Za izvedbo našega programa bi potrebovale:

- električne grablje (za pobiranje oljk)
- navadne grabljice
- knjižice z recepti, ki vsebujejo oljke (olivno olje)
- vse potrebne pripomočke za pripravo kreme, mila, mazila za ustnice in kruha
- sestavine za pripravo kruha, krem, mila...
- izvedbo 'delavnic' za pripravo krem
- dovoljenje za obisk oljarne
- pripravljena darila za nagrajence pri nagradni igri ( darilno pakiranje steklenice olivnega olja, kocko mila, lonček kreme za telo in obraz)

### 3.2 PREDSTAVITEV IDEJE TER UMESTITEV LE-TE V SEDANJI PROSTOR IN ČAS

Naša ideja je naravna, vesela, želimo izboljšati življenjski stil ljudi, ki morda premalo časa preživijo na svežem zraku, oz. nimajo dovolj časa zase.

Turistični proizvod, ki smo ga oblikovale, je dvodnevni, doživljajski izlet na Škofije, kjer se razprostira velik nasad oljk imenovan Školarice. Udeleženci bi se zbrali ob domu družine Novak in tako hkrati čisto blizu nasada samega.

Na začetku bi obiskovalce pozdravil lastnik nasadov, g. Novak. Povedal bi jim nekaj o sami zgodovini oljke, kako se je sam začel ukvarjati z oljkarstvom, koliko različnih vrst oljk obstaja, koliko od teh ima sam v nasadu, koliko olja letno približno pridelava, popeljal bi jih skozi sam nasad, da bi videli, kje bodo delali, jim morda pokazal, kako se pobira oljke, da je treba previdno stopati, da jih ne pomečkamo, predstavil bi tudi sam vikend paket (**ogledate si ga lahko v prilogi št.15**) in jih popeljal v sobe, da tam pustijo svoje stvari.

Začelo bi se pobiranje oljk. Popeljali bi jih v nasade, razdelili zaboje, razdelili grabljice in električne grablje, postavili mreže pod drevesa in jim na hitro pokazali pobiranje z grabljami. Za otroke bi bile ta čas organizirane

delavnice izdelovanja 'kron' iz oljčnih vejic, da bi jih lahko zvečer uporabili za rajanje. Ko bi bil čas za malico bi jih pogostili z 2 različnima menujema: klasičnim in vegetarijanskim (**menije si lahko ogledate v prilogi št.4**).  
Zatem bi nadaljevali s pobiranjem oljk, nagradno igro in kasneje s čiščenjem oljk (oljke se stresejo v napravo, ki oljke loči od lističev in raznih vejic). Nagradna igra bi potekala tako, da prvi trije, ki v pol ure, poberejo največ oljk (količino bi izmerili) dobijo za nagrado naslednji dan paket, v katerem je darilna embalaža z oljčnim oljem, kocko mila in lončkom kreme za obraz in telo. Sledilo bi kosilo (**ravno tako razdeljeno na klasični oz. vegetarijanski meni- priloga št.4**), po kosilu pa bi bil organiziran prevoz v torklo Lisjak, kjer bi si obiskovalci lahko ogledali pridelavo olja (kako oljke očistijo, jih zmeljejo in pretvorijo v olje). Ko bi se vrnili, bi imeli obiskovalci čas, da se pripravijo na večerno rajanje na temo grških časov. Zaposleni pri družini Novak bi okrasili dvorišče in prostor v skladu s temo (prižgali bi bakle, ki bi osvetljevale dvorišče, prostor bi okrasili z oljčnimi vejicami, mize pognili z belimi prtji, prinesli bi bele halje, da bi se vsak lahko oblekel v Grka, in pripravili hrano in pijačo). Pridružila bi se folklorna skupina Oljka iz Istre. Ko bi se rajanje zaključilo, bi se razdelili po sobah in sledilo bi spanje.

Naslednji dan bi začeli z zajtrkom, ki bi potekla v prostoru, v katerem je bilo prejšnji dan rajanje. Vsak bi lahko izbral različne jedi iz ponudbe (**ponudba zajtrka je v prilogi št. 4**). Po zajtrku pa bi potekale delavnice. Začeli bi z delavnico priprave mil in kreme, saj ta vzame največ časa. Pripravo bi nam predstavili članici družine Novak (žena gospoda Novaka in njena mati, ki se s tem ukvarjata že vrsto let). Povedali bi več o sami izdelavi mila in kreme, kaj vse potrebujemo za pripravo, koliko časa navadno vzame priprava, koliko krem in mila nastane iz določene količine sestavin, ipd. Nato bi se lotili priprave, pri kateri bi vsak imel pripravljeno določeno količino sestavin za kremo in milo, sledili pa bi navodilom gospa Novak. Zatem bi sledila še delavnica priprave kruha, ki bi prav tako potekala po navodilih. Sledilo bi kosilo (glejte prilogo št. 5), po kosilu pa bi me (Iris, Nina, Keti, Ana), kot aranžerke obiskovalcem pokazale, kako lahko oblikujejo predstavitveni krožnik s kruhom, oljem in olivami, ter kako lahko na enostaven način dekoriramo mizo. Sledila bi podelitev nagrad, ki so jih osvojili najboljši v pobiranju oljk in pa poslovilni govor gospoda Novaka, v katerem bi povedal, kako so se udeleženci odrezali, kakšna se mu je zdela ta izkušnja ipd. Udeleženci bi lahko na koncu tudi kupili nekaj oljčnih izdelkov, ki so jih naredili čez vikend. (**glej prilogo št. 15**)

### 3.3 RAZČLENITEV PREDSTAVLJENE IDEJE IN OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA

S svojim turističnim produktom želimo izboljšati turistično ponudbo slovenske Istre in predvsem razširiti ponudbo za podjetje Školarice, katerega lastnik je Igor Novak. Oljke in oljčne izdelke želimo prikazati kot zlato zaradi svoje pomembnosti in zdravilnih učinkov. V svojih logotipih smo zato uporabile zeleno barvo, kjer so orisi oljke oviti v zlato, in poudarile pomen oljk za življenje ljudi že iz antičnih časov.

#### 3.3.1 Vikend pobiranja oljk

Glavni del našega turističnega proizvoda je poznavanje oljk, postopek pridobivanja oljčnega olja, izdelava izdelkov iz oljčnega olja in, kar je zelo pomembno, aktivno druženje in preživljanje prostega časa. Idejo bomo realizirale na turistični kmetiji pri Novakovih.

V ta namen smo pripravile dvodnevno zanimivo in aktivno druženje.

## 1.DAN

<p><b>7:30-8.00 <u>zbiranje</u></b></p>	<p>Zbrali bi se na Škofijah, natančneje pred nasadom samim, kjer bi nas pozdravil lastnik in kjer bi se malo spoznali med sabo. Na hitro bi razložil potek dneva, razdelili bi si orodje potrebno za pobiranje in se počasi lotili dela.</p>
<p><b>8:00-11:00 <u>pobiranje oljk</u></b></p>	<p>Lastnik bi nas peljal v oljkarski nasad, kjer bi s skupnimi močmi razprostrli mreže po tleh, da se oljke ulovijo noter in da ne padajo po tleh. Začelo bi se pobiranje (po želji ali z navadnimi grabljicami ali pa z električnimi-morda za mlajše generacije). Vmes bi lahko bili krajši odmori, da se ne bi prehitro izmučili. Potekala bi tudi nagradna igra, kdo v 30 minutah pobere največ oljk.</p>
<p><b>11:00-11:45 <u>malica</u></b></p>	<p>Ob 11:00 bi bil čas za malico, ki bi jo pripravili zaposleni na podlagi 2 menujev (vegetarijanski in klasični menu). Za različne potrebe pri prehrani bi morali udeleženci že prej javiti na elektronski naslov, da bi se potem hrano lahko prilagodilo. (npr. razne alergije, ...)</p>
<p><b>11:50-16:00 <u>pobiranje oljk</u></b></p>	<p>Po malici bi se spet vrnili na delo, kjer bi se počasi zaključilo pobiranje oljk in hitro čiščenje oljk, preden grejo v predelavo.</p>
<p><b>16:00-17:00 <u>kosilo in obisk torkle</u></b></p>	<p>Sledilo bi kosilo, ki bi bilo prav tako pripravljeno po dveh različnih menujih (vegetarijanski in klasični menu). Po kosilu pa bi bil za udeležence organiziran prevoz v torklo, kjer bi si ogledali pridelavo olja samega.</p>
<p><b>17:00-2:00 <u>druženje, glasba, ples</u></b></p>	<p>Po obisku torkle bi si lahko udeleženci vzeli čas za oddih in pripravo na zabavni večer. Prišla bi folklorna skupina iz Istre in vse bi bilo okrašeno v temi Grških časov, za dobro družbo, zabavo in ples. Na razpolago bi bilo tudi kaj za prigrizniti (večerja).</p>

## 2.DAN

<b>7:30-8:30 <u>zajtrk</u></b>	Zjutraj bi si udeleženci lahko postregli z zajtrkom, ki bi bil na razpolago in sledile bi delavnice.
<b>8:40-10:30 <u>delavnica za pripravo mila in kreme</u></b>	Začeli bi se delavnici priprave mila in kreme, saj vzameta največ časa. Vodili bi jih žena skrbnika nasada in pa njena mati, ki se s tem ukvarjata že vrsto let. Pokazali bi katere sestavine potrebujemo in samo pripravo.
<b>10:45-12:00 <u>delavnica za pripravo kruha</u></b>	Nadaljevali bi z delavnico priprave kruha, kjer bi vsak imel možnost pripraviti svoj kruh in ga tudi nesti domov.
<b>12:10-13:20 <u>kosilo</u></b>	Sledilo bi kosilo, ki bi bilo tako kot prejšnji dan, pripravljeno po 2 različnih menujih.
<b>13:40-14:30 <u>aranžiranje krožnika in dekoracija mize</u></b>	Sledila bi še zadnja delavnica, katero bi vodile me (Iris, Nina, Ketj in Ana), saj bi kot aranžerke pokazale, kako se na enostaven način dekorira mizo in krožnik s kruhom in oljčnim oljem
<b>14:35-15:00 <u>poslovilni govor in odhod</u></b>	Gospod Novak bi povedal nekaj besed o poteku samega vikenda in sledil bi odhod domov.

## 3.4 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA

Oblikovale smo:

- etikete,
- logotip,
- vizitke,
- škatle za embalažo,
- papir za embalažo,
- brošuro,
- predstavitveni video,
- QR kodo,
- Facebook stran,
- Spletno stran

### 3.4.1 LOGOTIP

Ljudje si boljše zapomnimo sliko, zato smo zasnovale logotip, ki bo omogočal večjo prepoznavnost našega turističnega produkta. Pri oblikovanju logotipa smo dale poudarek na barve, saj imajo svoj pomen.

#### **Glej prilogo 5: Logotip**

Za logotip smo uporabile zeleno barvo, ki predstavlja ravnotežje in harmonijo. Je barva rasti, pomladi, prenove in ponovnega rojstva. Obnavlja in vrača energijo. Je zavetišče pri vsakdanjih obremenitvah sodobnega življenja in nam ponovno vrača občutek dobrega počutja. Je čustveno pozitivna barva, ki nam daje sposobnost brezpogojne ljubezni in negovanja sebe ter drugih.

Zelena barva spodbuja ljubezen do narave, do družine, prijateljev, domačih živali, doma,... Je barva stabilnosti in vzdržljivosti.

Pozitivne lastnosti zelene barve so: rast, vitalnost, samostojnost, zanesljivost, varnost, umirjenost, obzirnost, praktičnost, sočutje, zvestoba, prilagodljivost, prijaznost, ipd.

## 3.4.2 ETIKETE

Etikete nameravamo oblikovati tako, da bomo oljke obrezale na polovico in jih obrobile z zlato barvo. Zlata barva predstavlja barvo uspeha, dosežkov in zmagoslavja. Je barva bogastva in statusa. Povezana je z blaginjo, razkošjem, kakovostjo, ugledom, prefinjenostjo, eleganco.

**Glej prilogo 6: Etikete-sprednja stran**

**Glej prilogo 7: Etikete-zadnja stran**

## 3.4.3 BROŠURA

Na prvi strani je logotip in napisano ime podjetja (Ulka). Na drugi strani je predstavljena zgodovina oljke ter uporaba oljčnega olja. Na tretji strani so predstavljeni recepti, po katerih smo pripravile izdelke, ki bodo tudi na stojnici. Na četrti strani je predstavljen vikend v oktobru 2018 in potek vikenda. Spodaj v desnem kotu je napisan kontakt, ki predstavlja podatke našega podjetja. Na peti strani je kratek opis samega podjetja. Zadnja stran pa vsebuje ponovitev podatkov podjetja.

Za brošuro smo uporabile zelene odtenke barv in belo barvo, saj zelena barva predstavlja rast, pomlad, prenavo in ponovno rojstvo. Obnavlja in vrača energijo. **Glej prilogo 8: Brošura**

## 3.4.4 VIZITKE

Vizitka je prozorne barve. Na sprednji strani je krog z logotipom, na zadnji pa so podatki o samem podjetju. **Glej prilogo 9: Vizitke**

## 3.4.5 QR KODA

**Glej prilogo 10: QR koda**

## 3.4.6 ŠKATLE

Na prvi strani je polovica oljke, kot je na etiketi. Škatla je temno zelene barve in na prvi strani je oljka bele barve obrobljena z zlato. **Glej prilogo 11: Škatle**

## 3.4.7 PAPIR ZA EMBALAŽO

Pogovarjale smo se z podjetjem Školarice, sam lastnik pa je povedal, da imajo težave s prevozom steklenic, zato smo se odločile, da bi izdelale papir, ki bi oblekel steklenico, da se med potjo steklenice ne bi dotikale in poškodovala. Lastnik je nad to idejo zelo navdušen. **Glej prilogo 12: Papir za embalažo**

## 3.4.8 FACEBOOK STRAN

**Glej prilogo 13: Facebook stran**

## 3.4.9 SPLETNA STRAN

**Glej prilogo 14: Spletna stran**



## 4. NAČINI TRŽENJA TURISTIČNEGA PROIZVODA

Vključene so vse sestavine trženjskega spleta.

### 4.1 IZDELEK OZ. STORITEV

Naš turistični proizvod »Dan pobiranja oljk« smo postavile v naravo za koristno preživljanje prostega časa in spoznavanje oljk. Odraslim in otrokom smo želele dati možnost oddiha, učenju nečesa novega in predvsem medsebojno druženje.

### 4.2 CENA

Samo ceno storitve smo oblikovale tako, da smo se pozanimale o cenah nočitev na posestvu Novak in sestavile karseda ugodno ceno za kupca. **(ceno celotnega vikenda si lahko pogledate v prilogi št. 15)**

### 4.3 DISTRIBUCIJA

Ker so naši potencialni obiskovalci družine, ljudje, ki si želijo oddahniti in spoznati način pobiranja oljk in pridelave, smo se odločile, da bomo uporabile neposredne prodajne poti, saj bomo svojo storitev predstavile na turističnem sejmu v sklopu tekmovanja Več znanja za več turizma 2017, na šolski spletni strani s promocijskim videom, na Facebook strani in na naši šoli.

Opis načrta izvedbe predstavitve:

- Postavitev stojnice
- na stojnici bodo pripravljene nekatere jedi, ki bodo predstavljene v promocijskem videu, brošure, ki jih bodo obiskovalci lahko vzeli in si prebrali več o oljkah ter si pogledali razne recepte, etikete, na katerih bo predstavljeno podjetje, ki ga bodo lahko tudi kontaktirali, če jih bo zanimalo;
- pripravljene bodo tudi že predstavljene kreme, milo, kruh in pa samo olje, vse to pa bodo lahko obiskovalci preizkusili in se sami prepričali o kakovosti domačih izdelkov in oljk;
- predvajal se bo promocijski video, v katerem bo predstavljen potek dela in seveda delavnice;
- oblikovalke in izvajalke predstavitve bomo oblečene enotno in v skladu s temo;
- poudarek bo predvsem na čim boljši prezentaciji in predstavitvi oljk obiskovalcem ter medosebni komunikaciji.
- Na stojnici bomo gostile tudi našo folklorno skupino, ki je sodelovala pri izdelavi videa in fanta, ki bo igral na harmoniko.

Upamo, da bomo s tem pritegnile obiskovalce in jim uspele na čim boljši način predstaviti pobiranje oljk in pridelavo olja, saj se zavedamo, da ne dajemo dovolj pozornosti domačim proizvodom in proizvajalcem.

### 4.4 PROMOCIJA IN AKTIVNOSTI ZA REALIZACIJO TRŽENJA NAŠEGA PRODUKTA

Da bi nam uspelo izvesti »Dan pobiranja oljk«, delavnice in nasploh boljšo prepoznavnost lokalnih proizvajalcev smo uporabile spodaj navedene metode tržnega komuniciranja:

1. Oblikovale smo svojo Facebook stran, ki bo obiskovalce pritegnila in spodbudila k udeležbi na Vikendu pobiranja oljk ter jih informirala in predstavila potek celotnega dogajanja. Delavnice bomo oglaševale z videoposnetkom, ki ga bomo objavile tudi na spletni strani naše šole. Če bodo imeli obiskovalci še dodatna vprašanja o samem poteku ali pa bodo potrebovali kakršnekoli informacije, nam bodo lahko pisali. Tako se bodo tudi medsebojno informirali.
2. Za promocijo olja in oljčnih izdelkov bi na naši FB strani na vsaka 2 meseca potekala nagradna igra, pri kateri bi izžrebale 3 naše sledilce in jim podarile: enemu steklenico oljčnega olja, enemu milo, enemu pa kremo za telo.



3. Zasnovale smo logotip, ki simbolično ponazarja naše podjetje in je glavni prepoznavni znak.
4. Oblikovale bi plakate in letake, da bi seznanile tudi starejše ljudi, ki ne poznajo toliko novejših tehnologije, in jih spodbudile k udeležbi.
5. Izdelale smo brošure in etikete, ki jih bomo na sejmu delile med obiskovalce.
6. Izdelale smo kreme, mila in pecivo, ki jih bodo obiskovalci lahko testirali.
7. Da bi bili udeleženci na sejmu bolj seznanjeni s tem, kako bo vse skupaj izgledalo se bo vrtel naš video in slike, da bodo dobili lažji vpogled v samo dogajanje.

## 4.5 ČLOVEŠKI VIRI

Naše delavnice in potek pobiranja so namenjene predvsem tistim, ki jih oljkarstvo zanima, so iz drugih krajev in tega ne morejo neposredno izkusiti, zato smo našo idejo predstavile na posestvu Novak. Poskrbele smo za to, da bi bilo urejeno prenočišče, za vse, ki bi ga potrebovali in pa tudi prostor za izvajanje delavnic in vse potrebe sestavine za izdelavo krem, mil, kruha, balzama za ustnice, itd.

## 4.6 ORGANIZACIJA

Za izvedbo našega programa je potrebna koordinacija osebja na posestvu Novak in spodbudni, natančni napotki za potek dela. Urnik bi bil objavljen na spletni strani, na oglasni deski v glavni dvorani na posestvu, vsaka soba pa bi tudi imela urnik. Glavna naloga posestva je, da obiskovalcem nudi udobno prenočišče in čim bolj zabavno izvedbo »Vikenda pobiranja oljk« ter delavnic. Za pravilen potek dela in izvedbo delavnic je zelo pomembno sodelovanje skupine s posestvom.

## 4.7 FIZIČNI DOKAZI

Na turistični tržnici bo možnost ogleda brošur in urnika izvedbe, preizkušanje krem, mil in olja.

## 4.8 KALKULACIJA

Na podlagi zbranih podatkov o cenah nočitev in materialov smo izdelale cene turističnega proizvoda. Cene vsebujejo DDV.

## 5. SKLEPNI DEL

Z nalogo smo skušale seznaniti ljudi s primorsko tradicijo in kulturo pobiranja oljk ter z njihovimi izdelki. Z glavno idejo vikendom obiranja oljk smo vas hotele poučiti o oljkarstvu in ustvariti zanimivo, sproščajočo ter zabavno vzdušje.

Razširile smo svoje znanje o oljkah in naučile smo se načinov pobiranja oljk, ki smo jih tudi preizkusile. Ogledale smo si pridelavo olja, izdelovale recepte, ki so jih nam povedale naše babice, ter naredile naravne kozmetične izdelke.

Vse izkušnje in nova znanja, ki smo jih pri izdelavi projektne naloge pridobile, nam bodo prišle prav v življenju nasploh.

## 6. VIRI IN LITERATURA

### 6.1 PISNI VIRI

- Knjižica – Slovenski zaščiteni kmetijski pridelki in živila.
- Splet, na katerem smo poiskale podatke o oljkah.
- Ustni viri: pogovarjali smo se z lastnikom oljčnih nasadov in delavci ter babcami, ki so nam zaupale svoje recepte.

### 6.2 INTERNETNI VIRI

Oljka, <https://sl.wikipedia.org/wiki/Oljka>.

Pregledni znanstveni članek (Revije Scientific Paper) Oljka (*Olea europaea* L.), oljkov les.

Vse o barvah, <https://bojanlisjak.wixsite.com/vse-o-barvah>.

### 6.3 USTNI VIRI

- Igor Novak
- Dolores Novak
- Dorina Pahor
- Lavra Slokar
- Ivan Funa

## PRILOGE

### Priloga 1: Primarna raziskava

- Anketa, intervju in spraševanje

Glavni del maturitetne naloge smo začele oblikovati šele po izvedenih anketah. Anketirancem smo najprej dale razne predloge, ideje kako bi potekal naš vikend pobiranja oljk in kakšne aktivnosti bi se ob tem izvajale. S tem smo prišle do zaključka, katere delavnice bi obiskali, kaj bi jih zanimalo, če poznajo še kakšne druge izdelke iz oljk kot pa samo oljčno olje, itd.

Za intervjuvanca smo si zbrale lastnika oljčnika Školarice, g. Igorja Novaka, ki nam je marsikaj povedal o oljkah, kako se je s tem sploh začel ukvarjati, kaj ga je pri tem veselilo, koliko oljk na leto približno pridelajo in s tem posledično tudi olja samega. V nadaljevanju sledi opis intervjuja.

- **Intervju**

1. Kdaj ste se začeli ukvarjati z oljkami in pridelovanjem olja samega?

*Pomagali smo najprej pri stricu, 2003 pa smo stopili na samostojno pot.*

2. Na podlagi česa ste se odločili ukvarjati z oljkarstvom?

*Ker to dejansko vzljubiš, imaš oljke rad in dejansko potem te povleče.*

3. Koliko nasadov oljk imate?

*Imamo dva nasada, in sicer Školarice in en nasad še v Beneši.*

4. Koliko oljk približno pobere letno? (ton, kg)

*10 ton.*

5. Koliko oljčnih sort imate?

*Več vrst. Istrska belica autohtona, ličino, mavrino, frantojo, grinjan in pa buga.*

6. Ali poleg olja izdelujete še kakšne oljne izdelke? (Katere?)

*Ja, oljčni namaz, vložene oljke, in kreme.*

7. Pri pripravi katerih jedi bi bilo oljčno olje boljše kot navadno olje?

*Oljčno olje je najbolj zdravo olje in v kulinariki priporočam uporabljati nadomesti jedilnega olja.*

8. Kako bi po vašem mnenju ljudi prepričali, da je uporaba oljčnega olja boljša kot uporaba navadnega olja?

*Ja, kot sem že omenil, oljčno olje je najbolj zdravo za uživanje in dejansko niti ne moremo primerjati z jedilnim oljem.*

9. Se vam zdi ideja, če bi organizirali vikend pobiranja oljk, kjer bi se zbrali vsi, ki jih to zanima in bi bila na koncu pogostitev z oljčnimi izdelki?

*Seveda, dobrodošli.*



*Slika 3: Intervju*

## PRILOGA: ANKETA

Spoštovani!

Smo dijakinje 4. letnika šolskega centra Sežana. Za potrebe izdelave turističnega proizvoda, ki bo popestril turistično ponudbo naših krajev, Vas vljudno prosimo, če lahko odgovorite na naslednjo anketo.



**1. Ali uporabljate izdelke, ki so narejeni iz oljk?**

- da
- ne

**2. Katere izdelke narejene iz oljk uporabljate? Lahko obkrožite več odgovorov.**

- kreme
- kruh
- pecivo iz oljk
- vložene oljke
- olivno olje
- namaze
- kozmetiko
- drugo: \_\_\_\_\_

**3. Kako pogosto uporabljate izdelke narejene iz oljk? Odgovor označite s križcem!**

Izdelek	nikoli	malo	pogosto	skoraj vsak dan
kreme				
kruh				
pecivo iz oljk				
vložene oljke				
olivno olje				
namaze iz oljk				
kozmetiko iz oljk				
Drugo ( kar ste navedli pri zgornjem vprašanju)				

**4. Bi si želeli ogledati način pridelave in predelave oljk in oljčnega olja?**

- da
- ne
- mogoče

5. Ali ste se že kdaj udeležili pobiranja oljk?

- da
- ne

6. Če bi podjetje, ki prideluje oljčno olje, pripravilo »Dan pobiranja oljk«, bi se ga udeležili?

- da
- ne
- mogoče

7. Če ste na prejšnje vprašanje odgovorili z DA, bi sodelovali v pobiranju oljk na stari, tradicionalni način ali na novi, sodoben način pobiranja oljk?

- Tradicionalni način
- Sodoben, moderen način

8. Ali bi vam bila všeč ideja, da na koncu dneva, ko se zaključi s pobiranjem oljk na 'veselici' po pobiranju nastopi folklorna skupina iz Istre?

- da
- ne
- mogoče

9. Poleg pobiranja oljk, nameravamo v vikend paketu ponuditi tudi delavnico, kjer bi vas naučili izdelovati izdelke iz oljk po receptih naših babic. Katero delavnico izdelave izdelkov iz oljk bi se vi udeležili? Odgovor označite s križcem!

Izdelek	Zagotovo, bi se udeležil/a	Mogoče bi se udeležil/a	Ne bi se udeležil/a
Izdelavo krem			
Priprava hrane			
Izdelava olivnega olja			
Izdelava namaza			

10. Glede na število prijav za »Dan pobiranja oljk«, bi bila pripravljena tudi hrana. Kateri od naštetih menujev bi vas zanimal? (obkrožite)

- navaden
- vegetarijanski
- veganski
- vseeno mi je

11. Koliko ste pripravljeni plačati za liter ekstra deviškega oljčnega olja?

- 5-15 €
- 16 - 25 €
- 26 – 40 €
- 41 – 60 €
- Nad 61 €

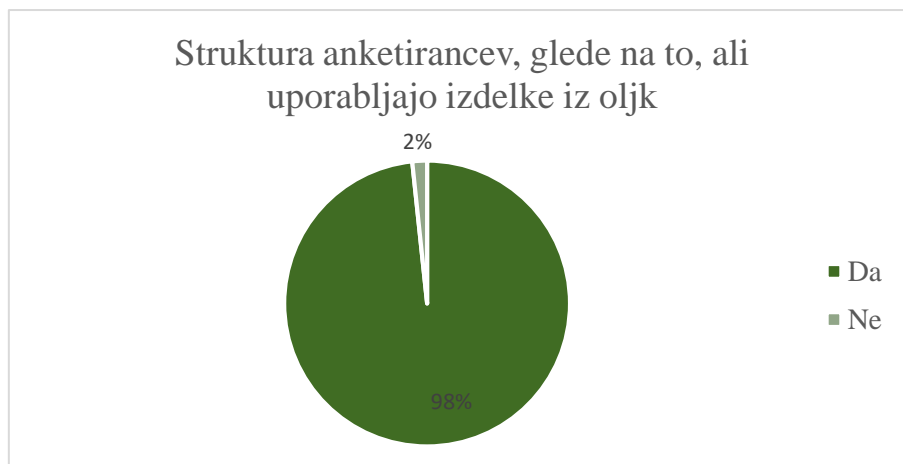
12. SPOL: Ž M (obkrožite)

STAROST: 18-30 31-45 45-60 61-80 81 dalje (obkrožite)

## Rezultati ankete

### 1. Vprašanje: Ali uporabljate izdelke, ki so narejeni iz oljk?

Graf 1:



Slika 4: Graf 1

Razlaga: Iz grafa je razvidno, da kar večina in sicer 98% anketirancev uporablja izdelke iz oljk, le 2% anketirancem izdelkov iz oljk ne uporabljajo.

### 2. Katere izdelke narejene iz oljk uporabljate? Lahko obkrožite več odgovorov.

Graf 2:

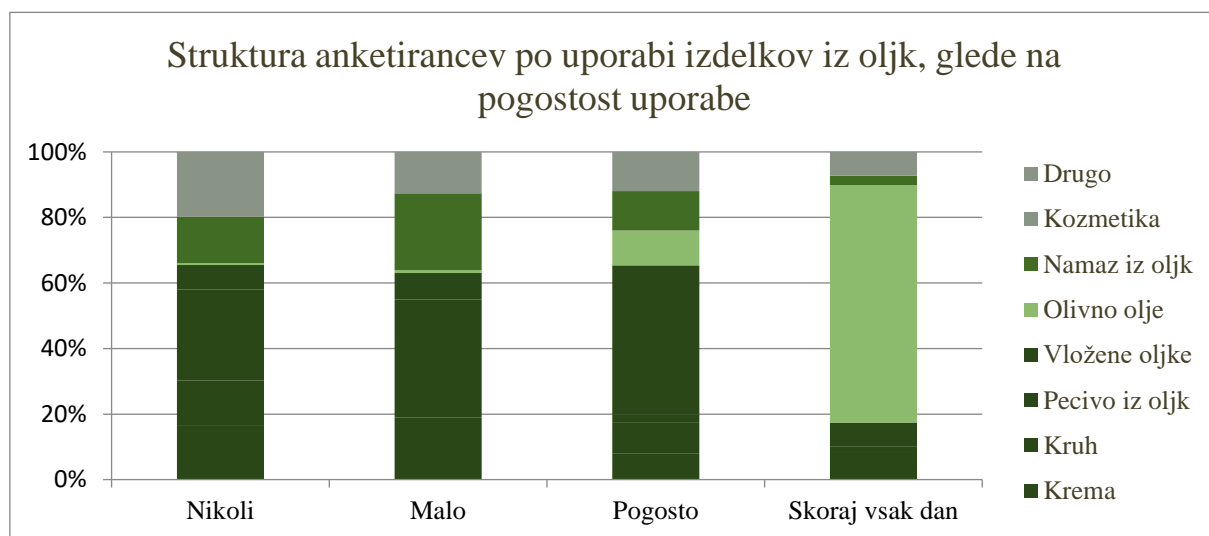


Slika 5: Graf 2

Razlaga: Iz grafa je razvidno, da največ anketirancev uporablja olivno olje, veliko jih uporablja vložene oljke, kreme in kruh. Najmanj anketirancev pa uporablja pecivo iz oljk.

### 3. Kako pogosto uporabljate izdelke narejene iz oljk?

Graf 3:



Slika 6: Graf 3

Razlaga: Iz grafa je razvidno, da anketiranci skoraj vsak dan uporabljajo olivno olje in sicer je takih skoraj 70 % anketiranih, 10 % anketiranih vsak dan uporablja kremo iz oljk, 8 % drugo kozmetiko in ostali še namaz iz oljk, kruh in vložene oljke. Anketiranci pa pecivo iz oljk najmanj uporabljajo.

### 4. Bi si želeli ogledati način pridelave in predelave oljk in oljčnega olja?

Graf 4:

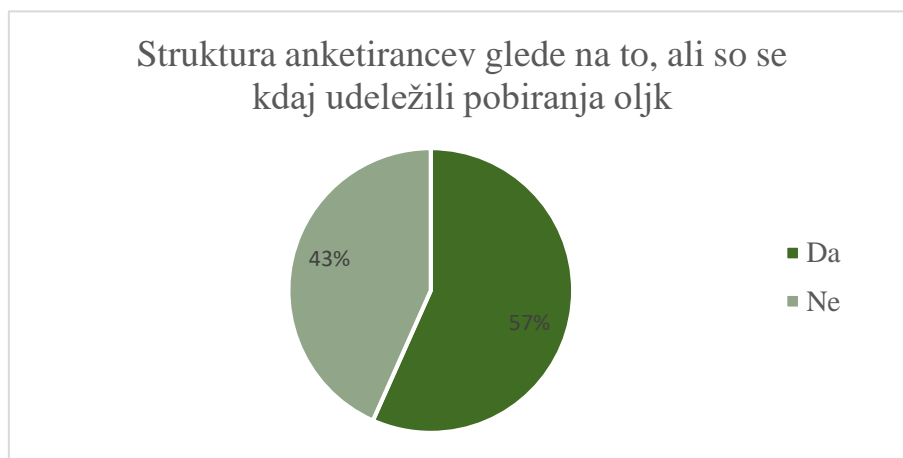


Slika 7: Graf 4

Razlaga: Iz grafa je razvidno, da 60% anketirancev bi si želelo ogledati pridelavo oljk in oljčnega olja, 10% si tega ne bi želelo ogledati, 30 % anketirancev pa še ne vejo..

5. **Ali ste se že kdaj udeležili pobiranja oljk?**

Graf 5:



Slika 8: Graf 5

Razlaga: Iz grafa je razvidno, da se je 57% anketirancev udeležilo pobiranja oljk, 34% pa ne.

6. **Če bi podjetje, ki prideluje oljčno olje, pripravilo »Dan pobiranja oljk«, bi se ga udeležili?**

Graf 6:



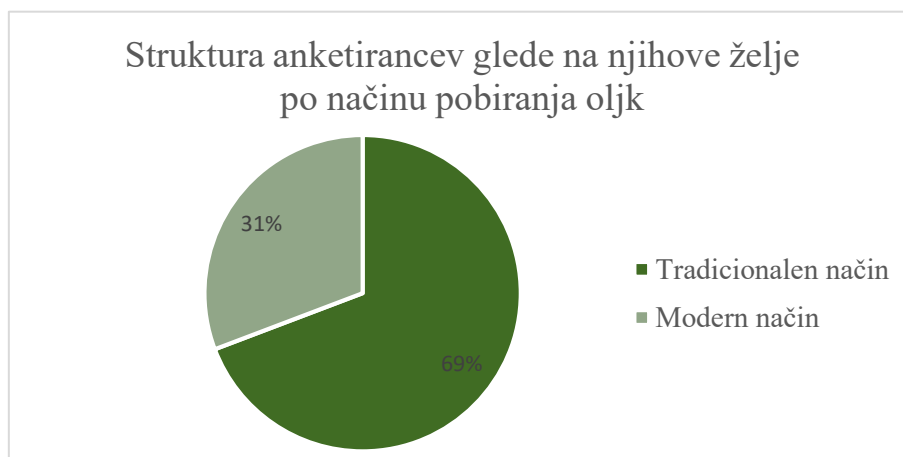
Slika 9: Graf 6

Razlaga: Iz grafa je razvidno, da bi se 65% anketirancev mogoče udeležilo dneva pobiranja oljk ter 22% bi se zagotovo udeležilo dneva pobiranja oljk in samo 13 % anketirancev pobiranje oljk ne zanima.



7. Če ste na prejšnje vprašanje odgovorili z DA, bi sodelovali v pobiranju oljk na stari, tradicionalni način ali na novi, sodoben način pobiranja oljk?

Graf 7:

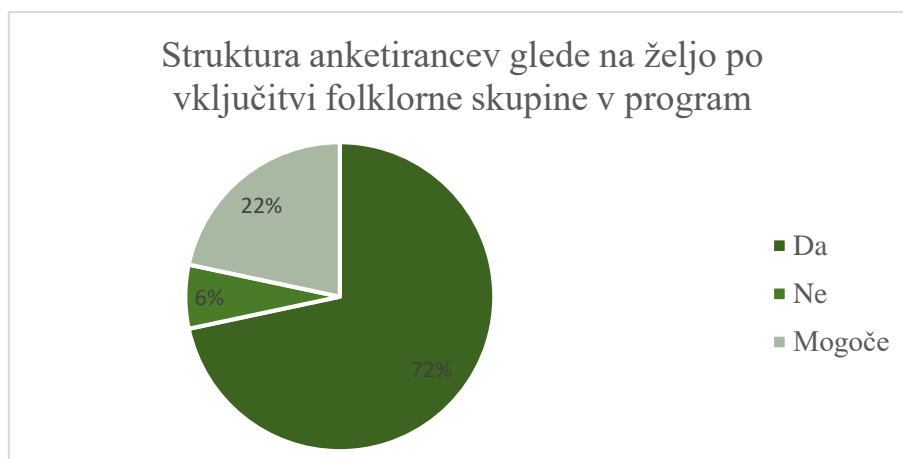


Slika 10: Graf 7

Razlaga: Iz grafa je razvidno, da 69% anketirancev, ki so v prejšnjem vprašanju odgovorili z da, bi želeli pobirati oljk na tradicionalen način, ter 31% bi raje pobirala na modern način.

8. Ali bi vam bila všeč ideja, da na koncu dneva, ko se zaključi s pobiranjem oljk na 'veselici' po pobiranju nastopi folklorna skupina iz Istre?

Graf 8:



Slika 11: Graf 8

Razlaga: Iz grafa je razvidno, da bi 72% anketirancev želelo, da bi po pobiranju na veselici nastopila folklorna skupina iz Istre, le 6% ne bi želelo, da nastopi folklorna skupina, 22 % anketirancev pa se še ni odločilo..

9. Poleg pobiranja oljk, nameravamo v vikend paketu ponuditi tudi delavnico, kjer bi vas naučili izdelovati izdelke iz oljk po receptih naših babic. Katero delavnico izdelave izdelkov iz oljk bi se vi udeležili?

Graf 9:

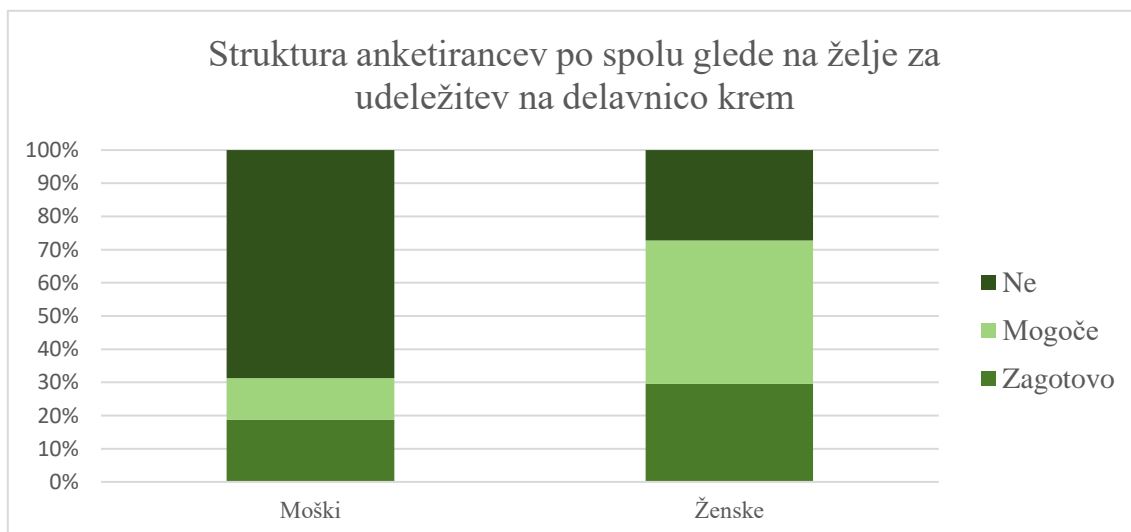


Slika 12: Graf 9

Razlaga: Iz grafa je razvidno, da bi se anketiranci udeležili naših delavnic in sicer največ bi se zagotovo udeležilo delavnice za izdelavo oljčnega olja in kuha, velik % pa bi se tudi udeležilo delavnic za izdelavo krem, ter namaza.

Poleg tega smo naredili raziskavo kateri spol in starostna skupina, se bi najraje udeležila naših delavnic.

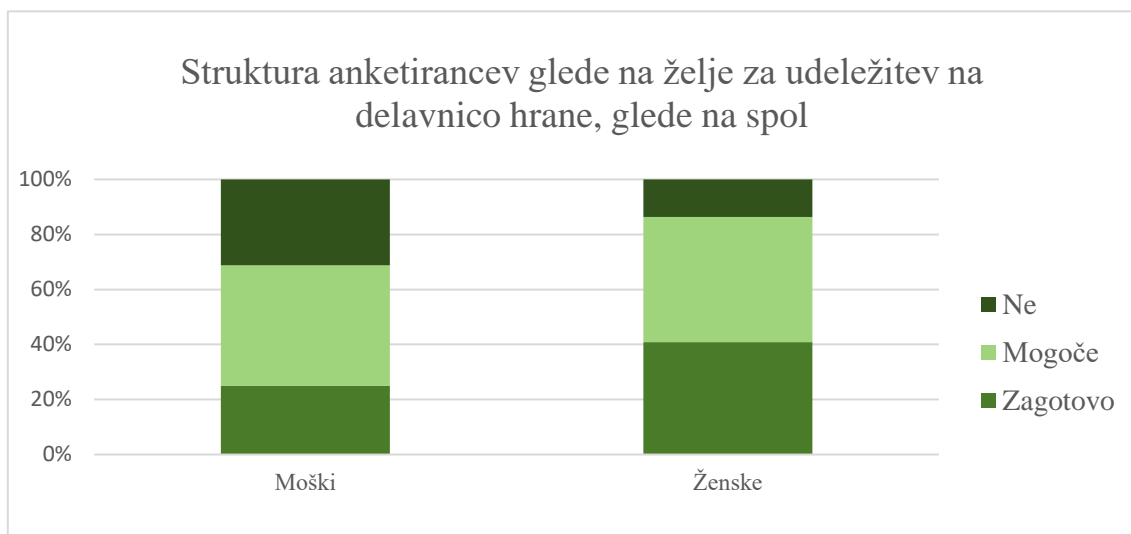
Graf 10:



Slika 13: Graf 10

Razlaga: Iz grafa je razvidno, da bi se delavnice krem udeležilo več ženske saj bi se zagotovo oziroma mogoče delavnico krem udeležilo skoraj dobrih 70 % žensk, bi pa se delavnice izdelave krem udeležilo skoraj zagotovo oziroma mogoče 1/3 moških. .

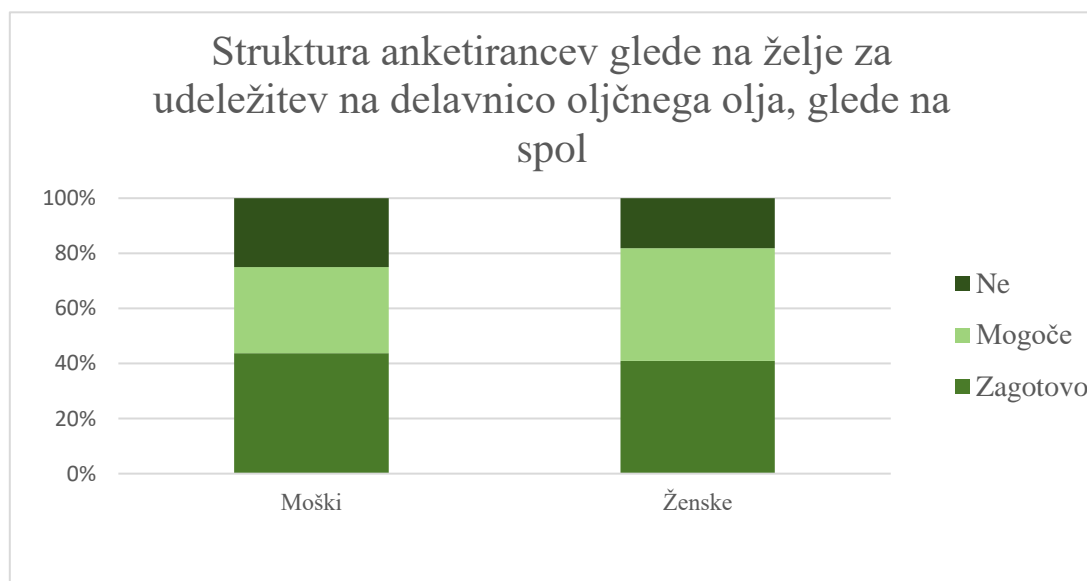
Graf 11:



Slika 14: Graf 11

Razlaga: Iz grafa je razvidno, da bi se več žensk zagotovo ali mogoče udeležilo delavnice hrane. Delavnice se ne bi udeležilo 10% žensk in okoli 35% moških.

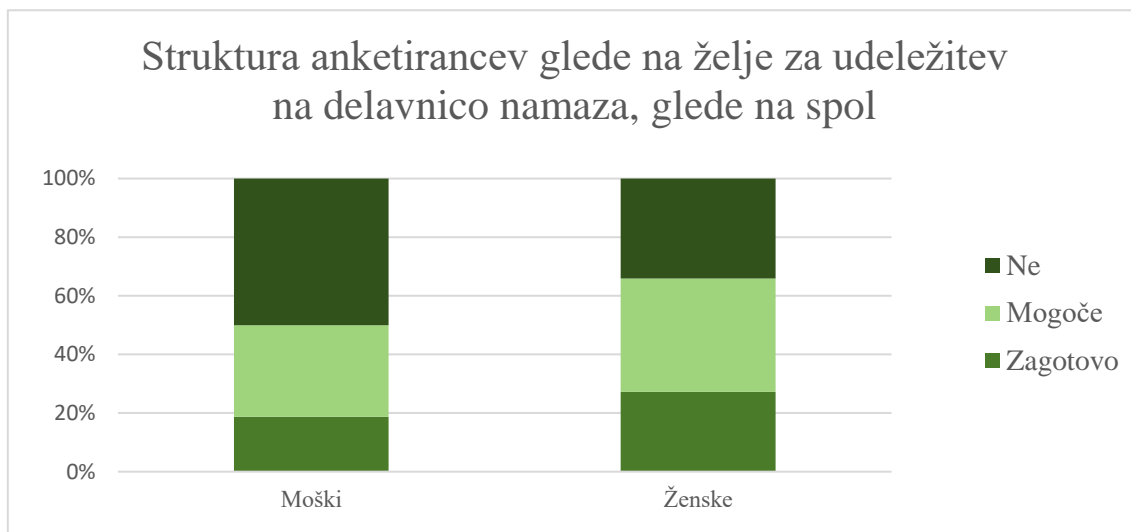
Graf 12:



Slika 15: Graf 12

Razlaga: Iz grafa je razvidno, da bi se delavnice oljčnega olja udeležilo največ ljudi. Zagotovo bi se udeležilo čez 40% žensk in moških. Mogoče bi se jih udeležilo čez 40% žensk in 35% moških.

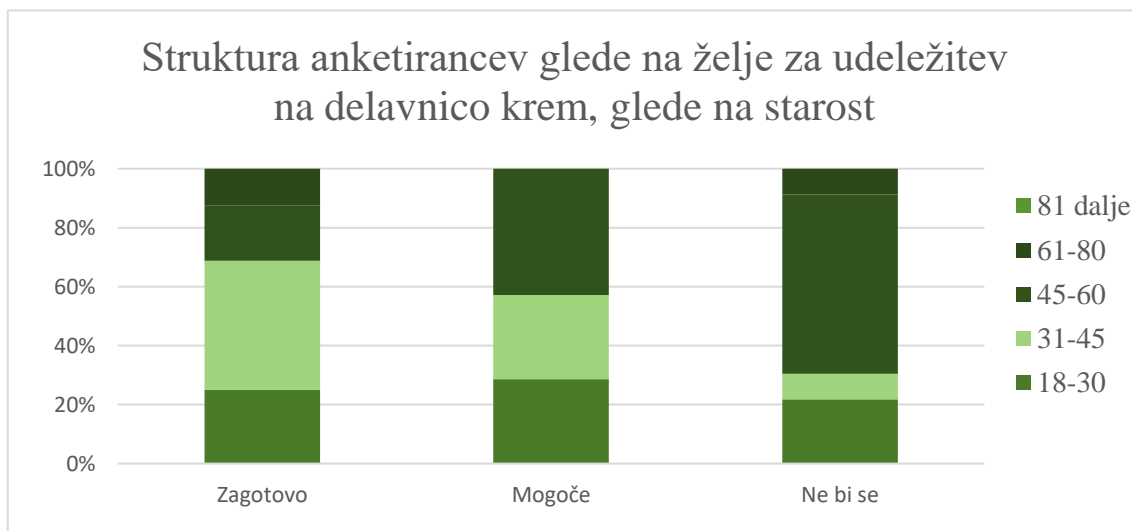
Graf 13:



Slika 16: Graf 12

Razlaga: Iz grafa je razvidno, da se na delavnico namazi ne bi udeležilo 50% moških in 35% žensk. Zagotovo bi se udeležilo 18% moških in 25% žensk. Ostali še niso odločeni.

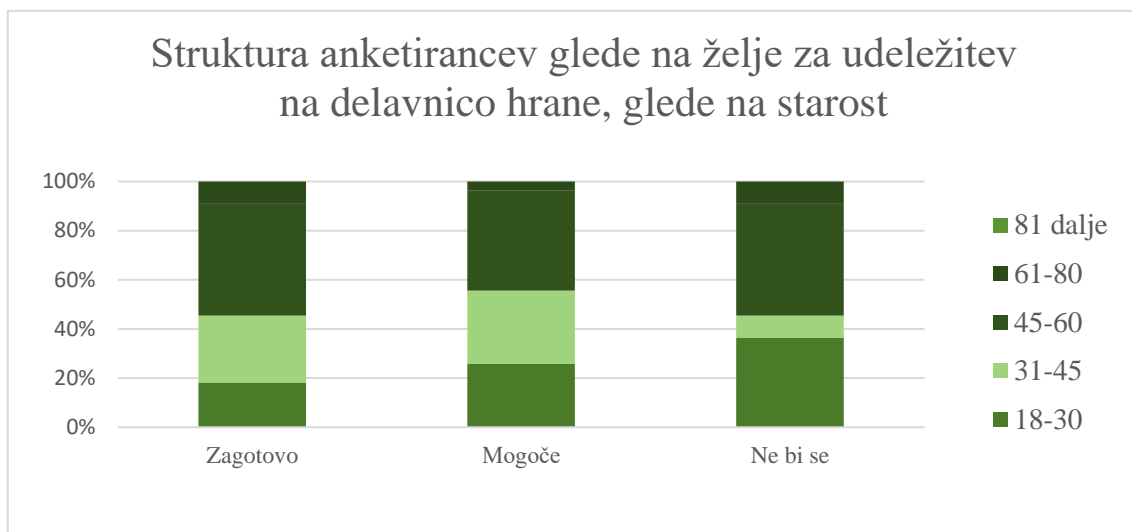
Graf 14:



Slika 17: Graf 14

Razlaga: Iz grafa je razvidno, da bi se delavnice krem najraje udeležili anketiranci med 31-45 leti starosti, največ anketirancev med 45-60 leti starosti se ne bi udeležili delavnice.

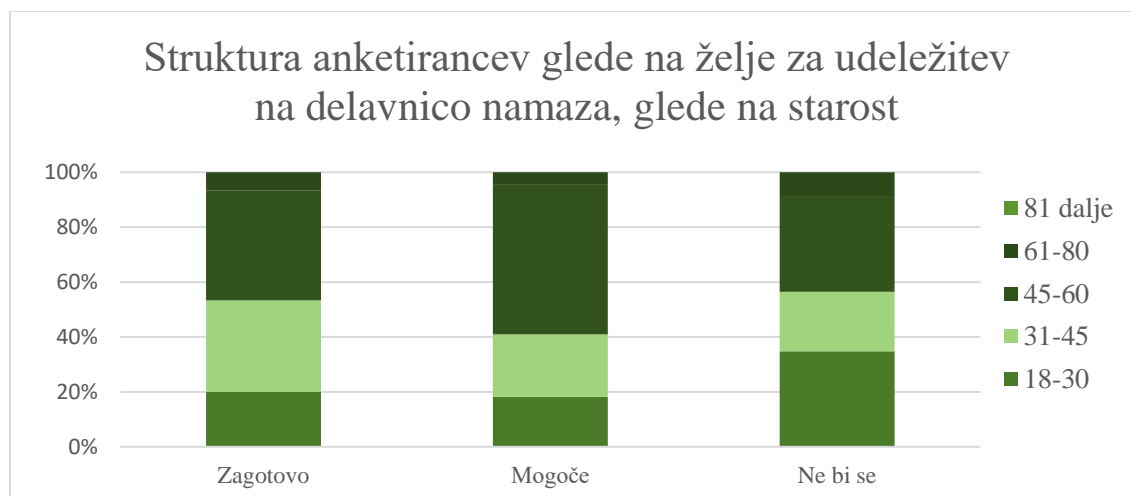
Graf 15:



Slika 18: Graf 15

Razlaga: Iz grafa je razvidno, da bi se največ anketirancev starosti 45-60 let udeležilo delavnic na temo priprave hrane.

Graf 17:

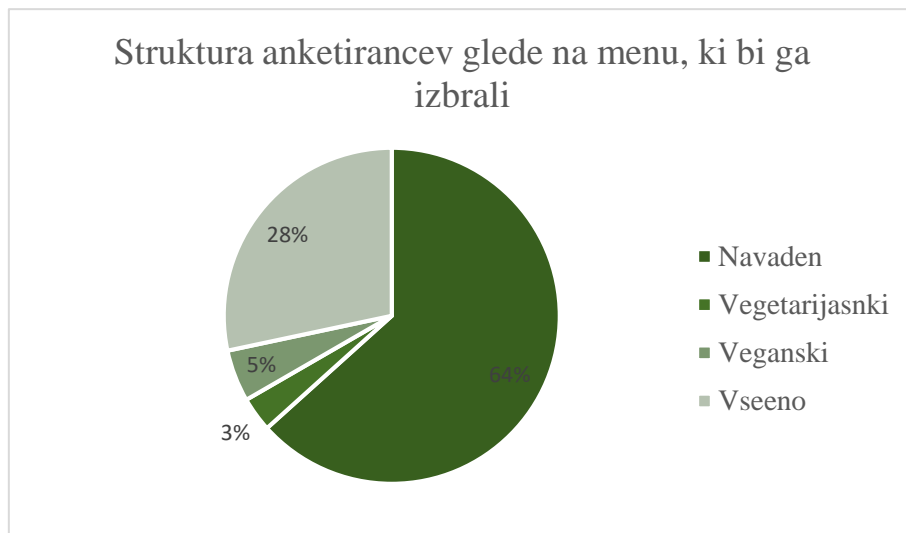


Slika 19: Graf 17

Razlaga: Iz grafa je razvidno, da bi se delavnice namaza največ udeležilo anketirancev v starosti od 31-45 leta starosti. Najmanj pa bi se jih udeležilo v starosti od 18-30 leta .

10. Glede na število prijav za »Dan pobiranja oljk«, bi bila pripravljena tudi hrana. Kateri od naštetih menujev bi vas zanimal?

Graf 18:



Slika 20: Graf 18

Razlaga: Iz grafa je razvidno, da bi največ anketirancev in sicer 64% izbralo navadni menu, 28% anketirancem je vseeno kateri menu. Ter manjše zanimanje je za vegetarijski 5% ter veganski 3%.

11. Koliko ste pripravljeni plačati za liter ekstra deviškega oljčnega olja?

Graf 19:



Slika 21: Graf 19

Razlaga: Iz grafa je razvidno, da bi največ anketirancev 63% za liter deviškega oljčnega olja odštelo 5-15€, 33% procentov anketirancev bi odštelo 16-25€, 2% bi za liter olja odšteli od 26-40€, nihče ni bi dal od 41-60€ ter 2% anketirancev bi bilo pripravljeno plačati tudi nad 61€.

## Priloga 2: Sekundarna raziskava

S sekundarno raziskavo smo dobile podatke o slovenskih zaščitene kmetijskih pridelkih in njihovi pridelavi -v našem primeru ekstra deviško oljčno olje

Slovenski zaščitene kmetijski pridelki in živila.

Slovenije je prav gotovo okušanje slovenskih lokalnih in tradicionalnih jedi in proizvodov. Pri tem pa se postavlja vprašanje, kako prepoznati proizvode, ki so pristni in zaščitene. Za oljčne izdelke je nujna zaščitena označba porekla. Ta zajema kmetijske pridelke in živila, ki izvirajo iz določene regije, kraja ali države. Vsi postopki pridelave in predelave morajo potekati na prepisanem geografskem območju, prav tako pa morajo iz tega območja izhajati tudi uporabljene surovine.

Ekstra deviško oljčno olje je Slovenske Istre je olje vrhunske kakovosti. Pridelano je iz večino ročno obdelanih oljk različnih sort z območja Slovenske Istre, od katere mora biti 30% Istrske belice. Za ekstra deviško oljčno olje je značilna visoka osebost oleinske kisline in nizka vsebnost linolne kisline. Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre ima sadežno aromo, ki spominja na oljko in druge sadje, blage in srednje intenzitete ter nekoliko grenak pikanten okus.

Nobeno drevo ni tesneje povezano z zgodovino človeštva kot oljka.

Gojili so jo že na Kreti že pribl. 3.500 pr. n. št. Slike v palači v Knososu na Kreti kažejo, da so Minojci uživali olive in uporabljali olje za kuhanje in razsvetljavo. Znano je, da so okoli l. 1300 pr. n. št. Judje pri zavzetju Kanaana naleteli na gojene oljke. V tem času se je oljka pojavila tudi na območju Grčije. Grki so jo širili naprej. Zdaj uspeva oljka tudi zunaj Sredozemlja, v Mehiki, Kaliforniji, Čilu, Argentini, Avstraliji in še kje.

Mitološko naj bi mesto Atene nastalo v tesni povezavi z oljko. Za kraljico sta se spopadla Pozeidon (bog morja) in boginja Minevra (zaveznica obrtnikov). V spopadu zmaga Minevra in mit pravi da je prav ona dala in ustvarila oljčno drevo. Kasneje so v antiki za razne priložnosti izdelali vence iz zimzelenih listov oljke kot nagrado zmagovalcu olimpijskih iger in podobno.

Drugi mit pa pravi da je vladarica Aten bila boginja Atena in naj bi ona grškemu narodu podarila oljčno drevo. V stari Grčiji je poleg umora veljalo da je poleg umora najhujši zločin posekati oljčna drevesa. Največja nagrada na olimpijskih igrah pa je bila amfora napolnjena z oljčnim oljem.

Oljčno drevo in olje v krščanstvu:

V Sloveniji in Istri oljčno drevo velja za blagoslovljeno drevo. Najbolj znana je cvetna nedelja (nedelja pred veliko nočjo), ko gredo ljudje z oljčnimi vejicami v cerkev. Zgodba iz svetega pisma pripoveduje o veliki poplavi, ki je zajela cel svet. pri tem je umrlo veliko ljudi a Noe je s svojo barko polno živali na ta dogodek bil pripravljen saj ga je o tem posvaril sam bog. Go je bilo neurja mimo je Noe na svobodo spustil belo golobico ki mu je čez nekaj časa prinesla oljčno vejico. To je bil dokaz da je nekje še vedno kopno. Hkrati pa je oljčna vejica simbol miru.

Oljka je rod dreves iz družine oljkovk. Njihov plod imenujemo tudi oliva. Oljka je manjše drevo, ki izhaja iz vzhodnega Sredozemlja. V pred klasični Grčiji so bile oljke glavni kmetijski proizvod, kar je povzročilo razširitev oljarstva na zahodno Sredozemlje. Pri nas uspevata dve podvrsti: divja oljka in gojena oljka. Divja oljka raste v Istri, navadno oljko pa predvsem gojijo, čeprav raste tudi v divjini. Divja oljka je manjša in ima manjše plodove.

Uporaba

Plodovi oljke se že od antičnih časov uporabljajo za pridobivanje oljčnega olja, ter kot hrana in zdravilno olje. Zaradi trpkega okusa so jih pogosto fermentirali ali jih namakali v slanici. Sedaj pa se jih uporablja za različne namene (farmacijsko, lepotno za nega, prav tako za prehrano).

(Slovenija je po običajih in tradiciji zelo raznolika dežela, kar se odraža tudi v bogati gastronomski dediščini in pestrosti ponudbe lokalnih in tradicionalnih kmetijskih pridelkov in živil. Najprijetnejši način spoznavanja

## Priloga 3: Recepti, ki smo jih dobile s primarno raziskavo od naših babic

Krema (količina sestavin zadostuje za pripravo 5 lončkov kreme)

Sestavine
-150 oljčnega olja
-35 g čebeljega voska
-5 g masla



Slika 22: Krema

Balzam za ustnice (količina sestavin zadostuje za pripravo 5 manjših lončkov balzama za ustnice)

Sestavine
-60 g oljčnega olja
-5 g ricinusovega olja
-15 g čebeljega voska
-10 kapljic propolisa



Slika 23: Labela

Milo (količina sestavin zadostuje za pripravo celotnega pladnja mila – rezanje velikosti mila je po želji)

Sestavine
-500 g kokosovega masla
-400 g oljčnega olja
-100 g sončničnega olja
-370 g destilirane vode
-152 g lužnega kamna
-3 žlice suhih cvetov sivke
-naravno eterično olje sivke



Slika 24: Milo

Kruh (količina sestavin zadostuje za pripravo 1 štruce kruha)

Sestavine
-500 g moke
-pol kvasa
-1 žlička sladkorja
-1 žlička soli
-koščku oljk
-2 dl vode

Peči 45 minut na 150 stopinjah.



Slika 25: Kruh



## Priloga 4: Menuji

### MENUJI

#### 1.dan-VEGETARIJANSKI MENU

<b>Malica</b>	kruh, sir, sveže sadje, ržene ploščice, kremni sir
<b>Kosilo</b>	testenine z gorgonzolo, mešana solata s fižolom, sladica
<b>Večerja</b>	zelenjava na žaru, pomfrit, sir za žar, vložena zelenjava

#### 2.dan-VEGETARIJANSKI MENU

<b>Zajtrk</b>	jajčna omleta (s sirom, zelenjavo), kosmiči s sadjem, sveže sadje
<b>Kosilo</b>	koruzna juha, bučni njoki z žajbljevim maslom in parmezanom, zelena solata

#### 1.dan-KLASIČNI MENU

<b>Malica</b>	kruh, mortadela, suha salama, pršut, sir, sveže sadje
<b>Kosilo</b>	testenine z bolonjsko omako, mešana solata s fižolom, sladica
<b>Večerja</b>	meso na žaru, zelenjava na žaru, sir za žar, vložena zelenjava

#### 2.dan-KLASIČNI MENU

<b>Zajtrk</b>	jajčna omleta ( s sirom, hrustljivo slanino), kosmiči s sadjem, sveže sadje
<b>Kosilo</b>	goveja juha, pečenka s praženim krompirjem, zelena solata

Večerja/hrana na zabavi:

- Meso na žaru: pleskavice, čevapčiči, piščančje perutničke, piščančja nabodala
- Zelenjava na žaru: krompir v oljčnem olju, bučke, paprike, jajčevci
- Kruh: beli, črni, polnozrnati, koruzni
- Priloge: ajvar, gorčica, majoneza, kečap, zelenjavni namaz, kajmak

#### CENIK PIJAČ

Radenska	0,5l	1,40€
Gazirane pijače( Schweppes, Coca Cola, Fanta, Cockta...)	0,5l	2,10€
Alkoholne pijače( borovničevec, pelinkovec, Viljamovka, rum, vodka, jagermaister,...)	0,5 dl	2€
Piva	0,5l	3€

Vedno bi bilo na razpolago sveže sadje, sadni sokovi (pomarančni, ledeni čaj, jabolčnik) in voda. Na željo obiskovalcev, pa bi si pijačo lahko izbrali sami, seveda z doplačilom.

Priloga 5: Logotip



Slika 26: Logotip

Priloga 6: Etiketa sprednji del



Slika 27: Sprednja stran etikete

## Barva

Zlata je povezana z moško energijo in močjo Sonca, v primerjavi s srebrno, ki je povezana z žensko energijo in Luno. Dodaja bogastvo in toplino, vsemu s čimer se poveže. Osvetljuje in povečuje druge stvari okoli sebe. Je optimistična in pozitivna.

Na najvišji ravni je zlata barva povezana z višjimi ideali, modrostjo, razumevanjem in razsvetljenjem. Navdihuje znanje, duhovnost in globoko razumevanje sebe in duše.

V smislu barv je zlata barva radodarna in daje, sočutna in ljubeča. Je dobrotnik ki svojo modrost, znanje in bogastvo deli z drugimi. Je barva zmagovalca, samozavestna in strastna.

Zlata barva je topla barva, ki je lahko sijoča, svetleča in srečna, pa tudi dolgočasna, tiha in tradicionalna. Svetlejši odtenki zlate vzbudijo zanimanje s svojo briljantnostjo, temnejši odtenki pa z globino, toplino in intenzivnostjo.

Obkroženost s preveč zlate barve lahko povzroči egoističnost, samo zagledanost in oportunističnost v prizadevanju za večjo moč in vpliv.

Pozitivne lastnosti zlate barve so: uspeh, obilje, bogastvo, razumevanje, modrost, sočutje, ljubezen, strast, karizma, optimizem, pozitivnost,...

Notranjost oljke, je temno zelene barve, kar pomeni, da je barva rasti, pomladi, preнове in ponovnega rojstva. Tako kot smo že prej omenile značilnosti zelene je barva, ki ima veliko pozitivnih lastnosti (rast, vitalnost, samostojnost, zanesljivost, varnost, umirjenost, obzirnost, praktičnost, sočutje, zvestoba, prilagodljivost, prijaznost,...).

Podlaga etikete kar pomeni barva popolnosti. Barva jasnosti in je kot valovanje mešanica vseh treh naravnih barv: rdeče, modre in zelene barve.

Njen barvni pomen je čistost, nedolžnost, polnost in dokončanost. Ne spodbuja čustev, a odpira nove poti. Je barva novih začetkov. Prebuja odprtost, rast in kreativnost ter pooseblja čistost.

Je barva za zaščito in spodbudo, ponuja občutek miru in mirnosti, udobja in upanja. Ustvarja občutek reda in učinkovitosti.

Njena osnovna značilnost je enakost, kar pomeni pravičnost in nepristranskost, nevtralnost in neodvisnost. Bela barva ponuja notranje čiščenje, čiščenje naših misli in čustev. Osveži in krepi celoten energijski sistem.

Predvsem v vzhodnih kulturah je bela barva tradicionalno povezana s smrtjo in žalovanjem. V teh kulturah smrt pomeni konec enega in začetek drugega življenja.

Veliko ljudi uporablja belo barvo kot spomin na svojo mladost in nedolžnost, na čas ko so bila njihova življenja lažja in manj zapletena. Veliko se uporablja v medicini, saj je znak čistosti in učinkovitosti, lahko pa daje tudi občutek sterilnosti in ne čustvenosti.

Preveč bele barve lahko pomeni, da je hladna, izolirana in prazna, daje občutek nenavezanosti in nezanimanja. Je čista in brezmadežna.

Pozitivne lastnosti bele barve so: nedolžnost, čistost, enakost, popolnost, celost, enostavnost, brezhibnost, čednost,...

Navpično je napisano ime podjetja ekstra deviškega oljčnega olja Ulka.

Priloga 7: Etiketa zadnji del



Slika 28: Zadnja stran etikete

**Barva**

Zadnji del etikete pa je sestavljen iz besedila, katerega mora vsebovati vsako ekstra deviško oljčno olje.

Etiketa je temno zelene barve in prav tako zelena barva pomeni, da je barva rasti, pomladi, prenove in ponovnega rojstva. Obnavlja in vrača energijo. Je zavetišče pri vsakdanjih obremenitvah sodobnega življenja in nam ponovno vrača občutek dobrega počutja. Čustveno pozitivna barva, ki nam daje sposobnost ljubiti in negovati sebe in druge brezpogojno.

Zelena barva spodbuja ljubezen do narave, do družine, prijateljev, domačih živali, doma,... Je barva stabilnosti in vzdržljivosti.

## Priloga 8: Brošura

### O podjetju

Podjetje Ulka se ukvarja s prodajo oljčnega olja. Nasadi se nahajajo na območju pod Tinjanom in nad Dekanskim tunelom, imenovano Školarice.

Ime Školarice so določili po času antike, saj kjer so sedaj nasadi je bila nekoč rimska vila Rustika. To so potrdili tudi na historičnem pregledu.






Ekstra deviško oljčno olje ULKA  
Sp. Škoflje 125i, 6281 Škoflje, Slovenija

## ULKA

---

### EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE





### Zgodovina oljke

Nobeno drevo ni tesneje povezano z zgodovino človeštva kot oljka.

Gojiti so jo že na Kreti že pribl. 3.500 pr.n.št. Slike v palači v Knososu na Kreti kažejo, da so Minojci uživali olive in uporabljali olje za kuhanje in razsvetljavo. Znano je, da so okoli l. 1300 pr.n.št. Judje pri zavzetju Kanaana naleteli na gojene oljke. V tem času se je oljka pojavila tudi na območju Grčije. Grki so jo širili naprej. Zdaj uspeva oljka tudi zunaj Sredozemlja, v Mehiki, Kaliforniji, Čilu, Argentini, Avstraliji in še kje.

#### Uporabljanje oljčnega olja

Plovdovi oljke se že od antičnih časov uporabljajo za pridobivanje oljčnega olja, ter kot hrana in zdravilno olje.

Zaradi trpega okusa so jih pogosto fermentirali ali jih namakali v slanici. Sedaj pa se jih uporablja za različne namene (kot farmacija kot lepota in nega kot za prehrano).

### Recepti

- 1. Krema za roke**
  - 150 g oljčnega olja
  - 35 g čebeljega voska
  - 5 g masla
- 2. Balzam za ustnice**
  - 60 g oljčnega olja
  - 5 g ricinusovega olja
  - 15 g čebeljega voska
  - 10 kapljic propolisa
- 3. Mlilo**
  - 500 g kokosovega masla
  - 400 g oljčnega olja
  - 100 g sončničnega olja
  - 370 g destilirane vode
  - 152 g lužnega kamna
  - 3 žlice suhih cvetov sivke
  - Naravno eterično olje sivke

### Vikend pobiranja oljk

7:30-8:00 **zbiranje** (Zbrali bi se na Škofljah)

8:00-11:00 **pobiranje oljk** (Lashnik bi nas peljal v oljkarški nasad, kjer bi s skupnimi močmi razprostri mreže in začeli z pobiranjem oljk)

11:00-11:45 **malica** (Ob 11:00 bi bil čas za malico)

11:50-16:00 **pobiranje oljk/izvoz oljk v oljarno**

16:00-17:00 **kosilo** (Po pobiranju oz. po obisku oljarne bi sledilo kosilo, ki bi bilo prav tako kot malica, pripravljeno z različnimi meniji)

17:00-2:00 **druženje, glasba, ples** (Po kosilu bi si lahko udeleženci vzeli čas za oddih, za pohod v naravo, za igranje raznih iger, aji pa za prho in pripravo na zabavni večer. Prišla bi folklorna skupina iz Istre, in še kakšen primorski glasbenik za dobro družbo, zabavo in ples.

#### Stik z nami

Novak Igor s. p.  
Sp. Škoflje 125i  
6281 Škoflje  
Slovenija  
E-mail: novak.igor.74@gmail.com  
Tel.: 031 622 628  
www.skolarice.si

Slika 29: Zgibanka

Priloga 9: Vizitka



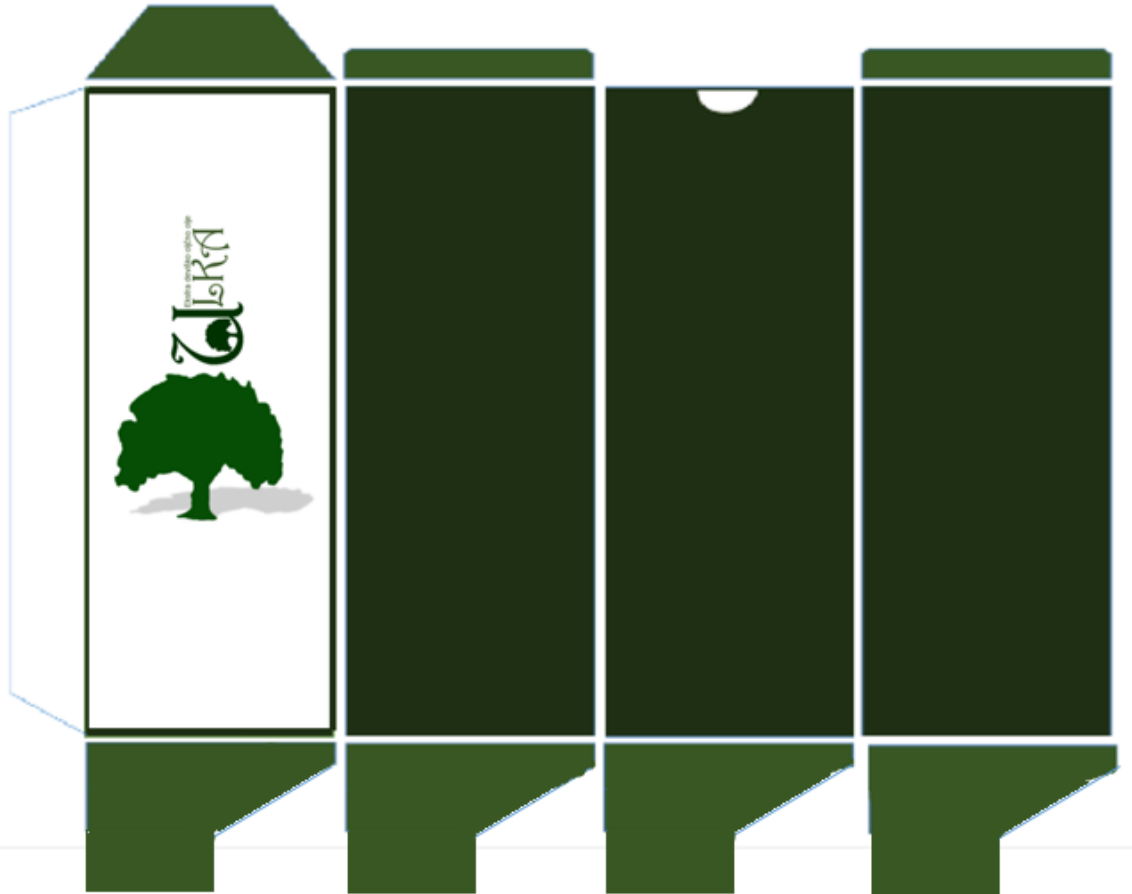
*Slika 30: Vizitka*

Priloga 10: QR koda



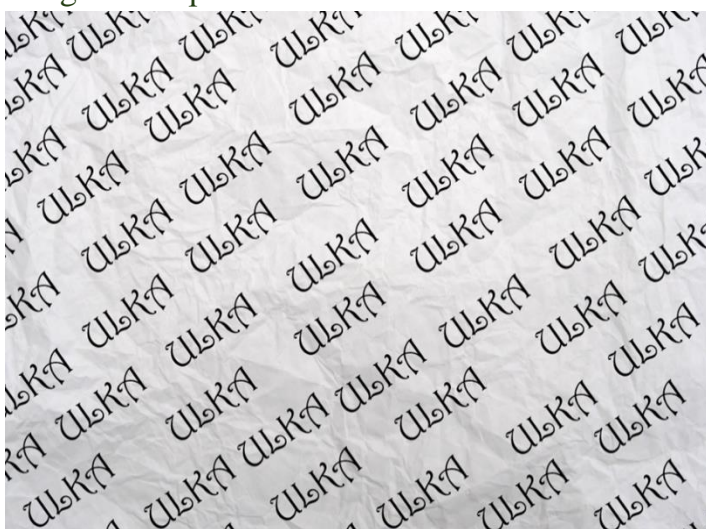
*Slika 31: QR koda*

## Priloga 11: Škatla



Slika 32: Embalaža

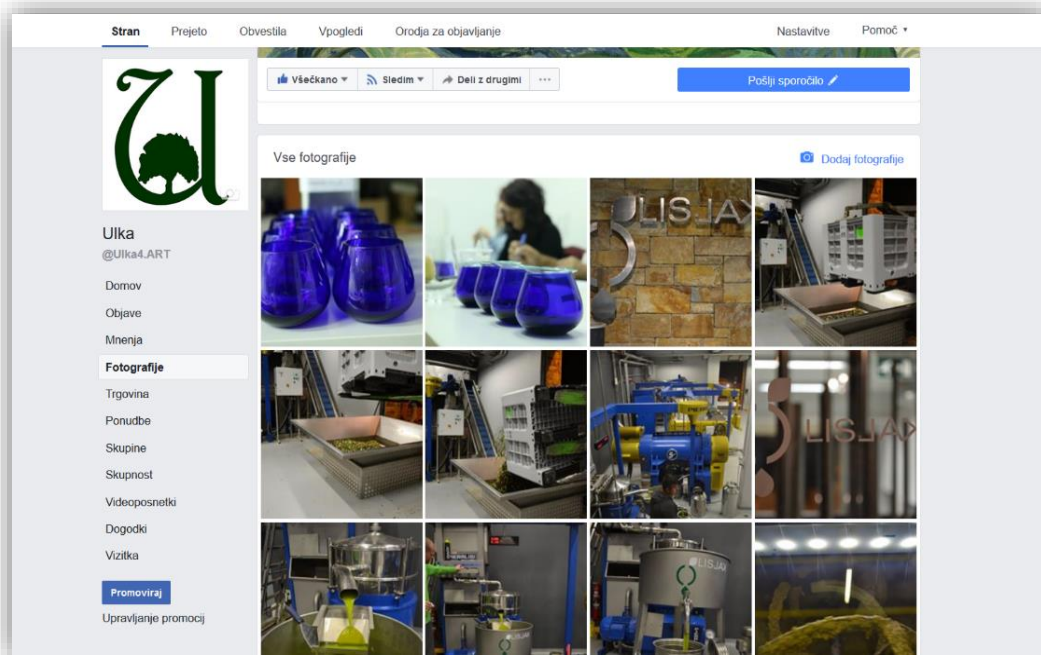
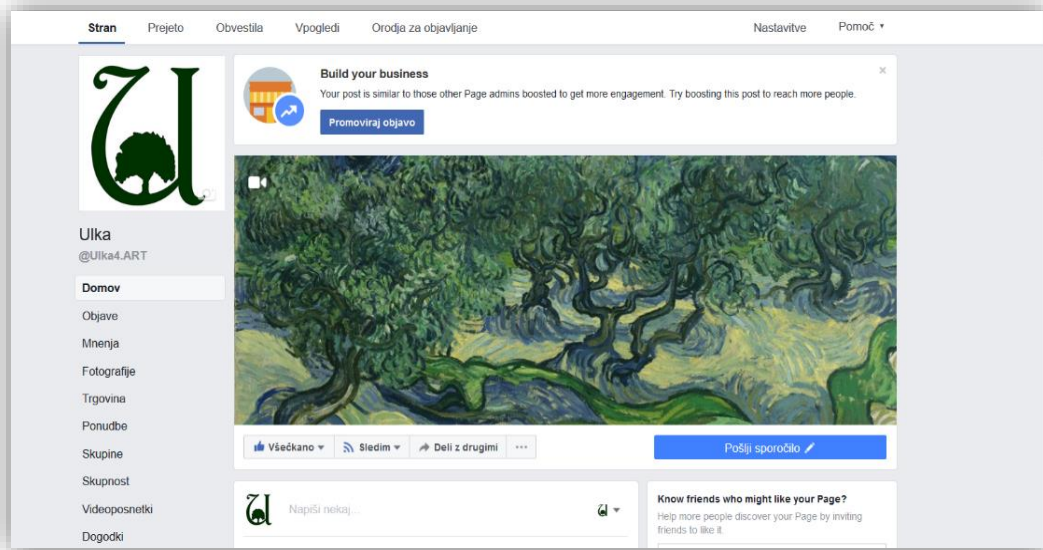
## Priloga 12: Papir za embalažo



Slika 33: Papir za embalažo



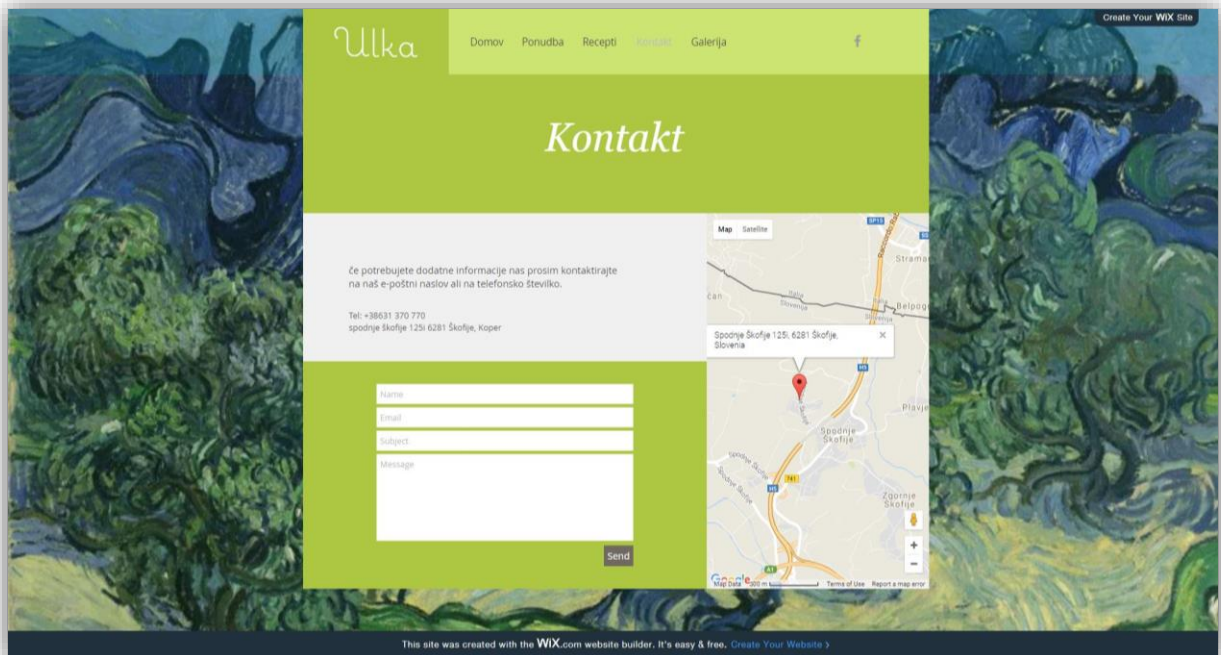
## Priloga13: Facebook stran



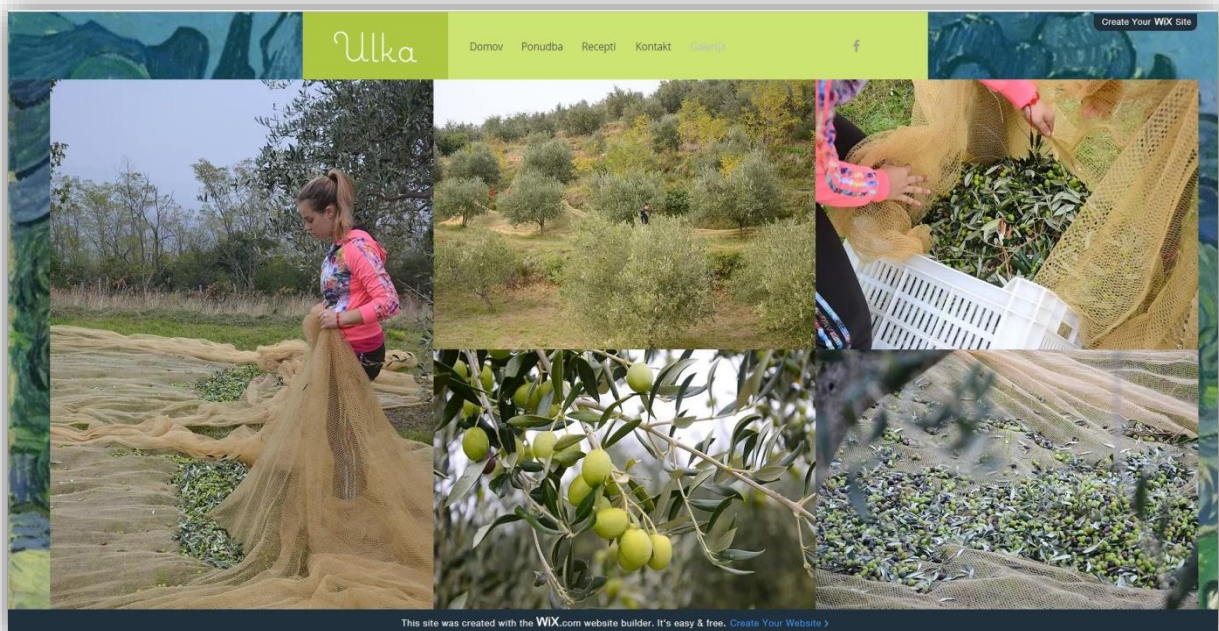
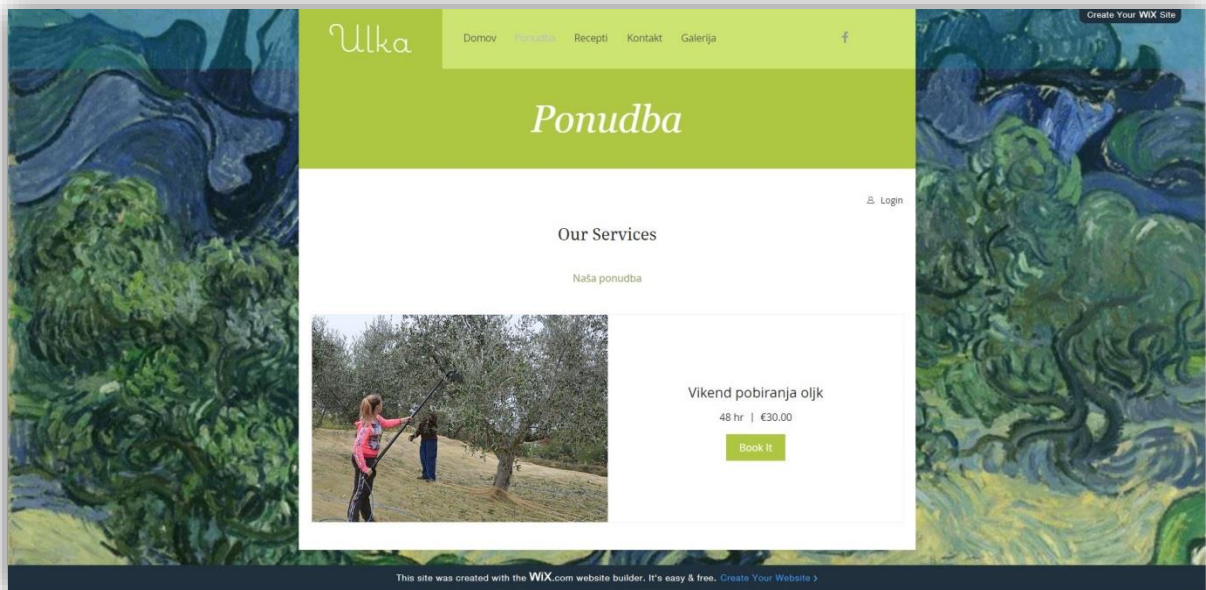
Slika 34: Facebook stran



## Priloga 14: Spletna stran

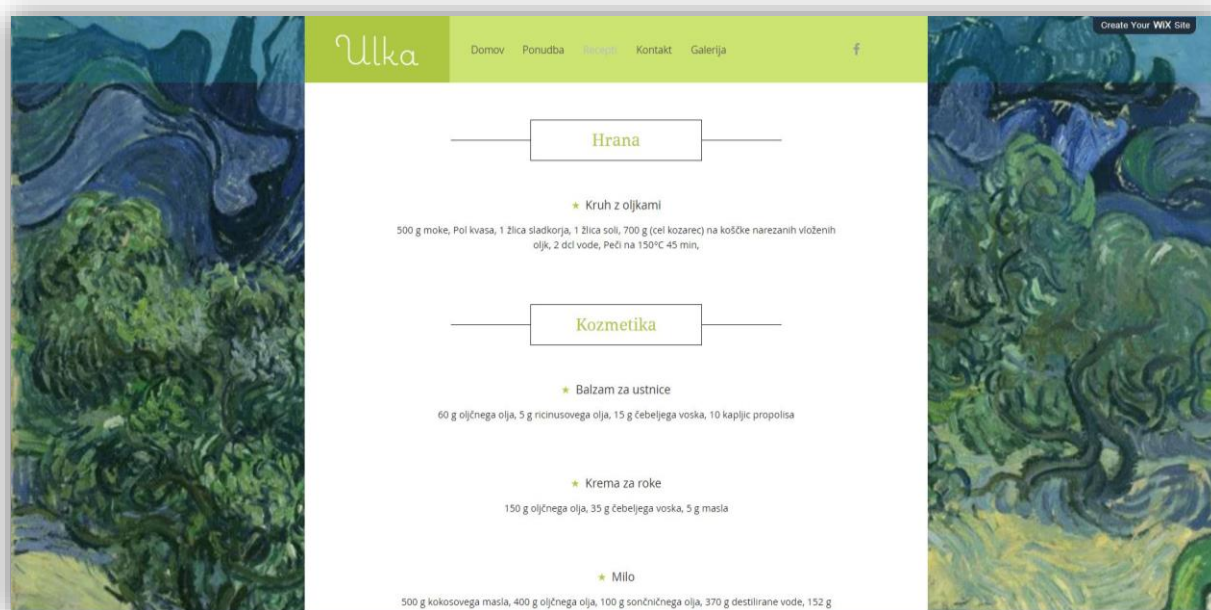


Slika 35: Spletna stran 1



Slika 36: Spletna stran 2





Slika 37: Spletna stran 3

## Priloga 15: Cena vikenda

\*(za udeležbo 30 ljudi) + cene izdelkov, ki jih bodo lahko kupili ob koncu vikenda

<b>Odrasli</b>	30 €
<b>Otroci do 6 leta</b>	brezplačno
<b>Otroci od 7 do 18 leta</b>	15 €
<b>Družine</b>	Seštete cene glede na število otrok in odraslih z 20% popustom

\*V ceno vikenda je všteta hrana celotnega vikenda, prenočišče, sestavine za pripravo krem, mila, balzama za ustnice in kruha ter prevoz v torklo.

### Cene oljčnih izdelkov

<b>1 liter oljčnega olja</b>	15 €
<b>0,5 litra oljčnega olja</b>	7,50 €
<b>krema</b>	4 €
<b>milo</b>	5€
<b>balzam za ustnice</b>	3€
<b>kruh</b>	2,50 €