

OSNOVNA ŠOLA JAKOBA ALJAŽA KRANJ

Ulica Tončka Dežmana 1

4000 Kranj

## TURISTIČNA NALOGA



**Avtorji:** Nina Bojić, Tara Boškovič, Brina Brovč, Katarina Grošelj, Ožbej Klavčič, Lara Kos, Neža Likožar, Metka Pušavec

**Mentorici:** Manca Perko, Sara Drolc

Šolsko leto 2023/2024

Kranj, marec 2024

## ZAHVALA

Člani turističnega krožka OŠ Jakoba Aljaža Kranj bi se naprej zahvalili učiteljicama Manci Perko in Sari Drolc za mentorstvo, spodbudo in pomoč pri izdelavi naloge.

Za posredovanje informacij in pripravljenosti za sodelovanje se zahvaljujemo:

- Zavodu za turizem Kranj,
- Gorenjskemu muzeju,
- učiteljici Zdravki Rihtaršič, ki nam je pomagala z vizualnimi idejami,
- vsem lokalnim ponudnikom, ki so bili ali bodo vključeni v izdelavo naloge in turističnega produkta.

## **POVZETEK**

Kulinarični turizem je sodobna oblika turizma. Leta 2019 je ta vrsta oblika turizma predstavljala tretjo najbolj priljubljeno obliko turizma. Po epidemiji kovida pa si ljudje še bolj želijo družiti in skupaj preživljati čas.

Cilj naloge je bilo oblikovati kulinarično vodenje po mestu Kranj, kjer bi turisti obiskali točke, ki so vezane na življenje Franceta Prešerna, ob tem pa bi se kulinarično razvajali z lokalnimi dobrotami in jedmi, ki so tradicionalne za ta del Slovenije.

V nalogi je predstavljen tudi način trženja ponudbe ter načini oglaševanja le-te. Pri tem nam bi pomagali predvsem Zavod za Turizem Kranj, učenci (šolski radio), šolska spletna stran. Pri pripravi lokalnih jedi bi bilo potrebno vključiti sestavine lokalnih kmetov.

**Ključne besede: kulinarika, turistična ponudba, vodenje, France Prešeren, Kranj**

## KAZALO

1. UVOD.....	5
2. NAČRT DELA .....	6
3. KULINARIKA .....	6
4. OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PRODUKTA.....	8
5. PROMOCIJA IN TRŽENJE TURISTIČNEGA PRODUKTA.....	15
6. ZAKLJUČEK .....	17
7. VIRI IN LITERATURA.....	18
8. VIRI SLIK .....	18

## 1. UVOD

Tema letošnjega projekta Turizmu pomaga lastna glava so Okusni zakladi: Lokalni kulinarični spominki s trajnostnim pridihom. Gastronomski turizem je ena izmed sodobnih oblik turizma, v Sloveniji in v naši občini so različne oblike gastronomskega turizma zelo priljubljene tako med lokalnim prebivalstvom kot tudi tujci. Leto 2023 je bilo razglašeno za mednarodno leto prosa, zato smo se odločili, da nalogo posvetimo temu žitu ter kulinarično doživetje povežemo s Prešernovim Kranjem.

Slovenija je majhna, a zelo raznolika država. To se kaže tudi v njeni gastronomski sliki. Ste vedeli, da ima 24 gastronomskih in 3 vinorodne regije? Posebnosti Slovenije ni treba le opazovati in obiskati, ampak tudi okušati. Svoja doživetja lahko začnimo tudi z lokalno pridelano hrano in jedmi, ki so tradicionalne za določeno regijo/kraj. Ni čudno, da veliko ljudi izbere kulinarična doživetja, saj so ta idealna priložnost za druženje s prijatelji, bližnjimi in za spoznavanje lokalnih dobrot.

Ob vsem tem razmišljanju, smo si zamislili, da bi v Kranju organizirali kulinarično vodenje, ki bi potekalo po točkah, kjer se je v času svojega bivanja zadrževal Prešeren. Turisti pa bi se na zadnji točki, v kanjonu Kokre, okrepčali s proseno kašo, Prešernovimi figami in kranjsko klobaso, ki so ki so najbolj značilne jedi mesta Kranj.

Naj vas pot skozi Kranj zanese PROS(T)O PO PREŠERNU.

## 2. NAČRT DELA

Nalogo smo se lotili tako, da smo najprej nabirali ideje, na koncu pa skupaj izbrali rdečo nit naše naloge. S pomočjo učiteljic smo si naloge razdelili in že v oktobru začeli z delom. Lotili smo se iskanja literature in pisanja seminarske naloge, drugi pa so zbirali gradivo za vodenje po Kranju, spet tretji so iskali recepte in lokalne ponudnike. Kontaktirali smo Zavod za turizem Kranj, ki nam je pri izdelovanju naloge priskočil na pomoč, nekaj literature pa so nam dali tudi v Gorenjskem muzeju.

S pomočjo programa Canva smo oblikovali naš logotip, prav tako pa v tem programu nastaja tudi knjižica receptov in vodnik po mestu. Dogovorili smo, kdo bo poskrbel za promocijo, kdo bo pripravil scenarij za promocijski video in kdo bo video posnel.

Nenazadnje je del naloge tudi predstavitev na stojnici, zato se je del ekipe že lotil zbiranja idej. Na pomoč nam je priskočila tudi učiteljica za likovno umetnost.

## 3. KULINARIKA

### 3.1. Kranj in kulinarika

Mesto Kranj ima dolgo zgodovino in seveda je del te zgodovine tudi prehrana. Literatura pravi, da so za mesto Kranj najbolj značilne jedi, kot so: kranjska klobasa, kranjski štruklji, prata. Skozi zgodovino pa so se na mizah znašla tudi različna žita npr. proso, ajda, ječmen ... in jedi iz njih. Zelo pomemben vir informacij o prehrani na slovenskih tleh je Valvasorjeva Slava vojvodinje Kranjske. Baltazar Hacquet je o proseni kaši na Gorenjskem zapisal: »Proseno kašo osrednji Gorenjci med Kranjem in Kamnikom, zlasti pa v okolici Cerkelj, radi mešajo z zeljem (zeljnata kaša), repo (kašnata repa), suhimi češpljami (češpljeva kaša), krompirjem (krompirjeva kaša) in mlekom (mlečna kaša). Dobro zabeljeno mlečno kašo navadno jedo na Gorenjskem ob spravi sena. V nobenem predelu na Slovenskem niso znali iz kaše napraviti tako številnih in slastnih jedi kot ravno na Gorenjskem.« Na prehrano Gorenjcev je vplival tudi razvoj turizma, saj je bila Gorenjska že zelo zgodaj od druge polovice 18. stoletja privlačna za tujece.

Kranjska klobasa izhaja iz kulturne dediščine kolin in se v pisnih virih omenja že v drugi polovici 19. stoletja. Zgodba o kranjski klobasi pravi, da naj bi ime izviralo iz časov cesarja

Franca Jožefa, saj naj bi se le ta med potjo skozi deželo Kranjsko ustavil v gostilni v Naklem, kjer pa mu je gostilničar lahko ponudil le navadno hišno klobaso. Cesar je klobaso poskusil in navdušeno odgovoril: »Pa saj to ni navadna, to je Kranjska klobasa!«.

### **3.2.Proso**

Da bo proso rdeča nit našega projekta, smo se odločili, ker smo ga zasledili v marsikaterem receptu, povezanim s kranjsko kulinariko. Drugi razlog pa je bil, da je Generalna skupščina OZN leto 2023 razglasila za mednarodno leto prosa.

Proso sodi med žita, ki imajo pomemben zgodovinski vpliv na razvoj dediščine lokalnih in regionalnih kultur, kot pomembna izhodišča za razvoj novih jedi.

V slovenskem kulturnem prostoru predstavlja proso pomembno sestavino za razvoj poljedelstva. Na našem ozemlju so arheologi odkrila zoglenela prosena zrnja iz prazgodovine in antike, največ ostankov je bilo odkritih na Ljubljanskem barju iz rimskih časov do 6. stoletja. Kot žito za revnejše prebivalstvo, ki so ga uporabljali predvsem za pripravo enolončnic. Omenja se kot najvažnejši pridelek Slovanov nad spodnjo Donavo, saj je vzgajanje tega žita preprosto. Proseno moko so uporabljali za razne zmesi in krušne mešanice, proso pa za kaše. Bilo je glavno živilo kmetov.

V Sloveniji je bila vsaj 500 let, od srednjega veka dalje, prosena kaša vsakdanja jed, največ so jo pridelali na današnjem Gorenjskem in v Prekmurju. Od pogostih jedi iz prosa z dodatki zelenjave oziroma mesa je danes v kulinariki prisotna mlečna kaša (proso kuhano v mleku), ker so proso zamenjala druga žita.

Proseno kašo naj bi na Kranjskem kuhali kar v vodi krvavic, ki je bila dovolj mastna, da je ni bilo potrebno zabeliti z ocvirki. Kuhali so jo tudi na mleku in pravijo, da naj bi kranjski otroci »zrastli ob kaši«.

## 4. OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PRODUKTA

### 4.1. Načrtovanje

Da bi ustrezno pripravili produkt, ki smo si ga zamislili, smo se odločili, da se najprej osredotočimo na teorijo. Zapisali smo nekaj tematik, ki jih moramo predelati, se o njih pozanimati, da bomo lažje pripravili naše kulinarčno vodenje po Kranju, in sicer:

- kulinarika v Kranju/na Gorenjskem, Kranjskem,
- proso,
- znamenitosti mesta Kranj,
- France Prešeren.

Ožbej, Lara, Brina, Katarina in Nina so se pridno podali v knjižnico, Gorenjski muzej, Zavod za turizem Kranj, pobrskali pa so tudi po spletu. Zbrano gradivo so nam predstavili tudi na enem od srečanj našega turističnega krožka.

### 4.2. Opis turističnega produkta – kulinarčno vodenje Pros(t) o po Prešernu

Naša glavna ideja je bilo kulinarčno vodenje po Kranju. Najprej smo razmislili o imenu kulinarčnega vodenja in prišli na idejo: *Pros(t) o po Prešernu*. V tem imenu se skrivata tako proso kot Prešeren, poleg tega pa je v imenu skrito tudi sprehajanje. Vse tri stvari zelo dobro opišejo naš produkt – kulinarčno vodenje, sprehajanje po poteh Prešerna v Prešernovem mestu.

Zamislili smo si izdelava knjižice, ki bi turiste vodila po poteh Franceta Prešerna in po poteh kulinarike v Kranju. S knjižico in kulinarčni produkti, ki smo jih pripravili, si želimo turistično ponudbo približati na malenkost drugačen način.

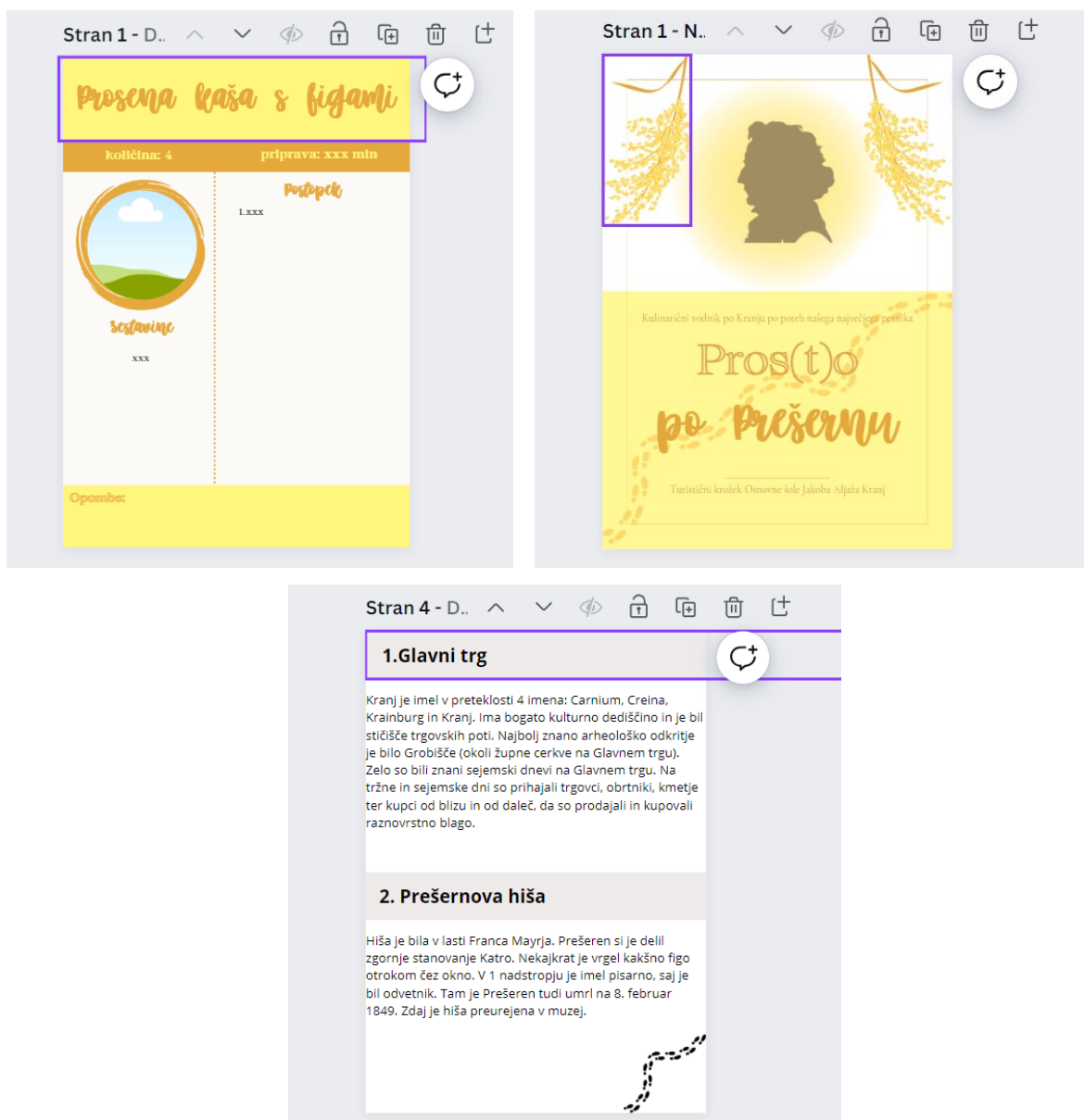
Da bi lahko pripravili vodenje po poteh Prešerna, smo se dogovorili, da obnovimo znanje o njegovem življenju. Ožbej je pripravil kratko predstavitev o Francetu Prešernu. Z nekaj gradiva so nam pomagali tudi v Gorenjskem muzeju in na Zavodu za turizem Kranj. Ožbejevo predstavitev smo z različnimi viri dopolnile še učenke Brina, Katarina in Lara.

Skupaj z Zavodom za turizem Kranj smo izbrali sedem znamenitosti v mestu Kranj, ki so povezane s Prešernom. Te znamenitosti so: Glavni trg, Prešernova hiša, Stara Pošta, Mestna knjižnica Kranj, Prešernov gaj, Mayer, Prešernov spomenik in Prešernovo gledališče. Brina in Katarina sva zbrali gradivo o vseh točkah, ki bodo turista vodile po krajih, kjer naj bi se zadrževal Prešeren, hkrati pa želimo obiskovalcem približati kranjsko kulinariko. Vodenje



poteka v obliki zgodbe, ki opisuje Prešernovo življenje v Kranju, hkrati pa obiskovalcem približa kranjsko kulinariko. Skozi vodenje se turisti lahko pozabavajo z različnimi nalogami, rešijo uganke, preberejo Prešernovo pesem in okusijo dobrote iz prosene kaše in fig. Vsaka točka pa vsebuje tudi po eno nalogo ali aktivnost v povezavi s Prešernom.

Knjižica z nalogami, ugankami in zgodbo je trenutno še v nastajanju. Vse informacije za knjižico smo že zbrali. Oblikovali jo bomo v programu Canva, zato bodo poskrbele Brina, Katarina in Nina. Poskrbeli smo za celotno grafično podobo, v programu Canva smo izdelali logotip, ki bo prisoten povsod (na knjižici, na posodicah za hrano, na nahrbtniku, pri oglaševanju, ...). Ker bomo uporabili nahrbtnik, kjer bo turista čakala knjižica, zemljevid mesta Kranj in posode s hrano in priborom, bo Neža poskrbela še za poslikavo nahrbtnika.



Slika 1, 2, 3: priprava knjižice receptov in zgibanke za po mestu

Pri našem projektu bomo uporabili steklene kozarčke za shranjevanje hrane, steklenice za pijače, servete iz blaga... Vso posodo bomo po dogodku pomili in pripravili za naslednjo uporabo. Zavedamo se, da plastika za enkratno uporabo močno vpliva na onesnaževanje okolja, zato smo pregledali ponudbo posode in ostalih pripomočkov pri različnih ponudnikih ter primerjali cene in kakovost.

Uporabili bomo živila lokalnih kmetij in s tem spodbujali njihov razvoj, hkrati pa uporabili kakovostnejša živila. Tako bomo tudi obiskovalce dogodka spodbudili h kupovanju lokalnih pridelkov in uporabi embalaže za večkratno uporabo.

Na pomoč so nam priskočili na Zavodu za turizem Kranj, kjer smo jih povprašali po seznamu in kontaktih različnih kmetij v okolici Kranja, ki ponujajo surovine, ki smo jih potrebovali za pripravo našega produkta.

## **4.2. Knjižica točk po mestu Kranj z nalogami, ugankami in zgodbo**

### Začetek

Zavod za turizem Kranj bi bila točka, kjer bi turisti prevzeli nahrbtnik s kulinaričnimi dobrotami in knjižico. Nadaljujejo na:

### Glavni trg

Kranj je imel v preteklosti 4 imena: Carnium, Creina, Krainburg in Kranj. Ima bogato kulturno dediščino in je bil stičišče trgovskih poti. Najbolj znano arheološko odkritje je bilo Grobišče (okoli župne cerkve na Glavnem trgu). Zelo so bili znani sejemske dnevi na Glavnem trgu. Na tržne in sejemske dni so prihajali trgovci, obrtniki, kmetje ter kupci od blizu in od daleč, da so prodajali in kupovali raznovrstno blago.

### Prešernova hiša

Z Glavnega trga se sprehodite do Prešernove hiše. Hiša je bila v lasti Franca Mayrja. Prešeren si je delil zgornje stanovanje Katro. Nekajkrat je vrgel kakšno figo otrokom čez okno. V 1 nadstropju je imel pisarno, saj je bil odvetnik. Tam je Prešeren tudi umrl na 8. februar 1849. Zdaj je hiša preurejena v muzej.

*Ali ste vedeli, da so Prešerna klicali dr. Fig? Zakaj?*

### Stara pošta

France Prešeren je rad zahajal v Staro pošto, kjer se je nahajalo gostišče. Še danes imamo na

vrhu bar. Zato se tudi turisti sprehodijo do lokala, od koder je čudovit razgled na mesto Kranj. *Sprehodite se do Stare Pošte in z razgleda na mesto poiščite vse točke, ki jih bomo danes obiskali (Glavni trg, Prešernova hiša, Stara pošta, Mestna knjižnica Kranj, Prešernov spomenik in Prešernovo gledališče).*

### Mestna knjižnica Kranj (MKK)

Po obisku Stare pošte se sprehodite do Mestne knjižnice Kranj.

*Ali prepoznate besedilo, ki je zapisano na pročelju knjižnice?*

Če ne, z mobilnim telefonom poskenirajte spodnjo qr kodo in dobili boste odgovor na vprašanje, kaj je zapisano na pročelju knjižnice.



### Prešernov spomenik in gledališče

Sprehodite se do Prešernovega spomenika. Ste vedeli, da je Prešernov spomenik največji pesnikov kip na svetu?


*Poskusite oceniti višino spomenika. Svoj odgovor preveri na spletu.*

Kdo je avtor spomenika in kdaj je bil postavljen?

---

Koliko metrov meri v višino?

---

Sedaj pa je čas za  ob največjem kipu pesnika na svetu.

### Kanjon reke Kokre

Sprehodite se še do kanjona reke Kokre, kjer se bo vaše kulinarčno vodenje Pros(t)o po Prešernu tudi zaključilo. Razgrnite si piknik odejo in uživajte v kulinarčnih dobrotah značilnih za naše mesto. Pa dober tek!

### 4.3. Izbira receptov za jedi kulinarično vodenje

Za naše kulinarično vodenje smo izbrali recepte, kjer prevladujeta proso in fige, ali pa so drugače povezani s kulinariko v Kranju. Nekaj receptov smo dobili na Zavodu za turizem Kranj, malo smo pobrskali po spletu in na socialnih omrežjih ter povprašali naše bližnje. Izbrali smo naslednje recepte: prosena kaša s figami, Prešernove fige, kranjska klobasa s proseno kašo. V gospodinjski učilnici smo recepte tudi preizkusili in naše jedi fotografirali.



Slika 4: priprava Prešernovih fig



Slika 5: kuhanje kranjske klobase in proso

#### Prosena kaša s figami

Sestavine:

- prosena kaša
- mleko
- fige

Priprava:

Prosena kašo operemo z vodo, nato jo skuhamo v mleku. Pokrijemo in počakamo, da se kaša napije vse tekočine. Serviramo v posodi in dodamo sveže ali suhe fige.



Slika 6: prosena kaša s figami

### Prešernove fige

Sestavine:

- suhe fige (250 g)
- bela čokolada (100 g)
- temna čokolada z visokim deležem kakava (100 g)
- nasekljani praženi mandlji (40 g)
- olje (5 žlic)

Priprava:

V posodo na koščke nalomimo belo čokolado, dodamo tri žlice olja in postavimo nad soparo, da se čokolada stopi. Nato vanjo pomočimo figo, ki smo ji prej odrezali vrtilček, jo povaljamo v nasekljanih mandeljnih in položimo na povoščen papir. Ko se čokolada na figah ohladi, postopek ponovimo, le da takrat s temno čokolado in brez mandeljnov. Ko se tudi ta plast ohladi, sladico serviramo v okrasnih papirnatih košaricah.



Slika 7 in 8: Prešernove fige

### Kranjska klobasa s proseno kašo

Sestavine:

- šalotka,
- česen,
- prosena kaša,
- jušna osnova,
- maslo,
- kranjska klobasa,
- parmezan

Priprava:

Na olju prepražimo šalotko in česen. Dodamo oprano proseno kašo in vse skupaj zalijemo z jušno osnovo. Kašo skuhamo »na zob«, na koncu dodamo še malo parmezana in košček masla.

Kranjsko klobaso skuhamo. Kuhano narežemo na kolobarje.

Na krožnik naložimo proseno kašo in po vrhu razporedimo kose kranjske klobase. Na koncu naribamo še parmezan.



Slika 9: kranjska klobasa s proseno kašo

#### 4.4. Priprava promocijskega videa

Učenca Ožbej in Lara sva spisala scenarij za promocijski video. Napisala sva vrstni red obiska turističnih točk (te so bile vezane na Knjižico točk po mestu Kranj). Pripravila sva tudi ves potreben material za snemanje videa (kamero, nahrbtnik s hrano in potrebnimi stvarmi). Pred snemanjem smo se z učenci srečali in se dogovorili, kako bo potekalo snemanje. Dogovorili smo se, da bodo v videu nastopale Ema, Lara in Brina, Ožbej pa bo prevzel vlogo snemalca. Vlogo režiserja pa sta prevzela Aleksej in Julija.

#### 4.5. Finančni okvir

Z učenci smo naredili seznam stvari, ki bi jih bilo potrebno kupiti, da bi lahko izvajali kulinarčno vodenje po mestu Kranj in s tem smo ocenili stroške, ki bi nastali ob vzpostavitvi tega projekta. Pri določenih produktih smo se povezali z lokalnimi kmetijami, podjetji (npr.: prosena kaša, kranjska klobasa), ki so nam jih predlagali na Zavodu za turizem Kranj (npr. Kmetija Punčar, Kmetija Štirn). Nekatere stvari bi uporabili večkrat in s tem pripomogli k zmanjševanju odpadkov (npr. posodice,

nahrbtnik, odeja za piknik, pribor). Za enkratno vodenje smo načrtovali obisk skupine ljudi (5 članov). Skupina bi dobila svoj nahrbtnik s hrano in knjižico.

Spodaj je prikazan začetni strošek vodenja, vezan na eno osebo. (Kasneje bi se stroški zmanjšali, saj bi se nahrbtnik, posoda, pribor uporabili ponovno; dokupili bi le hrano).

Št.	Predmet	Cena
1.	Nahrbtnik	12,99 EUR
2.	Steklena posoda	5,50 EUR
3.	Steklenica za vodo	3,99 EUR
4.	Prosenka kaša (500 g)	3,49 EUR
5	Kranjska klobasa (1 kg)	9,04 EUR
6.	Piknik pribor	5,99 EUR
7.	Piknik odeja	14,99 EUR
8.	Suhe fige (200 g)	4,55 EUR
9.	Liofilizirane fige (100 g)	18,99 EUR
10.	Jedilna čokolada (250 g)	1,79 EUR
SKUPNI STROŠEK		81,32 EUR
		Cca. 16,50 EUR/osebo

Cena celotnega vodenja za skupino 5 ljudi bi se spreminjala glede na nihanje cen prehranskih izdelkov. Prav tako bi se strošek zmanjšal zaradi ponovne uporabe posod in pribora.

## 5. PROMOCIJA IN TRŽENJE TURISTIČNEGA PRODUKTA

Z našim turističnim produktom, kulinaricnem vodenjem po Kranju, smo želeli popestriti turistično ponudbo v Kranju in turistom približati kranjsko kulinariko. Zavedamo se, da si je stranke treba pridobiti in je za to potrebno poskrbeti za promocijo. Razmišljali smo, kje vse bi lahko oglaševali in promovirali kulinaricno doživetje Pros(t)o po Prešernu.

Vodenje bomo promovirali na šolski spletni strani (<https://www.o-ja.kr.edus.si/>), na šolskem radiu, na turistični tržnici v Mercator centru na dan tržnice, pri lokalnih kmetih (pri katerih bi

kupovali proso, kranjsko klobaso, to so npr.: Ekološka kmetija Darja, Eko kmetija pri Šuštarju, Mesarija hribar, Marko Dolenc s. p.) ter na spletni strani Zavoda za turizem Kranj.

Z Zavodom za turizem Kranj smo se dogovorili, da bi vodenje predstavili tudi 8. februarja, ko v Kranju poteka Prešernov smenj, vendar so nam žal številne bolezni prekrižale načrte in se promocije na stojnici nismo mogli udeležiti.

Na vodenje bomo najprej povabili naše učitelje in starše. Sprejemali bomo tudi kritike in po potrebi naše vodenje še izboljšali.

Na turistični stojnici bomo obiskovalcem predstavili kulinarčno vodenje po Kranju. Predstavili jim bomo točke mesta Kranj (s pomočjo poslikanih lesenih kolotov, ki bodo predstavljali posamezne točke in po katerih se bodo obiskovalci lahko sprehodili.) Za piko na i bomo dodali še knjižico, v kateri bodo opis in zemljevid mesta ter različne naloge in uganke vezane na posamezno točko. Na koncu pa se bodo obiskovalci lahko posladkali s Prešernovimi figami.

Člani turističnega krožka bomo na turistični tržnici oblečeni v enake majice z logotipom Pros(t)o po Prešernu. Logotip smo že oblikovali. Ta logotip bi se pojavljal na naših majicah, na kulinarčni knjižnici, na etiketah pripravljene hrane, ...



Slika 10: logotip



## 6. ZAKLJUČEK

V letošnji nalogi Turizmu pomaga lastna glava smo mora oblikovati turistični produkt vezan na lokalne kulinarčne spominke s trajnostnim pridihom. Želeli smo izdelati produkt, ki bi bil inovativen, izviren in aktualen. Izdelali smo kulinarčno vodenje po mestu Kranj, ki smo ga poimenovali Pros(t)o po Prešernu.

Če si želite obiskati mesto Kranj in spoznati bolje življenje Franceta Prešerna, poleg tega pa bi si želeli spoznati lokalne dobrote tega mesta, vas vabimo, da se udeležite kulinarčnega vodenja, ki se imenuje Pros(t)o po Prešernu.

Seveda nismo oblikovali klasičnega vodenja po mestu, ampak smo se osredotočili na našega največjega pesnika Franceta Prešerna. Ob vodenju boste spoznali informacije o pesniku, ki niso splošno znane, poleg tega pa boste spoznali tudi kulinariko značilno za mesto Kranj.

## 7. VIRI IN LITERATURA

- Bogataj, J. in Kužnik, L. *Na Gorenjskem je fletno in okusno*. Kmečki glas, 2005, 9–24.
- Ikea. <https://www.ikea.com/si/sl/cat/pripomocki-za-piknike-in-za-na-pot-42924/>
- Lokalne kmetje.
- Kranjsko na krožniku. [https://www.visitkranj.com/wp-content/uploads/2023/08/SLO\\_brosura\\_KRANJSKO\\_JAN\\_23\\_VIEWpdf.pdf](https://www.visitkranj.com/wp-content/uploads/2023/08/SLO_brosura_KRANJSKO_JAN_23_VIEWpdf.pdf)
- Kranjsko na krožniku. Dobrote in okusi podeželja. [https://www.visitkranj.com/wp-content/uploads/2023/09/Kranj-gourmet\\_SLO\\_web\\_Visit-Kranj.pdf](https://www.visitkranj.com/wp-content/uploads/2023/09/Kranj-gourmet_SLO_web_Visit-Kranj.pdf)
- Kmetijski inštitut Slovenije.  
[https://www.kis.si/Domov/Mednarodno\\_letno\\_prosa\\_2023/](https://www.kis.si/Domov/Mednarodno_letno_prosa_2023/)
- Od glasov do knjižnih svetov 8+, delovni zvezek za slovenščino v 8. razredu osnovne šole.
- Podobe nekdanjega Kranja, Gorenjski muzej, 2023.
- Prelepa Gorenjska, vodnik po stalni razstavi gorenjskega muzeja v Khislsteinu, Gorenjski muzej, 2012.
- Ustni vir Zavod za turizem Kranj (Kristina Bogataj in Anja Rakovec).
- Ustni vir starši, sorodniki (recepti).
- Visit Kranj. <https://www.visitkranj.com/>
- Zanimivosti o Francetu Prešernu. <http://www.preseren.net/slo/default.asp>

## 8. VIRI SLIK

- Naslovna slika: oblikovanje slike v programu Canva (Brina Brovč)
- Slika 1: oblikovanje slike v programu Canva (Brina Brovč in Katarina Grošelj)
- Slika 2: oblikovanje slike v programu Canva (Brina Brovč in Katarina Grošelj)
- Slika 3: oblikovanje slike v programu Canva (Brina Brovč in Katarina Grošelj)
- Slika 4: arhiv učiteljice Mance Perko
- Slika 5: arhiv učiteljice Mance Perko
- Slika 6: arhiv učiteljice Mance Perko
- Slika 7: arhiv učiteljice Mance Perko
- Slika 8: arhiv učiteljice Mance Perko
- Slika 9: arhiv učiteljice Mance Perko
- Slika 10: oblikovanje slike v programu Canva (Brina Brovč)