

OŠ Bovec
Trg golobarskih žrtev 17
5230 Bovec



29. festival

TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

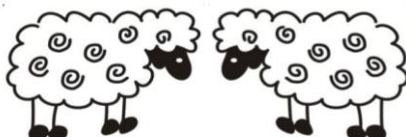
ZGODBE TURIZMA

»Dobrodošli v

deželi bovškega sira in

bovske ovce«

»Wca z Bca– Pastir za en dan«



Avtorji:

Jaša Gruđen, 4. razred

Deni Mlekuž, 6. razred

Martin Berginc, 6. razred

Peter Černuta, 6. razred

Tajda Uršič Arh, 7. razred

Tea Jojić, 9. razred

Mentorica: Nataša Bartol
Bovec, šolsko leto 2014/15

Moje življenje na kmetiji je kot življenje kralja na gradu. Naj vam opišem, kako to mislim. Sem 9 let star fant. Oča in mati imata kmetijo, na kateri redita ovce, koze in krave.

Meni je najbolj všeč, ko se kotijo mladiči, od vseh pa imam najraje ovce. Najbolj mi je všeč, če so »dvošesta jarta« (pisana jagunjeta) malo črna, malo bela. Moje srce mi kar zaigra, ko ta majhna bitja skačejo okoli mene, pa seveda tudi po meni. Včasih ima ovca dve »jartie in eno je treba hraniti po steklenički. Takrat mu dam jesti po steklenici in močno se naveže name.

Kamor grem, gredo za mano. Zveste so mi kot pes. Takrat sem zelo ponosen in srečen. Srce mi razbija srce, kot da bi dobil nemogoče darilo. Le tako vidiš, kako te ima žival rada. Počutim se kot Gregorčičev veseli pastir.

Je zelo prijazna in »brumna« (krotka) žival. Daje nam vir preživetja (mleko, meso, volno). Na naši kmetiji jo redi že peti rod. Mojim prastaršem je bila veliko časa edini vir dohodka, saj so živeli le od kmetije. Je zelo ubogljiva, saj se odzove že na žvižg in klicanje. Rada se pasev zelo strmih pobočjih, saj točno ve, kje rastejo najbolj zdravi rože in najboljše trava. Je pa tudi pametna, saj vedno pride sama domov, ko se bliža slabo vreme.

Jaka (9)

Ko hodim po travniku in zagledam trop ovce, sem prav ponosen, saj Bovške ovce niso samo bele, temveč tudi črne in rjave. Všeč mi je tudi, ko so ovčke barvane. Če ima ovčka črno tačko, jo poimenujem Tačka, če pa ima črno oko, ji rečem Očka in podobno.

Ovce so celo bolj koristne kot koze in krave, saj nam dajejo volno za oblačila, meso za hrano ter mleko, iz katerega delamo sir, skuto, sirotko ter vse mogoče dobrote.

Deni (11)

Ovce so krotke, miroljubne živali, ki samo dajejo in nič ne zahtevajo. Našim prednikom so bile pomenile preživetje. Dajale so jim mleko, iz katerega so naredili sir, skuto, da so lahko naredili topla oblačila. Med ovcami in ljudmi se je spletla čustvena vez. Kadar se je skotila nova ovca, so bili seveda veseli. Kadar pa je bila žival bolna in je poginila, so bili nesrečni. Ljudje niso imeli služb, zato so jim ovce predstavljale delo in zaslužek. Bovška ovca je manjše rasti, da se lahko lažje giblje na naših skalnih pobočjih. Je avtohtona pasma, ki nam daje mleko in meso. Njena dlaka je bolj groba in ni ravno primerna za »fina« oblačila. Peje za eno četrtno manj hrane kot druge vrste ovce. Skratka ovce so živali, ki so našim prednikom pomenile vse. Danes pa se je pomen očereje se zmanjšal in to ni prav. Število očerejev bi se moralo večati, saj so ovce živali, ki veliko dajejo in nič ne zahtevajo za to. Prav zato bi jo morali še bolj ceniti in črnanjati. Tea (14)

Ovca nam daje sir, slato, mleko in meso. Imamo jo tudi za volno, iz katere izdelajemo nogavice in brezrolavnike. Je umirjena žival, ki je ustvarjena za hrabrovo pobočje. V Bovec imamo posebno pasmo ovce, ki je manjša od drugih. Nam, ki z njo živimo pomeni zelo veliko, saj nam daje vse, kar je za skromno življenje potrebno.

Peter (12 let)

Bovška ovca je že našim prednikom pomenila življenje. Porabili so lahko volno za oblačila, meso, poleti pa so iz mleka naredili sir in skuto. Tudi danes je na Bovškem še kar nekaj ljudi, ki imajo kmetije. Zavedam se, da je nekdo nudila glavni vir preživetja in da je še danes tako.

Zelo rada se sprehajam po travnikih in opazujem ovce, bele, črne, rjave in šekaste. Bovška ovca je razred zase. Ponosna sem na to, da jo najdeš le na Bovškem. Mislim, da vsi poznate risanko Bacek Jon. Kakšne barve so ovce v risanki? Bele. Dolgčas, kajne?

Najlepši čas je pomlad. Takrat vidiš ovčje mladičke in mamice, kako lepo skrbijo zanje. Ko imam čas se ustavim pri njih. In pozdravijo me s svojim značilnim oglašanjem beee. Takrat jih v mislih sprašujem, če jim trava ni všeč. A če jim res ne bi bila, je ne bi jedle. Po navadi so vse vesele, ko jim travo potiskam v gobčke. Mislim, da nam bo ovca v prihodnosti zelo prišla prav. Zato bodimo ponosni nanjo in jo imejmo radi!

Tajda (12 let)

ZAHVALA

Zahvaljujemo se vsem prijaznim anketirancem, še posebej Mateji Kenda Vertelj, Ireni Černuta, najbolj pa Elici Prezelj. Vse tri so pokazale, na kaj smo lahko in moramo biti ponosni. Vse tri so nas temeljito in z vso ljubeznijo seznanile z načinom življenja ovčerejca in sirarja.

Zahvaljujemo se Žarku Mlekužu, ki nam je pomagal sestaviti vse naše zbrane informacije, ki jih ni bilo malo, v tisto bistveno - čustveno vsebino.

Zahvaljujemo se Slavici Della Bianca, ki nam je odpravila tiskarske in druge škratke v nalogi.

Zahvaljujemo se vsem staršem, ki so nam izdatno pomagali pri zbiranju podatkov in znanj.

Najbolj pa smo hvaležni, da živimo v tako lepem kraju, lepi dolini, ki si zasluži ime RAJ NA ZEMLJI.

POVZETEK

»Dobrodošli v deželi bovške ovce in bovškega sira«. To je glavni naslov naše projektne naloge, katere cilj je, da k blagovni znamki Wca z Bca, ki je bila izbrana za mikrozgodbu Bovca v SPRITovi piramidi zgodbe turizma, dodamo ZGODBO, ki bo nekaj posebnega in unikatna. V današnjem času je mogoče kupiti marsikaj za denar. Le ljubezni ne!

Ta je na Bovškem še kako živa. Živa je pri ovčerejcih in sirarjih, ki že stoletja delajo in ustvarjajo v sožitju z bovško ovco. V naši nalogi boste spoznali program »Pastir za en dan«. Namerno ga imenujemo program in ne produkt oz. proizvod, ker gre za stalno spreminjajočo se aktivnost. Program je narejen po mesecih, po vrstah ovčereje in po krajih. Lahko bi v praksi že zaživel, v kolikor bi sodelujoči zelo dobro zastavili program, ki pa mora vsebovati naslednje elemente: mir, ljubezen, skromnost, spoštovanje do narave in tradicije- vse to kar je naša Wca z Bca. Zavedati se moramo, da posegamo v naravni prostor, ki naj nadalje ostane neokrnjen in še mnogim rodovom v veselje in ponos.

V nalogi boste spoznali rezultate naših raziskav, ki smo jih pridobili z anketami, z osebnim obiskom dveh lastnic eko-kmetij in obiskom muzeja v Kobaridu. Najbolje boste pa spoznali, kako bi takšen dan potekal in kaj bi s tem obiskovalci pridobili (materialno in nematerialno). Prav tako smo nakazali kaj bi takšen program pomenil za Bovško in turizem.

Program je prav gotovo zanimiv in spada v kategorijo ZGODBE. Več o naši zgodbi bomo pokazali na tržnici 17. marca v Kopru in mogoče še v Mariboru 21. aprila, pa tudi na prireditvah, ki jih organizirata Sekcija mladih TD Bovec in TD Bovec.

KAZALO

ZAHVALA.....	3
POVZETEK.....	3
KAZALO	4
UVOD	5
I. RAZISKOVANJE (zbiranje idej).....	6
II. PROGRAMI – Wca z Bca- PASTIR ZA EN DAN.....	10
ENODNEVNIPROGRAM NA PRESTAJI- NA PLAHERJEVI SKALI.....	10
DRUGE RAZLIČICE PROGRAMA Wca z Bca- PASTIR ZA EN DAN.....	12
III. TRŽENJE- PROMOCIJA IN PRODAJA.....	14
IV. AKTIVNOST UČENCEV ZA REALIZACIJO IDEJE TRŽENJA	15
V. ZAKLJUČEK.....	16
PRILOGE	17
Anketa 1.....	17
Anketa 2.....	17
Anketa 3.....	17
Fotografije	17
Opis ovčereje in bovške ovce in opis bovškega sira	17
Slovar.....	17

UVOD

»Dobrodošli v deželi bovške ovce in bovškega sira«. S to turistično nalogo vas bomo popeljali v zgodbo male ljubke živalce, ki že stoletja živi v naših prelepah koncih in je naš ponos, vir miru, ljubezni in življenja.

Ta mala ljubka živalca, ki je nadvse koristna, miroljubna in darežljiva, ima svoj lasten rod oz. je posebna vrsta ovce- *bovška ovca*, po domače ji pravimo »wca«. Pogled na trop ovac ti da občutek miru in varnosti, sožitja z neokrnjeno naravo in ti jemlje dih. Ta »malčica« je generacijam in generacijam dajala varnost, vir preživetja. Izguba le ene ovce v tropu je za lastnika ali pastirja pomenila veliko izgubo in globoko žalost. Kako čarobno je podržati v rokah malo nežno jagnje, pobožati njegov mehek volneni kožuh in poslušati njegovo ljubko blejanje v sozvočju zvoncev okrog vratu. In kako veličastno je okušati bovški sir in skuto? Čarobno!!! To čarobnost želimo prenesti na naslednje rodove in jo podariti prijaznim obiskovalcem.

Po posvetu za mentorje turističnih krožkov, ki ga je obiskala naša mentorica, smo spoznali SPIRIT-ovo piramido zgodb v turizmu. Najprej smo se seznanili z vsebino in bistvom te piramide: I feel Slovenia, zdrava, aktivna, zelena. Po raziskavi smo ugotovili, da je LTO Bovec za svojo mikro zgodbo prijavil blagovno znamko »Wca z Bca« in da malo ljudi ali skorajda nihče ne pozna te SPIRITove piramide in zgodbe turizma. To smo ugotovili z anketami.

Mi pa to blagovno znamko zelo dobro poznamo, saj jo je začel intenzivno razvijati ravno turistični krožek že od leta 2001. Takrat so pri zelo številčnem krožku naši predhodniki izdelali celo zbirko spominkov in z izkupičkom od prodaje in drugimi aktivnostmi l. 2003 postavili prvo javno otroško igrišče v Bovcu. V sodelovanju s Turističnim društvom Bovec so leta 2002 razpisali natečaj za najboljši bovški turistični spominek. Ob tej priložnosti so izdelali raziskovalno nalogo in dali pobudo za registracijo kolektivne blagovne znamke »Wca z Bca«, ki je bila dokončno registrirana leta 2011. Zato nas ne preseneča, da je LTO Bovec prijavil »Wco z Bca« za svojo mikro zgodbo.

Ovčereja in sirarstvo na Bovškem ima zelo dolgo in bogato tradicijo. V povojnih letih sta nekoliko zamrla zaradi takratne politike v gospodarstvu in kmetijstvu. Da se je ohranila pasma bovške ovce, se lahko zahvalimo trmastim kmetom, ki niso podlegli takratnim zakonom in so trmasto gojili in ohranili svojo ovco dalje. Ovčereja in reja drobnice pa je v zadnjih dvajsetih letih vendarle v porastu. Vedno več ponudbe je na področju spominkov, ročnih izdelkov, kulinarike, povezane z ovco in njenimi proizvodi. Najbolj razveseljivo pa je, da se mnogi mladi vračajo k tej obrti.

Wca z Bca je tako rekoč naša domača ljubljenska, le še v obliki zgodbe je nismo prikazali. Wca z Bca je torej naša zgodba, zgodba turizma.

V naši zgodbi »pastir za en dan« boste doživeli del naše kulturne dediščine, del naše neokrnjene narave, srečali se boste z zdravim okoljem, zdravo prehrano in dihali svež in neokrnjen zrak. Obdajala vas bo mirna, čista in dih jemajoča narava. Z domačini boste spoznali marsikatero skrivnost tega prelepega okolja, vaš dan vam bodo obogatile ljubke ovce s svojim mirom, ljubeznijo in čarobnostjo. Spoznali boste naš melodičen dialekt in se kakšno po naše tudi naučili. Vsekakor boste želeli to izkušnjo doživeti znova in znova, tako kot to počnejo domačini že stoletja.



I. RAZISKOVANJE (zbiranje idej)

Ideja »Pastir za en dan« je nastala v samem razredu med nami. Vsi smo hitro vzeli to idejo za svojo in že takoj podali ideje kaj naj bi ta ponudba vsebovala. Raziskali smo:

kdo je naša ciljna skupina	družine, posamezniki, majhne skupine (največ 8 oseb), mladi, mladi, mladi!!!
kdo bo izvajalec te ponudbe	turistični vodniki, ovčerejci, sirarji, podmladkarji (po izobraževanju)
kje bi se to izvajalo	v vseh bovških krajih (Bovec, Log pod Mangartom, Trenta, Žaga) tako v dolini, prestaji kot v planini
kdaj bi se to izvajalo	najbolj zanimivi del se izvaja poleti, a ovca oz. ovčereja je živa stvar, zato se z dobrim premislekom lahko to ponudbo razdeli tudi na druge termine
kako bi se to izvajalo	program smo razdelili v 3 faze: 1. informativno izobraževalno srečanje, 2. osebna izkušnja z ovco in njenim življenjem, 3. zaključek s pogostitvijo, z igro, aktivnostjo, ki bo zaključila nepozabno izkušnjo in ki bo razlog, da se bo obiskovalec vrnil in priporočal ta program naprej
kakšno vsebino in namen naj ima ta ponudba	spoznavanje in predstavitev tradicionalne ovčereje in sirarstva na Bovškem, osveščanje o samooskrbi, tradicionalni bovški obrti in ohranjanju tradicije in okolja
kako lahko podmladek sodeluje v tem	osvešča svoje okolje (šola, družina, prijatelji), v prihodnosti izvaja vodništvo za informativno-izobraževalna srečanja, spodbuja (nastajanje potrebnih posebnih poklicev) poklic mesarja (striženje ovac, trženje volne in mesa), publikacija, spodbuja postavitve tabel dobrodošlic » Dobrodošli v deželi bovškega sira in bovške ovce«, spodbuja nastanek nove sezonske prireditve »prigon drobnice v dolino«
kaj lahko dodatno ponudimo	adrenalinski športi- raft, kanjoning, zipline, kajak, jamarstvo pohodništvo, gornišstvo, alpinizem, kolesarstvo, lov in ribolov druga infrastruktura: banka, pošta, zdravstveni dom, lekarna, osnovna šola, kulturni dom, knjižnica, bencinska črpalka, frizerstvo, trgovine z živili, sakralni objekti, matični urad, kampi, hoteli, ekološko turistične kmetije muzeji, zasebne zbirke, tematske poti, obeležja 1. svetovne vojne, gozdarska žičnica, apiterapija, energetske točke, čebelarstvo,.. krpljanje, botanični vrt Alpinum Julijana, Triglavski narodni park lokalne prireditve in dogodki
kaj bi morali še urediti	obnova mlekarne na Ravnem lazcu, prostore za informativno-izobraževalna srečanja postavitev table dobrodošlic z napisom »Dobrodošli v deželi bovške ovce in bovškega sira«
kaj že obstaja v prid programu	registracija pasme bovška ovca, registracija na evropskem nivoju -bovški sir, društvo in trgovina od ovce do izdelka, veliko ovčerejcev in sirarjev, dolga tradicija, planine, prestaje, veliko tiskovin, bogata zgodovina Bovške, bogata kulinarčna ponudba (bovške jedi iz skute, sira, sirotke, jagnjetine, suho meso), lokalne prireditve s ponudbo lokalnih izdelkov, spominki
koga je potrebno povabiti k sodelovanju	vse izvajalce te obrti- ovčerejce, sirarje, gospodinje, ustvarjalke ročnih izdelkov iz domače volne in drugih naravnih materialov iz okolja vse ponudnike turističnih kapacitet, turistične vodnike, prevoznike
kaj ta program pomeni za Bovško	dodatna ponudba za »butični« turizem, ohranjanje tradicije starodavne obrti, samooskrba, osveščanje, rast samopodobe

Tabela 1 VPRAŠANJA IN REŠITVE

Ugotovili smo porast te obrti v zadnjih dvajsetih letih. Precej mladih se odloča za to obrt, kar je zelo spodbudno. Ta obrt, ki je nekoč prevladovala na Bovškem, je predvsem zaradi težkih pogojev za preživetje po drugi vojni, natančneje v 60-70ih letih, skorajda popolnoma izumrla, delno zaradi političnih odločitev, najbolj pa zaradi industrializacije in stroškovne nerentabilnosti. Čeprav najdemo v pisnih virih dolgo tradicijo sirarstva, kjer je razvidna visoka kvaliteta in visoka cena sira, je v preteklosti ta obrt veljala za manjvredno. Mnogokrat so vanjo vključevali svoje otroke, na katere so ostali gledali z viška in poniževalno, in še danes ima izraz 'kuzar' rahlo negativen prizvok.

TRI VRSTE VPRAŠALNIKOV	REZULTATI
za naključne anketirance (priloga 1)	anonimna anketa, odgovorilo: 62 oseb prebivalci pozdravljajo našo idejo, ovčerejo in sirarstvo prepoznavajo kot svojo identiteto, želijo si to obrt spoznati bolj podrobneje, pogosto uživajo izdelke iz ovčjega mleka
za ponudnike turističnih kapacitet (priloga 2)	anonimna elektronska anketa, odgovorilo: 11 oseb ponudniki turističnih kapacitet ne poznajo dobro registracije blagovne znamke Wca z Bca, prav tako ne poznajo SPIRITove piramide zgodbe turizma. Ponudniki bi raje ponudili izkušnjo »pastir za en dan« kot pa elektronskega vodiča pot po pravljičah in pripovedkah. Strinjajo se, da je naša ideja dobra in bo obogatila ponudbo na Bovškem. Dobro se bo prodajala le pod pogojem, da bo dobro zastavljena.
ovčerejce-sirarje (priloga3)	Na tretjo anketo so nam odgovorili štiri ovčerejci. Dve osebi sta govorili z nami osebno, drugi dve pa sta odgovorili pisno oz. po telefonu. V pogovoru z njimi smo spoznali zgodovino ovčereje, posebnosti ovčjega mleka in sira, pogoje za rejo drobnice, kako nastanejo skuta, sir in sirotka, sezono molže, življenje in hierarhijo na planini, pasti ovčereje..... Idejo pozdravljajo, saj imajo že nekaj izkušenj z obiskovalci njihovih kmetij in sirarn. Poudarjajo, da radi gostijo obiskovalce. Glede na to, da sami izvajajo celoten postopek, to je skrb za žival (hranjenje, priprava krme, striženje, ipd), molžo, sirjenje, bi jim bili takšni obiski v napoto oz. ne bi zmogli kakovostnih prikazov. Vsekakor se strinjajo, da je dobrodošla ideja, da nekdo ali neka druga organizacija prevzame uvodno informativno-izobraževalno srečanje in pomagajo pri zaključku. Tako bi njihov proces dela potekal nemoteno in obiskovalci bi bili kvalitetno postreženi. Poudarili so še : - naj bo produkt namenjen tistim, ki jih to zanima, kajti kogar ne zanima, vidi samo slabe stvari - izvajalec tega produkta je lahko le tisti, ki to zares rad dela - veliko grožnjo produktu pa predstavlja bolezen, utrujenost, vreme, zakonodaja - premalo smo ponosni na našo ovco in naš sir - pomembno je seznaniti ljudi, kako se je ovčereja razvila na Bovškem, kakovost ovčjega mleka in njegovih izdelkov - ovčereja in sirarstvo sta danes bolj cenjena kot nekoč (govorimo o povojnem času)

Tabela 2 VPRAŠALNIKI IN ODGOVORI

VRSTA OVČEREJE	Najpomembnejša kmetijska dejavnost na Bovškem je reja drobnice. Tu je nastal poseben sistem gospodarjenja- to je kozarski kulturni krog s tremi stopnjami.
1. stopnja: v dolini	<p>Gospodarski prostori so v spodnji etaži bovške hiše. V zgornjih prostorih so bivalni prostori, značilne so »štejnge« in »ganjk«.</p> <p>Spomladi se skotijo jagenjčki in kozlički. Pri materah sesajo štiri do pet tednov. V tem času je v dolini za drobnico veliko paše, začnejo se tudi dela na polju. Drobnico ženejo na prestajo, v dolini kosijo travo, sušijo in spravljajo seno. Konec junija ženejo živino na planino. Septembra se živina vrne v dolino, kjer je še zadnja paša in sirjenje v letu.</p> <p>Prvo striženje ovc je v marcu, drugo v oktobru. Iz volne so gospodinje izdelovale nogavice, puloverje ter druga oblačila. Uporabljale so jo tudi za posteljne vložke.</p>
2. stopnja: na prestaji	<p>Prestaja je pastirska zgradba. Prvotno je bil to en prostor, imenovan »staja«. Kasneje so osnovnemu prostoru prizidali še enega ali dva. Tako so pastirji z družino lahko živeli ločeno od hleva za drobnico.</p> <p>Glede gospodarjenja z drobnico so prestaje vmesna stopnja med kmetijo v dolini in planino na zgornji gozdni meji. Tvorita jo dve zgradbi: hlev z vrhom v ostrešju in gospodarska hiša, v kateri sirijo in bivajo. Hiša ima tudi shrambo ali klet za zorenje sira.</p> <p>Prestaje so last enega samega gospodarja, na zahodnem delu so bolj zidane, na vzhodnem delu pa je več lesenih delov. Strehe so strme, pokrite z vojaško pločevino iz 1. svetovne vojne.</p> <p>Prestaje so velikokrat postale stalna bivališča, zaradi upadanja kmetovanja pa jih je veliko preurejenih v počitniške hiše.</p>
3. stopnja na planini	<p>Na Bovškem se planinske zgradbe imenujejo »hrami«. V »hramih« je »muža«, sirarna in shramba. »Muža« je prostor za molžo. Pastirji sedijo na molžnikih in molzejo v »kembrače«. Iz »muže« je dostop v sirarno. To je glavni prostor z ognjiščem in kotlom za sirjenje. V shrambi so police, kjer zori sir. Temperatura v shrambi mora biti stabilna. Ob tej zgradbi pa je postavljen še hlev ali »gudert«.</p> <p>Planinske zgradbe so postavljene na sredo pašnika. Stavbe so delno kamnite, stropi in ostrejša so leseni.</p>

Tabela 3 VRSTA OVČEREJE

OGLED INFRASTRUKTURE	REZULTATI
mlekarna Ravni laz	<p>Ogledali smo si zapuščeno mlekarno- sirarno na Ravnem laz, ki so jo zgradili člani pašne skupnosti že pred 1. svetovno vojno. V vojni je bila uničena, a so lastniki po vojni skupaj s svojimi domovi obnovili tudi mlekarno- sirarno v Bovcu. Leta 1952 jo je porušil snežni plaz, a so jo znova obnovili in celo isto pomlad že sirili v njej. Danes je zapuščena in delno poškodovana zaradi zadnjih dveh potresov (1998 in 2004).</p> <p><i>To mlekarno smo prepoznali kot primeren prostor za informativno izobraževalna srečanja.</i></p>
muzej »Od planine do Planike« v Kobaridu	<p>V kobariškem muzeju smo spoznali dediščino planinskega pašništva in planin ter tradicijo posoškega sirarstva.</p> <p><i>Z ogledom muzeja smo dobili zamisli, kakšne vsebine in predmete bi vnesli v mlekarno- sirarno na Ravnem laz.</i></p>

Tabela 4 INFRASTRUKTURA

AKTIVNOSTI NA KMETIJI	DOLINA Bovec, Log pod Mangartom, Soča, Trenta	PRESTAJA Plajerjeva skala, Zep, Lepočer (vas na Skali)	PLANINA Mangart, Duplje, Loška Koritnica, Božca, Krnica
JANUAR, FEBRUAR	Ročna dela- polstenje, pletenje, kvačkanje, pregled strojev, priprava na košnjo	Popravilo orodja, šivanje rjuh	/
MAREC, APRIL	Gnojenje travnikov, striženje ovac, molža, sirjenje, paša, kotenje mladičev	Gnojenje travnikov, striženje ovac, molža, sirjenje, kotenje mladičev, pobiranje kamnov, popravilo mirov	/
MAJ, JUNIJ	Prva košnja- seno, molža, sirjenje, paša	striženje ovac, molža, sirjenje, paša	<u>Maj</u> : priprava na sezono, popravila ograde, hleva <u>Junij</u> : prigon v planino, molža, sirjenje, paša
JULIJ, AVGUST	Druga košnja- »utawa«, molža, sirjenje, paša	Košnja in spravilo sena, striženje ovac, molža, sirjenje, paša	molža, sirjenje, kotenje mladičev
SEPTEMBER, OKTOBER	Tretja košnja- »utavčč«, molža, sirjenje, paša	Košnja »utawe«, striženje ovac, molža, sirjenje, paša	<u>Sept</u> : molža, sirjenje, paša, prigon v dolino <u>Okt.</u> : pospravljanje planine
NOVEMBER, DECEMBER	Zakol, gnojenje travnikov, ročna dela- polstenje, pletenje, kvačkanje, »tu suhe mesu«	Zakol, gnojenje travnikov, priprava lesa in drv	

Tabela 5 AKTIVNOSTI NA KMETIJI

Slika 1-4 vir fotografij: www.bovec.si

II. PROGRAMI – Wca z Bca- PASTIR ZA EN DAN

ENODNEVNIPROGRAM NA PRETAJI- NA PLAHERJEVI SKALI

Predstavili bomo eno idejo. Idej za program je več- odvisno od letnega časa, izbora kraja in izbora dejavnosti (glej tabelo 7). Zamislili smo si, kako bo potekal naš program 15. maja leta 2016, ko bo gotova tudi infrastruktura, ki jo rabimo za izvajanje tega programa.

»PASTIR ZA EN DAN NA PLAHERJEVI SKALI«

Predstavitel eko-kmetije na Plajerjevi skali:

Na Plajerjevi skali pravimo kmetiji, ki leži na 600 m n.v. v bovški dolini in je tu že več kot 100 let. Kmetija Plajerjeva skala nosi hišno ime lastnika Plajerja iz Kal-Kortinice in na njej se že peta generacija ukvarja z ovčerejo in sirarstvom, skala pa, ker je tik ob kmetiji velika skala in na splošno je teren skalnat. Plajerjeva skala je bila nekoč prestaja, danes pa je stalno naseljena kmetija. Na kmetiji so nekoč živeli samo poleti, pozimi pa so se skupaj z živalmi vrnili domov v Kal-Koritnico. Sedaj pa so tu živali in lastnik celo leto. Na kmetiji redijo 85 ovc bovške pasme, 45 koz drežniške pasme in 2 kravi. Imajo pa še nekaj kokoši, osla, poleti pa tudi 3 prašiče. Okoli kmetije je 13 hektarov pašnika, ki je bolj skalovit.

Kmetijo redno obiskujejo učenci OŠ Bovec in se seznanjajo s tradicionalno ovčerejo in sirarstvom na Bovškem. Na kmetiji na Plajerjevi skali delajo vse tradicionalno, le nekatera orodja so zamenjali z modernejšo tehnologijo.

Leto na kmetiji izgleda takole:

januarja in februarja, če ni snega, sledi podiranje drv, čiščenje pašnikov- odstranjevanje grmov. Marca in aprila je na vrsti gnojenje travnikov, pobiranje kamenja po gmajnah.

Prva jagnjeta ovce skotijo aprila, takrat se začne tudi molža in vstajanje ob 5h zjutraj. V začetku junija pa se začne vsakodnevno sirjenje. Od konca maja do srede junija je oddajanje jagenjčkov in kozličkov.

Popoldne se začne molža okoli 17.30 ure in poteka približno 2-2,5 ure. Od junija dalje je jutranja molža, nato odgon živine na pašo. Takrat gospodar siri. Ostali pa čistijo molzne stroje, hleve, kosijo travo, spravljajo seno. Od julija dalje poteka prodaja sira in skute na kmetiji. Ko se siri, je potrebno čiščenje mlekarne in obračanje pa tudi pranje sira. Oktobra in novembra znova sledi gnojenje travnikov. Konec oktobra je prepust ovnov in kozlov. Decembra so na kmetiji koline.

To je kratka predstavitev kmetije, ki jo obiskovalci prejmejo v uvodnem delu programa od vodnika, ki se tisti dan simbolično »prelevi« v njihovega pastirja.

- Na TIC-u se je na kratki program prijavila štiričlanska družina (moški, 40 let, ženska, 35 let, fant 13 let, deklica 8 let) iz večjega slovenskega mesta. Pri svojem sobodajalcu pa se je prijavil še posameznik, moški, 25 let, iz zamejstva, ki dobro razume slovensko in je bil napoten na TIC.
- Obiskovalci so ob prijavi na program dobili navodila, kako naj se opremijo: udobna oblačila, dobra obutev, brez močnih kozmetičnih dodatkov (močnih parfumov, močnih kolonjskih vodic), priporočljivi pripomočki za dež (pelerine, dežni plašči, vetrovke, anoraki, ipd), svojo pijačo in potrebščine, ki jih navadno rabijo, ko grejo na izlet.
- Pred TIC-om Bovec jih bo sprejela in nato spremljala vodnica. Program bo voden v slovenskem jeziku oz. bovškem dialektu. Lastniki kmetije so obveščeni in bodo obiskovalce sprejeli ob 9.30.
- Vsak obiskovalec prejme »tejko«- zvezek (glej stran 11), kamor si bo zapisal, narisal, nalepil, kar bo videl, doživel. V »tejki« se nahaja tudi razglednica, katero naj bi obiskovalec poslal svojim znancem, sorodnikom..., in program se lahko začne ☺

ob 8.00	<ul style="list-style-type: none"> • Vodnica bo skupino sprejela pred TIC-om. • Vreme je prijetno toplo in jasno. • Po pešpoti jo bo peljala do mlekarnе-sirarne na Ravnem lazcu. Hoja traja 30 minut. • Obiskovalci se seznanijo z dolino (spoznajo gorske skupine, posebnosti kraja, značilnosti kraja –število prebivalcev, kmetijstvo, industrijo). • Obiskovalci bodo spoznali veliko bovških besed.
ob 8.45	<ul style="list-style-type: none"> • Skupina z vodnico prispe do mlekarnе-sirarne. • Ogleđajo si majhno muzejsko zbirko mlekarnе oz. sirarne z originalnimi predmeti, ki so jih uporabljali v tej mlekarni-sirarni pred približno 50-imi leti. • Vodnica jim predstavi zgodovino ovčereje in sirarstva na Bovškem, pa tudi pasmo bovške ovce in posebnosti bovškega sira ter registracijo obeh. • Predstavi jim vrsto ljudskega prava, ki vlada na planini, to je »merni dan« in hierarhija v »kompaniji« (posebnost na Bovškem). • Obiskovalci si ogledajo kratek film o postopku izdelave skute in sira. • Vodnica seznanj obiskovalce s potekom dneva na kmetiji in kmetijo predstavi¹. • Obiskovalci si bodo lahko v »tejko« sproti zapisovali slišane informacije, otroka pa bosta dobila barvanko, ki jo bosta lahko pobarvala.
ob 9.30	<ul style="list-style-type: none"> • Na kmetiji se najprej spoznajo z lastnikom kmetije in njegovo družino. • Ogleđajo si kmetijo in pašnik, družili se bodo s tropom ovac na paši. • Moški se bodo lahko preizkusili v košnji trave s koso in vsi skupaj bodo izdelali »ustrgačo«. • Otroci bodo lahko pobožali posebej izbrano ovco z jagnjetom (izbere ju kmet) v hlevu. • Vsi bodo lahko pokusili surovo mleko (molža poteka ob 4.30-6.00, popoldan pa ob 17.30). • Kdor bo želel, bo lahko bos in s palico v roki pasel trop ovac ter spremljal njihovo življenje na paši in užival v spokojnem miru. • Vsak obiskovalec bo lahko utrgal kakšno zel in jo nalepil v »tejko«.
ob 12.30	<ul style="list-style-type: none"> • Obiskovalci zapustijo kmetijo in se vrnejo v mlekarno-sirarno na Ravnem lazcu. • Tam jih pričaka degustacija sira in postreženi so z bovško jedjo »čompe an skuta« in sirotko. • Vsi prejmejo simbolično darilo, ki se lepo dopolnjuje z že prejeto »tejko«. To so razni kuponi za druge storitve, ki jih lahko koristijo na Bovškem, in promocijski material. • Obiskovalci zdaj lahko kupijo spominke, sir, skuto, sirotko. • Vsi se še preizkusijo v kratkem »testu« bovškega dialekta, da preverijo, koliko so se naučili. • Z vodnico si izmenjajo izkušnje, ki jih zapišejo v spominsko knjigo v mlekarni-sirarni. • Vsi dobijo žig v »tejko«
ob 13.30	<ul style="list-style-type: none"> • Z avtomobilom se družina in vodnica odpeljeta nazaj v Bovec, obiščejo še trgovino društva »Od ovce do izdelka«. Družina si želi kupiti volnene nogavice.* <p>* Lahko bi šli peš, a je družina prosila za prevoz že na TIC-u. * Mladi zamejec si je zaželel poskusiti še molžo, zato se je z gospodarjem dogovoril o tem in je popoldan in večer preživel na kmetiji.</p>

Tabela 6 PROGRAM PASTIR ZA EN DAN- PLAJerJEVA SKALA

DODATNA POJASNILA:



»Tejka« je po bovško zvezek. Ta zvezek je opremljen tako, da obiskovalci vanj vpišejo svoje ime in priimek, stalno bivališče, kraj trenutnega bivanja, datum obiska, ime kmetije, ki jo obiščejo. Sproti vpisujejo bovške in druge besede, ki so se jih naučili ali pa jih spominjajo na dogodek. V zvezku je prostor tudi za herbarij. Je pa »tejka« simbol zvezka, ki ga uporabljajo na planini člani »kompanije«, zato je vključen v program.

¹ Predstavitev kmetije na strani 10

Simbolično darilo

Obiskovalci so že ob prihodu prejeli darilo, to je »tejko«. Ob zaključku prejmejo knjižno kazalo s podobo bovške ovce ali podobo sira skupaj s promocijskim materialom Bovške doline in kuponi ugodnosti različnih ponudnikov na Bovškem.

DRUGE RAZLIČICE PROGRAMA Wca z Bca- PASTIR ZA EN DAN

Program se še ne izvaja. Vprašani ovčerejci so naklonjeni tej ideji in v večini želijo sodelovati. V tem poglavju prikazujemo še druge različice izvajanja tega programa, ki ga je možno krojiti tudi po povpraševanju obiskovalca. Enoten ostaja v prvem in zadnjem delu programa, drugi del pa je odvisen od obiskovalčevih povpraševanj in možnosti izvedbe.

Izvajanje produkta smo si zamislili v treh delih:

1. **Informativno izobraževalno srečanje**-namen je, da v tem delu obiskovalec doživi NAVDUŠENJE
2. **Aktivnost**- namen je, da obiskovalec spozna in doživi način TRADICIONALNEGA LOKALNEGA OVČEREJSTVA IN SIRARSTVA
3. **Zaključek**- namen tega dela je, da obiskovalec povzame doživetje celotnega programa, prejme simbolično darilo in Z ZADOVOLJSTVOM IN LEPIMI SPOMINI zapusti naše kraje, se vanje ponovno vrača in jih priporoča še svojim znancem, sorodnikom. Seveda pa je del namenjen tudi dodatni potrošnji in promociji tako tega produkta kot tudi ostalih ponudb na Bovškem.

Prvi in tretji del vodi za to izučeni vodnik (v prihodnosti lahko tudi člani turističnega podmladka OŠ Bovec), ki obiskovalca spremlja tudi v drugem delu na kmetiji oz. kraju aktivnosti. Vodnik, ki bo pravzaprav prevzel vlogo *pastirja*, bo obiskovalcu ves čas poudarjal vrednote, ki prevladujejo v tej obrti: MIR, LJUBEZEN, SKROMNOST, VIR ŽIVLJENJA, SPOŠTOVANJE NARAVE IN TRADICIJE- to kar je naša Wca z Bca.

	DOLINA	PRESTAJA	PLANINA
	Bovec, Log pod Mangartom, Soča, Trenta	Plajerjeva skala, Zep, Lepočer (vas na Skali)	Mangart, Duplje, Loška Koritnica, Božca, Krnica
JANUAR, FEBRUAR	Ročna dela- polstenje, pletenje, kvačkanje,		/
MAREC, APRIL	striženje ovac, molža, sirjenje, paša, kotenje mladičev	striženje ovac, molža, sirjenje, kotenje mladičev, pobiranje kamnov, popravilo mirov	/
MAJ, JUNIJ	Prva košnja- seno, molža, sirjenje, paša	striženje ovac, molža, sirjenje, paša	<u>Maj</u> : priprava na sezono, popravila ograde, hleva <u>Junij</u> : prigon v planino, molža, sirjenje, paša
JULIJ, AVGUST	Druga košnja- »utawa«, molža, sirjenje, paša	Košnja in spravilo sena, striženje ovac, molža, sirjenje, paša	molža, sirjenje, kotenje mladičev
SEPTEMBER, OKTOBER	Tretja košnja- »utavčč«, molža, sirjenje, paša	Košnja »utawe«, striženje ovac, molža, sirjenje, paša	<u>Sept</u> : molža, sirjenje, paša, prigon v dolino <u>Okt.</u> : pospravljanje planine
NOVEMBER, DECEMBER	ročna dela- polstenje, pletenje, kvačkanje,		

Tabela 7 AKTIVNOSTI PRIMERNI ZA PROGRAM PASTIR ZA EN DAN

I. del	II. del	III. del
INFORMATIVNO IZOBRAŽEVALNO SREČANJE	AKTIVNOST	ZAKLJUČEK
<p>Vsebina:</p> <ul style="list-style-type: none"> -predstavitev zgodovine sirarstva in ovčereje, vključno z mernim dnevom in predstavitvijo kompanije (max 10 min) - predstavitev poteka dela na kmetiji - predstavitev bovške ovce in bovškega sira (max 5 minut) - postopek izdelave sira in skuta (filmček) - napoved/predstavitev dogajanja tistega dne in predstavitev kmetije, ki gostuje obiskovalca - seznanitev z bovškimi izrazi v rabi pri ovčereji in sirarstvu 	<ul style="list-style-type: none"> - ročna dela - molža - striženje ovac - košnja - paša - sirjenje - pobiranje kamnov in obnavljanje mirov 	<ul style="list-style-type: none"> - pogostitev/degustacija- <ul style="list-style-type: none"> a) sira in skuta b) bovških lokalnih jedi (frika, čompe an skuta, krafi)* c) bovške lokalne jedi + vina drugih ponudnikov* - nagradna igra (nagradni kviz vprašalnik- nagrade popusti in kuponi za druge storitve na Bovškem)* - simbolično darilo - možnost nakupa mlečnih izdelkov, spominkov, razglednic s posebnim žigom
<p>KJE: <u>Bovec</u>- Stergulčeva hiša-muzej, trgovina »Od ovce do izdelka«, TIC Bovec, mlekarna Ravni laz (po obnovi) <u>Log pod Mangartom</u>- hotel Šola, ekokmetija Černuta, planina Mangart <u>Trenta, Soča</u>- muzej TNP-Dom Trenta,</p>	<p>KJE: BOVEC: Stergulčeva hiša-muzej, trgovina »Od ovce do izdelka«, Vse kmetije</p>	<p>KJE: <u>Bovec</u>- Stergulčeva hiša-muzej, trgovina »Od ovce do izdelka«, TIC Bovec, mlekarna Ravni laz (po obnovi), lokalna gostišča* <u>Log pod Mangartom</u>- hotel Šola, ekokmetija Černuta, planina Mangart, lokalna gostišča* <u>Trenta, Soča</u>- muzej TNP-Dom Trenta, Soča –mlekarna, lokalna gostišča*</p>

Tabela 8 VSI PROGRAMI PASTIR ZA EN DAN

CENA:

35 € za odrasle (40 € za dodatno ponudbo oz. razširjen program *)

30 € za otroke (35€ za dodatno ponudbo oz. za razširjen program *)

Cena vključuje: vodenje informativno izobraževalnega srečanja, prevoz na lokacijo aktivnosti (kjer je to potrebno), izvedba aktivnosti na kmetiji oz. prostoru aktivnosti, zaključek s simboličnim darilom in degustacijo, promocijski material.

Ponudba velja za minimalno 3 osebe in največ osem oseb. V kolikor bi se pojavil interes za eno osebo, se aktivnost lahko izvede za trikratno ceno. To naj bo izjemoma, saj ne želimo nikomur odreči te čudovite izkušnje.

Cena je razdeljena na tri dele:

1. del- 15 EUR je namenjen za turističnega vodnika in če je potrebno za prevoz (vodnik za svoje delo zasluži najmanj 30€ in največ 80€)
2. del- 20 EUR je namenjen kmetu (kmet za svoj tri urni prikaz in pogostitev lahko zasluži najmanj 60€ in največ 160€)
3. del 10 EUR oz. 5 EUR je namenjen za materialne stroške (»tejka«, promocijski material), amortizacijo, vstopnino v mlekarno-sirarno (najmanj 15-30€ na obisk in največ 40-80€)
4. del 10 EUR za razširjen program (najmanj 30€ in največ 80€)

Ceno smo primerjali z drugimi storitvami na Bovškem, na primer s ceno izleta z raftom, ki pri večini agencijah znaša 35€, in vožnjo po jeklenici, t.i. Zipline, ki je najbolj sveža atrakcija na Bovškem, ki pri obeh agencijah znaša 50€.

III. TRŽENJE- PROMOCIJA IN PRODAJA

Preden smo se lotili razvoja tega programa, smo temeljito razmislili o trženju, izvedbi turističnega proizvoda oz. programa, aktualnosti programa in tehnični ter oblikovni dognanosti.

Naša dognanja lahko strnemo takole:

1. Aktualnost

- a. Vsi anketirani menijo, da je ta produkt zanimiv, unikaten in bo Bovški prinesel dodano vrednost in prepoznavnost. Paziti moramo le, da bo kvalitetno načrtovan in izveden in ne sme biti modna muha oz. muha enodnevnica.
- b. Glede na to, da sovпада s SPIRITovo piramido- I feel Slovenia, zdrava, aktivna, zelena, je produkt pravi zadetek.
- c. Ocenjujemo, da je tak program lahko aktualen kot anti- stresni program, ki ga potrebuje vedno več ljudi.
- d. Takšen program smo našli le na Gorenjskem, kar pomeni, da Slovenija še ni zasičena s takšno ponudbo.

2. Izvedba

- a. Kljub temu, da produkt na prvi moment deluje zelo »sezonsko«, ga je moč razviti tudi izven sezone.
- b. Program je možno prilagajati povpraševalcu.

3. Tehnična in oblikovna dognanost

- a. Za izvajanje bo potrebno urediti informativna središča, mlekarne in podobne prostore, da se s tem zelo obremenjene ovčerejce v sezoni razbremenijo vsaj pri podajanju osnovnih informacij (zgodovina oz. razvoj ovčereje in sirarstva, način in posebnosti pridelave sira in drugih pridelkov,...).
- b. Za izvajanje informativno izobraževalnega srečanja je potrebno oblikovati in posneti kratek film.
- c. Oblikovati in natisniti bo treba »tejke« in drugo promocijsko gradivo.
- d. Nismo preverili, kako je z zakonodajo, zamišljamo si le, da obiskovalci ne smejo vstopati v sirarno v času sirjenja. Najbrž tudi po hlevu ni dovoljeno hoditi brez nekega dogovorjenega reda (zakonskega seveda).
- e. Zelo pomembne se nam zdijo table dobrodošlice, saj je s temi tablami pridobljena dodana vrednost tako Bovški dolini kot blagovni znamki Wca z Bca.

<p>S PREDNOSTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dobro poznavanje tradicije bovške ovce, • praktične izkušnje učencev pri ovčereji, • obstoječa snovna in nesnovna dediščina (znanja ovčerejcev in sirarjev) 	<p>W SLABOSTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • časovne omejitve, • razpoložljiv čas udeležencev, • razdrobljenost in neizdelanost različnih storitev
<p>O PRILOŽNOSTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tržna zanimivost in velika atraktivnost kulturne dediščine ovčereje, • možnost ponudbe številnim turistom in obiskovalcem, ki prihajajo poleti na Bovško. 	<p>T NEVARNOSTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pojav neprimerne ponudbe storitev, povezane z ovčerejo, • prešibka organiziranost celotnega produkta Wca z Bca

Tabela 9 SWOT ANALIZA

TRŽENJE	PROMOCIJA
KDO? TIC Bovec, turistični ponudniki, društva z etnološko vsebino, turistični vodniki, muzeji, turistične agencije, turistične kmetije, ovčerejci, sirarji	KJE? kabelske televizije, časopisi in podobni mediji, plakati, internet, kuponi, boni, letaki, TIC, izvajalci sami, prireditve, v brošurah in drugih promocijskih materialih- najbolj pa USTNO IZROČILO NA OSNOVI DOBRE IZKUŠNJE
KJE? Agencije v Sloveniji in tujini, na prireditvah, po šolah po Sloveniji, spletne strani	KDO? izvajalci sami, prevozniki, inštruktorji, agencije, turistični vodniki, vsi ponudniki na Bovškem
KOMU? Domačim gostom, tujcem, dijakom, šolarjem, otrokom, odraslim, družinam, študentom, mladini, vsem, ki imajo radi tradicionalne domače obrti	KAJ? izkušnja pastir za en dan, Wca z Bca, kmetije, sir, skuta, mleko, izdelki, spominki, neokrnjena narava.
KAKO ? Po doslej utečenih načinih- neposredno : preko obiskovalcev, ki se že nahajajo na počitnicah ali zaradi drugih razlogov v Bovcu, posredno : preko agencij, trgovin, ipd.	KAKO? Po doslej utečenih načinih- sejmi, internet, spletne strani, nagradne igre, letaki, brošure, zgibanke, televizijske oddaje

Tabela 10 TRŽENJE IN PROMOCIJA

IV. AKTIVNOST UČENCEV ZA REALIZACIJO IDEJE TRŽENJA

Člani turističnega krožka sebe vidimo kot velike udeležence v pripravi in trženju ideje »Pastir za en dan«, ki je lahko en del blagovne znamke Wca z Bca.

Vidimo se :

- ✓ v promociji,
- ✓ v osveščanju- šola, doma, domače prebivalstvo, vsi ponudniki,
- ✓ v predstavitvenih aktivnostih- dan odprtih vrat, informativno izobraževalne stojnice, info točke, ipd,
- ✓ kot pobudniki in soavtorji za oblikovanje več vsebin za blagovno znamko »Wca z Bca«,
- ✓ kot pobudniki in soavtorji za oblikovanje likovne podobe za blagovno znamko »Wca z Bca«,
- ✓ kot pobudniki in soavtorji za izdelavo in postavitve tabel dobrodošlic » Dobrodošli v deželi bovške ovce in bovškega sira«,
- ✓ kot pobudniki za oblikovanje prireditve »prigon drobnice v dolino« konec septembra,
- ✓ v programu, ki ga bomo pripravili za TPLG, saj ga bomo predstavili tudi na lokalnih prireditvah (Kmečke igre, Buški dan, Čomparska noč),
- ✓ kot pobudniki in soavtorji za obnovo zapuščene mlekarne-sirarne na Ravnem lazcu.

V. ZAKLJUČEK

Najbolj dragocena ugotovitev je, da velika večina ovčerejcev na Bovškem svoje delo opravljajo z ljubeznijo, s spoštovanjem do narave in živali, gojijo obrt ovčereje in sirarstva po tradicionalnem načinu in da *so pripravljeni* svoj čas nameniti nam in drugim obiskovalcem. Vemo, da je njihovo delo naporno in traja od zore do mraka, sedem dni na teden.

V procesu nastajanja te naloge smo spoznali tradicionalno obrt, ki je tesno povezana s pokrajino, zgodovino in domačinom. Tisti, ki se s to obrtjo ukvarjajo, to počnejo z vso ljubeznijo in spoštovanjem te obrti in tradicijo le-te. Mladi moramo biti ponosni na to nesnovno dediščino, jo bolje spoznati in o njej osveščati ljudi. Naučili smo se, da brez muje se še čevelj ne obuje- brez trdega dela in veselja do dela ta naša ideja ne bo uspela.

Ugotovili smo, da ta obrt ponuja še dodatne poklice oz. delovna mesta, ki trenutno še niso najbolje pokrita oz. prihajajo ta dela izvajati ljudje iz drugih krajev. Kaninska žičnica oz. smučišče je velika izguba za Bovško, zato se je potrebno osredotočiti na druge dejavnosti in aktivnosti v dolini. Smučanje je privabljalo veliko število turistov- na meji masovnega turizma, tega nihče več ne mara. Trend je individualni turizem- butični turizem.

Takšni potencialni poklici in nove dejavnosti so:

- ✓ mesar
- ✓ striženje ovac
- ✓ proizvodnja izolacije iz volne
- ✓ eko gradnja
- ✓ »tu suhe mesu«- suhe mesnine
- ✓ izdelovanje posteljnine- »štrmac«-jogi iz volne, blazine,
- ✓ vodniki- pastirji za program, ki ga predstavljamo v nalogi
- ✓ »zotler« tako so rekli obrtniku, ki je izdeloval »štrmace«- jogi iz volne

V kolikor bo ta ideja resnično uspela, od nje pričakujemo dosežene sledeče cilje:

- ✓ dodatna ponudba za družinski in individualni turizem (nemasovni)
- ✓ ohranjanje tradicionalnih znanj
- ✓ ohranjanje in pospeševanje razvoja bovške ovce in bovških mlečnih izdelkov
- ✓ ohranjanje neokrnjene bovške pokrajine
- ✓ ohranjanje narečja
- ✓ samooskrba
- ✓ spoštovanje ovce, človeka, narave
- ✓ dodatna delovna mesta

Naše temeljno spoznanje:

Premalo smo ponosni na svoje domače poreklo, še posebej na našo radodarno bovško ovco, na naše ljudi, ki ohranjajo tradicijo. Domačini na splošno premalo poznamo to obrt.

Če bi se prebivalci bolje identificirali s to obrtjo, bi jo lahko bolje promovirali. Slabo poznavanje in posledično slaba promocija in nespoštovanje te obrti najbrž izvirajo iz preteklosti, saj je ta obrt nekoč veljal za nizkotno dejavnost, 'kuzarjenje' je bilo poniževalno početje oz. preživetje.

Spoznali smo, da bo ta obrt živela, dokler bo toliko ljudi to z ljubeznijo delalo, vse ostalo je obsojeno na propad in izgubo. In mi ne želimo biti v zgodbi propada, ampak želimo s to obrtjo **USPEVATI**.

PRILOGE

Anketa 1

Anketa 2

Anketa 3

Fotografije

Opis ovčereje in bovške ovce in opis bovškega sira

Slovar

Priloga: anketa 1

VPRAŠALNIK 2014-15

1. Naštejte vsaj 5 značilnosti, ki vas spominjajo na Bovško?

a. _____	b. _____
c. _____	č. _____
d. _____	
2. Ali vas zanimata zgodovina in etnologija Bovca?
 - a. da,
če da, kaj od tega _____
Zakaj? _____
 - b. ne
3. Kaj vam je bolj domače?
 - a. pastirstvo, planšarstvo, ovčereja
 - b. bovške pripovedke in prabce
 - c. drugo
4. Kaj vam je bolj všeč ?
 - a. elektronski vodič o pravljicah
 - b. izkušnja pastir za en dan
Zakaj ? _____
5. Kako dobro poznate pastirstvo, planšarstvo, ovčereja
 - a. dobro
 - b. zelo dobro
 - c. slabo
 - d. ne poznam
Če ste obkrožili odgovor c ali d , ocenite od 1-10, kako močno želite to spoznati?

6. Ali se strinjate, da se planšarstvo identificira z Bovcem oz. Bovškim?
 - a. da
Kako? _____
 - b. ne
7. Ali so vam všeč mlečni izdelki z Bovškega in kako pogosto jih uživajte?
 - a. da, _____
 - b. ne
8. Kaj vam pomeni Wca z Bca?

9. Česa ne smemo iz preteklosti pozabiti?

Priloga: anketa 2

14. 1. 2015

MojaAnketa.si

VPRAŠALNIK ZA TURISTIČNI KROŽEK OŠ BOVEC

Spoštovani ponudniki turističnih storitev!

Turistični podmladek OŠ Bovec se pripravja za sodelovanje na festivalu Turizmu pomaga lastna glava s temo "Zgodbarjenje v turizmu". Več o tem lahko preberete na spletni strani TZS ali SPIRIT.

V svoji raziskovalni nalogi bomo pripravili idejo "Wca z Bca- pastir za en dan".

Na vas se obračamo z vprašalnikom, ki nam bo pomagal našo idejo tržno ovrednotiti.

Pri 10. vprašanju imate nekaj več prostora še za druge predloge, ideje, pohvale, konstruktivne kritike in podobno.

Za vaše sodelovanje se vam najlepše zahvaljujemo in vam želimo obilo uspehov in vse dobro.

V kolikor želite spremljati naše rezultate nam to sporočite na:
sekcijamladinhdbovec@gmail.com

Vnesite svoje informacije:

Kraj

1. Ali veste, da obstaja elektronski vodič po poteh pravljic in pripovedkah?

- da
 ne

2. Ali veste, da je Wca z Bca zaščitena blagovna znamka?

- da
 ne

3. Ali veste, da je v SPIRITovi piramidi zgodbarjenja Bovec označen z mikrozgodbo Wca z Bca?

- da
 ne

4. Kaj bi zraven svoje ponudbe raje ponudili?

- elektronski vodič-pot po pravljicah in pripovedkah
 pastir za en dan

5. Kateri produkt menite, da bi vaši gostje raje izkoristili?

- elektronski vodič-pot po pravljicah in pripovedkah
 pastir za en dan

6. Ali bi bili pripravljeni kupiti elektronski vodič po poteh pravljic in pripovedk ter ga ponujali kot dodatno storitev v svoji obstoječi ponudbi in koliko ste zanj pripravljeni plačati?

Priloga: anketa 3**VPRAŠALNIK ZA POTENCIALNE IZVAJALCE »PASTIR ZA EN DAN«**

Spoštovani!

Na vas se obračamo z vprašalnikom za potrebe naše raziskovalne naloge za Festival Turizmu pomaga lastna glava z letošnjo tematiko »Zgodbe turizma«.

Pri turističnem krožku smo si zamislili idejo oz. produkt, ki bi ga poimenovali »Wca z Bca- Pastir za en dan«. Pod blagovno znamko Wca z Bca dopuščamo možnost, da nastanejo še drugi sorodni produkti in storitve, ki bi se jih lahko tržilo pod to blagovno znamko, ki je že zaščiten in je do ene mere že prepoznavna na slovenskem področju.

Zamislili smo si nekako takole: ta storitev se ne bi tržila za velike skupine, pač pa za družine oz. manjše skupine, zamislili smo si največ 6-8 oseb, najmanj pa 3. Le te osebe bi preživele en dan (lahko tudi pol dneva ali par ur) na kmetiji (lahko v dolini, na prestaji ali pa v planini) ter se preizkusile v ovčereji in sirarstvu ter z njima povezanimi aktivnostmi. Ti obiskovalci bi bili najprej deležni uvodnega informativno izobraževalnega srečanja, ki ni nujno, da ga poda ovčar/sirar, lahko tudi kdo drug (npr. turistični vodnik, v prihodnosti današnji podmladkarji, ki se bodo priučili tega znanja), nato bi se obiskovalci podali na »izkušnjo« oz. doživetje pastirja. Razdelali smo aktivnosti po mesecih: marec, september- *striženje ovac*; april- *jagnjeta*; maj, junij, julij, avgust- *molža, sirjenje, paša, košnja, ustrgač*; oktober, november, december, januar, februar-*pranje volne, kvartanje, filcanje, štrikanje*. Tako bi nekdo lahko predstavil cel letni cikel življenja pastirja oz. ovčerejca/sirarja.

Produkt bomo še natančneje razdelali, ko bomo zaključili raziskovalni del naloge, vključno z vašimi odgovori na ta vprašalnik.

VPRAŠANJA

1. Ali že imate izkušnjo s podobno aktivnostjo (pastir za en dan- da je z vami tujec ali celo skupina preživel en delovni dan)?
2. Komu bi vi namenili ta produkt?
3. A bi vi bili pripravljeni izvajati ta produkt oz. to aktivnost?
4. Koga bi lahko sprejeli na vašo kmetijo in koliko oseb?
5. Kako pogosto bi lahko to izvajali (npr. 1x na teden, večkrat na teden, 1x na mesec...)?
6. Vam je všeč naša terminska razporeditev? Kaj bi spremenili, dodali?
7. Kaj naj bi tak produkt vseboval (izobraževanje, delo, degustacijo, prehrano, delovno obleko, prenočitev, ipd.)? Predlagajte!
8. Ali se vam zdi smotrna razdelitev produkta ne »regije«- dolina, prestaja in planina?
9. Se vam zdi smotrno, da bi kakšno staro razpadajočo mlekarnico zajeli v ta produkt v tem smislu, da pridobimo evropska sredstva za obnovo le-te, kjer bi se lahko izvajala muzejska dejavnost, informativno-izobraževalna srečanja in še kaj drugega?
10. V kolikšni meri menite, da bi morali upoštevati stare običaje glede na to, da tudi sami že uporabljate modernejše metode, ker pač tako morate zaradi zakonodaje?
11. Mislite, da bi se ta produkt dobro tržil?
12. Kakšno ceno bi vi postavili takemu produktu?
13. Katere spremne aktivnosti bi se lahko še prodale poleg produktov, ki jih vi tržite in ponujate? (na primer spominki, oblačila in drugi izdelki iz volne, športi, ki jih ponujajo drugi ponudniki, gostinske storitve, literatura, zelišča, ipd.)
14. Kako mislite, da bo ta produkt vplival na prepoznavnost Bovške?
15. Kje vidite prednosti oz moč v tem produktu (po SWOT tehniki)?
16. Kje vidite slabosti oz. šibkosti v tem produktu(po SWOT tehniki)?
17. Kje vidite grožnje v tem produktu(po SWOT tehniki)?
18. Kje vidite priložnosti v tem produktu (po SWOT tehniki)?
19. Od 1-5 ocenite koliko ste pripravljeni sodelovati v realizaciji tega produkta?
20. Kakšno ime bi vi dali temu produktu?

PRISRČNA HVALA ZA VAŠ ČAS, IDEJE in ISKRENE ODGOVORE.

Turistični podmladek OŠ Bovec za raziskovalno nalogo 'Zgodbarjenje-Wca z Bca'

Fotografija 2 Mlekarna-sirarna Ravni laz in podmladek



Fotografija 1 Izvirnik "spuščaunk" v mlekarni-sirarni Ravni laz



Fotografija 4 Originalne police za zorenje sira v mlekarni-sirarni Ravni laz



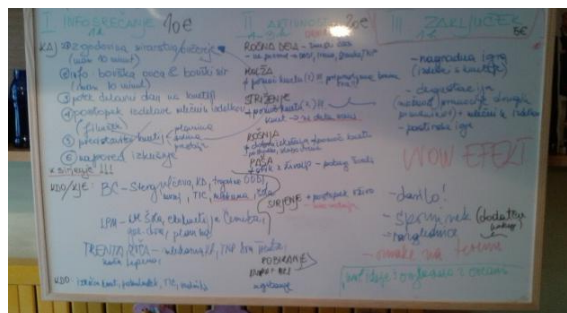
Fotografija 3 Podmladek z go. Elico v mlekarni-sirarni Ravni laz



Fotografija 6 Ga. Irena na srečanju s podmladkom



Fotografija 5 Zbiranje idej v učilnici



Fotografija 7 Obisk muzeja "Od planine do Planike"



Fotografija 9 Obisk muzeja "Od planine do Planike"



Fotografija 8 Obisk muzeja "Od planine do Planike"



OVČEREJA IN BOVŠKA OVCA

Tako kot drugod v alpskem svetu je tudi na Bovškem razvit planšarski način živinoreje, za kar obstajajo zgodovinski podatki od sredine 15. stoletja naprej. Planinska paša drobnice je na Bovškem povezana z molžo in pridelavo mleka.

Zelo pomembno je, da omenimo avtohtono pasmo bovške ovce. Od drugih se razlikuje že potem, da ni samo bele barve, ampak tudi črne in rjave. Je manjša, izdatna po količini mleka, volna je slabše kvalitete, a še vedno uporabna.

V zgodovini je bila selitev na planine nujna, saj so le tako lahko preživel.

Začetek živinorejskega leta je v preteklosti zaznamovalo kotenje mladičev. To je bilo običajno meseca aprila, mladiča pa so od mame ločili v maju. Nato so se preselili na prestaje in tam delali do kresne noči 24. junija, ko so se odpravili na planine. Na planini so ostali do druge polovice septembra ter se preselili nazaj na prestaje, še kasneje pa v dolino.

Drobnica je vso zimo ostala v dolini ali na prestaji, natančneje v hlevih. V času skupne planinske paše so gospodarji v dolini kosili travnike ter jih očistili kamenja. Iz odvečnega kamenja pa so zgradili čudovite bovške »mire« in kašte. Posebnost naše pokrajine, ki jo sedaj redkeje zasledimo, so »ustrgače«- način sušenja surove trave (sena) na tankih obdelanih smrekovih deblih. Danes živinorejsko leto poteka drugače. V primerjavi s planinami so prestaje zgubile svoj pomen, veliko jih je preurejenih v počitniške hišice.

Na planini je za drobnico skrbela pašna skupnost, ki se ji reče v narečju »kompanija«. V njej ima najpomembnejšo besedo »sprawnk«, to je glavni sirar. Osmi dan po začasni naselitvi na planini je nastopil »merni dan«. Takrat so rejci izmerili, koliko mleka je pridelal vsak rejec. To pa je bila osnova za delitev sira in skute oz. zaslužek in delovne obveznosti. Danes pa »merni dan« opravijo že drugi dan prihoda na planino.. Ob koncu planinske paše stehajo ves sir in skuto ter si ga razdelijo med seboj glede na to, koliko ovc ima vsak rejec.

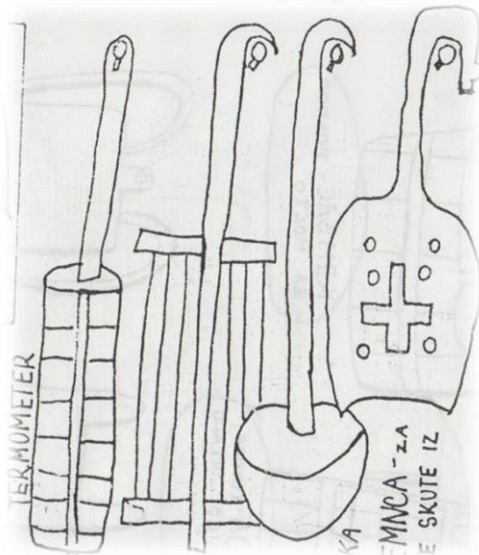
Še vedno se je ohranila reja mlečne drobnice. Veliko starih planin je zapuščenih a 4 še delujejo (Mangart, Loška Koritnica, Duplje, Božca), letos je v načrtu oživitve še pete planine, to je Krnice. Znanje, ki se je še vedno ohranilo, se kaže v načinu reje avtohtone drobnice. Na Bovškem so v turistične in gospodarske namene registrirali znamko WCA Z BCA.

BOVŠKI SIR

Tako kot bovška skuta je tudi bovški sir glavni pridelek ovčerejcev. Bovški sir v suhi snovi vsebuje 50% več maščobe in beljakovin kot kravji. Prištevamo ga med trde polmastne ovčje sire, katerim lahko primešamo tudi 20% kravjega ali kozjega mleka. Sir je okrogle oblike. Njegova skorja ga varuje pred zunanjimi vplivi, svetlo rumeno testo, je redko posajeno z manjšimi luknjicami. Danes hlebec tehta 3 kg, včasih pa je tehtal 6 kg zaradi lažjega prenosa v dolino.

Bovški sir je kot plačilno sredstvo za poravnavo dajatev na Bovškem omenjen že v prvem Tolminskem urbarju l.1377. Ime `Pravi bovški sir` pa je bilo zabeleženo leta 1756 v ceniku za mesto Videm. Iz cenika je razvidno, da je imel bovški sir visoko vrednost. Tudi danes je bovški sir zaščiten pod evropsko zaščito.

Postopek izdelave sira iz surovega mleka traja približno 4 ure, sir zori vsaj en mesec.



OBLEKA IN OPREMA PASTIRJA

Klobuk – klobuk
 Cwokle – cople
 Gozari – planinski čevlji
 Kumašni – gamaše
 Grbeše, brgiše – hlače
 Majca – majica
 Srajc – srajca
 Lajpč – brezrokavnik
 Pumprce – hlače do kolen za v hribe
 Ruzok – nahrbtnik
 Paljca – palica

STAVBE NA PLANINI

Hram – stavba v planini
 Gudrt – staja, prostor za živino v planini
 Utro – najožje zemljišče, kjer so planinske stavbe
 Mlkarnca - mlekarna

OSEBE NA PLANINI

Kuzar – pastir
 Spraunk – mlekar na planini

MLEČNI IZDELKI

Sr – sir
 Mljko – mleko
 Skuta – skuta
 Sirtu – sirotka
 Putr – maslo
 Metuda – pinjenec
 Čuč – obrezki sira
 Prostnica – tekočina po prvem sirjenju
 Skutnca – močna pijača iz skute

PRIPOMOČKI ZA DELO NA PLANINI

Posnemanca – lopar za pobiranje skute iz kotla
 Obot – kalup za oblikovanje sira
 Spuščaunca – miza, kjer se odteka sir
 Bula – okrogla lesena posoda za skuto
 Kotu z kuht sr an skuto – bakren kotel
 Štemplj – posoda za oblikovanje masla
 Trmometr – termometer
 Prt za sir – prt
 Harfa – kuhalnica za ubit skuto
 Pinja – posoda za izdelavo masla in smetane
 Trnač – kuhalnica za mešanje mleka
 Šter – škof
 Kmbač – lesena posoda za molžo mleka
 Slmurnca – slana voda, v kateri leži sir, da se osoli
 Siršče – sredstvo, s katerim sirijo mleko
 Solj – lesena posoda za slano skuto
 Tejka – dnevnik za planino
 Kamba- lesena ovratnica za žival