



COP NA LOP IZ POSODE

Povezovanje lokalne kulinarične dediščine,
trajnostnega razvoja in sodobne tehnologije

Ana Novak Kolar

Kostanjevica na Krki, 30. 5. 2026

Izhodišča in cilji

- Izhodišče:

- ✓ povezava tradicionalne kulinarike z načeli trajnostnega razvoja,
- ✓ nadgradnja tradicionalne posavske jedi „cop na lop“ v turistični produkt.

- Namen:

- ✓ predstaviti tradicionalno jed na sodoben, obiskovalcem privlačen način.

- Cilji:

- ✓ oblikovati in izdelati inovativen izdelek iz lokalne kulinarike,
- ✓ spodbujati uporabo lokalnih surovin in ponovno uporabo materialov,
- ✓ razvijati ustvarjalnost, sodelovalnost in podjetniške kompetence učencev,
- ✓ ozaveščati o pomenu ohranjanja kulturne dediščine,
- ✓ ozaveščati odgovoren odnos do okolja in slediti ciljem trajnostnega razvoja.

Potek projekta



Peka

- Raziskovalno učenje: učenci so zbirali, primerjali in analizirali podatke.
- Razvoj kritičnega mišljenja.
- Povezava med tradicijo in sodobnostjo.

- Raziskovanje lokalne kulinarčne dediščine: izvor, pomen in način priprave jedi.

- Priprava jedi (iz lokalnih in domačih sestavin) ter izpopolnjevanje in oblikovanje lastnega recepta.



Jed Cop na lop

Oblikovanje turističnega produkta

▪ COP NA LOP IZ POSODE vsebuje:

- suhe sestavine za pripravo jedi (moka in suhi kvas),
- glineno posodo,
- povoščeno bombažno krpico,
- zapis recepta in QR-koda z video prikazom priprave.

- Projektno učenje: učenci so sodelovali v vseh fazah, od začetne ideje do končnega izdelka;
- razvijanje podjetniških kompetenc.



Turistični produkt: Cop na lop iz posode



Zajem zaslona: Cop na lop

- Interaktivna uporabniška izkušnja: vključevanje digitalnih tehnologij.
- Celostna uporabniška izkušnja: obiskovalec ne prejme le izdelka, temveč tudi znanje in izkušnjo priprave jedi.

Trajnostni vidiki izdelka

- **Ponovna uporaba materialov:**

- glinena posoda in povoščena krpica sta namenjeni večkratni uporabi.

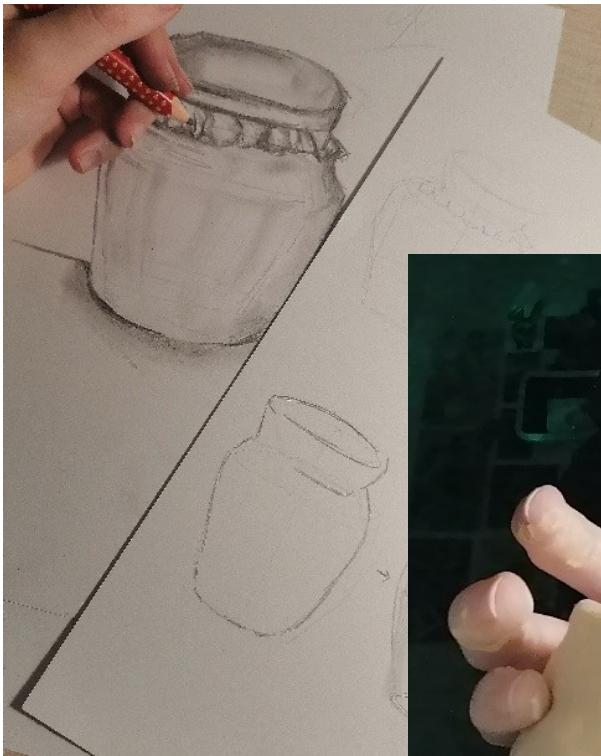
- **Uporaba lokalnih surovin:**

- moka in vosek za izdelavo krpic so lokalnega izvora, kar zmanjšuje transportne poti in ogljični odtis ter hkrati podpira lokalno gospodarstvo.

- **Trajnost v receptu:**

- jed omogoča uporabo ostankov testa in nadevov, kar prispeva k zmanjševanju zavržene hrane.

Izdelava posameznih elementov izdelka



Oblikovanje glinene posode



Izdelovanje pivoščnih krpic



- Zaključna faza: učenci so pripravili in zapakirali suhe sestavine v glineno posodo ter poskrbeli za dovršenost izdelka.

- Celostno učenje: povezovanje teorije in prakse, pridobivanje praktičnih izkušenj in razvijanje različnih kompetenc.
- Odgovoren odnos do okolja in družbe.



Turistični produkt: Cop na lop iz posode

Povezovanje z lokalnim okoljem

- Sodelovanje z lokalnimi deležniki (TIC, lokalni ponudniki, društva);
 - predstavitev na TIC Kostanjevica na Krki → izdelek prepoznan kot kakovosten, izkazan interes za nadaljnjo prodajo.
-
- Učenci so pridobili neposredno izkušnjo sodelovanja z lokalnim okoljem.

Zaključek

- Projekt uspešno povezuje lokalno kulinarčno dediščino s sodobnim pristopom (trajnost, digitalizacija, sodelovanje z okoljem);
 - izdelek združuje tradicionalno jed, lokalne surovine, ponovno uporabo materialov in digitalne vsebine;
 - prispeva k ohranjanju tradicije ter razvoju ustvarjalnosti, podjetnosti in odgovornosti učencev.
-
- Prednosti: aktivna vloga učencev, medpredmetno povezovanje, razvoj kompetenc, povezovanje šole z okoljem.
 - Izzivi: visoki stroški (npr. glinene posode) → višja cena → manjše povpraševanje; časovna zahtevnost, odvisnost od zunanjih sodelavcev, omejitve pri širši proizvodnji.
 - Priložnosti: razvoj novih izdelkov iz drugih lokalnih jedi, nadgradnja digitalnih vsebin, spremljanje vpliva na učence in lokalno skupnost.

Viri in literatura

Intihar, I. (2012). *Prehranska kulturna dediščina Posavja*. Etnološko društvo Terica.

Kužnik, L., & Rangus, M. (2017). Izzivi prehranske kulturne dediščine za sodobnost. Kmečki glas.

Posavje.com. (b. d.). *Avtentična kulinarična doživetja Posavja*. <https://posavje.com/avtenticka-kulinarnicna-dozivetja-posavja/>

Rural Migrantour. (b. d.). *Story maps*. <https://sites.google.com/view/ruralmigrantour/story-maps?authuser=0>

Visit Kostanjevica na Krki. (b. d.). [Objava na Facebooku]. Facebook. <https://www.facebook.com/visitknk/posts/2763097973926567/>

Združenje zgodovinskih mest Slovenije. (2022). *Čop na lop, potepača ali potanč*. <https://www.zgodovinska-mesta.si/okusi-mest/cop-na-lop-potepaca-ali-potanc/>

Hvala za pozornost!