

VEČ ZNANJA ZA VEČ TURIZMA

TURISTIČNO - PROJEKTNA NALOGA

MEDNARODNI FESTIVAL TURISTIČNE ZVEZE SLOVENIJE

SPOMINEK Z GRAJSKE POJEDINE



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA GOSPODARSTVO,
TURIZEM IN ŠPORT



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA VZGOJO IN IZOBRAŽEVANJE

Mentorici: Zinka Kosec, spec. org.-manag. in Lidija Furlan, univ. dipl. upr. org.

Avtorici: Andreja Kek in Kristina Saje
Program: Velnes, 2. letnik

Avtorji: Nejc Ribič, David Androjna, Lejla Čatić,
Ana Marija Molan, Emina Remić
Program: Ekonomist, 2. letnik

Brežice, 5. 1. 2024

KAZALO

1	UVOD	3
1.1	PREDSTAVITEV TEME.....	3
1.2	METODOLOGIJA	3
1.3	NAMEN IN CILJI	3
2	LOKALNO OKOLJE	4
2.1	KOSTANJEVICA NA KRKI	4
2.2	VILA COLARIČ	4
3	LOKALNO PRIDELANA HRANA V SLOVENSKEM TURIZMU IN GOSTINSTVU	5
3.1	LOKALNE JEDI DOLENJSKEGA OKOLIŠA.....	6
3.2	KULINARIKA NA NAŠI STOJNICI	8
4	NAČINI TRŽENJA	9
5	FINANČNI NAČRT	10
6	TERMINSKI NAČRT	10
6.1	RAZVOJ TURISTIČNEGA PROIZVODA.....	10
6.2	OBLIKOVANJE PROMOCIJSKIH MATERIALOV.....	10
6.3	PRIPRAVA STOJNICE.....	10
7	VIRI IN LITERATURA	11
	PRILOGA 2.....	12
	POVZETEK.....	12
	SUMMARY.....	13
	PRILOGA 3.....	14

KAZALO SLIK

Slika 1:	Kostanjevica na Krki	4
Slika 2:	Vila Colarič.....	5
Slika 3:	Notranjost Vile Colarič	5
Slika 4:	Kulinarični zemljevid Dolenjske.....	6
Slika 5:	Dolenjska vrtnica.....	8
Slika 6:	Primeri objav na socialnih omrežjih (FB in IG)	9
Slika 7:	Primeri objav na socialnih omrežjih (FB in Instagram).....	9

1 UVOD

1.1 PREDSTAVITEV TEME

Tema projektne naloge je razvoj turističnega proizvoda v smeri kulinarike. Naša tematika je grajska kulinarika. V skladu s tem smo oblikovali turistična spominka, to sta grajska vrtnica in grajski medeni piškot.

1.2 METODOLOGIJA

V prvem delu naloge smo proučili mikro in makro lokacijo okolja, v katerega smo projekt umestili. Proučili smo tudi kulinarične posebnosti lokalnega okolja Dolenjske.

Vizualni del predstavitve projekta bo prikazan skozi avtorski filmček, ki bo prikazal kulinarično zgodbo povezano z lokalnim okoljem.

1.3 NAMEN IN CILJI

Namen projektne naloge je prispevati k turističnemu razvoju kraja Kostanjevica na Krki in lokalne skupnosti ter izpostaviti lokalne sestavine za trajnostne kulinarične užitke.

Cilji so izdelava turističnega proizvoda in promocijskega videospota ter njegova predstavitev.

2 LOKALNO OKOLJE

2.1 KOSTANJEVICA NA KRKI

Kostanjevica na Krki ali – kot jo nekateri imenujejo – »Dolenjske Benetke«, leži na jugovzhodnem delu Slovenije, pod zelenimi Gorjanci, ki se dvigajo na naši južni meji s Hrvaško. Je najmanjše in hkrati eno od najstarejših mest na Slovenskem. Stari del mesta stoji na umetnem otočku, ki ga z vseh strani obkroža reka Krka. Zaradi pogostih poplav, ko je po navadi celotni stari del mesta pod vodo, jo nekateri imenujejo »Dolenjske Benetke«. Drugače pa naj bi Kostanjevica svoje ime dobila po besedi »Kostel« – utrjena cerkev s taborom (Dolenjske Benetke, 2023).



Slika 1: Kostanjevica na Krki

2.2 VILA COLARIČ

Lahko rečemo, da je to edini muzej v Kostanjevici. Niso pa to navadni prostori, kjer se omenja samo zgodovinske vire, imena ter letnice, pač pa je to živi muzej, kjer pravljice s hudomušnimi animacijami in anekdotami oživijo ter očarajo vsakega obiskovalca. Že na samem vhodu vas pozdravijo mogočna vrata, ki se vam na široko odpro ter vas povabijo, da stopite v notranjost Vile.

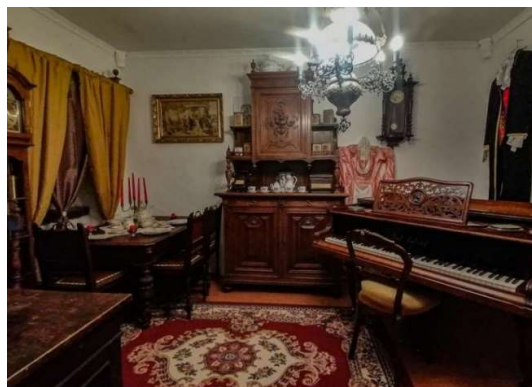
Prostore krasijo štukature, kičaste freske, kristalni lestenci, porcelan ter grajsko pohištvo, ki šteje krepko čez 100 let. Prvotno je bila notranjost Vile opremljena s sodobnim ivernim pohištvom, ki je bil kmalu odstranjen ter nadomeščen s predmeti, ki so po večini starejši od same Vile. Vsak ornament, vsaka šalica, vsak kos pohištva je bil dokupljen in postavljen na svoje mesto, saj se v sami Vili poleg velike pisalne mize, ni nahajalo niti enega predmeta naših prednikov.

Celotni interior Vile je opremljen in narejen v stilu baroka, obdobja, ki je bil vrhunec razvoja glasbe oziroma same umetnosti.

Cilj vodenega ogleda je, da obiskovalci začutijo zgodbo in zgodovino ter njegovo dediščino. Da je to mogoče, so med ogledom izvajane razne animacije, s katerimi potujemo po preteklosti. Vsak predmet lahko gosti primejo v roke, se posedejo na stare stole, vsak lahko zaigra tudi na klavir ali pa se celo za tisti dan prelevi v gospoda ali damo (Vila Colarič, 2023).



Slika 2: Vila Colarič



Slika 3: Notranjost Vile Colarič

3 LOKALNO PRIDELANA HRANA V SLOVENSKEM TURIZMU IN GOSTINSTVU

Lokalno pridelana hrana je v sodobnem času tista, ki je pogosto spregledana, saj ni zapakirana v marketinško zanimivo embalažo ali pa se ne skriva pod globalno prepoznavno blagovno znamko. Vemo pa, da je ravno ta hrana tista, ki je tako za človeka kot za naravo daleč najboljša izbira (Kosec, 2018).

Živimo v času, ko se dviguje starostna doba posameznika, na drugi strani pa se z leti povečuje tudi zavest potrošnika, da bi se zdravo in lokalno prehranjeval. Potrošniki se zaradi hitrega tempa življenja in nedostopnosti do lastno pridelane hrane odločajo za nakup v trgovskih verigah velikih nakupovalnih centrov. Zaradi vedno večje optimizacije stroškov tem trendom sledijo tudi podjetja v gostinstvu in turizmu. Večino hrane jim namreč dobavljajo prej omenjeni trgovci (Raspor, 2018; str. 11).

Zdravo prehranjevanje in redna telesna dejavnost sta med ključnimi dejavniki varovanja in krepitev zdravja, ki prispevata k boljšemu zdravju, večji kakovosti življenja in k vzdržnosti zdravstvenih sistemov. Med odraščanjem zagotavljata optimalno rast in razvoj, izboljšujeta počutje in delovno storilnost pri odraslih, dolgoročno pa predvsem krepiata zdravje, povečujeta kakovost življenja in prispevata k aktivnemu in zdravemu staranju (Lipar, 2016).

Podjetja bi lahko pogosteje sodelovala z lokalnimi dobavitelji. To bo zagotovo naraščajoči trend, saj je že v tujini razširjen med dobrimi ponudniki turističnih storitev. Posebej za gostilne in hotele bi bilo prav,

da bi znali iz lokalnih živil narediti zgodbe na krožniku. Nezmožnost konstantne dobave, ki jo omenjajo vodstva, pa bo treba reševati z zadrugištvom, saj bo le tako možno zagotoviti stalnost in preverjeno kakovost oskrbe z lokalnimi živili (Raspor, 2018; str. 23).

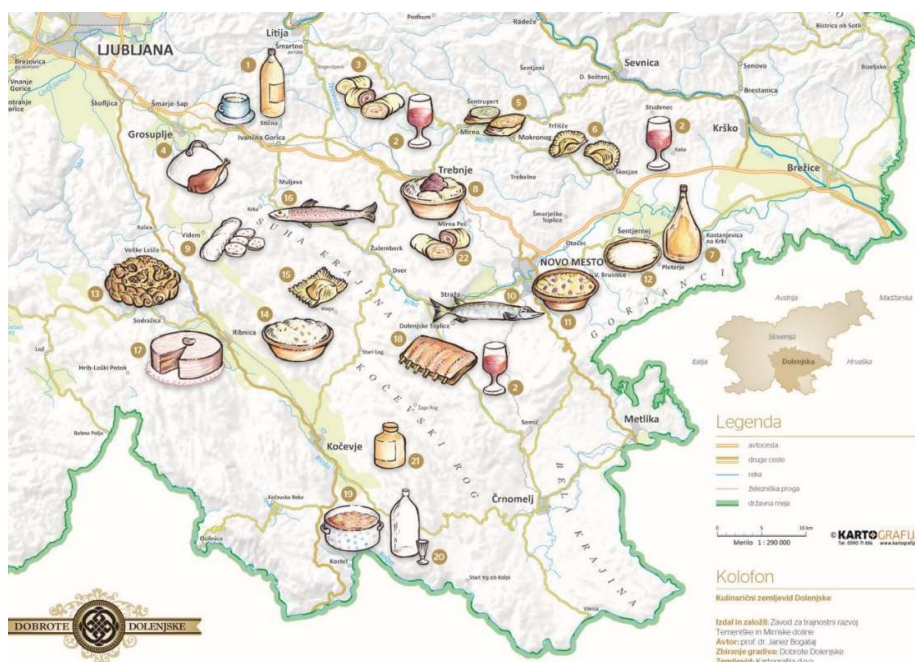
Naloga države seveda je, da direktive in priporočila uresniči in izpelje na lokalni ravni, torej v praksi. Primerov dobrih praks je kar nekaj (Fleming in Gutknecht, 2010), in sicer od raznih spletnih trgovin (Jem domače, 2023) in izmenjav hrane do dneva slovenske hrane v vrtcih (Dan za slovensko hrano v vrtcih in šolah, 2016), ki je nacionalni projekt (Ministrstvo za kmetijstvo).

Na osnovi tega lahko ugotovimo, da so prednosti ekološko pridelane hrane že poznane med ljudmi in je za njo povpraševanje. Podjetja pa bi jo tudi vključile v svojo ponudbo, vendar je težava samo v nezmožnosti konstantne dobave, zato je sezonskost pri lokalni dobavi še toliko bolj pomembna.

3.1 LOKALNE JEDI DOLENJSKEGA OKOLIŠA

Bogastvo dolenske kulinarike izvira iz bogastva dolenske pokrajine. Reke, gozdovi, rodovitna polja, griči, posejani z vinogradi, vse to ponuja kakovostne lokalne sestavine, iz katerih pripravljamo dolenske jedi s tipičnimi okusi, skozi stoletja pa je dolenski človek s svojo ustvarjalnostjo razvil posebne, za to pokrajino značilne jedi (<https://visitkostenjeverica.si/>).

Dolenska je edina slovenska gastronomska regija z izdelano gastronomsko strategijo. Trdno stoji naša kulinarčna piramida z izbranimi najbolj značilnimi jedmi in pijačami. Dolenska ima tudi prvi regionalni kulinarčni zemljevid v Sloveniji.



Slika 4: Kulinarčni zemljevid Dolenjske

Kulinarični zemljevid Dolenjske predstavlja tipične jedi in pijače regije, pri čemer izstopa cviček, zvrst rdečih in belih grozdov. Skupaj s matevžem, pečenimi svinjskimi rebrci, štruklji, češpljevo kašo ter Kostelsko rakijo tvori vrh dolenjske kulinarične piramide.

Dolenjske kulinarične posebnosti vključujejo pečenega jagenjčka, odojke, kozličke, raznovrstne štruklje, ribje specialitete iz Krke ter številne tradicionalne jedi, ki odražajo vpliv sosednjih dežel, vključno z italijanskimi, madžarskimi, avstrijskimi in balkanskimi značilnostmi.

Ob posebnih priložnostih se pripravljajo tradicionalne jedi, kot so kolone z najljubšimi mesnimi izdelki, pečena raca z mlinci in rdečim zeljem ter domače salame in klobase. Praznična sezona prinese jedi, kot so ocirkovka, orehova ali pehtranova potica ter pogače, ki so pomembne ob cerkvenih praznikih.

Velikonočni obroki vključujejo velikonočni žegen s kuhano šunko, klobasami, jajci, hrenom in prazničnim kruhom ter tradicionalna velikonočna kosila s piščancem ali svinjsko pečenko, juho, mesom, prilogami in solatami. (Babšek, 2023).

Med tradicionalne jedi sodi tudi med in medene dobrote kot so medena potica, hišni medenjaki, hišni vetrci s cvetnim prahom, tri sortne vrste medu, kremni med, kremni med z dodatki (jagoda, kakav, pomaranča in čokolada ...), med z zeliščnimi izvlečki (materina dušica, ameriški slamnik ...), propolis, hišni zeliščni čaj/sok, peneče medeno vino (medica), medeni liker (Zavod za kulinariko in turizem Dobrote Dolenjske, 2023).

SUHA SALAMA

Suha salama je del bogate tradicije priprave mesa, ki sega stoletja nazaj. Njen izvor izhaja iz potrebe po konzerviranju mesa, da bi ga ohranili dlje časa, zlasti v obdobjih, ko ni bilo hladilnih naprav. Tradicionalnost suhe salame se odraža v postopku priprave, sestavinah in regionalnih variacijah, ki so se skozi stoletja prenašale iz roda v rod.

Suha salama je priljubljena vrsta salame, ki se proizvaja s postopkom sušenja in fermentacije mesa. Ta vrsta salame ima bogat okus, intenzivno aromo ter specifično teksturo, ki jo doseže zaradi posebnega postopka sušenja. Glavne sestavine suhe salame so meso (običajno svinjina, lahko pa tudi govedina ali druge vrste mesa), maščoba, začimbe (kot so poper, česen, paprika, koriander), sol in konzervansi, ki pomagajo pri fermentaciji in podaljšajo obstojnost.

Suha salama je priljubljena kot prigrizek, dodatek k sendvičem, del obloženih miz pri praznovanjih in pogosto se uporablja tudi pri pripravi različnih jedi, kot so testenine, pice in omake, kjer doda bogat okus. Zato smo se odločili, da jo bomo vključili v našo kulinarično zgodbo.



Slika 5: Dolenjska vrtnica

TRAJNOST

Suha salama je trajnostni izdelek, saj so jo že po tradiciji kmetje pripravljali za to, da je trajala celo zimo. To je veljalo tudi že v časih, ko hladilnikov še ni bilo, torej jo tudi danes lahko shranjujemo brez da porabljamo vir energije.

3.2 KULINARIKA NA NAŠI STOJNICI – TURISTIČNI SPOMINEK

Obiskovalcem stojnice damo na voljo turistična spominka:

- Vrtnico iz salame (grajska vrtnica)
- Grajski medeni piškoti v obliki srca s posebno grajsko dekoracijo in čokoladni cekinčki

Dobijo tudi

- Jabolka z dobro mislijo (na pecelj bodo navezani zviti listki z dobrimi mislimi)

Na našo ponudbo bo opozarjal napis:

"Turistična atrakcija Dolenjske: Raziskovanje zgodovinske in kulinarične dediščine skozi grajsko pojedino"

Kraljevi par priporoč

Medeni spominek
(Medeni piškot v obliki srčka in čokoladni cekinček)

in

Vrtnica iz suhe salame

UMESTITEV TURISTIČNEGA SPOMINKA V REALNO OKOLJE:

Možnost uporabe zgornjega menija smo oblikovali v dogovoru z Vilo Colarič, saj je njihov produkt, ki ga ponuja obiskovalcem, tako imenovani živi muzej. To pomeni, da se lahko obiskovalci usedejo za klavir in ga igrajo, se uležijo na kraljevsko posteljo ali pa spijejo čaj iz pozlačenega čajnega servisa. Z našim menijem bi dodali temu živemu muzeju tudi dodatno izkušnjo za obiskovalca, ki bi bila po eni strani estetske narave (vrtnica in medeni piškotek v obliki srčka), po drugi pa lokalno gastronomska (domača suha salama in medeni izdelek). Na koncu pa vsak dobi spominek – čokoladni cekinček za s seboj.

4 NAČINI TRŽENJA

Priprava za projektno nalogo bo vsebovala tri tržne strategije:

- Video posnetek s kulinarčno zgodbo
- Priprava pričujočega projekta z objavo na spletni strani Višje strokovne šole Brežice
- Predstavitve vsebine na kulinarčni tržnici spodaj Alpe Adria na GR v Ljubljani, 31.1. 2024
- Socialna omrežja (Youtube, Instagram, Facebook) z izbranim ključnikom #vssbrezice #kulinarika #dolenjska #wellness #velnes #alpeAdria

Za trženje bomo uporabili tiskane in video promocijske materiale. V videospotu bomo predstavili kulinarčno zgodbo dolenjske v Vili Colarič. Glavna zgodba scenarija bi se odvijala v Vili Colarič v Kostanjevici na Krki. V posnetku se princesa zbudi in obupano išče svojega princa. Na koncu pa jo preseneti s kulinarčnim spominkom v obliki piškota in salamo v obliki vrtnice.

Konec januarja bomo imeli tudi predstavitev na turistični tržnici v sklopu sejma Alpe Adria na GR v Ljubljani, kjer bomo imeli svojo stojnico z dolenjsko hrano. Udeležence sejma bomo nagovarjali k obisku naše stojnice tudi z zlatniki (čokoladni), ki bomo delili po celotnem sejmu. Posameznik, ki bo na našo stojnico prišel se bo lahko usedel na grajski stol si nadel krono in použil grajsko sladico, ki mu jo bo na posebnem pladnju postregla grajska gospodična. Seveda bo vse možno fotografirati ali posneti in objaviti na socialni omrežij. Na stojnici bodo tudi na veliko napisani kartonski ključniki, da jih bodo mimoidoči lažje uporabili.

Ker se je videospot (naložen na platformi Youtube in ga bo možno deliti preko družbenih omrežij) snemal v Vili Colarič, bomo imeli oblečene kraljevske obleke. Imeli bomo tudi kraljevski stol, kjer se bodo lahko ljudje slikali in objavili na Instagramu, Facebooku in Tiktoku, v zameno pa bodo prejeli majhno darilo.



Slika 6: Primeri objav na socialnih omrežjih (FB in IG)



Slika 7: Primeri objav na socialnih omrežjih (FB in Instagram)

5 FINANČNI NAČRT

Predvideni stroški:

- Sestavine za prigrizke (za video in za stojnico) - 250 €
- Dekorativni materiali (prti, krone, servietki, higienski pripomočki...) – 80 €
- Material za scenografijo (kartonski ključniki, pingvini, ...) – 80 € stvari, ki jih že imamo, nismo vključili v to ceno.
- Mini darilca (čokoladni cekinčki) – 20 €
- Osvežilni napitki – 40 €

Določitev stroškov sprti z razumnim sprejemanjem odločitev in upoštevanjem ROI.

6 TERMINSKI NAČRT

6.1 RAZVOJ TURISTIČNEGA PROIZVODA

Projekt se imenuje Grajska kulinarika. Turistični proizvod temelji na ekološko pridelani hrani. V oktobru smo zbirali ideje za vsebino promocijskega videospota, kakšno hrano bomo ponujali, kako bomo oblečeni in kaj bomo ponujali na stojnici.

Za snemanje videospota smo uporabili Vilo Colarič, ker ima grajsko vzdušje.

6.2 OBLIKOVANJE PROMOCIJSKIH MATERIALOV

V novembru smo začeli z izdelavo scenarija za videospot, ga posneli in nato oblikovali.

Pripravili smo tudi grafiko za objave na Instagramu o poteku priprave na projekt.

6.3 PRIPRAVA STOJNICE

V decembru smo začele s pripravo stojnice, darilc, naših oblek in ostalih detajlov, ki jih bomo dodelali, ko bomo dobili dodatne informacije o lokaciji in dimenzijah stojnice.

Na stojnici bodo ves čas vsaj trije študentje, ostali pa bodo hodili po gospodarskem razstavišču in z uporabnimi grajskimi darilci vabili obiskovalce na našo stojnico.

7 VIRI IN LITERATURA

- 1 Babšek, G. (2023). *Dolenjska kuhinja*. Pridobljeno iz: http://gregorbabsek.si/Dolenjska_kuhinja.html
- 2 Dan za slovensko hrano v vrtcih in šolah. (2016). Pridobljeno iz: <https://www.delo.si/novice/slovenija/dan-za-slovensko-hrano-v-vrtcih-in-solah.html> dne 22. 8. 2018.
- 3 Dolenjske Benetke. (2023). Pridobljeno iz: <https://visitkostenjevic.si/kostenjevica-na-krki/> dne 14. 11. 2023.
- 4 Fleming, S. A. in Gutknecht, N. C. Naturopathy and the primary care practice. *Primary Care: Clinics in Office Practice*. 2010, vol. 37, no. 1, str. 119–136.
- 5 Godina Golja, M. (2014). *Hrana in praznovanja*. Etnolog 24. str. 72 https://www.etno-muzej.si/files/etnolog/pdf/etnolog_24_godina_hrana.pdf
- 6 Jem domače. (2023). Pridobljeno iz: <https://jemdomace.si/> dne 22. 10. 2023.
- 7 Kosec, Z. (2018). *Svetovanje za dobro počutje*; Učbenik višje šole. Višja šola za kozmetiko in velnes. Ljubljana.
- 8 Lipar, T. (2016). Resolucija o nacionalnem programu o prehrani in telesni dejavnosti za zdravje 2015–2025. *Kakovostna starost*. vol. 19, no. 2, str. 31.
- 9 Raspor, A. (2018). *Lokalno pridelana hrana v slovenskem turizmu in gostinstvu: primer velnes*. Fakulteta za uporabne družbene študije. Nova Gorica.
- 10 Vila Colarič. (2023). Pridobljeno iz: <https://vilacolaric.com/> dne 14. 11. 2023.
- 11 Zavod za kulinariko in turizem Dobrote Dolenjske. (2023). Pridobljeno iz: <https://dobrote-dolenjske.si/okusi-dolenjsko-dne-19.10.2023>

1 VIRI SLIK

Slika 1: *Kostenjevica na Krki*. Dostopno na: <https://www.bergfex.si/sommer/kostenjevica-na-krki/>

Slika 2: Vila Colarič. Dostopno na: <https://foto-zgodbe.blogspot.com/search/label/hostel?updated-max=2016-06-10T20:01:00%2B02:00&max-results=20&start=2&by-date=false&m=0>

Slika 3: *Kulinarični zemljevid Dolenjske*. Dostopno na: https://dobrote-dolenjske.si/journal3/blog/post?journal_blog_post_id=17 (19. 10. 2023)

Slika 4: *Vrtnica iz salame*. Dostopno na: <https://thesaladwhisperer.com/how-to-make-salami-roses/> (24. 10. 2023)

SODELOVANJE:

1. Vila Colarič (obleke, snemanje) - <https://vilacolaric.com/>
2. Višja strokovna šola Brežice (snemanje, montaža) - <http://www.vssbrezice.si/>

PRILOGA 2

POVZETEK

Dolenjska kulinarčna tradicija izhaja iz pestre naravne pokrajine, ki nudi kakovostne lokalne sestavine za tipične jedi. Sestavlja jo kulinarčni zemljevid s cvičkom, matevžem, štruklji in drugimi kulinarčnimi biseri. Posebnosti vključujejo jedi z različnih območij ter tradicionalne običaje, kot so praznične jedi in velikonočni obroki. Pomemben del kulinarike predstavlja tudi bogastvo medu in raznolikih medenih izdelkov.

Suha salama je zapuščina dolge tradicije mesa, ustvarjena iz potrebe po ohranjanju hrane brez hladilnih naprav. Njena tradicionalnost se odraža v postopku priprave, sestavinah ter regionalnih pristopih, ki so se stoletja prenašali iz roda v rod. Priljubljena je kot prigrizek, dodatek jedem ali osnova za različne kulinarčne kreacije, saj obogati okus in karakter jedi. Zato smo se odločili, da je del našega kulinarčnega spominka in bo predstavljena v obliki vrtnice.

V filmčku pa smo prikazali, kako hrana povezuje in osrečuje.

Obiskovalcem stojnice damo na voljo različne dobrote: jabolka, piškote in vrtnico iz salame. Naš menu oziroma turistični spominek pa bo izgledal tako:

Kraljevi par priporoča

Medeni spominek
(Medalja – piškot v obliki srčka in čokoladni cekinček)

in

Vrtnica iz suhe salame

SUMMARY

The culinary tradition of Dolenjska originates from its diverse natural landscape, providing quality local ingredients for typical dishes. It consists of a culinary map featuring Cviček wine, matevž, štruklji, and other culinary gems. Specialties include dishes from various regions and traditional customs like festive meals and Easter feasts. A significant part of the culinary heritage is the richness of honey and diverse honey products.

The dry salami is a legacy from a long tradition of preserving food without refrigeration. Its traditional character is reflected in the preparation process, ingredients, and regional approaches passed down through generations. It's popular as a snack, addition to dishes, or as a base for various culinary creations, enhancing the taste and character of dishes. Therefore, we've decided to include it as part of our culinary souvenir in the form of a rose.

In our video, we portrayed how food connects and brings happiness.

Visitors to our stand will have various delicacies available: apples, cookies, and a rose made of salami. Our menu or tourist souvenir will include:

Royal Couple's Recommendation

Honey memento

(Medal - heart-shaped cookie and chocolate coin)

and

Rose made of dry salami

PRILOGA 3

SEZNAM SODELUJOČIH ŠTUDENTOV

Tabela 1: Seznam sodelujočih študentov

Naziv šole	Ime in priimek študenta	Letnik	Kraj stalnega prebivališča	Letnica rojstva
VSŠ Brežice	Kristina Saje	2.	Kostanjevica na Krki	2001
VSŠ Brežice	Andreja Kek	2.	Sevnica	2003
VSŠ Brežice	Nejc Ribič	2.	Krško	2002
VSŠ Brežice	David Androjna	2.	Boštanj	2002
VSŠ Brežice	Lejla Čatić	2.	Krško	2002
VSŠ Brežice	Ana Marija Molan	2.	Dečno selo	2002
VSŠ Brežice	Emina Remić	2.	Sevnica	2003