

34. DRŽAVNI FESTIVAL
TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

145 – OSNOVNA ŠOLA LUDVIKA PLIBERŠKA MARIBOR



Festival pohorskih jedi



Avtorice:

Tjaša Mlaker, 9. a
Meta Pohar, 9.a
Neli Pulko, 9. a
Vesna Trstenjak, 9. a
Tiana Dolenc, 9. b
Zala Ferik Krajcar, 9. b
Lara Arnuš, 9.b

Mentorici: Ribana Višnar, prof. in Violeta Škrabl, prof.

Maribor, januar 2020

ŠOLA: Osnovna šola Ludvika Pliberška Maribor, Lackova cesta 4, 2000 Maribor



NASLOV RAZISKOVALNE NALOGE: Festival pohorskih jedi

Avtorji:

Tjaša Mlaker, 9. a

Meta Pohar, 9.a

Vesna Trstenjak, 9. a

Neli Pulko, 9. a

Tiana Dolenc, 9. b

Lara Arnuš, 9.b

Zala Ferik Krajcar, 9. b

Mentorji: Ribana Višnar, prof. in Violeta Škrabl, prof.

Povzetek

Živimo v Mariboru, pod Pohorjem in tukaj je kulinarika zelo dobro razvita. Velikokrat doma spečemo pohorske dobrote in se njihovega izvora sploh ne zavedamo. Letos sva obiskali Festival pohorske omlete, kjer sva dobili idejo, da bi lahko priredili festival pohorskih jedi, dvodnevni festival, ki bi potekal med vikendom na Pohorju, kjer bi kuhali in pekli okusne pohorske jedi, ponudili degustacijo pripravljenih obrokov, prodajali knjigo z recepti pohorskih jedi za tiste, ki bi si želeli pohorske dobrote pripraviti tudi doma, prodajali razne okolju prijazne, lesene spominke, za lažjo orientacijo med vsemi dobrotami, pa bi naredili tudi maketo, na kateri bodo označene stojnice z različno hrano. Tudi za tujce bi bil ta festival odlična priložnost za spoznavanje Slovenije oziroma Maribora skozi odlične pohorske jedi, prenočišče pa bi jim bilo zagotovljeno v hotelih in motelih pod Pohorjem. Za Maribor pa bi tak festival bil odlična priložnost, da se mesto še bolj turistično razvije, hkrati pa bi ozavestili meščane in druge o vseh odličnih pohorskih jedeh.

Ključne besede: festival, pohorske jedi, hrana, spominek

ZAHVALA

Rade bi se zahvalile mentoricama, ki sta nam veliko pomagali pri pisanju turistične naloge, nam dajali uporabne nasvete in nas spodbujali. Vsem učencem, ki so sodelovali pri anketi, ki je bila v veliko pomoč pri tej nalogi in našim staršem, ki so nas spodbujali in nam pomagali.

KAZALO

ZAHVALA.....	1
1. UVOD.....	4
1 .1 Cilj in namen.....	4
1 .2 Razdelitev turistične naloge.....	4
1 .3 Vsebina projekta in načrt.....	4
1 .3 .1 Vsebina projekta.....	4
1 .3 .2 Načrt.....	5
1 .4 Opredelitev uporabljenih virov.....	5
1 .5 Hipoteze.....	5
2. TEORETIČNI DEL TURISTIČNE NALOGE.....	5
2 .2 .1 Kaj je festival?.....	5
2 .2 .2 Festivali v Mariboru.....	6
2 .2 .3 Športne prireditve.....	8
2 .2 .4 Kulturne in etnološke prireditve.....	8
2 .3 Kulinarika Maribora in Pohorja.....	9
3. IZVEDBA RAZISKAVE.....	10
3 .1 Raziskava.....	10
3 .2 Anketa.....	10
3 .3 Rezultati raziskave.....	12
3 .4 Intervju.....	13
4. PREDSTAVITEV IN NAMEN FESTIVALA.....	14
4 .1. Predstavitev Festivala PohorJedi.....	15
4 .2 Operativni načrt.....	19
4 .3 Sodelavci.....	19
4.4 Turistični spominek – lesena kuhalnica, podstavek za kuhalnico, rezalna deska, predpasnik, krožnik in skodelica za enolončnice.....	21
4 .5 Namen knjižice receptov pohorskih jedi.....	21
4 .5 .1 Izdelava knjižice receptov pohorskih jedi – Knjižica PohorJedi.....	21
5. FINANČNI NAČRT TURISTIČNEGA PROIZVODA.....	22
6. DRUŽBENA ODGOVORNOST.....	23
6 .1 Odgovornost za ohranjanje kulturno-kulinarične dediščine mesta.....	23
7. FINANČNI NAČRT.....	23
7 .1 Načrt trženja.....	23
7 .2 Oglaševanje turističnega proizvoda.....	23

8. ZAKLJUČEK.....	24
8. 1 Osnutek predstavitve na turistični tržnici.....	25
9. VIRI.....	26
9 .1 Viri besedila:.....	26
10. PRILOGA: ANKETNI VPRAŠALNIK.....	27
ANKETNI VPRAŠALNIK.....	27

KAZALO SLIK:

Slika 1: Festival Lent, Art kemp.....	6
Slika 2: Mariborski mestni tek.....	8
Slika 3: Letak.....	14
Slika 4: Prva stran zloženke.....	16
Slika 5: Druga stran letaka.....	18
Slika 6: Knjižica PohorJedi, leseni spominki, keramični in leseni spominki.....	20
Slika 7: Naslovnica knjižice PohorJedi.....	20
Slika 8: Predpasnik z logotipom.....	20
Slika 9: Logotip PohorJedi.....	21
Slika 10: Turistični izdelki.....	21
Slika 11: Najprej smo skicirali jedi.....	22
Slika 12: Skice smo potem pobarvali.....	22
Slika 13: Instagram profil.....	23
Slika 14: Facebook profil.....	24

KAZALO TABEL

Tabela 1: Kako pogosto ješ tradicionalne pohorske jedi?.....	11
Tabela 2: Rezultati raziskave.....	12
Tabela 4: Predstavitev festivala.....	15
Tabela 5: Možnosti izvedbe izdelave knjige in promocijskih spominkov.....	18
Tabela 6: Načrt izdelave knjige in promocijskih spominkov.....	19
Tabela 7: Sodelavci, ki so pomagali pri izdelavi promocijskega materiala in knjižice receptov PohorJedi.....	19
Tabela 8: Finančni načrt turističnega proizvoda.....	22

1. UVOD

Spomladi smo med brskanjem po spletu naleteli na informacijo o Festivalu pohorskih omlet in vse smo se strinjale, da bi rade preizkusile to okusno tradicionalno pohorsko jed. Na samem festivalu, ki je potekal na Pohorju, ni manjkalo odlične hrane niti narodne glasbe. Uživale smo ob pogledu na slastno sladico in pri tem se nam je utrnila odlična ideja.

Kot vemo, obstaja veliko pohorskih jedi, ki pa kljub odličnemu okusu niso tako poznane. Ker menimo, da bi se meščani morali zavedati barvite pohorske kulinarike, smo se odločile raziskati pohorske jedi ter jih nato širši množici predstaviti v obliki festivala. Razmišljale smo in razvijale veliko idej ter tako prišle do skupnega cilja, ki je enodnevni festival, na katerem bi bilo možno degustiranje samih pohorskih jedi, katerih recepti so opisani v našem proizvodu, Knjižici receptov pohorskih jedi.

S pomočjo naše turistične naloge bi lahko ljudje po celi Sloveniji in tudi v tujini bolje spoznali kulinarčne razlike med našimi in njihovimi specialitetami ter kulturo. Pri tem bi jim pomagala tudi knjiga receptov, ki bi jo izdelali, saj bi lahko sami skuhalo izbrano jed, kot je na primer pohorska gibanica, pohorski lonec, že prej omenjena pohorska omleta, pohorski žganci in še mnoge druge.

Raziskale smo pohorske jedi in njihove recepte ter o njih povprašale učence naše šole. Izvedle smo tudi anketo, v kateri smo hotele izvedeti, koliko učenci vedo o naših tradicionalnih jedeh in festivalih v Mariboru ter naše ugotovitve zapisali v to turistično nalogo.

1.1 Cilj in namen

Cilj naše turistične naloge je spoznati festivale v Mariboru, ki jih še ne poznamo in z njimi seznaniti naše sovrstnike in ostale meščane. Naslednji cilj je, da raziščemo vse tradicionalne pohorske jedi in naredimo knjižico receptov, namenjeno le pohorskim dobrotam ter da zasnujemo Festival pohorskih jedi, na katerem je možno degustirati vse pohorske jedi in prav tako kupiti prej omenjeno knjižico receptov, s katero lahko prav vsak pripravi prave pohorske specialitete. Hkrati bi naredili nekaj turističnih proizvodov, da bi popestrili festival.

Namen naše turistične naloge je širšo množico spoznati s tradicionalnimi pohorskimi jedmi na festivalu in jim omogočiti preprosto pripravo le teh s knjižico receptov pohorskih jedi. Želimo, da specialitete, ki so značilne za Pohorje, ne utonejo v pozabo.

1.2 Razdelitev turistične naloge

Našo turistično nalogo smo razdelile na dva dela, in sicer na teoretični del in na raziskovalni del. V teoretičnem delu smo pisale o festivalih v Mariboru, pohorskih jedeh in o naši ideji o poteku festivala pohorskih jedi ter pripravi knjižice receptov pohorskih jedi. V raziskovalnem delu smo analizirale rezultate ankete s pomočjo grafov in na njeni podlagi ugotavljale, kako poučeni so učenci zadnje triade naše šole o festivalih in o pohorskih jedeh.

1.3 Vsebina projekta in načrt

1.3.1 Vsebina projekta

Raziskale bomo pohorske jedi in na podlagi raziskave naredile knjižico receptov PohorJedi, ki jo bomo tudi ilustrirale, nekaj jedi tudi pripravile in jih postregle na posebnem podstavku. V ta namen bomo izdelale tudi poslikano kuhalnico, predpasnik, zloženko in logotip. Zraven knjižice bo glavni turistični proizvod še Festival PohorJedi. S pomočjo ankete bomo tudi

ugotovile, koliko o pohorskih jedeh vedo osnovnošolci in na podlagi ugotovitev lažje ustvarile knjižico receptov in festival pohorskih jedi.

1.3.2 Načrt

Pri izdelavi projekta smo anketirale učence osmih in devetih razredov osnovne šole, ki stoji v bližini Pohorja, zato bi ti učenci morali veliko vedeti o samih jedeh in njihovi pripravi, če seveda tradicionalne jedi doma pripravljajo. Naredile smo tudi intervju z učiteljico gospodinjstva in biologije, gospo Brigito Godec Kopčič, ki nam je opisala stanje kuhanja pohorskih jedi v sedanjem času in prostoru. Ker smo želele narediti knjižico receptov pohorskih jedi, smo morale raziskati same jedi in opisati njihovo pripravo. Naredile smo knjižico receptov PohorJedi, saj smo želele ponovno zblížati ljudi z recepti pohorske kulinarike. Vse pridobljene podatke smo ustrezno obdelale. Iskale smo jih po spletu, v knjigah in ustno med ljudmi. S pomočjo vseh virov in knjižice receptov smo pripravile Festival PohorJedi, ki bi privabil različne ljudi, ki bi se začeli bolj zanimati za našo, pohorsko kulinariko.

Cilj našega projekta je bil raziskati tradicionalne pohorske jedi in njihove recepte ter z njihovo pomočjo ustvariti festival pohorskih jedi, ki bi pri ljudeh spet izvalil ljubezen do pohorske kulinarike. S tem bi spodbudile prebivalce okolice Pohorja, da boljše spoznajo svojo kulinariko, če je še niso in jo kasneje tudi delijo z ostalimi.

1.4 Oprelitev uporabljenih virov

V teoretičnem delu smo podatke pridobivale predvsem iz spleta, literature ter iz revij in letakov.

V raziskovalnem delu smo podatke pridobivale s pomočjo ankete, ki smo jo opravile med učenci zadnje triade naše šole. Hipoteze smo potrjevale in zavračale tako s pomočjo teoretičnega dela, torej podatkov iz spleta, letakov in knjig, kot tudi s pomočjo raziskovalnega dela oziroma odgovorov učencev v anketi.

1.5 Hipoteze

1. Večina pohorskih jedi vsebuje meso.
2. Malo število učencev pozna pohorske jedi.
3. Večina učencev še ni bila na nobenem mariborskem festivalu.
4. Učenci znajo naštet vsaj tri mariborske festivale.

2. TEORETIČNI DEL TURISTIČNE NALOGE

2.2.1 Kaj je festival?

Zgodovinsko gledano je festival pomenil verski oziroma spominski dogodek, ki so ga organizirali za namen praznovanja ali proslavitve zgodovinskega dogodka. Lahko so vsebovali tudi elemente zabave, ki so omogočali večjo obiskanost dogodka. Festival je povezoval člane določene skupnosti. Vseeno pa so večji pomen imeli rituali in tradicionalnost dogodka. Slovar slovenskega knjižnega jezika festival opredeljuje kot: »večdnevna prireditev, ki omogoča pregled dosežkov na določenem kulturnem področju«. Veliki slovar tujk, pa ga označuje z: »večdnevna periodična slavnostna prireditev, navadno enkrat na leto, namenjena celostnemu ali izbranemu pregledu tekoče filmske, glasbene, gledališke produkcije«. Po slednjem pojmovanju je festival revijalna prireditev, ki je posvečena določeni obliki umetnosti. Raznolika uporaba besede »festival« se je pojavljala že v preteklosti in v različnih jezikih, njen izvor pa nas vodi vse do latinskega jezika. »Festivus«, ki pomeni »vesel,

radosten, zabaven, veder, boder, živahen, dobrovoljen«. Prav tako latinska beseda »festus« pa pomeni »svečan, slavnosten, prazničen«. V izvorni latinščini pa veselost in prazničnost nista vedno povezani ne z umetnostjo, ne z načrtovanim dogodkom.

(Povzeto po www.sigic.si/od-kod-nam-festival-ali-odmev-popularnosti-antonina-leopolda-dvoraka.html, dne 16. 12. 2019)

2.2.2 Festivali v Mariboru

Pri interesni dejavnosti Turistični podmladek smo najprej staknili glave in raziskali, katere festivale v našem mestu že imamo, da lahko po njihovem vzoru oblikujemo še našega.

Festival Lent (konec junija): na največjem slovenskem festivalu na prostem in enem izmed največjih v Evropi, se Maribor spremeni v družabno središče, kjer se začuti mladost, sproščenost in kreativnost.

(Povzeto po <https://maribor-pohorje.si/naj-prireditve0.aspx>, dne 20. 11. 2019)



Slika 1: Festival Lent, Art kemp (fotografirala Violeta Škrabl)

Festival Maribor (začetek septembra): festival klasične glasbe poteka že vse od leta 1964 in je skozi desetletja spreminjal svojo usmeritev, ohranil pa prefinjeno programsko zasnovo, visoke umetniške standarde in neklasično organizacijo koncertov klasične glasbe. Danes sestavlja festivalsko ponudbo bogat izbor orkestrskih, komornih in vokalnih del, katerih festivalsko ponudbo bogati izbor orkestrskih, komornih in vokalnih del, katerih uprizoritve nastajajo v sodelovanju s tujimi in domačimi producenti ter glasbeniki svetovnega kova.

(Povzeto po <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/dogodki-in-prireditve/vsi-dogodki-in-prireditve/5909-festival-maribor>, dne 20. 11. 2019)

Festival stare trte (september): s tem festivalom se slavnostno zaključuje cikel prireditvev od reza stare trte – najstarejše trte na svetu – do martinovanja. Prireditvev simbolizira bogato vinsko kulturo Maribora in okoliških vinorodnih pokrajin.

(Povzeto po <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/dogodki-in-prireditve/vsi-dogodki-in-prireditve/5911-festival-stare-trte>, dne 20. 11. 2019)

Festival Borštnikovo srečanje (oktober): osrednji, najstarejši in najuglednejši gledališki festival v Sloveniji vsako leto postreže v najboljšimi predstavami slovenskih gledališč. Ob koncu festivala strokovna žirija podeli nagrade za najboljšo predstavo, igralce, režijo in druge umetniške dosežke.

(Povzeto po <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/dogodki-in-prireditve/vsi-dogodki-in-prireditve/5925-55-festival-borstnikovo-srecanje>, dne 20. 11. 2019)

Beer Fest (oktober): festival piva se v Mariboru odvija že šesto leto zapored. Tako kot imajo v Münchenu Oktoberfest, imamo pri nas tako imenovan Beer Fest, kjer ne dajejo toliko na samo količino piva.

(Povzeto po <https://mariborinfo.com/novica/lokalno/za-vse-ljubitelje-piva-v-mariboru-ze-sesti-beer-fest/261583>, dne 20. 11. 2019)

Festival fotografije (september): Letošnja izvedba fotografskega festivala v Mariboru se posveča krajini in okolju. Vsako leto se tema nekoliko spremeni, vendar je eden od najpogostejših motivov v fotografiji krajina, ali pogled iz narave ali na kraje, ki jih je ustvaril človek, torej arhitekturo.

(Povzeto po <https://www.festivalfotografijemaribor.si/festival>, dne 20. 11. 2019)

Festival znanosti (oktober): Center eksperimentov Maribor organizira v sodelovanju z Mestno občino Maribor Festival znanosti, ki letos poteka v prostorih Maribox-a v Mariboru. Na dogodku lahko mladi v sproščenem okolju izmenjujejo informacije o naslednji akademski stopnji šolanja in o poteku raziskovalnih dejavnosti v posameznih izobraževalnih ustanovah ter o najnovejših tehnoloških dosežkih in aktualnem dogajanju ter različnih zanimivih projektih.

(Povzeto po <https://novice.sio.si/2019/09/11/festival-znanosti-v-mariboru/>, dne 20. 11. 2019)

Festival Slovenski dnevi knjige (april): Poteka že 22. leto zapored, v mesecu aprilu, saj je 23. aprila svetovni dan knjige. Je dvodnevni festival in poteka iz petka na soboto.

(Povzeto po <https://mkc.si/sdkvmb-aktualno>, dne 20. 11. 2019)

Festival računalniške umetnosti (oktober): Letos se je med 11. in 18. oktobrom odvijal že 25. festival računalniške umetnosti. Vključuje okoli 60 dogodkov, ki so osredotočeni na računalniško umetnost. Tako si lahko obiskovalci ogledajo različne »intermedijske« razstave, instalacije, »performanse«, z umetniki pa se lahko поблиžje spoznajo še na okroglih mizah, predavanjih in delavnicah.

(Povzeto po <https://www.dostop.si/v-mariboru-ze-petindvajsetic-festival-racunalniske-umetnosti/>, dne 20. 11. 2019)

Festival mariborskega športa (september): Športna zveza Maribor je v čas evropskega tedna športa vključila Festival mariborskega športa. Festival spodbuja ukvarjanje s športom. Na trgu Leona Štuklja se je predstavljajo 14 mariborskih športnih društev in klubov.

(Povzeto po <https://www.vecer.com/festival-mariborskega-sporta-predstavila-so-se-sportna-drustva-in-klubi-v-mariboru-zogarija-10069668>, dne 20. 11. 2019)

Festival pohorske omlete: do zdaj so potekali že trije Festivali pohorske omlete. Na festivalu se streže pohorska omleta ter tudi predvaja živa glasba. Festival se posveča originalnemu nastanku te pohorske sladice, čigar izvor je v Hotelu Tisa oz. v bivšem Poštarskem domu, po receptu pokojnega Franca Pogačarja.

(Povzeto po <https://www.hoce-slivnica.si/novica/194969>, dne 20. 11. 2019)

Festival minimanija (september): že drugič je v Mariboru potekal festival za otroke in družino Minimanija. Otroci na festivalu uživajo na poligonu, v kotalkanju in raznih športnih aktivnostih, odrasli pa lahko med tem obiščejo »chill out« kotiček. Poskrbljeno je tudi za družinsko fotografiranje in druge družinske aktivnosti.

(Povzeto po <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/dogodki-in-prireditve/vsi-dogodki-in-prireditve/7945-minimanija/>, dne 20. 11. 2019)

Street Food Market festival: festival je stalnica v Avstriji, v Mariboru pa je bil letos tretjič. Na tridnevnom festivalu se predstavijo lokalni in mednarodni ponudniki ulične hrane. Poudarek festivala je na lokalni ponudbi, atraktivnosti in raznolikosti ter promovira mesto in turizem.

(Povzeto po <https://maribor24.si/lokalno/v-teh-dneh-v-mariboru-edinstveni-street-food-market>, dne 20. 11. 2019)

2.2.3 Športne prireditve

Zlata lisica (januar ali februar): vsakoletno tekmovanje za Zlato lisico pričara na Pohorju nepozabno športno izkušnjo. Klasična tekma smučark za svetovni pokal privabi v ciljno areno več kot 20.000 navijačev, ki spodbujajo domače in tuje slalomistke in veleslalomistke. Organizacija prireditve je po strogih merilih FIS izjemna, kar potrjujejo tudi najboljše smučarke na svetu.

(Povzeto po <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/dogodki-in-prireditve/vsi-dogodki-in-prireditve/5947-56-zlata-lisica>, dne 20. 11. 2019)

Nočni tek po Mariboru (maj): nočni tek po Mariboru ponuja tek na 5 ali 10 kilometrov. Tek organizira Športno društvo Maribor in »Sport fest«, ki s pomočjo sponzorjev poskrbi tudi za postojanke z okrepčili na posameznih trasah.

(Povzeto po <http://www.mbsportfest.eu/nt-razpis/>, dne 20. 11. 2019)

IXS European Downhill Cup (april): spust z gorskimi kolesi poteka na Pohorju, kjer se postavijo tri proge različnih zahtevnosti. Po pohorskih strminah se na tisti dan spustijo tudi najboljši tekmovalci na svetu.

(Povzeto po <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/dogodki-in-prireditve/vsi-dogodki-in-prireditve/6676-ixs-european-downhill-cup>, dne 20. 11. 2019)

Božičkov tek (december): Božičkov tek je enodnevni dobrodelni tek, ki poteka tik pred božičem. Tekmovalci s prijavnino prispevajo denar v dobrodelne namene. Teka se lahko udeležijo tako odrasli, kot tudi otroci, ki tekmujejo v različnih kategorijah.

(Povzeto po <http://bozickovtek.si/bozickov-tek.html>, dne 20. 11. 2019)

Mariborski mestni tek: je tek, ki poteka v središču mesta. Tekmovalci tekmujejo v različnih kategorijah: v teku na 5 kilometrov in teku na 10 kilometrov, tekmovalce pa razporedijo po različnih starostnih skupinah.

(Povzeto po http://www.protime.si/_microsites/mbtek/, dne 20. 11. 2019)



Slika 2: Mariborski mestni tek, vir: <https://www.ludvik.si/?s=ludvik+laufa>, dne 27. 1. 2020

Run4Motion: je polmaraton, s katerim spodbujajo druženje, prijateljstvo, zdravje, zabavo in dobrodelnost. Na Run4Motion je več vrst tekov za vse vrste tekačev, 21 kilometrski, 13 kilometrski, 5 kilometrski in kilometrski.

(Povzeto po <https://www.run4motion.com/>, dne 20. 11. 2019)

2.2.4 Kulturne in etnološke prireditve

Martinovanje (november): martinovanje v Mariboru pomeni poklon jeseni in pozdrav novemu, mlademu vinu, saj vzporedno poteka svečani krst mošta. Na Trgu Leona Štuklja se

ob tej priložnosti zbere več tisoč obiskovalcev, ki se veselijo ob bogatem kulturno-zabavnem programu ter bogati vinsko-kulinarični ponudbi, vsako leto pa se predstavljajo številne turistične kmetije in vinogradniki.

(Povzeto po <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/dogodki-in-prireditve/vsi-dogodki-in-prireditve/5927-martinovanje-v-mariboru>, dne 20. 11. 2019)

Čarobni december (december): december je v Mariboru praznično obarvan. Že v začetku meseca se mesto okraši s številnimi lučkami. Postavijo se stojnice, kjer diši po dobrotah, številni pa si lahko kupijo kak izdelek za dušo. Dogajanje na trgu Leona Štuklja popestrijo Miklavžev, božični in novoletni sejem ter številni koncerti.

(Povzeto po <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/dogodki-in-prireditve/vsi-dogodki-in-prireditve/6488-carobni-december-v-mariboru-2019>, dne 20. 11. 2019)

Operna noč v mestnem parku - Opera pod zvezdami: Imate raje opero kot dramo? Pridružite se lahko na noči klasične glasbe v zelo netipičnem okolju - promenadi mestnega parka. Čeprav gre za dokaj nov dogodek, je med domačini postal zelo priljubljen in ga že štejejo za tradicionalnega. Koncert vsako leto organizirajo konec maja in pomeni konec gledališke sezone. (Povzeto po <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/dogodki-in-prireditve/vsi-dogodki-in-prireditve/6490-operna-noc>, dne 20. 11. 2019)

Poletni lutkovni pomol: Potujete z otroki? Lutkovno gledališče Maribor vsako leto avgusta organizira mednarodni festival Poletni lutkovni pomol. Na repertoarju so najboljše slovenske in tuje lutkovne predstave za otroke. Organizirajo tudi predstave, delavnice in razstave, namenjene odraslim in otrokom, tako da se lahko vi in vaši otroci lahko lepo zabavate.

(Povzeto po <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/dogodki-in-prireditve/vsi-dogodki-in-prireditve/5821-poletni-lutkovni-pristan>, dne 20. 11. 2019)

2.3 Kulinarika Maribora in Pohorja

Maribor je zakladnica odlične kulinarike. Tradicionalne jedi bogatih okusov pogosto vsebujejo svinjino, kisló zelje in repo, fižol, jajca, smetano in skuto, razne kaše in seveda krompir. Že srednjeveški popotniki, ki so potovali skozi naše kraje, so tukajšnje ljudi označili za gostoljubne. Gostilničarska obrt in gostilničarski poklic sta predstavljala pomembno tradicijo. Na Slovenskem je bila namreč gostilna zmeraj družinska obrt, v kateri je imel gostilničar velik ugled. Do začetka 20. stoletja je bila kulinarična ponudba v gostilnah sestavljena iz povsem drugačnih jedi od tistih, ki so bile na vsakdanjih in prazničnih jedilnikih kmečkega prebivalstva. Kmet, ki je odšel po opravkih v mesto, je pogosto zavil tudi na pijačo in si privoščil jed, ki je na domačem jedilniku ni bilo. Tako ni naročil štrukljev ali žgancev, temveč nadevane telečje prsi, vampe ali kaj drugega. Po drugi svetovni vojni so ljudje začeli opuščati tradicionalni način prehranjevanja, gostilne pa so začele prevzemati posamezne tradicionalne jedi v svojo ponudbo.

(Povzeto po <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/vino-in-kulinarika/stajerske-jedi/>, dne 20. 11. 2019)

Ko smo v splet zapisale besedo Maribor, je bil eden izmed prvih zadetkov članek o njegovi kulinariki, v katerem je bilo omenjenih veliko pohorskih jedi. Ko smo razmišljale o našem festivalu, smo se spomnile na kulinariko in Pohorje. Glede na to, da obstaja res mnogo tradicionalnih pohorskih jedi, o katerih pa na spletu ni napisano veliko in niso tako poznane, smo sklenile, da zapišemo knjigo receptov tradicionalnih pohorskih jedi. Ker pa želimo, da so te dobrote znane tudi po vsej Sloveniji in prav tako v tujini, smo sklenile organizirati festival. S tem festivalom ciljamo na Mariborčane, Slovence iz bolj oddaljenih krajev in na tujce, tiste, ki so kulturni turisti.

(Povzeto po <https://www.dnevnik.si/1042782935>, dne 20. 11. 2019)

3. IZVEDBA RAZISKAVE

3.1 Raziskava

Raziskovalni del smo opravile tako, da smo anketirale naše sovrstnike, torej učence naše šole in opravile intervju z gospo Godec Kopčič, ki med drugim na naši šoli poučuje gospodinjstvo in je mentorica na tekmovanjih Zlata kuhalnica in Kuhnapat, na katerem tudi kuhajo in pečejo tradicionalne pohorske jedi. Z anketo smo dobile informacije o naših hipotezah in idejah za to turistično nalogo.

3.2 Anketa

Raziskovalnega dela naše turistične naloge smo se lotile tako, da smo s pomočjo ankete anketirale učence, ki obiskujejo našo šolo. Sodelovali so učenci osmih in devetih razredov, od tega 49 žensk in 51 moških, vse skupaj 100 učencev.

Na zastavljena vprašanja smo dobili različne odgovore.

1. Naštej nekaj festivalov, ki potekajo v Mariboru.

Pri tem vprašanju smo dobile 120 odgovorov. 60 učencev pozna Festival Lent, 13 jih pozna martinovanje, 7 jih je že slišalo za kurentovanje, 1 oseba za parado ponosa, kar 22 jih pozna čarobni December, 6 jih je slišalo za dobrote na Street Food Market festivalu, 6 jih je navedlo valentinovo, 2 vesta za umetnine na Art Festivalu, 3 pa poznajo Run4Motion. V povprečju je en moški naštel 1,2 festivala in ena ženska naštel 1,3 festivala.

2. Si že obiskal/-a kakšen mariborski festival?

Pri drugem vprašanju smo želele izvedeti, koliko učencev je že kdaj bilo na kakšnem mariborskem festival. 64 % učencev je izbralo odgovor 'Da', torej jih je toliko že obiskalo kakšen mariborski festival, 36 % učencev pa je izbralo odgovor 'Ne' in še niso bili na nobenem mariborskem festivalu.

3. Si že obiskal/-a kakšen mariborski festival povezan s kulinariko?

Pri tretjem vprašanju smo želele izvedeti, koliko učencev se je udeležilo kakšnega festivala, ki je bil osredotočen, oziroma povezan s kulinariko. 24 % učencev je izbralo odgovor 'Da', torej so že bili na kakšnem takšnem festival, medtem ko jih je 76 % izbralo odgovor 'Ne' in festivala povezanega s kulinariko še niso obiskali.

4. Kako pogosto ješ tradicionalne pohorske jedi?

Tabela 1: Kako pogosto ješ tradicionalne pohorske jedi?

	NIKOLI		REDKO		VČASIH	
	Moški	Ženske	Moški	Ženske	Moški	Ženske
pohorski pisker	22	25	26	24	3	/
pohorski žganci	24	29	27	18	/	2
pohorska bunka	38	45	13	4	/	/
gobova juha	6	11	12	23	33	15
pohorski pečeni štruklji	20	29	23	20	8	/
zidana potica	27	29	21	20	3	/
govedina s pohorskim praženim krompirjem	28	24	23	25	/	/
kruh Pohorc	31	40	15	9	5	/
pohorska omleta	22	25	17	20	12	4
pohorska gibanica	17	27	21	22	13	/
štajerska kisla juha	31	33	20	15	/	1
pohorska šarlota	36	39	14	10	1	/

Pri tem vprašanju smo ugotavljale, kako pogosto se te tradicionalne pohorske jedi znajdejo na jedilnikih naših sovrstnikov. Presenetilo nas je predvsem, da mnogi učenci nekaterih jedi, ki so zdrave in preproste za pripravo (npr. gobova juha) še sploh niso jedli, veliko izmed pohorskih jedi pa mnogo učencev je zelo redko.

5. Če si za katero od naštetih jedi (vprašanje 4) odgovoril z da, napiši, kdo je pripravil to jed.

Pri tem vprašanju smo ugotovile, da so pohorske jedi najpogosteje pripravljale predstavnice starejše generacije (babice, mame), medtem ko mlajše generacije pohorskih jedi ne pripravljajo tako pogosto (učenci, njihovi sorojenci), kar bi lahko pomenilo, da mlajše generacije pozabljajo na tradicionalne pohorske jedi.

6. Se ti zdi pomemben videz hrane, preden jo poskušaš?

Pri tem vprašanju smo ugotavljale, kako pomemben je učencem videz hrane. Kar 74 % učencev hrane ne poskusi, če ni videti okusno, kar nam da povratno informacijo o tem, da moramo hrano tudi estetsko izpopolniti, saj s tem privlači več ljudi ter ima tako več možnosti, da bo več ljudem všeč in jo bodo bolj pogosto jedli in pripravljali.

7. Ali si že kdaj sam/-a poskušal/-a pripraviti kakšno pohorsko jed?

S tem vprašanjem smo skušale ugotoviti, koliko učencev je že pripravilo kakšno pohorsko jed, torej kako popularne so pohorske jedi pri mlajših generacijah. Rezultati so nas presenetili, saj

je le 23 % učencev že poskušalo pripraviti pohorsko jed, kar bi lahko nakazovalo na to, da popularnost in poznavanje tradicionalnih pohorskih jedi upada.

Če si pri vprašanju 7 odgovoril z 'Da', katero jed si pripravil?

Z odgovori na to vprašanje smo ugotovile, da so učenci najpogosteje pripravljali pohorsko omleto, pripravilo jo je 9 učencev, najmanj pogosto med jedmi, ki so jih učenci naštevali, pa so pripravljali zidano potico. Iz teh odgovorov lahko razberemo, da sicer pohorske jedi pripravlja malo učencev, tisti, ki pa jih pripravljajo, pa si raje izberejo jedi, katerih priprava je preprosta in ne vzame veliko časa; takšna jed je na primer pohorska omleta.

3.3 Rezultati raziskave

Rezultate raziskave smo predstavili v tabeli.

Tabela 2: Rezultati raziskave.

Hipoteze	Potrjena ali zavrnjena	Zakaj?
Hipoteza 1: Večina pohorskih jedi vsebuje meso.	Zavrnjena	Le 4 od 12 pohorskih jedi, ki jih najdemo v knjižici receptov PohorJedi, vsebujejo meso. Te jedi so pohorski pisker, pohorska bunka, kuhana govedina s pohorskim praženim krompirjem in štajerska kislja juha.
Hipoteza 2: Malo število učencev pozna pohorske jedi.	Potrjena	Rezultati ankete so pokazali, da velika večina učencev pohorskih jedi še sploh ni poskusila, nekateri učenci pa te jedi uživajo redko.
Hipoteza 3: Večina učencev še ni bila na nobenem mariborskem festivalu.	Zavrnjena	Rezultati ankete so pokazali, da je kar 64 % učencev že bilo na kakšnem mariborskem festivalu.
Hipoteza 4: Učenci znajo naštetih vsaj tri mariborske festivale.	Zavrnjena	Rezultati ankete so pokazali, da je v povprečju en moški naštel 1,2 festivala in ena ženska naštel 1,3 festivala.

3.4 Intervju

Intervju smo naredili z učiteljico gospodinjstva na naši šoli, ki z učenci kuha in tekmuje na različnih kuharskih tekmovanjih. Zanimalo nas je malo več, zato smo jo povprašali.

1. Koliko let že kuhate z učenci na naši šoli?

Z učenci kuham že približno 15 let.

2. Pri katerem predmetu v šoli kuhate z njimi?

Kuham z učenci pri gospodinjstvu v šestem razredu, pri obveznem izbirnem predmetu sodobna priprava hrane z učenci sedmih, osmih in devetih razredov ter pri obveznem izbirnem predmetu načini prehranjevanja z devetimi razredi.

3. Katere jedi po navadi pripravljate v šoli? Zakaj?

Večinoma pripravljamo osnovne jedi iz klasičnega jedilnika neke družine, na primer rižoto, testenine z omako, pečen krompir, ... Te jedi kuhamo, ker nas omejuje čas priprave. Jed mora biti pripravljena v eni uri, da imamo še pol ure za predpripravo in degustacijo jedi.

4. Ali kuhate z učenci tudi tradicionalne pohorske jedi? Katere?

Kuhamo tudi tradicionalne jedi, ne samo pohorske. Pohorske jedi, ki jih pripravljamo, sta pohorska omleta in pohorski pisker.

5. Ali tradicionalne pohorske jedi kdaj kuhate tudi doma? Katere?

Doma prav tako pripravljamo pohorsko omleto in pohorski pisker, drugače uporabljamo tudi sušeno meso in salame pridelane na Pohorju.

6. Kako dolgo se že udeležujete tekmovanja Zlata kuhalnica?

Običajno se tekmovanja udeležimo vsako leto, odkar se je začelo. Z učenci smo sodelovali tudi na tekmovanju Kuhnapat, kjer smo tudi pripravljali tipične jedi določene pokrajine, iz katere izhajamo. Pri tem tekmovanju je nastalo tudi pisno gradivo v obliki knjig, ki jih uporabljamo pri izbiri receptov jedi, ki jih pripravljajo učenci pri izbirnih predmetih sodobna priprava hrane ter načini prehranjevanja.

7. Se na jedilniku za to tekmovanje kdaj znajdejo pohorske jedi? Katere?

Za tekmovanje Zlata kuhalnica smo od tradicionalnih pohorskih jedi pripravljali pohorsko omleto.

8. Kaj menite o pomembnosti tradicionalnih pohorskih jedeh v slovenski kulinariki?

Kulinarika Maribora in Pohorja bi se morala bolj promovirati. Pri izbiri receptov za tekmovanje Zlata kuhalnica in Kuhnapat smo namreč imeli veliko težav pri izbiri tipičnih mariborskih oziroma pohorskih jedi, saj ni bilo nobene zbirke teh receptov na spletu ali v knjižni obliki.

4. PREDSTAVITEV IN NAMEN FESTIVALA

Glavni namen je razširiti poznavanje pohorskih jedi med ljudmi in privabiti Slovence iz ostalih delov Slovenije ter tujce, da bi spoznali našo izvrstno kulinariko. Pomembno se je zavedati originalnosti samih jedi, kar je tudi naš cilj. Ideji o Festivalu PohorJedi in knjižici receptov, se med seboj prepletata, saj s pomočjo obeh turističnih proizvodov želimo seznaniti ljudi z našo pohorsko kulinariko. V ta namen smo izdelali zloženko in letak.



Na Pohorje na festival pohorskih jedi za 10 eur,

trejo soboto v mesecu maju.

- povratna karta za gondolo
- zastoj degustacija 2 jedi ter
- 10 % popust za knjižico Pohorjedi.

Predstavitev jedi na stojnicah:

- ❖ pohorski pisker
- ❖ pohorski žganci
- ❖ pohorska bunka
- ❖ gobova juha
- ❖ pohorski pečeni štruklji
- ❖ zidana potica
- ❖ kuhana govedina s pohorskim praženim krompirjem
- ❖ Pohorc - domači kruh
- ❖ pohorska omleta
- ❖ pohorska gibarica
- ❖ štajerska kislja juha
- ❖ pohorska šarlota

Prodaja PohorJedi knjižice receptov, spominkov festivala.

Program:

- ❖ kuharske delavnice pod vodstvom za 3 €
- ❖ nastop folklome
- ❖ in dramske skupine
- ❖ Osnovne šole Ludvika Pliberška Maribor,
- ❖ MPZ Osnovne šole Ludvika Pliberška Maribor ter mladi pevci in glasbeniki, ki obiskujejo to šolo.

S praznim trebuhom na festival Pohorjed.



Slika 3: Letak, avtorica: Vesna Trstenjak

4.1. Predstavitev Festivala PohorJedi





Tabela 4: Predstavitev festivala.

KDO SODELUJE?	KJE?	KAJ PREDSTAVI?	SE ZAKAJ?	KAKO SE PROMOVIRA?
Lokalni gostinci npr. Hotel Tisa, Pohorska kavarna, Hotel Bellevue, Gostilna pri lipi Gostilna Poštela, Ruška koč, vinogradništvo Frešer, turistična kmetija pri Kovačniku	Na Festivalu PohorJedi na vrhu Pohorja, z različnimi stojnicami	pohorski pisker pohorski žganci pohorska bunka gobova juha pohorski pečeni štruklji zidana potica kuhana govedina s pohorskim praženim krompirjem Pohore - domači kruh pohorska omleta pohorska gibanica štajerska kisle juha pohorska šarlota	Za promocijo tradicionalnih pohorskih jedi	Degustacija in prodaja izdelkov
Osnovna šola Ludvika Pliberška Maribor	Na Festivalu PohorJedi na odru prireditve	Knjižica PohorJedi in ostali promocijski material ter dramska in folklorna skupina	Za promocijo šole.	S predstavitevijo učencev (dramska in folklorna skupina)
Srednja šola za gostinstvo in turizem Maribor	Na Festivalu PohorJedi s svojo stojnico za degustacijo jedi in promocijo šole.	Pohorske jedi, pripravljene na šoli in promocijski material za šolo.	Za promocijo jedi in promocijo šole.	S ponujanjem jedi, pripravljenih na šoli in s promocijskimi zloženkami o šoli. Kakšno preprosto jed bi pripravljali na stojnici.
Pohorska vzpenjača	Na Festivalu PohorJedi s prevozi na vrh Pohorja z gondolo.	Paket PohorJed (v katerega je vključena vozovnica za gondolo).	Za promocijo gondole.	Z oglaševanjem

Festival bi trajal en dan, kjer bi se stregle vse izmed dvanajstih pohorskih jedi. Sam festival bi se dogajal na vrhu Pohorja, na Bellevueju. Gostje bi se z gondolo vzpenjača peljali do vrha Pohorja, kjer bi se festival odvijal. Za festival bi gostje kupili vstopnico, ki bi stala 10 eur, z nakupom vstopnice pa gost dobi tudi povratno karto za gondolo, zastoj degustacijo dveh jedi ter 10 % popust za knjižico receptov PohorJedi. Jedi, ki po težavnosti priprave niso pretežke,

bi se na festivalu sproti kuhale. Jedi bi kuhali gostinci, nekatere pa pripravili tudi tisti, ki bi se udeležili kuharskih delavnic. Na festivalu bi se predstavili folklorna in dramska skupina Osnovne šole Ludvika Pliberška Maribor. Nastopil bi tudi MPZ Osnovne šole Ludvika Pliberška Maribor ter mladi pevci in glasbeniki, ki obiskujejo to šolo. Zaigrali in zapeli bi slovenske ljudske pesmi. Za najmlajše bi bile na voljo barvice in papir, tako da lahko ob čudovitem razgledu tudi ustvarjajo v za ta namen pripravljenih delavnicah. Na voljo bi bile tudi prej omenjene kuharske delavnice, na katerih bi se pripravljala pohorska omleta, sodelujoči bi delali v skupinah po štiri osebe. Število skupin bi bilo odvisno od števila zainteresiranih za delavnice, bilo pa bi jih najmanj 3. Ker sestavine niso zastoj, bi morali za udeležbo na delavnici plačati 3 eur.

Za lažji pregled dogajanja smo zasnovali zloženko.

	<p>Predstavitvev jedi na stojnicah:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● pohorski pisker ● pohorski žganci ● pohorska bunka ● gobova juha ● pohorski pečeni štruklji ● zidana potica ● kuhana govedina s pohorskim praženim krompirjem ● Pohorc - domači kruh ● pohorska omleta ● pohorska gibanica ● štajerska kislja juha ● pohorska šarlota 	<p>Program:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● kuharske delavnice pod vodstvom za 3 € ● nastop folklorne in dramske skupine Osnovne šole Ludvika Pliberška Maribor, ● MPZ Osnovne šole Ludvika Pliberška Maribor ter mladi pevci in glasbeniki, ki obiskujejo to šolo.
		
		

Slika 4: Prva stran zloženke, avtorica: Vesna Trstenjak

Urnik festivala:

10:00 – govornik, ki bi bil učenec Osnovne šole Ludvika Pliberška Maribora na kratko predstavi namen festivala, njegov potek in opiše jedi, ki so v ponudbi ter opozori na čisto okolje, da naj vsak pospravi za seboj in ločuje odpadke

10:20 - folkloristi Osnovne šole Ludvika Pliberška Maribor prikažejo nekaj tradicionalnih ljudskih plesov

10:30 - dramska skupina Osnovne šole Ludvika Pliberška Maribor zaigra pripravljeno igrice na temo tradicionalnih pohorskih jedi

11:00 - tradicionalna pohorska hrana je na voljo, začne igrati glasba

16:00 - ob tej uri se jedi nehajo pripravljati, vse se pospravi, festival se zaključi, govornik goste ponovno opozori na varovanje okolja in ločevanje odpadkov

Na prvih dveh stojnicah bi se prodajale pohorska bunka s kruhom Pohorcem, pohorski pisker ter štajerska kislja juha.

Na tretji stojnici bi se prodajali pohorski žganci in kuhana govedina s praženim pohorskim krompirjem.

Na četrti in peti stojnici bi se prodajali pohorski štruklji, zidana potica, pohorska omleta, pohorska gibanica in pohorska šarlota.

Na naslednjih treh oziroma večjih stojnicah, odvisno od števila zainteresiranih za delavnice, bi potekale kuharske delavnice.

Na koncu je miza, na kateri so barvice in papir za najmlajše, ki lahko tam ustvarjajo pod nadzorom starejših učencev naše šole in seveda tudi odrasle osebe.

Vnaprej pripravljene jedi bi bile kuhane ali pečene na Osnovni šoli Ludvika Pliberška Maribor in bi jih pripravile kuharice s pomočjo učencev, ki bi si želeli sodelovati in jedi bi se prodajale na stojnicah pri ostalih tradicionalnih jedeh.

Jedi seveda ne bi bile zastoj, kar pomeni, da bi gostje za jedi namenili prostovoljni prispevek, tako kot bi si sami morali kupiti tudi Knjižico receptov pohorskih jedi. Kot spominek bi se prodajale Knjižice receptov pohorskih jedi in lesene kuhalnice, podstavki za kuhalnice in rezalne deske z ročno narisanim Pohorjem, s katerimi bi si lahko kupci pomagali pri kuhanju pohorskih jedi ter poslikan predpasnik, da si ne bi pri tem umazali obleke.

Dogodek se bi odvijal enkrat na leto. Ni točnega datuma, zgodil bi se pa tretjo soboto v mesecu maju. Takrat ni preveč vroče, šolsko leto pa se približuje h koncu, kar pomeni, da bi se festivala lahko udeležilo veliko več najstnikov in otrok ter njihovih staršev, kot na katerikoli drugi termin, saj ne bi imeli toliko skrbi in bi se lahko bolj sprostili ob vonju in okusu jedi.

Cilj festivala bi bil privabiti čim več gostov ter razširiti poznavanje pohorskih jedi med ljudmi po vsej Sloveniji in v tujini.



Slika 5: druga stran letaka, avtorica: Vesna Trstenjak

Tabela 5: Možnosti izvedbe izdelave knjige in promocijskih spominkov.

SPOMINEK	LOKACIJA	NAČIN IZDELAVE	PRODAJA	FUNKCIJA
knjižica receptov PohorJedi	krajevna	maloserijski	občasna in stalna	uporabna
lesena kuhalnica z logotipom	krajevna	maloserijski	občasna in stalna	uporabni in dekorativni
keramičen podstavek za kuhalnico	krajevna	maloserijski	občasna in stalna	uporabni in dekorativni
lesena rezalna deska z logotipom	krajevna	maloserijski	občasna in stalna	uporabni in dekorativni
skodelice in krožnik z logotipom	krajevna	maloserijski	občasna in stalna	uporabni in dekorativni
predpasnik z logotipom	krajevna	maloserijski	občasna in stalna	uporabni

4.2 Operativni načrt

Pred izdelavo turističnega spominka smo pripravili operativni načrt, v katerem smo predvideli, kateri material potrebujemo za izdelavo. Načrtovali smo, kdo bo poskrbel za določeno fazo nastanka spominka. Dogovorili smo se tudi, kje bomo spominke izdelovali. Naše načrte predstavljamo v tabeli 2.

Tabela 6: Načrt izdelave knjige in promocijskih spominkov.

SPOMINEK	MATERIAL	LOKACIJA IZDELAVE	KOLIČI NA
knjižica receptov PohorJedi	A4 listi, recepti, ilustracije jedi, logotip, tiskalnik	knjižnica, likovna učilnica, zbornica	100
lesena kuhalnica z logotipom	kuhalnica, lasersko gravirni stroj ali pirograf	učilnica tehnika, kabinet tehnike	25
keramičen podstavek za kuhalnico z logotipom	glina, vlaljar, modelirke, peč za žganje gline	likovna učilnica	25
lesena rezalna deska z logotipom	lesena rezalna deska, lasersko gravirni stroj ali pirograf	učilnica tehnika, kabinet tehnike	25
predpasnik z logotipom	blago, šivalni stroj, sukanci, narisani logotip	likovna učilnica	5
skodelice in krožniki z logotipom	glina, vlaljar, modelirke, peč za žganje gline	likovna učilnica	10

4.3 Sodelavci

Tabela 7: Sodelavci, ki so pomagali pri izdelavi promocijskega materiala in knjižice receptov PohorJedi .

KDO JE IZDELOVAL?	KAJ JE IZDELAL?
Arnuš Lara	Ilustrirala zidano potico in pohorsko gibanico
Dolenc Tiana	Ilustrirala pohorsko šarloto, kruh Pohorc in naredila naslovnico
Ferk Krajcar Zala	Narisala pohorsko bunko, štajersko kislo juho in izdelala logotip, logotipi na turistične izdelke
Pulko Neli	Ilustrirala pohorski pisker, pohorske pečene štruklje
Trstenjak Vesna	Ilustrirala pohorske žgance, gobovo juho, pohorsko omleto in kuhano govedino s pohorskim pečenim krompirjem, oblikovala knjižico
Šivilja Blanka	predpasniki
vsi učenci	Podstavki za kuhalnice, skodelice in krožniki z logotipom



Slika 6: Knjižica PohorJedi, leseni spominki, keramični in leseni spominki (vir: osebni arhiv, fotografirala Violeta Škrabl)

Izdelale in oblikovale smo več turističnih izdelkov. To so:

- Festival Pohorjedi,
- knjižico receptov Pohorjedi,
- turistični spominek – lesena kuhalnica, keramični podstavek za kuhalnico, rezalna deska, predpasnik, krožnik in skodelica za enolončnice.

Izdelovanje knjižice receptov je bilo zahtevno, saj smo morale preiskati vse pohorske jedi, poiskati točne recepte za njihovo pripravo, jo oblikovati, vstaviti slike jedi. Ker nismo želele kopirati fotografij s spleta, smo se odločile, da bomo te jedi same ilustrirale. Delo smo si razdelile. Vsaka članica ekipe je nekaj ilustrirala, knjižico pa je oblikovala Vesna Trstenjak. Tudi pri izdelavi festivala je bilo potrebno veliko dela, saj je bilo potrebno narediti časovnico poteka dogodkov. To pa je kar velik zalogaj, saj smo morale razmisliti, kako bomo zapolnili vsak del festivala. Točen potek dogodkov bomo prikazale kasneje.



Slika 7: Naslovnica knjižice PohorJedi, osebni (avtorica Tiana Dolenc, vir: osebni arhiv)



Slika 8: Predpasnik z logotipom (vir: arhiv, fotografirala Violeta Škrabl)

4.4 Turistični spominek – lesena kuhalnica, podstavek za kuhalnico, rezalna deska, predpasnik, krožnik in skodelica za enolončnice

Pohorska kuhalnica je idealen spominek za vse, ki so jim pohorske jedi pri srcu. Z njeno pomočjo je mogoče skuhati skoraj vsako izmed pohorskih jedi. Na njej je vgraviran logotip Festivala PohorJedi, ki smo ga izrisale same. Vsaka kuhalnica je ročno vgravirana. Je tudi okolju prijazna, saj je narejena iz lesa. Kuhalnica bi stala 2 eur, odvisno od velikosti kuhalnice. Za kuhalnico pa seveda potrebujemo tudi podstavek. Ta je ročno narejen iz gline in je okolju prijazen ter vsebuje logotip Festivala Pohorjedi in bi stal 3 eur. Tudi rezalna deska, na kateri lahko režemo sestavine za jedi ali celo serviramo odlične pohorske specialitete, je lesena in ima na sebi logotip Festivala Pohorjedi ter bi stala 4 eur. Brez predpasnika je zelo težko kuhati, zato smo sešile tudi predpasnik, ki je opremljen z našim logotipom. Stal bi 6 eur.

Iz različnih vrst gline smo oblikovale tudi krožnike, skodelice za enolončnice, ki so zelo lepe, unikatne in kreativne. Te bi popestrile našo ponudbo na festivalu. Njihova cena bi bila različna, odvisna od velikosti izdelka, od 3 – 10 eur.



Slika 9: Logotip PohorJedi
(avtorica: Zala Ferk Krajcar)



Slika 10: Turistični izdelki (vir: osebni arhiv, fotografirala Violeta Škrabl)

4.5 Namen knjižice receptov pohorskih jedi

Knjižica receptov PohorJedi je nastala z namenom, da bi med ljudi razširili znanje o pohorskih jedeh in jih tudi vzpodbudili, naj jih doma pripravljajo in s tem ohranjajo pohorsko kulinarčno tradicijo. Zelo je pomembno, da se zavedamo pomembnosti različnih jedi in njihovo vlogo v širnem kulinarčnem svetu. Knjižica receptov je nastala tudi na podlagi odgovorov učencev, ki smo jih anketirali. Želele smo tudi dokazati, da se na podlagi ostalih jedi, tradicionalne pohorske jedi razlikujejo in so originalne ter da ima vsako mesto svoje specialitete, tako kot tudi naše mesto, ki se nahaja pod Pohorjem.

4.5.1 Izdelava knjižice receptov pohorskih jedi – Knjižica PohorJedi

Knjižica receptov PohorJedi je nastajala dlje časa, saj je bilo potrebno pregledati veliko virov in izbrati prave recepte. Ko so bili recepti urejeni, smo ilustrirale pohorske jedi, ki so kasneje služile kot slikovni material knjižice receptov. Na naslovnici knjižice receptov PohorJedi je narisana logotip Festivala PohorJedi.

Slike je bilo potrebno najprej skicirati, nato pobarvati, skenirati, pomanjšati oziroma povečati in šele nato vstaviti na pravo mesto v knjižico, poleg jedi.



Slika 11: Najprej smo skicirali jedi.
(vir: osebni arhiv, fotografirala Meta Pohar)



Slika 12: Skice smo potem pobarvali
(vir: osebni arhiv, fotografirala Meta Pohar)

5. FINANČNI NAČRT TURISTIČNEGA PROIZVODA

Pri finančnem načrtu turističnega proizvoda smo preračunale, koliko bi stal določen turistični spominek na kos. To smo naredile tako, da smo upoštevale vse stroške, ki nastanejo pri izdelavi turističnega proizvoda. V končno ceno smo torej vštele stroške materiala, ki bi ga porabili za izdelavo enega turističnega spominka, promocijo, ki bi bila potrebna za možnost prodaje izdelka ter sam proizvod.

Tabela 8: Finančni načrt turističnega proizvoda

IZDELEK	MATERIAL	KOLIČINA/ ENOTA	CENA/ EUR	CENA NA KOS (z DDV)
kuhalnica z logotipom	lesena kuhalnica	25	50 eur	3,50 eur/kos
rezalna deska z logotipom	lesena rezalna deska	25	75 eur	4,50 eur/kos
predpasnik z logotipom	blago sukanci, flomastri za tekstil	8m ² , 3 različne barve	50 eur	8 eur/kos
knjižica receptov PohorJedi	A4 listi in vezava	15 strani je 1 knjižica	20 eur	10 eur /kos
keramični podstavek za kuhalnico, krožnik, skodelice	različne vrste glin, glazura, peč za žganje glin	25 kg 100 kom.	50 eur	3 – 5 eur /kos

Pozanimali smo se, kdo sploh lahko prodaja turistične spominke in kje. Na TIC Maribor so nam pojasnili, da bi šola lahko prodajala spominke in knjižico samo v primeru, da bi imela to dejavnost registrirano in/ali bi za vsak prodan spominek izdala račun. Pri računovodkinji

naše šole smo se pozanimali, kako bi naša šola lahko prodajala spominke. Ugotovili smo, da je to zelo zahtevno, kajti za vsak izdelek bi morali izdati račun, kot izobraževalna ustanova pa nimamo registrirane tovrstne dejavnosti. Spomnili smo se, da tudi na našem novoletnem sejmu znanja in ustvarjalnosti lahko za izdelke učencev dobimo »le« prostovoljne prispevke. Glede na ugotovljeno in po pogovoru z mentoricama smo se odločili, da za enkrat turistične spominke lahko ponujamo na prireditvah in zanje pobiramo prostovoljne prispevke. Okvirno ceno izdelkom smo sicer postavili in stalna prodaja na festivalu nam ostajajo izziv za v prihodnje.

6. DRUŽBENA ODGOVORNOST

6.1 Odgovornost za ohranjanje kulturno-kulinarične dediščine mesta

Z našim projektom bi pomagale pri ohranjanju kulturno-kulinarične dediščine mesta in Pohorja in širjenju znanja o pohorskih jedeh med ljudmi ter spoštovanju kulturne in kulinarične dediščine mesta.

Pomembna naloga je razvijanje razgledanosti in širjenje znanja o tradicionalnih pohorskih jedeh. Pomembna je tudi promocija drugih turističnih in kulinaričnih dogodkov in festivalov v mestu. Obudile bi tradicionalne pohorske jedi in jih ponovno vrnilo na vsakdanje jedilnike meščanov in ostalih, saj je to pohorska in mariborska tradicija in del njune kulture.

Tudi turistični izdelki spadajo med ohranjanje kulturne dediščine.

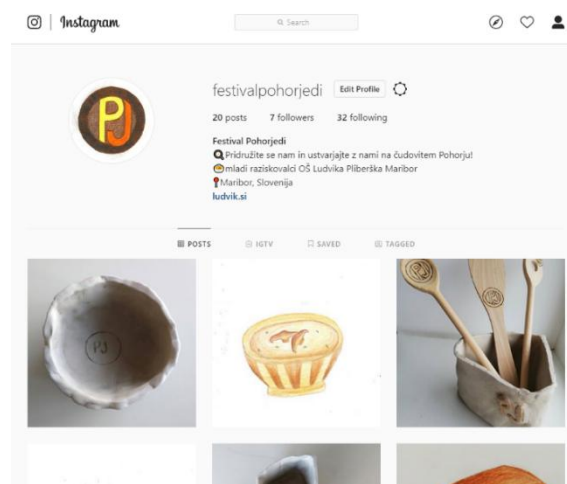
7. FINANČNI NAČRT

7.1 Načrt trženja

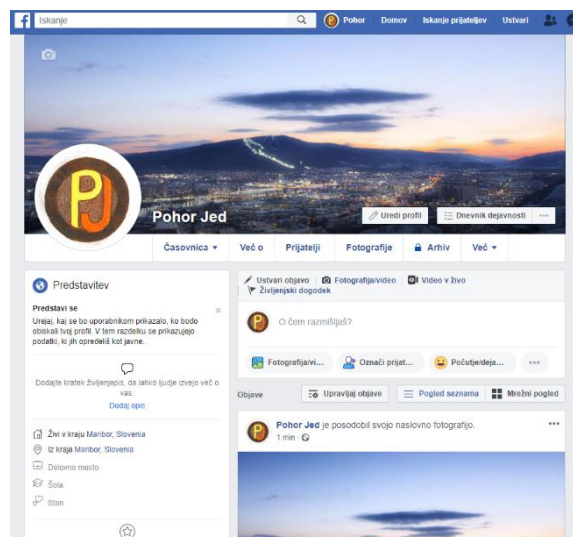
Naš cilj je, da Festival PohorJedi obiše čim več obiskovalcev, se seznanijo s tradicionalno kulinariko, ki jo festival ponuja, kupijo knjižico receptov PohorJedi ter ostale spominke in da bi se začeli udeleževati Festivala PohorJedi. Knjižica bi se prodajala tudi na samem Festivalu PohorJedi. Knjižico receptov bi lahko promovirali na ostalih festivalih, ki so povezani s hrano ter s tem razširili prodajo. Hkrati bi jo promovirali v gostilnah v Radvanju in na Pohorju.

7.2 Oglaševanje turističnega proizvoda

Sam festival bi oglaševali s pomočjo letakov in zloženok. Največjo promocijo pri ljudeh pa si obetamo preko družabnih omrežij. Zato smo ustvarili instagram in facebook profil "Festival PohorJedi", da bi festival lažje promovirali in sproti obiskovalce obveščali o novostih.



Slika 13: Instagram profil



Slika 14: Facebook profil

Knjižica bi bila dostopna na samem Festivalu PohorJedi, kakor tudi na družbenih omrežjih, kjer bi si jo lahko naročili po pošti. Primerna bi bila tudi za učence osnovnih šol, ki bi nato skupaj s svojimi starši kuhali jedi in tako v svoje kuhinje ponovno prinesli pohorsko kulinariko ter jo obnovili. Lahko bi jo ponudili tudi raznim kuharskim oddajam, ki bi jo tudi promovirale in tako še bolj razširili zanimanje med ljudmi. Da bi festival obiskalo večje število obiskovalcev, bi ga lahko promovirali po radiu, časopisu, po gostilnah v Radvanju, s plakati in po posameznih šolah in tako dobili tudi mlade obiskovalce, ki se zanimajo za pohorsko kulinariko. Šole bi lahko naredile izlete za učence, ki bi na dan festivala odšli na Pohorje na kakšen izlet in se nato vrnili na prizorišče festivala, kjer bi kupili knjižico receptov PohorJedi. S pomočjo knjižice pohorskih jedi, bi učenci lahko te jedi pripravljali pri pouku gospodinjstva, izbirnih predmetih sodobna priprava hrane in načini prehranjevanja.

8. ZAKLJUČEK

V naši turistični nalogi smo predvsem želele prikazati okuse in užitke, ki jih ponujata Maribor in Pohorje in jih predstaviti na Festivalu PohorJedi. S festivalom smo želele pokazati, kako lahko obudimo pohorsko tradicijo in okusne jedi, s tem pa navdušimo turiste, da se v Maribor vračajo ne samo zaradi njegovih znamenitosti in lepot, ampak tudi zaradi odlične kulinarike. Rezultati anket so nam pokazali, da učenci večinoma obiskujejo mariborske festivale, a ne poznajo tradicionalnih pohorskih jedi. To spoznanje nas je še bolj spodbudilo, da priredimo Festival PohorJedi, saj se učenci festivalov udeležujejo, s pomočjo tega festivala pa bodo spoznali tudi tradicionalne pohorske jedi. Prav gotovo smo s pomočjo ankete koga navdušile nad raziskovanjem dobrot našega mesta ter bo naslednjič, ko bo šel na Pohorje ali v Maribor, odprl oči in videl njune lepote ter si vzel čas in okusil tradicionalne pohorske jedi. Tudi same smo se iz tega ogromno naučile, saj smo boljše spoznale naše mesto, njegovo kulturo in kulinariko, naučile smo se skuhati tradicionalne pohorske jedi ter nekatere izmed njih tudi same prvič poskusile. Turistično nalogo smo pisale prvič in vanjo smo vložile res veliko truda in časa. Pri temi o tradicionalnih pohorskih jedeh in na sploh kulturno-kulinarične dediščine ostaja še veliko odprtih vprašanj in nepopisanih listov, te pa zaenkrat prepuščamo drugim vedoželjnim domačinom in raziskovalcem.

8. 1 Osnutek predstavitve na turistični tržnici

Na turistični tržnici bo osem učencev skušalo na čim privlačnejši način predstaviti Festival PohorJed, spominke festivala in knjižico receptov PohorJedi. Štirje učenci bodo ves čas ob stojnici, ostali bodo obiskovalce vabili k obisku. Učenci se bodo pri svojih zadolžitvah menjavali. Osrednji motiv stojnice bo Festival Pohorjedi in njegove tradicionalne jedi. Ugotovili smo, da učenci najmanj poznajo pohorsko bunko in kruh Pohorc, zato bodo obiskovalci lahko degustirali ti dve jedi. Za obiskovalce smo pripravili tudi igro, pri kateri bodo nagrajeni s turističnimi spominki Festivala Pohorjed.

Prilagamo našo knjižico receptov PohorJedi.

9. VIRI

9.1 Viri besedila:

- Slovenija, pokrajine in ljudje. 2001. Ljubljana: Založba Mladinska knjiga. (uporabljeno 20. 11. 2019 ob 14.30)
- Bistriški vintgar. 2000. Slovenska Bistrica: Občina Slovenska Bistrica. (uporabljeno 20. 11. 2019 ob 14.50)
- Po gorah severovzhodne Slovenije. 2007. Ljubljana: Vodnik. (uporabljeno 20. 11. 2019 ob 15.00)
- Okusiti Maribor. 2015. Maribor: Littera picta d.o.o.
- <http://www.visitpohorje.si/en/ski-trails-and-lifts/> (uporabljeno 20. 11. 2019 ob 15.15)
- www.sigic.si/od-kod-nam-festival-ali-odmev-popularnosti-antonina-leopolda-dvoraka.html (uporabljeno 16.12.2019 ob 15.30)
- <https://maribor-pohorje.si/naj-prireditve0.aspx> (uporabljeno 20. 11. 2019 ob 15.45)
- <https://www.kulinarika.net/recepti/4907/enoloncnice/pohorski-lonec/> (uporabljeno 20. 11. 2019 ob 16.00)
- <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/vino-in-kulinarika/stajerske-jedi/> (uporabljeno 20. 11. 2019 ob 16.15)
- <https://www.slovenskenovice.si/lifestyle/okusi/recept-za-koroske-zgance> (uporabljeno 20. 11. 2019 ob 16.30)
- [http://www.destinacija-roglja.si/uploads/datoteke/Okusi%20Rogle%20recepture%20\(oblika2\).pdf](http://www.destinacija-roglja.si/uploads/datoteke/Okusi%20Rogle%20recepture%20(oblika2).pdf) (uporabljeno 20. 11. 2019 ob 16.45)
- <https://www.kulinarika.net/recepti/3854/sladice/pohorska-omleta/> (uporabljeno 20. 11. 2019 ob 17.00)
- <https://www.kulinarika.net/recepti/9376/sladice/pohorska-gibanica-po-moje/> (uporabljeno 20. 11. 2019 ob 17.15)
- <https://www.kulinarika.net/recepti/10960/enoloncnice/stajerska-kisla-juha-po-moje/> (uporabljeno 20. 11. 2019 ob 17.30)
- <https://www.kulinarika.net/recepti/16673/sladice/njeno-velicanstvo-sarlota/> (uporabljeno 20. 11. 2019 ob 17.45)
- <https://mariborinfo.com/novica/lokalno/za-vse-ljubitelje-piva-v-mariboru-ze-sesti-beer-fest/261583> (uporabljeno 20. 11. 2019 ob 18.00)
- <https://www.festivalfotografijemaribor.si/festival> (uporabljeno 20. 11. 2019 ob 18.05)
- <https://novice.sio.si/2019/09/11/festival-znanosti-v-mariboru/> (uporabljeno 20. 11. 2019 ob 18.10)
- <https://mkc.si/sdkvmb-aktualno> (uporabljeno 20. 11. 2019 ob 18.15)
- <https://www.dostop.si/v-mariboru-ze-petindvajsetic-festival-racunalniske-umetnosti/> (uporabljeno 20. 11. 2019 ob 18.20)
- <https://www.vecer.com/festival-mariborskega-sporta-predstavila-so-se-sportna-drustva-in-klubi-v-mariboru-zogarija-10069668> (uporabljeno 20. 11. 2019 ob 18.25)
- <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/dogodki-in-prireditve/vsi-dogodki-in-prireditve/6676-ixs-european-downhill-cup> (uporabljeno 20. 11. 2019 ob 18.28)
- <http://www.mbsportfest.eu/nt-razpis/> (uporabljeno 20. 11. 2019 ob 18.30)
- <https://www.hoce-slivnica.si/novica/194969> (uporabljeno 20. 11. 2019 ob 18.33)
- <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/dogodki-in-prireditve/vsi-dogodki-in-prireditve/7945-minimanija/> (uporabljeno 26. 11. 2019 ob 18.35)

- <https://maribor24.si/lokalno/v-teh-dneh-v-mariboru-edinstveni-street-food-market> (uporabljeno 26. 11. 2019 ob 18.40)
- <http://bozickovtek.si/bozickov-tek.html> (uporabljeno 26. 11. 2019 ob 18.45)
- http://www.protime.si/_microsites/mbtek/ (uporabljeno 26. 11. 2019 ob 18.50)
- <https://www.run4motion.com/> (uporabljeno 26. 11. 2019 ob 18.55)
- <https://www.dnevnik.si/1042782935> (uporabljeno 20. 11. 2019 ob 19.00)

10. PRILOGA: ANKETNI VPRAŠALNIK

ANKETNI VPRAŠALNIK

Smo učenke 9. razreda in pišemo turistično raziskovalno nalogo z naslovom Festival pohorskih jedi. Prosimo, da iskreno odgovoriš na spodnja vprašanja.

Obkroži svoj spol: ženska moški

Obiskujem (obkroži): 8. razred 9. razred

1. Naštej nekaj festivalov, ki potekajo v Mariboru.

2. Si že obiskal/-a kakšen mariborski festival?

a) Da.

b) Ne.

3. Si že obiskal/-a kakšen mariborski festival povezan s kulinariko?

a) Da.

b) Ne.

4. Kako pogosto ješ tradicionalne pohorske jedi? (vriši križec pri trditvah, ki veljajo zate)

IME JEDI	NIKOLI (nisem še jedel te jedi)	REDKO (nekajkrat na leto)	VČASIH (nekajkrat na mesec)
pohorski pisker			
pohorski žganci			
pohorska bunka			
gobova juha			
pohorski pečeni štruklji			
zidana potica			
kuhana govedina s pohorskim praženim krompirjem kruh Pohorc			

IME JEDI	NIKOLI (nisem še jedel te jedi)	REDKO (nekajkrat na leto)	VČASIH (nekajkrat na mesec)
pohorska omleta			
pohorska gibanica			
štajerska kisla juha			
pohorska šarlota			

5. Če si za katero od naštetih jedi (vprašanje 4) odgovoril z da, napiši, kdo je pripravil to jed.

7. Se ti zdi pomemben videz hrane, preden jo poskusiš?

a) Da.

b) Ne.

8. Ali si že kdaj sam/-a poskušal/-a pripraviti kakšno pohorsko jed?

a) Da.

b) Ne.

Če da, katero? _____

Hvala za sodelovanje.