



OKUSNI ZAKLADI

38. državni festival

TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

KOŠARICA »TVOJE JUTRO«

Turistična naloga

Osnovna šola Gornji Petrovci



Mentorici:

Urška Marčič, prof. zgodovine in geografije
Bojana Keršič Ružič, prof. razrednega pouka

Avtorji:

Aneja Bedič, 9. razred
Iva Gorenji, 9. razred
Alex Kovač Hozjan, 9. razred
Kiara Šeruga, 9. razred
Lucija Andrejek, 8. razred
Nena Časar, 8. razred
Tim Hari, 8. razred

Gornji Petrovci, marec 2024

ZAHVALA

Velika zahvala gre našima mentoricama Urški Marčič in Bojani Keršič Ružič, ki sta nas pri izdelavi turistične naloge ves čas spodbujali in nam omogočili, da se soočimo z izzivi.

Zahvaljujemo se gospe Alenki Čede, ki nam je prisluhnila in pomagala razvijati idejo o turističnem produktu in Jožetu Glažarju za snemanje in oblikovanje promocijskega spota.

Hvala ravnatelju OŠ Gornji Petrovci, g. Johannu Lacu, za spodbudo in podporo pri izdelavi naloge in promocijskega spota.

Zahvaljujemo se tudi vsem lokalnim ponudnikom, ki so se prijazno odzvali našemu povabilu za sodelovanje, staršem in vsem ostalim, ki so nam kakorkoli pomagali pri nastajanju in izvedbi turistične naloge.

Hvala.

ŠOLA: OŠ GORNJI PETROVCI, Gornji Petrovci 2, 9203 Petrovci

Tel. 02/ 556 90 20, e-mail: www.os-gpetrovci.si

NASLOV NALOGE: TVOJE JUTRO

Avtorji:

Aneja Bedič, 9. razred

Iva Gorenji, 9. razred

Alex Kovač Hozjan, 9. razred

Kiara Šeruga, 9. razred

Lucija Andrejek, 8. razred

Nena Časar, 8. razred

Tim Hari, 8. razred

Mentorici: Urška Marčič, prof. zgodovine in geografije

Bojana Keršič Ružič, prof. razrednega pouka

Povzetek

V letošnji turistični projektni nalogi KOŠARICA »TVOJE JUTRO« je predstavljena ideja o »pristnem« lokalnem kulinarinem spominku s trajnostnim pridihom. »TVOJE JUTRO« smo naredili ime kulinarčni košarici, ki se opira na tradicijo in dediščino, ki označujeta Goričko, njeno krajino in način, kako so prebivalci stoletja živeli v sožitju z njo. Košarica »TVOJE JUTRO« nagovori turista, da si vzame čas zase ter se prepusti jutranjemu razvajanju ter se poda na pot odkrivanja okusnih zakladov Goričkega.

Košarica vsebuje čaj Džabuka s sivko, čaj Grüjška z vrtnico, sladki sadni namaz Džabuka in sadni sladko-pikantni namaz Grüjška. Osnovna sestavina izdelkov v košarici je sadje iz visokodebelnega travnega sadovnjaka, ki predstavlja kulturno goričko krajino. Namazom in čaju so dodane jedilne vrtnice ter zelišča, ki izdelkom dodajo aromatičnost ter okus, ki ga bo turist še dolgo nosil kot lep spomin na potepanje po Goričkem. Prav posebno noto dajejo jedem izključno lokalno pridelane sestavine ali zelišča ter sadje iz Posestva Mala Rosa.

Sestavine so dane v košarico v obliki ladjice, ki predstavlja reko Muro, ki je pustila neizmeren pečat pokrajini in ljudem, ki živijo ob njej.

Ključne besede: turistična naloga, Goričko, Posestvo Mala Rosa, lokalni kulinarčni spominek, visokodebelni travniški sadovnjak

KAZALO

1. UVOD	5
1.1. Izbira teme	6
1.2. Metode dela	7
2. Lokalni kulinarčni spominek KOŠARICA »TVOJE JUTRO«	8
2.1. POSESTVO MALA ROSA.....	8
2.2. KOŠARICA »TVOJE JUTRO«	9
2.2.1. GRÜJŠKA - sadni sladko-pikantni namaz	10
2.2.2. DŽABUKA - sladki sadni namaz.....	10
2.2.3. GRÜJŠKA z vrtnico - domači čaj	11
2.2.4. DŽABUKA s sivko - domači čaj.....	11
2.2.5. FINANČNI NAČRT lokalnega kulinarčnega spominka.....	12
2.2.6. NAČRT SNEMANJA	12
3. TRŽENJE.....	13
4. ZAKLJUČEK	14
5. NAČRT PREDSTAVITVE NA TRŽNICI.....	14
6. VIRI IN LITERATURA	15

1. UVOD

Na naši šoli že vrsto let deluje turistični krožek, ki ga obiskujemo učenci od 6. do 9. razreda. Ker je delo v krožku aktivno, zanimivo, dinamično, včasih prava pustolovščina, zato se učenci z veseljem pridružimo turističnemu podmladku.

Vsako leto je rezultat dela v okviru projekta Turizmu pomaga lastna glava turistična naloga, v okviru katere spoznavamo domače kraje, njihove značilnosti in posebnosti. S turističnim produktom ne izkazujemo le spoštovanja do dediščine ter tradicije goričke krajine, ampak raziskujemo tudi možnosti, s katerimi bi zaklade naših krajev predstavili čim širšemu krogu ljudi. Želimo jih navdušiti nad zeleno, pomirjajočo in še vedno pristno Goričko krajino.

Goričko je prava zakladnica, ki ponuja možnosti tako športnega, kulinaričnega kot kulturnega turizma.

Z letošnjim turističnim produktom smo želeli izkazati spoštovanje bogati dediščini goričke krajine ter slediti sodobnim oblikam turizma, ki v ospredje postavlja odkrivanje destinacije preko lokalne hrane in kuharskih tradicij. Želeli smo, da popotnik, ki raziskuje Goričko, spozna njene lepote, doživi pristno kulinarično dogodivščino, katera se ga bo dotaknila in pustila neizbrisan pečat.

Pri snovanju turističnega produkta smo se ponovno obrnili na gospo Alenko Čede, ki s svojim možem vodi Posestvo Mala Rosa v Stanjevcih. Navdušuje nas s svojo prijaznostjo, pripravljenostjo vedno pomagati, s pozitivnim pristopom in veseljem do dela. Predvsem pa nas navdušuje njen optimizem, izvirne in zanimive ideje ter njena vizija turistične ponudbe Goričkega, ki temelji na spoštovanju dediščine goričke krajine. Navdušuje nas tudi njen odnos do turista, ki se potepa po goričkih gričih. Meni namreč, da je turista potrebno prijazno sprejeti, ga razvajati in mu pripraviti kulinarično razvajanje, ki je nekakšen preplet dediščine, tradicije ter bogastva, ki ga skriva gorička krajina. Pomembno je namreč, da se turist dobro počuti v objemu pokrajine, jo spozna, doživi na prav poseben način ter se zadovoljen odpravi novim dogodivščinam naproti. Gospa Alenka podpira tudi trajnostne prakse. Pripravljene so izključno iz lokalnih sestavin ali sestavin pridelanih na Posestvu Mala Rosa.

V letošnji turistični projektni nalogi Košarica »TVOJE JUTRO« je predstavljena naša ideja o »pristnem« lokalnem kulinaričnem spominku s trajnostnim pridihom. »TVOJE JUTRO« smo naredili ime kulinarični košarici, ki vsebuje čaj Džabuka (jabolka) s sivko in čaj Grūjška (hruška) z vrtnico, sladki sadni namaz Džabuka in sadni sladko-pikantni namaz Grūjška. Osnovna sestavina izdelkov v košarici je sadje iz visokodebelnega travnega sadovnjaka. Čajem in namazom so dodana zelišča kot tisti ščepec, ki jedem da aromatičnost ter okus, ki ga bo turist še dolgo nosil kot lep spomin na potepanje po goričkih gričih.

Sestavine so dane v košarico iz koruznega ličja. Košarica je v obliki ladjice, ki nas spomni na reko Muro, ki se vije po Murski ravnini ter je pustila neizmeren pečat tako pokrajini kot ljudem, ki živijo ob njej.

Košarico smo opremili s QR kodo, ki skriva sestavine ter recepture, po katerih so narejeni čaji ter namazi, ki sestavljajo košarico TVOJE JUTRO.

1.1. Izbira teme

Mentorici turističnega krožka, Urška Marčič in Bojana Keršič Ružič, sta ob začetku šolskega leta podali osnovne informacije o temi letošnjega festivala Turizmu pomaga lastna glava, ki nosi naslov »Okusni zakladi: Lokalni kulinarčni spominki s trajnostnim pridihom!«. Tudi letošnja tema nam je bila, kljub zelo zanimivi tematiki, veliki izziv, a smo se odločili, da odločno in uspešno opravimo z vsemi izzivi ter poiščemo tisti »ta pravi« okusni zaklad Goričkega.

Prvi večji izziv nam je predstavljalo iskanje ideje za letošnji turistični produkt. Tudi v letošnjem letu smo najprej pregledali vsebine, ki smo jih v preteklosti že raziskovali, razvijali ter se z njimi predstavljali na turističnih tržnicah. V večletnem odkrivanju turističnih potencialov domače pokrajine smo že iskali zanimive zgodbe, kolesarske poti, spoznavali bogato kulturno dediščino naših babic, iskali možnosti zelenega turizma, organizirali tabore, športne prireditve in kulinarčne zaklade pokrajine. In prav slednje nam je predstavljalo dobro iztočnico za oblikovanje letošnjega turističnega produkta. Odločili smo se, da znanja in pridobljene izkušnje uporabimo ter se ponovno podamo na odkrivanje kulinarčnih zakladov domače pokrajine. Letošnje leto smo želeli kulinarčni spominek, ki bo **pristen, naraven, lep, tradicionalen, lokalni** in bo tako velik **poklon bogati tradiciji** ter bo odraz našega spoštovanja bogate dediščine Goričkega. S turističnim produktom smo sledili tudi sodobnim oblikam turizma, ki v ospredje postavlja odkrivanje destinacije preko lokalne hrane in kuharskih tradicij. Želeli smo, da popotnik, ki raziskuje Goričko, spoznava njene lepote, doživi pristno kulinarčno dogodivščino, katera se ga bo dotaknila in pustila neizbrisan pečat. V domačem okolju bi s spominkom še enkrat podoživel prijetna doživetja in bi omogočal nova odkritja okusov ter navsezadnje le te delil naprej.

Košarica »TVOJE JUTRO« se opira na tradicijo in dediščino, ki označujeta Goričko, njeno krajino in način, kako so prebivalci vsa stoletja živeli v sožitju z njo. Naša krajina, ki je bila prepletena z visokodebelnimi travnatimi sadovnjaki, nosi v sebi dediščino spleteno iz vezi med naravo ter njenimi prebivalci.

Visokodebelni sadovnjaki so zelo pomemben del mozaika goričke krajine in stoletni sopotnik naših prednikov. Vedno so nudili zdravo, okusa polno hrano tako prebivalcem kot živalim. Predstavljali so zavetje in dom pticam, žuželkam, bili prostor oddiha. Danes se ponovno oživlja njihova vloga pri ohranjanju biotske pestrosti goričke krajine. Del tega čara smo vpeli tudi v našo košarico, saj smo dodali čaje iz posušenih starih sort jabolk in hrušk, ki so plodovi skrbno negovanega starega visokodebelnega sadovnjaka, ki se bohota na Posestvu Mala Rosa.

Gričevnati del Goričkega s svojo ilovnato zemljo je zelo primeren za gojenje aromatičnih zelišč. Na ekološkem Posestvu Mala Rosa gojijo različna zelišča za dobro počutje. Le ta se lahko uporabljajo kot sveža ali kot posušena ter so odlični dodatek jedem, čajem in napitkom.

Uporabljena živila naše košarice so **izključno lokalnega izvora** ter pridelana na ekoloških kmetijah na Goričkem.

Želeli smo ustvariti **zanimiv, edinstven, uporaben** in na izgled **privlačen** spominek, ki bi združeval spoznanja o tipičnih značilnostih Goričkega in bi turista, kateri bi odnesel spominek v domače okolje, nato še dolgo spominjal na prijetna doživetja. Odločili smo se, da izdelke ponudimo v unikatni, ročno spleteni košarici iz koruznega ličja. S tem smo želeli poudariti pomen rokodelcev Krajinskega parka Goričko, ki ohranjajo tradicionalne, a že nekoliko pozabljene, domače obrti. Zadruga Pomelaj nas je navdušila z vizijo ter vlogo pri ohranjanju podeželja, povečanju turistične privlačnosti okolja v katerem deluje, dvigu kakovosti življenja na podeželju, ohranjanju kulturne in naravne krajine ter spodbujanje ponovne uporabe že zapuščenih kmetijskih površin.

Za nas je ohranjanje prekmurščine kot narečja zelo pomembno, zato smo se odločili, da **spoštovanje dediščine** izkažemo tudi s poimenovanjem v prekmurščini. Zato smo čaju ter namazu, katerega osnova je jabolko, nadeli ime »Džabuka«, čaju ter namazu, katerega osnova je hruška, pa Grüjška.

Turist, ki bo na Goričkem doživel edinstveno izkušnjo, se bo ponovno vrnil v objem narave, kjer se je dobro počutil. **Edinstveno izkušnjo** smo stkali na osnovi jedilnih vrtnic, ki s svojim omamnim vonjem ustvarjajo pravo »dišečo oazo« ter razvajajo turista že na posestvu. Čeprav jedilne vrtnice niso značilne za Goričko, a jim gorička krajina prija. Jedem, marmeladam, napitkom, ki jih pripravlja gospa Alenka, dajejo prav posebno noto in turista očarajo s svojim vonjem ter okusom. V poletnih mesecih dajejo posestvu poseben čar in gosta očarajo s svojimi barvami in prečudovitim omamnim vonjem, ki ga objamejo v času posedanja na posestvu.

Goričko ima dobre osnove za razvoj turizma in je v zadnjih nekaj letih vedno bolj priljubljena destinacija, saj z neokrnjeno naravo, ponuja odličen umik iz mestnega vrveža in vsakodnevnega hitenja. Tu na Goričkem si lahko turist vzame čas le zase, se prepusti kulinarичnemu razvajanju dobrot iz bogate goričke kuhinje. Prav s poimenovanjem »TVOJE JUTRO« smo želeli poudariti pomen razvajanja, ki bi si ga moral vzeti prav vsak, v času nenehnega hitenja v kolesju sodobnega časa.

Ker želimo, da bi gostje začutili tudi naše čarobno Goričko, bi se lahko razvajal kar pod okriljem starega, obnovljenega senika, ki krasi Posestvo Mala Rosa. Pod njegovim okriljem bi se gostje prepustili kulinarичnemu razvajanju ter se počutili prijetno in sproščeno. V toplih mesecih bi se lahko gost prepustil razvajanju v prijetnem ambientu, na terasi senika s prečudovitim pogledom na visokodebelni sadovnjak ter okoliške griče.

Košarica ima tudi ekološko noto, saj jo je moč uporabiti kot spominek, ki bo krasil naš dom ali pa ga uporabiti kot košarico.

1.2. Metode dela

Pri pripravi naloge smo se odločili, da bomo uporabili več metod raziskovalnega dela, s katerimi bi pridobili čim več informacij o že obstoječi turistični ponudbi v domači pokrajini, izdelkih, lokalnih ponudnikih, aktualnih trendih v turizmu in možnostih trženja. Le te pa bi nam olajšale izbrati najboljše ideje za našo letošnjo projektno nalogo.

Na začetku smo dobro preučili razpisano temo. Po spletu smo iskali literaturo, ki bi nam natančneje pojasnila pomen, da je Slovenija postala gastronomska regija leta 2021. Pregledali smo tudi katalog Okusi Slovenije, ki nam je bil zelo dober smerokaz za navdih in iskanje idej za raznoliko, pisano in zanimivo hrano domače, panonske regije. Dala nam je zelo dobra izhodišča za iskanje kulinarичnega produkta, ki bi temeljil na lokalnem okolju in izhajal iz domačih sestavin pridelanih v naši neposredni bližini. V veliko pomoč so nam bili že oblikovani turistični produkti, ki so nastali v preteklih letih v okviru turističnega krožka.

Pri nalogi smo se posluževali tudi več raziskovalnih metod. Prva metoda, ki se je že v preteklosti izkazala za učinkovito, je bila metoda viharjenja možganov. Metodo smo izvedli kar med člani turističnega krožka. Z njo smo želeli izvedeti, na kaj pomislimo ob besedi okusni zakladi in Goričko. Na ta način je bilo zbranih zelo veliko zanimivih idej. Največkrat zapisane besede so bile recepti naših babic, domače kmetije, turistične poti, tradicionalne jedi Goričkega, lokalni ponudniki, Posestvo Mala Rosa, babičin recept malo drugače, degustacija hrane, različni dogodki ... Sledilo je iskanje in izbiranje, zanimive in uresničljive ideje.

Podali smo se na odkrivanje obstoječe turistične ponudbe v domačem okolju. Malo smo »poguglali« in odkrili, da se v domači pokrajini nahaja nekaj turističnih kmetij in butične

nastanitve (turistične kmetije in apartmaji) z zelo zanimivimi doživetji za goste. Na osnovi pozitivnega sodelovanja z gospo Alenko v preteklih letih, smo se odločili, da se ponovno obrnemo nanjo, saj nas vedno znova navduši z idejami ter vizijo razvoja turizma na Goričkem.

V veliko pomoč so nam bile njene izkušnje. Gospa Alenka nam je jedi predstavila in skupaj smo jih pripravili v njeni kuhinji.

Ker v letošnjem letu sodelovanje na festivalu vključuje tudi izdelavo promocijskega spota, je sledilo iskanje idej zanj. Tudi pri snemanju promocijskega spota smo imeli že nekaj izkušenj. Odločili smo se, da obnovimo sodelovanje z Jožetom Glažarjem, snemalcem, ki nam je s svojimi izkušnjami pomagal pri snemanju promocijskih spotov v preteklih letih. Sledili so pogovori in usklajevanja glede snemalnih dni. Zaradi lažje organizacije smo si delo razdelili ter v parih iskali informacije, lokalne ponudnike, oblikovali stojnico, se dogovarjali z gospo Alenko, pisali scenarij za promocijski spot, oblikovali naslovnico, ideje za trženje ...

Upoštevajoč sodobne trende pridobivanja informacij, smo oblikovali tudi facebook stran Rosno Jutro, kjer smo objavljali utrinke s snemanja ter obiskovalce naše strani seznanjali z našim delom ter informacijami povezanimi z našim turističnim produktom.

2. Lokalni kulinarični spominek KOŠARICA »TVOJE JUTRO«

2.1. POSESTVO MALA ROSA

Posestvo Mala Rosa v Stanjevcih na Goričkem, v dišeči oazi miru, sta ustvarila Alenka in Žarko. Mala Rosa je ekološko posestvo, na katerem pridelujeta jedilne vrtnice, aronijo, jedilno sivko, zelišča, sadje, ob koncih tedna pa v domačem seniku razvajata goste, turiste in domačine z domačimi dobrotami.

Nad posestvom med tednom kot velik plašč leži popoln mir. Slišijo se ptice, šumenje oreha na dvorišču in drevja v sadovnjaku, nad katerega se dviga krošnja mogočne češnje, menda najstarejše na tem koncu Goričkega. Iz skednja, ki ima eno stranico odprto, se pogled razteza na bližnji nasad aronij, dvesto grmov, pa na vrste sivke, akacije in naprej, na mehko valovito pokrajino.

Alenka in Žarko sta tukaj našla nov dom – njuna hiška ob cesti, nekdanja gostilna, je bila tedaj tako rekoč edina naseljena v ulici. Posestvo je nanju čakalo na vrhu grička.

Večina ljudi misli, da je posestvo dobilo ime zaradi vrtnic, po katerih postaja zadnja leta zares znano – a ni. Zakonca sta ga poimenovala tako, ker je tudi v najbolj vročih poletnih dneh zjutraj rosa. Ta zelo koristi aroniji, ki tu zelo dobro raste.

V drugi polovici junija se pod hišo, na travniku, začnejo odpirati cvetovi dišečih lepotic, ki so bile žlahtnjene posebej za uporabo v kulinariki. Tristo grmov kakih štirih, petih sort jedilnih vrtnic poskrbi za zgodbo in občutek, da bo tukaj mogoče poskusiti nekaj drugačnega.

Na izletniški kmetiji gostu oz. turistu želijo približati in predstaviti ta zelo pomemben in čarobni del raznolike pokrajine, saj le-ta navduši vsakega obiskovalca. Ponudijo mu lokalno, naravi, ljudem in živalim na prijazen način pridelano hrano – ekološko, saj jim je mar za ohranitev neokrnjene narave v krajinskem parku in da gostu ponudijo najboljše, kar pridelajo na njihovi zemlji.

Skrbno negujejo stari visokodebelni travniški sadovnjak. V toplih mesecih pa domače zajtrke gostu ponudijo v prijetnem ambientu, na terasi njihovega senika ob samem robu sadovnjaka.

So edini in prvi v Sloveniji, ki gojijo jedilne vrtnice, različnih not vonjev in okusov. Iz njih pripravljajo okusne napitke ter slane in sladke jedi.

JUTRO NA GORIČKEM SE PRIČNE Z DOBRIM ZAJTRKOM.



Slika 1: Posestvo Mala Rosa Slika 2: Senik Slika 3: Prijeten ambient pod senikom
(vir: facebook stran Posestvo Mala Rosa)

2.2. KOŠARICA »TVOJE JUTRO«



Slika 4: Košarica »TVOJE JUTRO«
(fotografirala Lucija Andrejek, februar 2024)

2.2.1. GRÜJŠKA - sadni sladko-pikantni namaz

Sestavine: hruška 50 %, rdeča čebula 18 %, sladkor 13 %, jabolko 10 %, jabolčni kis 5 %, jedilna vrtnica 2 %, rozine, začimbe in limonin sok 2%

Recept:

500 g olupljenih in narezanih hrušk
 180 g sesekljane rdeče čebule
 130 g olupljenih in narezanih jabolk
 40 g rozin
 130 g rjavega sladkorja
 20 g soli
 1/4 čajne žličke mletega muškarnega oreščka
 1/2 čajne žličke kajenskega mletega popra
 2 lovorjeva lista
 sok ene limone
 500 ml domačega jabolčnega kisa
 jedilne vrtnice

Na srednjem ognju, na malo olja, pražimo čebulo, da postekleni. Dodamo rjavi sladkor, da karamelizira. Nato dodamo vse ostale sestavine in na srednjem ognju kuhamo tako dolgo, da zmes postane gostljata. Odstranimo lovorjeve liste in polnimo v sterilizirane kozarce.

Zapremo s steriliziranimi pokrovčki.

Namaz se odlično poda k slanemu domačemu siru in svežemu domačemu kruhu.

2.2.2. DŽABUKA - sladki sadni namaz

Sestavine: jabolko 45 %, sliva 18 %, jurka 15 %, sladkor 20 %, sivka 2 %, pektin 2 % limonin sok 2 %

Recept:

450 g olupljenih in narezanih jabolk
 180 g razkoščičene slive
 150 g očiščene jurke
 200 g sladkorja
 sivka, limonin sok 1 limone in naravni pektin
 Kuhamo kot vsako marmelado.



Slika 5: Grüjška - sadni sladko-pikantni namaz



Slika 6: Džaboka – sladki sadni namaz

(fotografirala Lucija Andrejek, februar 2024)

2.2.3. GRÜJŠKA z vrtnico - domači čaj

Sestavine: posušena hruška, jedilna vrtnica, verbena, akacija, melisa

Priprava: 2 čajni žlički čajne mešanice poparimo z 2 dl vroče vode in pustimo stati 10 minut.

Po želji dodamo malo medu in limonin sok.

Droben namig: namesto limone lahko dodamo 1 čajno žličko domačega jabolčnega kisa.

2.2.4. DŽABUKA s sivko - domači čaj

Sestavine: posušena jabolka, malina, šipek, bezeg, lipa, sivka, melisa

Priprava: 2 čajni žlički čajne mešanice poparimo z 2 dl vroče vode in pustimo stati 10 minut.

Po želji dodamo malo medu in limonin sok.

Droben namig: namesto limone lahko dodamo 1 čajno žličko domačega jabolčnega kisa.



Slika 7: Grüjška z vrtnico - domači čaj



Slika 8: Džaboka s sivko – domači čaj

(fotografirala Lucija Andrejek, februar 2024)

Izdelke Košarice Tvoje jutro lahko na Posestvu Mala Rosa ponudimo s sveže pečenim kruhom z drožmi po recepturi gospe Alenke, domačim maslom in z različnimi siri lokalnih ponudnikov.

Lokalni ponudniki:

Ekološka kmetija Paldauf, Vučja vas - ekološka moka

Kmetija Šukar, Bodonci- sir z bučnimi semeni, sir s čilijem, domače maslo

Pomelaj, zadruga za ravoj podeželja, Mala Polana - košarica iz koruznega ličja

2.2.5. FINANČNI NAČRT lokalnega kulinaričnega spominka

V tabeli je prikazan finančno ovrednotena Košarica »Tvoje jutro«

OVALNA KOŠARICA LADJICA	15,50 €	34,50 €
GRÜJŠKA - sadni sladko-pikantni namaz	6 €	
DŽABUKA - sladki sadni namaz	5 €	
GRÜJŠKA z vrtnico - domači čaj	4 €	
DŽABUKA s sivko - domači čaj	4 €	

Tabela 1: Prikaz finančnega načrta

2.2.6. NAČRT SNEMANJA

Lokacija: Posestvo Mala Rosa, Stanjevci 6

Datum snemanja: 9. februar 2024, 20. februar 2024

Snemalna ekipa:

- Kamerman: Jože Glažar
- Učenci: Kiara Šeruga, Aneja Bedič, Iva Gorenji, Nena Časar, Lucija Andrejek, Alex Kovač Hozjan, Tim Hari
- Lastnica Posestva Mala Rosa Alenka Čede
- Mentorici: Urška Marčič in Bojana Keršič Ružič

Snemanje v visokodebelnem sadovnjaku

Datum snemanja: 20. februar 2024

Učenci: Kiara Šeruga, Iva Gorenji, Nena Časar, Lucija Andrejek, Alex Kovač Hozjan

Opis:

- snemanje prizorov med drevesi visokodebelnega sadovnjaka
- poudarek na naravni lepoti in trajnostni pridelavi sadja
- vključitev krajših intervjujev z lastnico posestva Mala Rosa o ohranitvi in obujanju tradicionalnega, sprehod med številnimi gredicami jedilnih vrtnic, jedilne sivke ...

Snemanje pogovora z učenkami pri zajtrku

Datum snemanja: 20. februar 2024

Učenci: Kiara Šeruga, Lucija Andrejek in Iva Gorenji

Opis:

- pogovor skupine učenk in Alenke – lastnice posestva
- poudarek na pogovoru o ustanovitvi posestva na Goričkem
- snemanje prizorov pri mizi s priložnostjo, da dekleta pokažejo, okusijo različne lokalne izdelke

Snemanje priprave namaza

Datum snemanja: 9. februar 2024

Učenci: Aneja Bedič, Nena Časar, Alex Kovač Hozjan in Tim Hari

Opis:

- snemanje postopka priprave namaza iz lokalnih sestavin, kot so jabolka in hruške iz visokodebelnega sadovnjaka, rdeče čebule lokalnih pridelovalcev, domačega jabolčnega kisa, jedilnih vrtnic in začimb
- poudarek na preprostosti in edinstvenosti recepta in uporabi lokalnih proizvodov s trajnostnim pridihom, ki pustijo v obiskovalcu nepozabno izkušnjo

Pri snemanju smo se osredotočili na lepoto narave in pomembnost trajnostnega razvoja. Zavedamo se pomena podpore lokalnim proizvajalcem in želimo turistom predstaviti bogastvo in kakovost, ki ju prinaša lokalna pridelava hrane.

3. TRŽENJE

Za vsakim turističnim produktom se skriva vprašanje, kako ga približati čim večjemu številu turistom in ostalim ljudem. Najbolj smo veseli, ko prejmemo v dar nekaj »za pokušino« ali nekaj, kar je uporabno. Odločili smo se, da oblikujemo turistični spominek v obliki košarice, ki vsebujejo lokalne sestavine s trajnostnim pridihom.

Košarica je namenjena kot spominek s potepanja po gorički krajini, s katerim bi želeli razvajati sebe, družino, prijatelje in sorodnike. Lahko pa je tudi kot promocijsko ali poslovno darilo. Sestavo košarice si lahko kupec oblikuje in sestavi tudi sam po želji in okusu.

Košarico »Tvoje jutro« bi se lahko ponudilo:

- ✚ kot košarico v fizični obliki v Tic-u pri Bukovniškem jezeru, kjer imajo tudi postajališče in prenočišče za gosta z avtodomom,
- ✚ v Expanu, ki predstavlja vstopno točko za goste, ki obiščejo Pomurje,
- ✚ v grajski trgovini na gradu Grad, kjer gostijo turiste v svojih sobah,
- ✚ v "Gorički lepotički", turistični namestitvi v Šulincih. Hiška je narejena iz slame in glinenih ometov, kar predstavlja lokalno, saj so vsi materiali iz domačega okolja (les, slama, glina in tudi mojstri izdelave),
- ✚ v Makrobios Panonija v Lucovi, kjer gostje bivajo prav tako v lokalno trajnostni gradnji hiš. Prva hiška je narejena iz konoplje, druga pa iz slame, z glinenimi ometi,
- ✚ košarico bi ponujali pod senikom Posestva Mala Rosa kot zajtrk, seveda skupaj še z vsemi našimi sezonskimi dobrotami,
- ✚ košarica bi bila naprodaj tudi v prodajalnici Posestva Mala Rosa kot lepo darilo, ki bi jo gost oz. turist odnesel s seboj,
- ✚ kot letak z vsemi kodami pa bi jo lahko ponudili tudi v turističnih namestitvah po Goričkem, saj z večino gospa Alenka že sodeluje.

V namen trženja je posnet tudi promocijski spot in pripravljena zloženska.

4. ZAKLJUČEK

Oblikovanje turističnega produkta nas je postavilo pred preizkušnjo polno izzivov. Sledili smo temi letošnjega razpisa in odkrivali okusne zaklade goričke krajine. Oblikovali smo »pristen« lokalni kulinarčni spominek s trajnostnim pridihom. V sodelovanju z gospo Alenko je nastala košarica »TVOJE JUTRO«. S turističnim produktom nismo izkazali le spoštovanja do dediščine ter tradicije goričke krajine, ampak oblikovali turistični produkt, s katerimi bi zaklade naših krajev predstavili čim širšemu krogu ljudi.

Spoznali smo, da je Goričko prava zakladnica, ki ponuja možnosti tako športnega, kulinaričnega kot kulturnega turizma.

Z izdelavo turistične naloge smo pridobili veliko novih znanj in izkušenj. Potrebno je bilo opraviti veliko dela na terenu (pogovor z gospo Alenko, pogovori z lokalnimi ponudniki, snemalcem) ob tem pa smo se naučili, kako pomembna je dobra komunikacija in sodelovanje.

V turistično nalogo je vložena veliko dela in časa. V procesu nastajanja naloge smo spoznali, da je za uspešno delo potrebna velika mera potrpežljivosti, sodelovanje, sklepanje kompromisov ter dobra komunikacija.

Že v procesu nastajanja naloge smo začutili veliko podporo naših mentoric, ki sta nas vodili in usmerjali, spodbujali in pokazali veliko mero potrpežljivosti.

Z našimi preteklimi turističnimi idejami smo ugotovili, da je pri oblikovanju dobrega turističnega produkta potrebno povezovanje in sodelovanje ponudnikov v celoto. Spoznali smo, da tega v turistični ponudbi primanjkuje, imamo pa na Goričkem nekaj ekoloških kmetij.

S to nalogo se je okrepila tudi vez z domačo goričko krajino, predvsem s pomenom ohranjanja visokodebelnih travnatih sadovnjakov.

Odkrili smo tudi nove možnosti promocije in popestritve obstoječe turistične ponudbe. Odkrivali smo značilnosti butičnega turizma in spoznali, da ima Goričko zelo dobre osnove za razvoj te oblike turizma.

Najbolj veseli pa smo, da smo imeli ponovno priložnost sodelovati s Posestvom Mala Rosa in z gospo Alenko, ki nas je navdušila s svojo odprtostjo, izvirnostjo, s številnimi idejami in nam pomagala razviti košarico »TVOJE JUTRO«.

Posebna izkušnja je vezana na snemanje promocijskega spota, saj smo spoznali, da je potrebno veliko snemalnih minut, ponovitev, da lahko nato ustvariš nekajminutni spot.

Veliko pozornost smo namenili promociji in proučili številne možnosti trženja našega turističnega spominka, saj se zavedamo, da samo dobra ideja ni dovolj. Odkrili smo nove možnosti promocije in popestritve obstoječe turistične ponudbe. In tudi s to nalogo smo želeli kot turistični podmladek pokazati, da v prihodnost domačega kraja zremo z veliko mero optimizma in se zavedamo, da je lahko prav turizem tista dejavnost, ki prinaša domačemu kraju nove zaposlitve in dobiček.

5. NAČRT PREDSTAVITVE NA TRŽNICI

Na turistični tržnici bo naš turistični produkt predstavljajo sedem učencev. Štirje bodo turistični produkt podrobneje predstavljali na stojnici, ostali pa bodo po prostoru, kjer se bo odvijala tržnica, prijazno vabili obiskovalce, da se ustavijo ter si ogledajo našo stojnico.

Stojnico bomo postavili v obliki senika, kjer bodo lahko obiskovalci degustirali izdelke naše košarice. Ogledali si bodo lahko tudi promocijski spot ter s pomočjo QR kode poiskali dodatne informacije na spletu.

Za obiskovalce bomo pripravili tudi promocijski material, zloženko, recepte ...

6. VIRI IN LITERATURA

Okusi Slovenije. Dostopno na spletnem naslovu: <https://www.slovenia.info/sl/poslovne-strani/slovenija-evropska-gastronomska-regija-2021>

Odprta kuhinja. Dostopno na spletnem naslovu: <https://odprtakuhinja.delo.si/triki-in-namigi/posestvo-mala-rosa-izletniska-kmetija-ki-navdusuje-s-kulinaricnimi-vrtnicami>

Moja občina. Posestvo Mala Rosa. Dostopno na spletnem naslovu: <https://www.mojaobcina.si/gornji-petrovci/novice/posestvo-mala-rosa-v-stanjevcih.html>

Moja občina. Posestvo Mala Rosa. Dostopno na spletnem naslovu: <https://www.mojaobcina.si/gornji-petrovci/novice/poletje-na-posestvu-mala-rosa.html>

Krajinski park Goričko. Dostopno na spletnem naslovu: <http://www.park-goricko.org/sl>

Občina Gornji Petrovci. Dostopno na spletnem naslovu: <https://www.gornji-petrovci.si/>

Pomelaj. Dostopno na spletnem naslovu: <https://www.pomelaj.si/>

Kmetija Paldauf. Dostopno na spletnem naslovu: https://beeko.si/?gad_source=1&gclid=CjwKCAiA3JCvBhA8EiwA4kujZu3UzXt-YP0zUjnSOlJPvbFREXets4fhmbVfl-4wuaP7EWPe_dCTjxoCI3AQAvD_BwE

Kmetija Šukar. Dostopno na spletnem naslovu: <https://www.pristnopomursko.si/clani/kmetija-sukar.html>