



38. državni festival TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

TEMA: OKUSNI ZAKLADI: Lokalni kulinarični spominki s trajnostnim pridihom!

Naslov naloge:

»SLOVENJEGORIŠKI S(i)RČKI«
AGATIN S(i)RČEK, FRIDERIKOV S(i)RČEK,
MARGARETIN S(i)RČEK

Avtorji:

Vasja Rajter, 9. A

Urban Fekonja, 9. B

Maja Gajić Bily, 7. A

Sara Grbič, 7. A

Zoja Eder, 7. A

Mentorica: Maja Trafela Lubej

KAZALO VSEBINE

1. UVOD.....	2
2. PREDSTAVITEV KRAJA	3
2.1. Slovenske gorice in Lenart	3
2.2. Slovenske gorice kot gastronomska regija Slovenije	4
2.3. Turizem v Lenartu – Analiza turističnega obiska	5
3. PREDSTAVITEV »SLOVENJEGORIŠKIH S(i)RČKOV	5
3.1. Sireki – zgodovina	5
3.2. Ljubezenska zgodba kot podlaga za turistični produkt	6
3.3. Agata, Friderik in Margareta	6
4. RAZISKOVALNI DEL.....	7
4.1. Trženjski načrt	9
4.1.1. Namen in poslanstvo	9
4.1.2. Vizija	9
4.1.3. Analiza že obstoječe turistične ponudbe kulinaričnih produktov v Lenartu	10
4.2. Strateški načrt	10
4.2.1. Ciljna skupina	10
4.2.2. Oblikovanje turističnega produkta	10
4.2.3. Trženje turističnega produkta.....	10
5. ZAKLJUČEK	12
6. VIRI	13
PRILOGE	

KAZALO SLIK

Slika 1: Lega občine Lenart	3
Slika 2: Gastronomske regije Slovenije	4
Slika 3: Sireki	6

KAZALO PRILOG

Priloga 1: Povzetek	
Priloga 2: Izjava	

1. UVOD

Med Dravo in Muro, v osrčju Slovenskih goric, leži Lenart in v osrčju Lenarta ponosno stoji naša šola. Učenci, ki obiskujemo izbirni predmet Turistična vzgoja, smo se v tem šolskem letu prijavi na festival Turizmu pomaga lastna glava, z namenom, da ustvarimo kulinarčni spominek, ki povezuje tradicijo s sodobnostjo, odraža bistvo kraja in pripoveduje zgodbo, s katero kraj diha. Ljubezenska zgodba med Agato in Friderikom nas navdihuje in zato smo jo želeli vplesti tudi v naš »okusni zaklad«. Poimenovali smo ga Slovenjgoriški s(i)rčki: Agatin s(i)rček, Friderikov s(i)rček in Margaretin s(i)rček. Zakaj kar trije sirčki in ne samo eden? Zgodba naših zaljubljenecv ni samo sladka, je tudi žalostna – slana - in ne manjka ji začinjene plati. Od tukaj ideja o treh vrstah naših s(i)rčkov.

Zakaj sir? In za kakšen sir sploh gre? Sireki so že skoraj pozabljeni jed, ki so jo gospodinje včasih izdelovale iz skute, ki ji na območju Slovenskih goric in Prekmurja pravimo kar »sir«. Skupaj z začimbami so skuto oblikovale v stožce in jih posušile na soncu ali na krušni peči. Naš okusni zaklad torej izhaja iz tega tradicionalnega recepta, ki smo ga posodobili in pripravili privlačnega za kupca - domačina ali turista. Oblikovali smo ga v srček, saj je bistvo naše zgodbe ljubezen. Naš spominek ima tudi pomemben trajnostni pridih, saj je glavna sestavina skuta, ki je lokalno pridelana. Ne zahteva veliko sestavin in z izdelavo ne ustvarjamo odpadne hrane. Tako postane jed še lepša.

Med raziskovanjem, potrebnim za pisanje naloge, smo bolje spoznali naš kraj, se naučili veliko o kulinariki, predvsem pa o turizmu, turističnih produktih in lokalnih pridelovalcih hrane.

V nadaljevanju naloge predstavljamo naš okusni zaklad.

2. PREDSTAVITEV KRAJA

2.1. Slovenske gorice in Lenart

Slovenske gorice ležijo v severovzhodni Sloveniji ter se delijo na Zahodne Slovenske gorice in Vzhodne Slovenske gorice (Ljutomersko-Ormoške Slovenske gorice oz. Prlekija). Meji na reko Muro, na Apaško polje, na reko Dravo in na Hrvaško. So največje slovensko gričevje. Lenart leži v Osrednjih Slovenskih goricah.

Za Slovenske gorice so značilni griči, nizka slemena in rečne doline. Dolge rečne doline oblikujejo značilno pokrajino dolov. Slovenske gorice so zgrajene iz slabo sprejetih usedlin, ker je to območje bilo del nekdanjega Panonskega morja.

Občina Lenart je nastala leta 1955, ko so Občine Benedikt, Cerkvenjak, Jurovski Dol, Gradišče v Slovenskih goricah, Lenart v Slovenskih goricah, Voličina in Zgornja Ščavnica združili v »veliko« Občino Lenart, ki je merila 204 kvadratnih kilometrov. Krajevne skupnosti so bile ustanovljene leta 1963. V takem obsegu je občina Lenart obstajala do leta 1998, ko so nastale nove občine, in sicer občine Benedikt, Cerkvenjak, Lenart in Sv. Ana. Občina Lenart je tedaj merila 120,2 kvadratna kilometra. V letu 2006 sta se izločili KS Sv. Jurij in KS Sv. Trojica in nastali sta še dve občini – Občina Sveta Trojica v Slovenskih goricah in Občina Sveti Jurij v Slovenskih goricah.

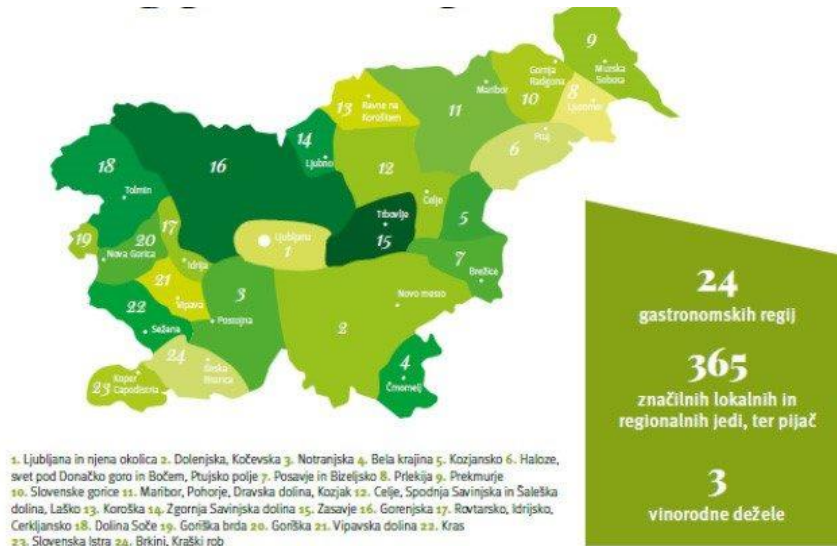


Slika 1: Lega občine Lenart. (Vir: <https://www.kam.si/obcina-lenart/>)

Podnebne razmere v Lenartu imajo značilno panonsko celinsko podnebje. Povprečje padavin na leto je od 920 do 1000 mm, največ jih je spomladi in jeseni. Značilen pojav je tudi temperaturni obrat, zato imajo slemena v povprečju višje temperature kot doline.

Za območje so značilni čudoviti pogledi na vinograde, reko Muro, reko Dravo, Pohorje, Kozjak in Hrvaško. Za Slovenske gorice je značilno, da so osojna območja gričev prekrita z gozdom, prisojna pa z vinogradi, doline s pašniki in travniki, obrobja pa z njivami in sadovnjaki.

2.2. Slovenske gorice kot gastronomska regija Slovenije



Slika 2: Gastronomske regije Slovenije. (Vir: Okusiti Slovenijo, 2021)

Slovenjegoriška gibanica ima za Lenart enak pomen, kot ga imajo idrijski žlikrofi za Idrijo, savinjski želodec za Savinjščane ter prekmurska gibanica za Prekmurce. Gibanica je znak lokalne kulinarike. Gibanica je prva jed štajerskih narodnih Slovencev. Gre za praznično jed, spečeno v krušni peči. Imenovali so jo ognišna gibanica, kasneje pa so jo pekli v pečici. Za pravo gibanico rabimo lokalne sestavine. Testo je iz bele moke, soli, maščobe ter mlečne vode. Nadev je sestavljen iz domačega sira, smetane, jajc in sladkorja. Premaz je iz smetane ali iz masla. Prava Lenarška gibanica ne vsebuje kvasa, kot dodatek pa lahko dodamo jabolka, rozine ali orehe. Poleg gibanice še pod lokalno kulinariko spada meso iz kible, ocvirki, koruzjača, močnate jedi, pečen piščanec ter koline s kislim zeljem in fižolom.

V okolici je znana tradicionalna gostilna Šiker, ki je poznana po celotni Štajerski. Gre za domačo gostilno Šiker iz leta 1870. Gostilna ponuja sezonske in tradicionalne jedi. V sestavi gostilne so tudi 200 let stara klet, muzej in hotel. Zelo poznana je njihova sladica Šikerjeva šarlota.

Pri pripravi jedi ima pomembno vlogo bučno olje, ki je zaščiteno kot štajersko-prekmursko bučno olje in je ena temeljnih prehranskih surovin na celotnem območju severovzhodne Slovenije. V številnih oljarnah ga pridobivajo po toplem postopku. Uporablja se kot zabela hladnih poletnih solat in za pripravo peciva ter drugih jedi. Posebnost so tudi hladne kumare s smetano ali smetanove murke - jed, primerna za vroče poletne dni. Smetana je pogosta sestavina pri pripravi mlečnih in drugih juh. Med juhami izstopa slivova juha. Od žgancev pripravljajo zlasti ožejene žganke, ki jih skuhamo iz mešanice krompirja in pšenične moke, jih nastrgajo v skledo in zabelijo z ocvirki. Kuhajo tudi ajdove ali hajdinske žganke, ki pa se po pripravi ne razlikujejo od žgancev v drugih slovenskih regijah. Slovenske gorice so tudi vinorodna pokrajina. Vrsta odličnih vinogradnikov in vinarjev prideluje vrhunska vina.

2.3. Turizem v Lenartu – Analiza turističnega obiska

Destinacijo povprečno na letni ravni obiše od 5.000 do 10.000 obiskovalcev, najbolj obiskana turistična destinacija v občini je Zavrh. Obiskovalci so pretežno slovenski gostje, 14% je gostov iz Avstrije, 6% iz Hrvaške, ostali pa iz Nemčije, Poljske, Madžarske, Italije, Francije, Anglije. Oceno izkušnje na destinaciji so obiskovalci ocenjevali z oceno od 1 do 5. Obiskovalci občino Lenart ocenjujejo kot varno (ocena 4,8), s prijaznimi in gostoljubnimi domačimi (ocena 4,6) in nudi veliko možnosti za pohodništvo in kolesarjenje (ocena 4,5). Tudi na področju okoljevarstva so anketiranci izražali svojo zadovoljstvo z lestvico od 1 do 5. Z oceno 4,3 so ocenili, da je v občini dovolj mest za ločevanje odpadkov. Trditev, da je na destinaciji na voljo dovolj informacij o skrbi za zdravje in dostopu do zdravstvene oskrbe so ocenili s 4,2, na voljo je tudi dovolj informacij o tem, kako se obnašati odgovorno. Vsi obiskovalci žal niso seznanjeni s tem, da je voda v občini Lenart pitna, ocena je bila 4,4. Obiskovalci so tudi predlagali, kako bi lahko naredili destinacijo bolj EKO prijazno: urediti kolesarske in pohodniške poti, dodati e-polnilnice za kolesa, izboljšati avtobusne povezave ... V destinaciji je urejenih 6 tematskih pohodniških poti in zasnovana 1 kolesarska pot. V tem času je občina dobila kolesarsko infrastrukturo. (Analiza je povzeta po viru *Strategija turizma v Lenartu*.)

3. PREDSTAVITEV »SLOVENJEGORIŠKIH S(i)RČKOV

3.1. Sireki – zgodovina

Gospodinje na področju Slovenskih goric in Prlekije so pred časi sireke redno pripravljale. Ker je glavna sestavina sirekov kravja skuta, je bil ta prigrizek pogosta izbira gospodinj, saj so krave domovale na skoraj vsaki kmetiji in so mlečne jedi bile pogosto na mizi. Skuti so dodale začimbe in rdečo papriko, jih oblikovale v stožce, nato pa posušile na soncu ali na krušni peči. Med zorenjem so dobili intenzivnejši okus in čvrsto strukturo. Lahko se jih je tudi konzerviralo v dimu in s tem še podaljšalo njihovo uporabnost. Sireki, pripravljeni po tradicionalnem receptu, so služili kot prigrizek doma, na polju ali v vinogradu.

Recept za sireke, povzet po knjigi *Jedi naših babic*, gospe Marije Fras:

Sestavine:

domača skuta

sol

kumina

rdeča sladka paprika

rdeča pekoča paprika

Uporabimo domačo dobro odcejano skuto. Damo jo v skledo in dodamo začimbe po okusu. Nato skuto z začimbami dobro premesimo in oblikujemo sireke. Sireki so stožčaste oblike in jih oblikujemo z rokami. Sireke sušimo na zraku ali na robu krušne peči. Jed je obstojna, primerna za malico z domačim kruhom ali kot dodatek k domačemu narezku.



Slika 3: Sireki. (Vir: <https://www.turisticnekmestije.si/it/gastronomia/galleria/slovenske-gorice>)

3.2. Ljubezenska zgodba kot ozadje turističnega produkta

Zgodba Agate in Friderika je domačinom Lenarta in širši okolici dobro poznana. V šoli se z zgodbo o tej tragični ljubezni srečujemo skozi pouk in različne projekte. Veliko je bilo tudi odrskih uprizoritev, ki so požele dobre kritike. Nekaj turističnih točk v občini že nosi ime po junakinji in zgodba nudi velik turistični potencial.

Pri razvijanju našega produkta nam je zgodba služila kot podlaga za razmišljanje o okusih, obliki in sporočilu našega produkta. Pri okusih smo se osredotočili na značilnosti treh glavnih junakov zgodbe, na kratko predstavljene v naslednjem poglavju.

Agatin s(i)rček – sladek, malce skrivnosten, nežne barve

Friderikov s(i)rček – slan, predstavlja nasprotje Agatinemu s(i)rčku in ga hkrati kulinarčno dopolnjuje, nežne barve

Margaretin s(i)rček – pikanten, močnejše barve

Vsi trije produkti so v obliki srca, saj gre za ljubezensko zgodbo in kot radi rečemo, je v kuhinji vedno ljubezen tista sestavina, ki doda piko na i.

3.3. Agata, Friderik in Margareta

Nekoč so v prelepih Slovenskih goricah gospodovali grajski gospodje po imenu Herbersteini. V lasti so imeli grad Hrastovec in številna druga posestva blizu nekdanjega Šent Lenarta. V njem so živeli graščak Ivan, njegov sin in edinec Friderik Herberstein ter njegova mati Margareta. Po očetovi smrti je Friderik dobil v last vsa posestva. Nekega dne je v toči domov prijahal Friderik iz vinograda, ki ga je lastil v Štraleku, njegova mati pa je slutila, da je spet bil pri Agati. Friderikova zlobna mati je Agato sovražila, ker ni bila iz plemiške družine. Margareta je začela načrtovati poroko z Zofijo Stubenberg iz Vurberške graščine. Nekega dne je Margareta povabila Heleno

in Jurija Stubenberga ter njuno prelepo hčer Zofijo, ne da bi svoje načrte povedala Frideriku. Friderik pred gosti zavrne Zofijo in mama ga hudo ošteje, da mu nikoli ne bo dovolila se poročiti z revno in ubogo Agato. Nekega dne Friderik dobi pismo, da mora v vojsko na Ogrsko in zato se odloči, da bo Agato še isto noč na skrivnem poročil v cerkvi sv. Jakoba v Lormanju. Takoj se odpravi k župniku in mu vse pove, a na žalost ga pri odhodu zaloti Mihael Trenak, ki je bil krvni sodnik in je bil prav tako zagledan v Agato. Friderik in Agata sta se ob polnoči v cerkvi poročila in si nadela zlata prstana. A na žalost jih pri vsem spet zaloti Mihael Trenak, ki je odhitel k Margareti in ji vse povedal. Margareta je bila zelo besna in zahtevala je, da Agato ubijejo zaradi čarovništva, zato Trenaku naroči, naj jo ugrabijo in vržejo v ječo. Naslednjega dne se Friderik poslovil od Agate in se odpravi na Ogrsko. Nekega dne je Agata hotela iti k teti Katarini s pastirjem Frančkom v Šent Lenart, takrat pa jima je Trenak prestregel pot in jo ugrabil, Franček pa je pobegnil in šel do Agatinega očeta ter mu sporočil strašno novico. Ko je Agata v ječi, pride zlobna graščakinja Margareta in ji pove, da jo je obtožila čarovništva. Takrat je bila Agatina edina sreča dete, ki ga je nosila, vendar je kmalu po rojstvu dete umrlo zaradi Margaretinega mučenja. Margareta jo je naslednji dan obtožila tudi detomora. Na dan svete Lucije je Margareta poklicala člane sodnega zbora, ki jih je imela v oblasti, in je vedela, da bodo v sodnem procesu proti nesrečni Agati postopali natanko tako, kot bo hotela. Agato so pričeli še bolj mučiti, zato je vse priznala. Kmalu za tem so jo odpeljali v Črni les, kjer je zaradi mučenja tudi umrla. Ko je za to izvedel oče Štefan, je tudi on kmalu umrl. Po dveh letih se je na Ogrskem končala vojna in Friderik je prišel domov. Izvedel je, da je njegova prelepa Agata umrla zaradi mučenja njegove mame. Friderik svoji materi tega ni mogel odpustiti, zato je zapustil grad Hrastovec. Graščakinji Margareti se je omračil um in je vsepovsod po gradu videvala strahove, dokler je niso nekega dne našli mrtvo na grajskih tleh. Friderik ni pustil, da bi Agata samevala v Črnem lesu, zato je njeno telo odnesel v Šent Rupert, kjer še sedaj počiva poleg svojega očeta Štefana pod kamnitim križem. Friderik je grad zapustil svojemu bratrancu baronu Gunterju Herbersteinu, on pa je sam s konjem za vedno odjezdil iz teh krajev.

4. RAZISKOVALNI DEL NALOGE

Ko smo se odločili za produkt, smo začeli razmišljati o trženju našega »okusnega zaklada«. Za pomoč smo prosili lastnico Kmetije Kocbek, gospo Matejo Kocbek, in z njo naredili intervju. Kratek intervju smo opravili tudi v TIC-u Lenart.

Intervju – Kmetija Kocbek (gospa Mateja Kocbek)

1. Prosimo, če nam na kratko predstavite svoje podjetje. Zanimajo nas predvsem začetki delovanja, vaši produkti in način dela.

Smo govedorejska kmetija z Zgornje Voličine. Obdelujemo približno 60 ha zemlje. Imamo pašnike, travnike in njive. Imamo 65 krav molznic, skupaj z mlado živino pa okrog 140 glav živali. Za udobje živali je poskrbljeno s prosto rejo in robotsko molžo, kar pomeni, da se pomolzejo kadar želijo.

Z željo po izobraževanju sem se udeležila tečaja priprave mlečnih izdelkov na Kmetijsko gozdarskem zavodu Ptuj. Tako sem pripravila prve jogurte za sorodnike,

potem pa se je krog navdušencev kar širil in širil. Po priporočilu gospoda Levarta, takrat svetovalca za mlekarstvo na KGZ Ptuj, smo poslali jogurte na ocenjevanje Dobrote slovenskih kmetij in prejeli zlato in srebrno priznanje. To je bila še dodatna stimulacija in potrditev, da smo na pravi poti. Tako smo kasneje zasnovali in naredili predelovalni obrat.

Trenutno iz domačega mleka predelujemo jogurte, domače deserte, skuto ter sir za žar. Kar nekaj surovega mleka pa razvozimo v šole, vrtce, dom za starejše in končnim potrošnikom. Kupcem lahko naše izdelke ponudimo pri nas doma na kmetiji ali pa v multimat v Lenartu.

2. Kaj vas pri delu navdihuje in kaj je potrebno, da podjetje napreduje?

Kot inženirko živilske tehnologije me je predelava mleka zmeraj zanimala, pot, ki nam jo nameni življenje, pa potem prinese priložnosti, ki jih lahko izkoristimo. Vsekakor si moraš na začetku upati spustiti se v investicije, predelavo, prodajo, predvsem pa verjeti da zmoreš. Pri nas zmeraj stremimo k temu, da se kupcu ponudi najboljše, kvaliteten izdelek iz kakovostnega mleka. Mislim, da je to najpomembnejše.

3. Ali po vašem mnenju občina Lenart ponuja dovolj možnosti za prodajo lokalnih izdelkov v povezavi s turističnimi dejavnostmi (sejmi, prireditve, ostale možnosti)?

Mislim, da Občina Lenart ponuja možnosti za prodajo lokalnih izdelkov. Multimat, prodajne tržnice ob prireditvah in praznikih, dogajanje na Zavrhu ... Kmetije zmeraj lahko sodelujemo, čeprav včasih zaradi obilice dela ne zmoremo izkoristiti vseh možnosti.

4. Se pri prodaji izdelkov srečujete s kakšnimi posebnimi težavami?

Pri prodaji se ne srečujemo s posebnimi težavami. Pomembno je, da je krog kupcev dovolj velik, potem tudi prodaja ne niha preveč. Pri nas je posebnost le zagotavljanje hladne verige. Pomeni, da morajo izdelki biti stalno hlajeni. To pri transportu zagotavljamo z avtom, predelanim v hladilnik, in hladilno vitrino na prodajnem mestu (tržnici). Avto se med tem, ko prodajamo, priključi na elektriko in deluje kot hladilnica.

5. Predstavili smo vam naš izdelek, »Slovenjegoriški s(i)rček«, v promocijo katerega vključujemo zgodbo o Agati in Frideriku (Agatin s(i)rček, Friderikov s(i)rček, Margaretin s(i)rček). Kakšno je vaše mnenje o našem produktu?

Izdelek se mi zdi zelo zanimiv. Vključuje zgodbo, ki je poznana širšemu krogu ljudi, s tem izdelek lahko postane tržno zelo zanimiv in tudi prepoznaven.

6. Bi vaše podjetje zanimala izdelava in trženje takšnega produkta? Kakšne prednosti in slabosti tak produkt predstavlja?

Našo kmetijo bi izdelava tega izdelka zanimala.

Vsekakor je prednost izdelka zgodovinska zgodba, ki je s pomočjo igre in promocije na drugih področjih zopet pridobila na prepoznavnosti. Slabosti pravzaprav ne vidim. Tako kot za vsak nov izdelek bi tudi za te sirčke morali počakati na odziv kupcev. Mislim pa, da bi ga kupci dobro sprejeli, saj so te sirčke delale naše babice po slovenjegoriških kmetijah.

7. Imate še kakšen nasvet za nas?

Veliko časa ste vložili v ta projekt, bilo bi smiselno, da se spelje tudi v praksi. Moje izkušnje so, da imajo na Občini Lenart posluh za marsikaj ...

Intervju – TIC Lenart

1. Katere informacije lahko turist pridobi v TIC-u Lenart?

TIC je turistično informativni center. Turisti, ki prihajajo in obiskujejo občino Lenart ter okoliške kraje, lahko v TIC-u dobijo informacije o dobrih restavracijah, o sprehajalnih poteh, kolesarskih poteh, športnih centrih itd.

2. Ali turiste zanima kulinarčna ponudba o občini, je povpraševanje?

Da, seveda. Zanimajo pa jih tudi lokalni izdelki, in sicer kje jih lahko kupijo, ali so dobre kvalitete ipd.

3. Predstavili smo vam naš izdelek, »Slovenjegoriški s(i)rček«, v promocijo katerega vključujemo zgodbo o Agati in Frideriku (Agatin s(i)rček, Friderikov s(i)rček, Margaretin s(i)rček). Katere so po vašem mnenju prednosti in slabosti takšnega produkta?

Prednost je zagotovo, da lahko izdelke povezujemo tudi v zgodbe naše občine. Slabost pa je morda v načinu shranjevanja produkta, ki se lahko pokvari.

4.1. Trženjski načrt

4.1.1. Namen in poslanstvo

Želimo razviti turistični spominek, ki povezuje tradicijo kraja s sodobnimi kulinarčnimi tehnikami, ponuja zgodbo, širi ljubezen in se naslanja na tradicionalen, zdaj že skoraj pozabljen recept. Pomembne so nam smernice zdravega prehranjevanja, uporaba lokalnih sestavin, trajnostni pridi in malo oziroma nič odpadne hrane.

4.1.2. Vizija

Naša vizija je, da bi produkt zaživel in bil ponujen na večih lokacijah v Lenartu in okolici, prav tako pa prepoznaven del kulturnih prireditev, sejmov in drugih obiskanih turističnih atrakcij. Zaradi preprostosti, privlačnosti in večstranske uporabe bi bil idealen produkt na policah TIC-a Lenart, lenarškega multimata in Ovtarjeve tržnice. Zaradi izjemne vinorodne lokacije je lahko uporabljen tudi kot prigrizek na vinskih večerih in degustacijah.

4.1.3. Analiza že obstoječe turistične ponudbe kulinaričnih spominkov v Lenartu

Glede na naše analize po preučevanju obstoječe literature in opravljenih intervjujih lahko sklepamo, da podobnega produkta na policah ni. Ponudba je bogata predvsem z jedmi, kot so gibanice, pogače, mesni izdelki, jogurti in podobno. Tovrstni produkti se prodajajo na turističnih kmetijah, tržnici, na raznih prireditvah in sejmi.

4.2. Strateški načrt

4.2.1. Ciljna skupina

Ciljna skupina so domači in tuji turisti, ki bodo obiskovali TIC v Lenartu, turistične kmetije, prireditve v kraju, tržnico, kulturne dogodke in vinogradnike ter vinske degustacije. Produkt je primeren za vse starostne skupine. Produkt ni primeren za ljudi z alergijo na mlečne izdelke.

4.2.2. Oblikovanje turističnega produkta

Vse tri vrste Slovenjgoriških s(i)rčkov so v obliki srca. Naša vizija glede embalaže je eko naravnana, torej v embalažo iz bio razgradljivih snovi. Zamisli smo iskali na spletni strani podjetja Embalažko. Vsako pakiranje je okrašeno s srčkom iz papirja, na katerem je ime produkta, na zadnji strani pa QR koda, ki omogoča dostop do zgodbe o Agati, Frideriku in Margareti.

4.2.3. Trženje turističnega produkta - možnosti

Prodajna mesta:

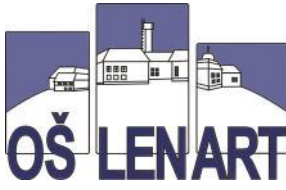
- Okoliške turistične kmetije,
- lenarški multimat,
- Ovtarjeva tržnica,
- TIC Lenart.

Prireditve in dogodki:

- Velikonočni sejem v Lenartu,
- prvomajski pohod v Zavrhu,
- sejem KOS na Poleni,
- trgatev v Zavrhu,
- žegnanje v Voličini,
- martinovanje v Lenartu,
- lenarška nedelja - žegnanje v Lenartu,
- praznični sejem v Zavrhu,
- božično- novoletni sejem v Lenartu,

Oglaševanje:

- Spletna stran TIC Lenart,
- Ovtarjeve novice (časopis),



- promocijski spot,
- na prireditvah v občini.

Kaj smo že naredili:

- Promocijski spot,
- načrt predstavitve na stojnici.

Na dan predstavitve bomo na stojnici opazni že zaradi oblačil, saj želimo zgodbo, ki jo naš produkt pooseblja, predstaviti čim bolj pristno in privlačno za obiskovalce. Ponudili bomo čim več informacij, povezanih z našim produktom in tudi z ostalimi značilnimi jedmi Slovenskih goric. Stojnico bomo opremili primerno naši temi. Delovali bomo okoljsko odgovorno in se izogibali pretirani uporabi tiskanega materiala. Poskrbeli bomo, da bo obiskovalce zanimal naš produkt, saj jih bomo pritegnili tudi s predstavitvijo.

Finančni načrt

Za izdelavo produkta so potrebne naslednje sestavine: skuta (cena kilograma skute pri lokalnem ponudniku je 4,70 €), sol, kumina, sladkor, rdeča paprika. Stroški nastanejo še z embalažo in papirnatim »obeskom« s QR kodo.

5. ZAKLJUČEK

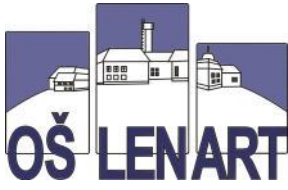
V razvijanje našega produkta je bilo vloženega veliko dela. Raziskati smo morali več dejavnikov, preden smo se odločili za produkt. Tekom raziskovanja smo se veliko naučili o svojem kraju ter o turizmu nasploh. Naš način razmišljanja se je spremenil. Vsi, katerim smo produkt predstavili, so bili nad zamislijo navdušeni. To nam daje motivacijo tudi za nadaljnje delo. Povezali smo se tudi kot skupina, saj smo si delo porazdelili in je vsak prispeval pomemben delež k raziskovanju in pripravi naloge ter spota. Veselimo se že tržnice, ko bomo lahko produkt predstavili tako, kot smo si ga zamislili.

ZAHVALA

Zahvaljujemo se vsem, ki so nam pomagali pri naši nalogi. Še posebej hvala gospe Darji Ornik iz Občine Lenart, ki je vedno pripravljena pomagati z informacijami in ima o našem kraju veliko znanja. Iskrena hvala tudi gospe Mateji Kocbek za čas in trud pri intervjuju. Hvala tudi gospe Nuši Lešnik iz TIC-a Lenart za odgovore in učiteljici Simoni Peserl Vezovnik za lektoriranje naše naloge.

6. VIRI

1. Fras, Marija (1997). Jedi naših babic. Turistično društvo Klopotec Kapela.
2. Gastronomija Slovenskih goric (12. 1. 2024)
<https://www.turisticnekmetje.si/it/gastronomia/galleria/slovenske-gorice>
3. Strategija razvoja trajnostnega turizma občine Lenart za obdobje 2022 – 2025 (2022). Občina Lenart.
4. Občina Lenart – Kam? (4. 1. 2024) <https://www.kam.si/obcina-lenart/>
5. Okusiti Slovenijo (12. 1. 2024)
https://www.slovenia.info/uploads/publikacije/slo/okusiti_slovenijo_2013_SLO_WEB_pub.pdf
6. Ovtarjeva ponudba iz Slovenskih goric (2022). Razvojna agencija Slovenske gorice, d. o. o.
7. Intervjuja z gospo Matejo Kocbek (Kmetija Kocbek) in Nušo Lešnik (TIC Lenart)



OŠ LENART
Ptujška cesta 25
2230 Lenart

Tel.: (02) 729 1230, Fax.: (02) 729 1231, oslenart@quest.arnes.si, <http://www.oslenart.si/>
Transakcijski račun: 01258-6030659995 Davčna številka: SI27905918

PRILOGA 1: Povzetek

Šola:

Osnovna šola Lenart

Ptujška cesta 25

2230 Lenart

Telefon: (02) 729 1230

Splet: <http://www.os-lenart.si>

E-mail: oslenart@quest.arnes.si

Avtorji naloge:

Vasja Rajter, 9. A

Urban Fekonja, 9. B

Maja Gajić Bily, 7. A

Sara Grbič, 7. A

Zoja Eder, 7. A

Mentorica: Maja Trafela Lubej (maja.trafela@gmail.com)

POVZETEK

V okviru izbirnega predmeta Turistična vzgoja smo se učenci in učenke v sodelovanju z mentorico prijavili na sodelovanje na 38. državnem festivalu Turizmu pomaga lastna glava s temo festivala »Okusni zakladi«. Z raziskovanjem kraja, njegovih posebnosti, kulinarike in tradicije smo razvili turistični produkt, okusni zaklad, ki smo ga poimenovali »Slovenjegoriški s(i)rčki«. Kot podlaga za razvijanje produkta nam je služil recept naših babic, težnja po uporabi lokalnih sestavin in ljubezenska zgodba, s katero kraj živi in diha ter jo ponosno predstavlja na različnih prireditvah in sejmih. Naloga nas je povezala in nas veliko naučila. Na naš produkt smo ponosni, saj smo v njegov razvoj vložili veliko truda in časa ter med pisanjem naloge sodelovali z različnimi ljudmi iz občine, s katerimi sicer nimamo veliko stika.

Ključne besede: sireki, skuta, ljubezenska zgodba, Lenart, osnovnošolci, Turistična vzgoja

PRILOGA 2: Izjava

Starši vseh učenk in učencev, udeleženi na državnem festivalu Turizmu pomaga lastna glava, so s podpisom potrdili, da dovoljujejo sodelovanje na festivalu, da so seznanjeni z njegovim potekom ter soglašajo z javno objavo rezultatov z imeni in fotografijami učenk. Podpisane izjave staršev hranimo v arhivu OŠ Lenart.

Mentorica: Maja Trafela Lubej



Ravnatelj: Marjan Zadravec

