



38. državni festival

Turizmu pomaga lastna glava



OSNOVNA ŠOLA  
Sveti  
**TOMAŽ**  
2258 Sv. TOMAŽ  
Sv. Tomaž 11  
Tel.: 02 719 51 05  
Fax: 02 713 30 60

**Avtorji:**

Vita Belec, 7. a

Tia Brenholc, 9. a

Julija Budja, 7.a

Maja Cizerl, 9.a

Rok Hebar, 7. a

Riana Jaušovec, 9. a

Manja Kačar, 9. a

Leja Kekec, 9.a

Ivana Kolbl, 7. a

Viktorija Kolbl, 9. a

Tian Lubec, 7. a

Nevio Majcen, 7. a

Nika Nedeljko, 7. a

Alisa Petrena, 9. a

Kaja Prosnik, 7. a

Karolina Sever, 7. a

Danaja Tea Vidovič, 9.a

Sanja Vogrinec, 7. a

Teo Voršič, 7. a

Melisa Živič, 7. a



**Mentorji:**

Zdenka Šafarič, prof. lik. umet.

Silva Rakuša, prof. geo. in nem.

Marko Lalič, prof. slo. in zgo.

## KAZALO VSEBINE

1. UVOD .....	2
2. TURISTIČNI PRODUKT: »Jesenski poljub«! .....	3
2.1 NAČRTOVANJE: »NAMENI – CILJI – DOSEŽKI« .....	3
2.2 NAČRTOVANJE: »UPOŠTEVAJ VSE DEJAVNIKE« .....	3
2.3 NAČRTOVANJE: »POZITIVNO – NEGATIVNO – ZANIMIVO« .....	4
2.4 NAČRTOVANJE: »POSLEDICE IN NADALJEVANJE« .....	4
2.5 ANALIZA TRGA.....	5
2.5.1 Ponudniki prehrane v občini Sveti Tomaž.....	5
2.5.2 Društvo gospodinj .....	6
2.5.3 Ocenjevanje postržjač v organizaciji Turističnega društva Sveti Tomaž .....	6
2.5.4 Ponudniki – Destinacija Jeruzalem Slovenija.....	6
2.5.5 Intervju – Zofija Hebar .....	7
2.5.6 Anketa – Martinova tržnica .....	7
2.6 CANVAS POSLOVNI MODEL TRŽENJA .....	7
2.7 ORGANIZACIJA PROJEKTA »Jesenski poljub«.....	10
3. POTEK IZVEDBE PROMOCIJE IN PRODAJE »Jesenski poljub«.....	11
4. CELOSTNA GRAFIČNA PODOBA.....	12
5. NASTOP NA TURISTIČNI TRŽNICI .....	13
6. ZAKLJUČEK .....	13
7. VIRI .....	14
8. PRILOGE.....	15
8.1 PRILOGA 1: Kaj je jurka? .....	15
8.2 PRILOGA 2: Intervju z Zofijo Hebar .....	16
8.3 PRILOGA 3: Analiza ankete na Martinovi tržnici .....	20
8.4 PRILOGA 4: Predstavitev članov naše skupine .....	22
8.5 PRILOGA 5: Canvas model .....	26
8.6 PRILOGA 6: Potencialni kupci .....	26
8.7 PRILOGA 7: OBČINA SVETI TOMAŽ .....	28
8.8 PRILOGA 8: Vaški grbi .....	29

## 1. UVOD

Ponujamo živila, pripravljena na drugačen način, kot ga še niste videli!

Z vsakim nakupom naših izdelkov boste prejeli kanček radosti in sreče!

Naši izdelki so izdelani ročno, vanje smo vložili veliko truda in srčnosti.

Ponujamo vam odličen izdelek iz lokalnega grozdja ter kostanja!



Praline vas bodo s svojim okusom popeljale v čudežne kraje in v vas vzbudile otroka!

Naš produkt s prepričljivim vonjem jurke in okusom kostanja je ustvarjen z dobroto in ljubeznijo.

Piko na i, pa pralinam doda skrivnosten jesenski poljub jurke in kostanja!

V pralini je naše Prleško srce!

## 2. TURISTIČNI PRODUKT: »Jesenski poljub«!

Vsaka pot se začne z razvijanjem zemljevida poti, po kateri bomo skupaj stopali. Vsi moramo vedeti, kam nas bo pot vodila, kateri je naš skupni cilj, kaj vse se lahko na tej poti zgodi. Uvodna ura je bila namenjena naravnavanju smeri do cilja. Za to smo uporabili STRATEGIJO NAČRTOVANJA po sistemu razmišljanja Cort 1, kot jo je razvil Edward de Bono.

### 2.1 NAČRTOVANJE: »NAMENI – CILJI – DOSEŽKI«

- Poiskati zanimive recepte iz Prlekije, ter predstaviti naš kraj – Sveti Tomaž.
- Nadgraditi nalogo izpred nekaj let – »Jurkin poljub«.
- Raziskati čim več o jurki in kostanju.
- Iz plodov jurke in kostanja izdelati okusen spominek.
- Uvesti nekaj novega.
- Pripraviti zanimiv video in čim lepšo stojnico.
- Dobiti nagrado, priznanje, biti uspešni.
- Zaslužiti denar.
- Predstaviti se ljudem, se z njim družiti in spoznati nova okolja.
- Dobiti izkušnje, vaditi, se zabavati, ustvarjati.
- Zabavati ljudi in jim krajšati čas.
- Presenetiti našo šolo.

### 2.2 NAČRTOVANJE: »UPOŠTEVAJ VSE DEJAVNIKE«

- Poznati cilje skupine – kaj bomo delali, ter kako in kje začeti, razdelitev nalog med člane skupine.
- Kakšne so zahteve glede oblikovanja naloge. Naloga mora biti zanimiva in privlačna.
- V nalogo vključiti jedi iz Prlekije, ter oblikovati unikaten končni produkt.
- Upoštevati mnenje ljudi – kaj jim je všeč, kaj jih pritegne, priporočila.
- Kulinarični izdelek: kaj in koliko materiala bomo potrebovali, previdnost, okus (obvezno poskusiti!)
- Finančni načrt: poznavanje stroškov - kaj in koliko materiala bomo potrebovali, koliko denarja potrebujemo za pripravo izdelka, redno plačevanje računov, koliko bomo zaračunali za končni izdelek. Ne smemo imeti izgube.
- Sodelovanje na Martinovi tržnici: upoštevati letni čas in vreme (stojnica in oblačila), kako se bomo obnašali, previdnost, pridobiti informacije in raziskati trg.
- Prevoz: dolžina poti, način potovanja, koliko oseb bo potovalo, koliko vozil potrebujemo, kako veliko mora biti vozilo, kako pridemo do določene točke, pravočasno rezervirati prevoznika.
- Razstavni prostor: upoštevanje velikosti prostora (glej pravila tržnice), zanimiva stojnica, organiziranje materiala.
- Obiskovalci: koliko ljudi bo prišlo in ali bodo prišli. Pravočasna in zanimiva objava dogodka.
- Reklama: privlačni plakati in reklamni material, odločitev kje bomo objavljali.
- Motiviranost članov skupine: da se potrudimo in dobro pripravimo.

### 2.3 NAČRTOVANJE: »POZITIVNO – NEGATIVNO – ZANIMIVO«

**POZITIVNO** bi bilo:

denar; nagrada; veliko ljudi; lepo vreme in prijetne temperature; lepi izdelki; da sodelujemo; ustvarjamo po svojih idejah; sodelovanje; dobro počutje; zanimivost; da bi nam vse uspelo; imeli bi izvirne ideje; da bi imeli nekaj inovativnega, nekaj česar nima nihče, ter da bi si nas po tem zapomnili; tekmovalnost; zabava; delo; predstavitev; zmaga; veliko ljudi.

**NEGATIVNO** bi bilo:

da ne sodelujemo; da ne delamo; da se nam ne da; ljudje lahko ne dajo dovolj prispevkov; pozabljena scena v šoli; kreganje; slabo vreme; slabo počutje; da zmanjka časa; da ne bi dobro uspelo; naloga ni zanimiva; da če gre kaj narobe, se ne znajdemo; malo ljudi.

**ZANIMIVO** bi bilo:

da bi nas nagradili; poudarek na prleških jedeh in na sestavinah, ki bi predstavljali naš kraj; veliko denarja; okusen izdelek; estetsko ter zanimivo oblikovanje in izgled končnega produkta - prepoznaven motiv; če bi bili drugačni od drugih; če bi imeli komičen nastop; če bi bili bolj obiskovani od drugih in drugačni; da smo sami naredili nekaj brez recepta in nam je uspelo; delo z materialom; veselje; več zanimivih in unikatnih izdelkov; okrašena stojnica; da lahko dajemo predloge.

### 2.4 NAČRTOVANJE: »POSLEDICE IN NADALJEVANJE«

Eno leto:

- da je naš izdelek poznan v Prlekiji,
- da se to dogaja še naprej,
- da bi ga mogoče kdo še izboljšal,
- se zagledamo v časopisu,
- zmaga.

Pet let:

- da je izdelek še vedno zelo dober,
- širša prepoznavnost produkta – po Sloveniji,
- naš izdelek bi se prodajal v bližnji trgovini,
- proizvajalci bi si vzeli kakšno idejo iz turistične naloge.

Deset let:

- izdelek poznajo tudi sosednje države,
- proizvodnja teče še naprej,
- pozabili bi na naš produkt,
- eni naredijo podobno nalogo, ker jim je bila zanimiva,
- vsi nas poznajo,
- naš produkt bi bil najboljši v Evropi.

Pripravili vsi učenci, zapisali Nika Nedeljko in Sanja Vogrinec



### 2.5.2 Društvo gospodinj

Okrog leta 2008 je nastalo **DRUŠTVO GOSPODINJ Sveti Tomaž**. Gospodinje se predstavljajo na občinskih prireditvah, pogosto pa tudi poskrbijo za pogostitev obiskovalcev na občini.

### 2.5.3 Ocenjevanje postržjač v organizaciji Turističnega društva Sveti Tomaž

Gospa Blanka Kosi iz občinske uprave Sveti Tomaž in članica Turističnega društva Sveti Tomaž je pojasnila: »Z dogodkom ocenjevanja postržjač smo začeli v letu 2018, ravno takrat pa je Turistično društvo praznovalo 20 let delovanja in takrat smo oba dogodka tudi povezali v eno prireditev.

Prireditev je nastala predvsem z namenom, ker si v društvu želimo ohranjati našo tradicijo in dediščino ter jo prenašati na naše mlade rodove, zanamce. Ponosni smo na našo kulinarčno dediščino in jo želimo ohranjati.

Postržjača je prav gotovo jed, ki ima prijeten okus po Prlekiji. Je naša domača, tradicionalna jed, ki je narejena iz krušnega testa in premazana z zaseko.

*(Ko so gospodinje pekle kruh, so najprej testo zamesile v lesenih posodah, v katerih je testo vzhajalo. Ko so testo oblikovale v kolače, jim je nekaj testa ostalo še v leseni posodi. To testo so postrgale iz vseh strani posode ter ga oblikovale v hlebček - od tod ime postržjača. Vzhajano kruhovo testo so potem razvaljale na debelino enega prsta. Ko je testo ponovno vzhajalo, so nanj položile kupčke zaseke in spekle).* Danes nekje pečejo postržjače tako, da zaseki dodajo še ocvirke ali kupčke česna.

Za postržjače se uporabljajo različna imena (opolenki, ocvirkovka, polenek...).



Fotografija 4 : Bar Ribnik Savci  
VIR: VIR: <https://oblizniprste.si/slastni-kruh/postrzjaca-z-ocvirki-in-zaseko/>, 6. 3. 2024

Pripravila: Kaja Prosnik

### 2.5.4 Ponudniki – Destinacija Jeruzalem Slovenija

JERUZALEM SLOVENIJA je znamka, ki ponuja lokalno kakovost s prleško zgodbo, z domačnostjo in gostoljubnostjo, na način kot ga doživljamo in živimo lokalni prebivalci. Najodličnejša ponudba se izkazuje s certifikatom kakovosti blagovne znamke Jeruzalem Slovenija.

Znotraj te znamke so pričeli s prodajo svojih domačih izdelkov tudi naši občani: **Alojzija Dimitrovski, Marta Obrán in Smiljana Hebar, Lokalna trgovinica Pri stari mami, Ranč Laso 2** (po dogovoru), **Klet muzej Brumen, Čebelarstvo Brumen** ter **Rucmek Ranč**.

Oglejte si osnovne podatke naših pridelovalcev in ponudnikov, na dnu strani pa je pripet še predstaviteni video: <http://tip-svtomaz.si/kulinarika/>

Pripravila: Julija Budja

### 2.5.5 Intervju – Zofija Hebar

Vprašanja smo pripravili vsi učenci, zbrali sta jih Sanja Vogrinec in Nika Nedeljko.

Intervju je opravil Rok Hebar; intervjuval je svojo babico, Zofijo Hebar, ki je tudi aktivna članica Društva gospodinj Sveti Tomaž. Njeni odgovori so označeni s poševno pisavo. (PRILOGA 2)

Vprašanja pripravili: vsi učenci; Anketo je opravil Rok Hebar

### 2.5.6 Anketa – Martinova tržnica



Fotografija 5 in 6: Delo na terenu, pogovor s potencialnimi kupci, raziskava trga  
VIR: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100064369314475>, 5. 3. 2024

Obiskovalcem Martinove tržnice smo predstavili naše produkte izdelane iz jurke in kostanja: sok, marmelado in praline. Pripravili smo krajši anketni vprašalnik s katerim smo želeli dobiti odgovore o tem, katera jed bi lahko predstavljala naš kraj, predvsem pa nas je zanimala ocena naših predstavljenih produktov. Analiza ankete se nahaja v PRILOGI 3.

Pripravila: Nevio Majcen in Rok Hebar

Ugotovili smo, da je ponudnikov prehrane v našem kraju vedno več. Prleška kulinarika je zelo bogata. Kljub temu pogrešamo več tradicionalnih jedi v ponudbi naših ponudnikov prehrane.

Anketa, ki smo jo opravili med obiskovalci Martinove tržnice nam je dala potrditev, da je naša ideja nekaj posebnega in da so obiskovalci idejo s svojimi dobrimi ocenami podprli.

## 2.6 CANVAS POSLOVNI MODEL TRŽENJA

S Canvas modelom smo se učenci nekateri učenci srečali že lani, drugi pa so ta način načrtovanja realizacije poslovne ideje videli prvič. Po začetni razlagi, smo s svojimi predlogi sodelovali vsi. Pomagali smo si tudi s Poslovnim načrtom iz gradiva UPI<sup>1</sup>.

Bolj podrobno osnovno konstrukcijo vitkega poslovnega modela Canvas pripenjamo v PRILOGO 5.

<sup>1</sup> [https://www.spiritslovenia.si/resources/files/doc/javni\\_razpisi/RAZPISI\\_2013/193/Prirocnik\\_za\\_mentorje-Krozki-UPI.pdf](https://www.spiritslovenia.si/resources/files/doc/javni_razpisi/RAZPISI_2013/193/Prirocnik_za_mentorje-Krozki-UPI.pdf)



## POSLOVNI MODEL CANVAS ZA TURISTIČNI PRODUKT:

### »Jesenski poljub«

#### 1. Problemi (3 naj problemi v našem kraju):

- Ni veliko izbire glede prehrane.
- Slaba reklama glede ponudbe.
- V ponudbi ni lokalnih jedi, oziroma jedi, ki bi bile nekaj unikatnega.

#### **Obstoječe rešitve (kako ciljna skupina zdaj rešuje te probleme):**

- Spremljanje objav v medijih, družbenih omrežjih in gastronomskih vodičih.
- Obisk lokalnih znamenitosti v povezavi z obiskom gastronomskih ponudnikov.
- Spremljanje objav zadovoljstva kupcev.

#### 2. Segmenti kupcev (najbolj idealna ciljna skupina kupcev in uporabnikov v PRILOGI 6):

- Segmentni skupini: DRUŽABNIKI IN RAZISKOVALCI → persone: DRUŽABNI FOODIEJI, AKTIVNI NOSTALGIKI
- **Zgodnji kupci (prva skupina kupcev in uporabnikov):**
  - Domačini
  - Starejše osebe (pari, upokojenci)

#### 3. Edinstvena ponujena vrednost (jasno in prepričljivo sporočilo, zakaj si drugačen, zakaj bi nekdo kupil prav tvoj produkt):

- »Domači – lokalni izdelek, ki vas bo osupnil! Kostanjeva krema in jurkina marmelada se povežeta v čokoladnem plaščku. Je okusen suvenir in z vsakim grizljajem spominja na obisk Svetega Tomaža. Želeli si boste še več!«

**Kratek opis poslovnega modela (kaj delaš, v kratkem stavku):** Za naš produkt uporabljamo dva najbolj tipična jesenska sadeža iz našega kraja – grozdje in kostanj. Oba okusa smo združili v sadno-čokoladno pralino. Produkt bomo ponujali ob turističnih dogodkih na tržnici pri Svetem Tomažu.

#### 4. Rešitev (naj lastnosti):

- glavni sestavini sta dostopni v našem okolju,
- glavni sestavini lahko zamrznemo ali toplotno obdelamo in shranimo za poznejšo produkcijo,
- lesena škatlica za praline se pozneje lahko uporabi v druge namene.

#### 5. Kanali (poti do kupcev):

- preko plakatnih panojev ob cesti, spletne strani turistične pisarne, Instagram, Facebook, Tik Tok,
- oglaševanje v medijih (radio, kabelska TV),
- lokalne informacije: prisotnost lokalnega vodiča v TIP,
- tiskovina (področje Slovenskih goric): letaki, plakati, vizitke.

#### 6. Toki prihodkov

- prispevki donatorjev in sponzorjev,
- lastna sredstva za zagon proizvodnje,
- Turistično društvo Sveti Tomaž

**2. Struktura stroškov (stroški za pridobivanje kupcev, distribucijski stroški, telekomunikacije...):**

<b>STORITEV - MATERIAL</b>	<b>CENA</b>	<b>FINANČNI VIR</b>
<b>Stroški za pridobivanje kupcev:</b>		
Letak (500 kom. )	20 €	OŠ Sveti Tomaž – tiskanje
Plakat (20 kom.)	40 €	Sponzor – Brkotisk
Majice za člane skupine	240 €	sponzor
Grozdje	0	sponzor
<b>Distribucijski stroški:</b> razvoz reklamnega materiala, potni stroški za obisk medijskih hiš	100 €	Turistično društvo Sveti Tomaž
<b>Izdelava lesenih škatlic za praline</b> 50 kom.	150 €	Sponzorska sredstva
<b>Material in pripomočki za izdelavo marmelade in pralin:</b> sladkor, želin, marmelada, čokolada, smetana, kostanj.	200 €	OŠ Sveti Tomaž Šolski sklad
<b>Snemanje video-vsebin</b>	0 €	Posnamemo sami
<b>Nagrade za obiskovalce</b>	0 €	Sponzorji in donatorji
<b>SKUPAJ</b> (brez sponzorskih prispevkov) in lastna sredstva v višini 90 €	320 €	

**CENA KONČNEGA PRODUKTA – 9 pralin v darilni škatlici = 10 €**

Za 50 darilnih škatlic s pralinami **zaslužimo 500 €.**

Preostanek **marmelade** na stekleničko = **3 €**

Za 50 stekleničk marmelade **zaslužimo 150 €.**

**SKUPAJ = 650 €**

**ZASLUŽEK = 330 €**

**7. Ključni kazalniki (kako lahko meriš uspešnost poslovnega modela):**

- število prodanih produktov,
- povpraševanje po izdelkih,
- ponudnik hrane se zanima za recept našega izdelka,
- odziv na objave na spletnih portalih (število klikov in delitev preko platforme),
- odziv sponzorjev in donatorjev.

**8. Neulovljiva prednost (česa ni enostavno posnemati ali nabaviti):**

- Lokalno pridelani sestavini (jurka, kostanj)
- Lesena škatlica za praline se lahko ponovno uporabi kot škatlica za nakit.
- Sredica praline je narejena po skrivnem receptu.

## 2.7 ORGANIZACIJA PROJEKTA »Jesenski poljub«

Ko smo se že nekoliko seznanili z obravnavano temo, smo si določili odgovorne osebe za posamezna področja in vodstvo projekta, da bo povsem jasno, kdo je v naši skupini za kaj odgovoren. Posamezniki so se javili prostovoljno.

Predstavitve članov naše skupine se nahaja v PRILOGI 4.

Direktor projekta: ALISA PETRENA. NALOGE: sklicuje sestanke, nadzoruje delo posameznih skupin, skrbi za nemoten potek in izvajanje zastavljenih nalog, skrbi za komunikacijo med skupinami, komunicira z občinskimi organi, društvi, zunanji sodelavci, sodeluje pri medijskih predstavitev, skrbi za uresničevanje trajnosti.

Vodja skupine za proizvodnjo: VIKTORIJA KOLBL; pomočniki: Tia Brenholc, Danaja Tea Vidovič, Riana Jaušovec, Melisa Živič, Tijan Lubec. NALOGE: naročanje materiala, priprava sestavin in prostora, izdelava pralin, pakiranje, čiščenje in pospravljanje

Vodja skupine za oglaševanje: NIKA NEDELJKO; pomočnice: Manja Kačar, Kaja Prosnik, Julija Budja NALOGE: priprava načrta oglaševanja, oblikovanje letakov, plakatov, spletnih objav, urejanje profila na Facebooku in Instagramu in redno objavljane prispevkov, sodelovanje na intervjujih.

Vodja skupine za prodajo: KAROLINA SEVER; pomočniki: Nevio Majcen, Rok Hebar, Vita Belec, Ivana Kolbl, Sanja Vogrinec NALOGE: oblikovanje prodajnega načrta – kaj vse se bo delalo in prodajalo, oblikovanje stojnice, priprava stojnice, prodaja izdelkov, pospravljanje.

Vodja finančne skupine: LEJA KEKEC; pomočnika: Maja Cizerl, Teo Voršič NALOGE: oblikovanje finančnega načrta s prihodki, odhodki in viri financiranja, skrb za finančni nadzor in za blagajno, iskanje sponzorjev in donatorjev, priprava dokumentacije za financiranje sekcije iz strani občine.



Fotografija 7: Skupaj nam bo uspelo!  
VIR: lasten

### 3. POTEK IZVEDBE PROMOCIJE IN PRODAJE »Jesenski poljub«

1. Prijava na razpis za sodelovanje na Turistični tržnici v kraju. Čas: 30 dni prej. Kdo: Alisa Petrena
2. Sklic sestanka skupine, predstavitev časovnice, razdelitev dela, rezervacija prostora za izdelavo pralin, naročilo škatlic in materiala za izdelavo pralin, pregled financ, pridobivanje finančnih sredstev, priprava finančnega načrta. Čas: 30 dni prej. Kdo: Alisa Petrena, Leja Kekec in skupina za finance.
3. Izdelava plakatov, letakov, raznos plakatov in letakov, reklamiranje dogodka na spletnih omrežjih in medijih. Čas: od potrditve prijave do dneva izvedbe Martinove tržnice. Kdo: Nika Nedeljko in skupina za oglaševanje.
4. Izdelava pralin in pakiranje. Čas: 7 dni prej. Kdo: Viktorija Kolbl in člani skupine za proizvodnjo.
5. Priprava dekoracije za stojnico. Čas: 7 dni prej. Kdo: Karolina Sever in člani skupine za prodajo
6. Priprava stojnice, sodelovanje pri prodaji na stojnici, pospravljanje. Čas: dan izvedbe. Kdo: Alisa Petrena, Karolina Sever in člani skupine za prodajo.

<b>ČASOVNI POTEK – MARTINOVA TRŽNICA, november ali OCENJEVANJE POSTRŽJAČ, maj</b>			
<b>ČAS:</b>	<b>DEJAVNOST:</b>	<b>KDO:</b>	<b>POTREBUJEMO:</b>
7.00 – 7.50	Prevzem gradiva in pripomočkov za stojnico. Kratak sestanek za razdelitev nalog.	Alisa Petrena Karolina Sever in člani skupine za prodajo	Spakirane praline in aranžerski material, spenjač, vrvica, vroče lepilo, škarje, olfa nož, prt za prekrivanje stojnice
8.00 – 9.45	Priprava stojnice	Karolina Sever in člani skupine za prodajo	Elektrika (za računalnik), material za aranžiranje, izdelki za prodajo, napisi, škatla za prostovoljne prispevke.
10.00 – 12.00	Prodaja izdelkov	Karolina Sever in člani skupine za prodajo	
12.00 – 12.30	Pospravljanje in vračanje v šolo	Vsi	Škatle za pospravljanje materialov, metla, krpe za brisanje stojnice, metlica, čisto.



Fotografija 8: Vabilo Martinova VIR:  
<https://www.facebook.com/photo/?fbid=720489176773386&set=a.466360982186208>



Fotografija 9: Vabilo - Postržjače VIR:  
<https://www.facebook.com/photo/?fbid=614720650683573&set=a.466360975519542>



Fotografija 10: Lani smo predstavili našo nalogo »Aktiviraj se na Ocenjevanju postržjač VIR:  
<https://www.facebook.com/photo/?fbid=626598476162457&set=pcb.626600372828934>

#### 4. CELOSTNA GRAFIČNA PODOBA

Z logotipom in imenom našega produkta smo se ukvarjali ves čas razvijanja naloge pri obveznem izbirnem predmetu Turizem. Jeseni smo postavili razstavo naših predlogov in pripravili glasovanje za najlepši logotip. Zaradi vplivanja enega izmed članov naše skupine na mnenje drugi učencev, je glasovanje bilo razveljavljeno.

Učenka Manja Kačar je oblikovala logotip našega produkta, v katerega je vnesla jesenske motive in motive, ki predstavljajo naš produkt.

Vodilna barva bo vijolična.



Fotografija 11: Logotip »Jesenski poljub«  
VIR: lasten

## 5. NASTOP NA TURISTIČNI TRŽNICI

Naš produkt bomo predstavili na klasični stojnici, kjer si boste lahko ogledali in poskusili naš produkt.

Na prizorišču boste že od daleč prepoznali našo maskoto, ki vas bo usmerila na našo stojnico.

Z veseljem vas pričakujemo!



## 6. ZAKLJUČEK

Občina Sv. Tomaž...

Tukaj se je vse začelo. V eni od osnovnih šol, v majhni občini Sveti Tomaž, smo se zbrali učenci, ki nas zanima turizem. Pri tem izbirnem predmetu smo kar veliko izvedeli o našem domu, vaseh, občini in omenili veliko lepega in vrednega o naši domovini. Zbrali smo veliko receptov iz naše Prlekije, a ker smo se osredotočili na en produkt, jih ne bomo priložili k nalogi, ampak jih bomo predstavili na šolski spletni strani.

Po jeseni, ki se vsa zlata prelije čez našo pokrajino, smo našo nalogo tudi poimenovali, Jesenski poljub. Slastna čokoladna kroglica, ki skriva jurko in kostanj.

Cela naloga je oblikovana po jurki, katero vsi Tomaževčani obožujemo, saj je to za nas najboljše grozdje. Tudi sami smo našli veliko podatkov o jurki in tudi kostanju, po katerem se imenuje najvišji grič v naši občini, Kostanj. Učenci smo z mentorji veliko naredili sami, npr. sami smo skuhalo jurkino marmelado,

jurkin sok, vlili slastne praline, pomagali pri snemanju videoposnetka, sami smo izrezali in nalepili etikete na marmelado in veliko drugih stvari.



Vsi skupaj se že zelo veselimo turistične tržnice, da vam predstavimo našo slastno kreacijo!

Pripravila: Nika Nedeljko

## 7. VIRI

### LITERATURA:

Fras Marija. Kruh, pogače in sladice : Prlekija, Prekmurje in Porabje. Modrijan založba. Ljubljana, 2015.

### SPLETNI VIRI:

[https://www.slovenia.info/uploads/dokumenti/raziskave/sto157\\_person\\_e\\_ciljnih\\_skupin\\_slo\\_turizma.pdf](https://www.slovenia.info/uploads/dokumenti/raziskave/sto157_person_e_ciljnih_skupin_slo_turizma.pdf)

<http://tip-svtomaz.si/>

<https://www.jeruzalem-slovenija.si/>

[https://www2.arnes.si/~lkkpcj1/grbi\\_sre\\_kog\\_or/oljudskihgrbihinsekajxxx.htm](https://www2.arnes.si/~lkkpcj1/grbi_sre_kog_or/oljudskihgrbihinsekajxxx.htm)

<http://tip-svtomaz.si/ogledi/fran-ksaver-mesko/?lang=en>

<https://sv-tomaz.si/turizem/>

<https://sv-tomaz.si/kultura/>

<https://hisapeninfrancez.si/recept-za-sok-iz-grozdja/>

<https://oblizniprste.si/slastni-nasveti/ozimnica/marmelada-iz-grozdja-jurka/>

<https://www.dnevnik.si/1042688376>

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=626598476162457&set=pcb.626600372828934>

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=614720650683573&set=a.466360975519542>

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=720489176773386&set=a.466360982186208>

[https://www.spiritslovenia.si/resources/files/doc/javni\\_razpisi/RAZPISI\\_2013/193/Prirocnik\\_za\\_mentorje-Krozki-UPI.pdf](https://www.spiritslovenia.si/resources/files/doc/javni_razpisi/RAZPISI_2013/193/Prirocnik_za_mentorje-Krozki-UPI.pdf)

<http://tip-svtomaz.si/kulinarika/https://oblizniprste.si/slastni-kruh/postrzjaca-z-ocvirki-in-zaseko/>

<https://www.facebook.com/1845891622404613/photos/pb.100040079636926.-2207520000/2898409350486163/>

<https://www.malcajt.com/podravska/sveti-tomaz/pizzeria-ozmec.html>

## 8. PRILOGE

### 8.1 PRILOGA 1: Kaj je jurka?

VIR: <https://www.dnevnik.si/1042688376>, 9.1.2024

V Avstriji se s predelavo jurke ukvarja kar nekaj vinogradnikov. V Sloveniji so odkrili številne vinograde in zdaj od Slovencev odkupujejo potrgano grozdje. Za kilogram odkupljenega grozdja vinogradniki dobijo 0,70 €. V Avstriji iz grozdja izdelujejo sokove, likerje in šampanjec.



Samorodne trte so iz Amerike prišle v Evropo v drugi polovici 19. stoletja, ko je tukajšnje vinske nasade zdesetkala trsna uš. Agronomi so namreč spoznali, da se »žlahtne« trte lahko ubranijo temu škodljivcu samo, če jih cepijo na podlago samorodnih trt. Zaradi te nuje se je pridelava samorodnic bliskovito razširila, mnogi pa jih niso gojili izključno za cepljenje, temveč tudi za pridelavo grozdja. V prid tem trtam je bilo namreč dejstvo, da jih praviloma ni treba škropiti zoper glivične bolezni in je vinogradništvo zato bolj preprosto. In cenejše, kar je še posebej ustrezalo revnejšim kmetom. Vinska stroka je kmalu zaznala problem. Leta 1907 so v vinskem zakonu samorodnice uvrstili v manjvredno rubriko »naravnih« vin, na vinarski konferenci leta 1922 pa so zakonsko prepovedali vsakršno širjenje direktno rodečih križancev in jih omejili zgolj za domačo rabo. A to ni vplivalo na njihovo vse večjo priljubljenost. Zgodovinarica Janja Slabe je v svoji raziskavi Proč s šmarnico zabeležila, da je bila pred drugo svetovno vojno s samorodnimi sortami zasajena že približno petina vseh vinogradniških površin. Vinogradniška srenja po vsej Evropi se je upravičeno zbalala, da bodo te trte nekoč povsem izrinile žlahtne kolegice in so šmarnici, kvintonu, izabeli in jurki napovedali vojno.

sok ali marmelado.

### IZDELKI IZ JURKE – recepti

#### MARMELADA

VIR: <https://oblizniprste.si/slastni-nasveti/ozimnica/marmelada-iz-grozdja-jurka/>, 16.1.2024

Pripomočki: skleda, večji lonec, kuhalnica, tehtnica, cedilo ali pasirka, stekleni kozarci

Sestavine: 2 kg grozdja jurka (lahko tudi izabela), 800 g sladkorja, sok limone, vanilin sladkor, kavna žlička naribanega ingverja ali v enaki količini suhega, 0,5 dl vode

Postopek: Grozdje operemo pod tekočo vodo in jagode osmukamo od pecljev. Jagod naj bo 2 kg.

Presipamo jih v večji lonec in pričnemo s kuhanjem. Dodamo 0,5 dl vode, da se nam ne bi jagode prijele dna. Na začetku mešamo, ko jagode spustijo dovolj soka, to ni več potrebno oz. premešamo le občasno.

Kuhanje grozdnih jagod v lastnem soku traja cca. 40 minut. Kuhane grozdne jagode sedaj ločimo od lupine in pešk. To naredimo tako, da jih spasiramo skozi cedilo z zelo gostim sitom. Pomagamo si z žlico,



še boljše je z zajemalko. Lahko uporabimo tudi pasirko, ki je namenjena prav takšnim zadevam. Sama sem preizkusila oba načina in moje ugotovitve so, da je marmelada, ki je bila spasirana ročno preko cedila, veliko boljša in se je ob nadaljnjem kuhanju veliko hitreje strdila. Spasirano grozdje prelijemo v lonec, v katerem bomo kuhali marmelado. Sedaj dodamo sladkor, vanilin sladkor, sok limone in ingver. Marmelado kuhamo ob nenehnem lahнем brbotanju in občasno premešamo. Kuhanje traja 1 uro ali več. Ko vidimo, da se je marmelada začela gostiti, še vroče napolnimo v kozarce in tesno zapremo. Kozarce pokrijemo z dekico in na mirnem mestu pustimo, da se ohladi.



## SOK IZ JURKE

VIR: <https://hisapeninfrancez.si/recept-za-sok-iz-grozdja/>, 16.1.2024



Grozdje temeljito operite. Nato odstranite vse gnile in zelene jagode, preostale, tiste najlepše pa osmukajte s pecljev in jih dajte v lonec. Dno lonca naj pokriva voda (1-2cm). Previdno, da grozdje ne zavre, saj se le tako ohranijo najboljše stvari, da se grozdje samo pasterizira. Svetujemo vam, da imate v loncu kuharski termometer, ki mora kazati od 85 – 95 stopinj Celzija. Dodajajte sladkor in žlico ali dve citronske kisline, po okusu in mešajte. Jurka se kuha nekje od 10 do največ 25 minut. Zdaj je čas za naslednji korak, vsebino zmešajte s paličnim mešalnikom.

Pripravite in očistite steklenice. Te morajo biti skupaj z zamaški prej v pečici, segrete na vsaj 100 stopinj Celzija, da se uničijo vse bakterije. Sok naj se malenkost ohladi, a ne preveč. Nujno ga je potrebno precediti skozi cedilo. Ostanki jurke na cedilu se lahko brez slabe vesti uporabijo še za slastno marmelado. Preden sok konča v steklenicah, ga precedimo še drugič skozi čim tanjšo cedilo ali krpo. Dobro zaprite steklenice in jih pokrijte z odejo. Ohlajanje lahko traja tudi več kot 24 ur.

Pripravila: Vita Belec

## 8.2 PRILOGA 2: Intervju z Zofijo Hebar

1. Zakaj ste se odločili, da boste gospodinja? *Ker smo imeli kmetijo.*
2. Kako dolgo se že ukvarjate s kuhanjem? *55 let.*
3. Ali ste se morali šolati za gospodinjo? *Ne.*
4. Kje ste se naučili kuhati? *V hotelih in doma.*
5. Kdo vas je o kuhanju največ naučil? *Učila me je mama, veliko pa sem se naučila sama.*
6. Katere jedi so značilne za naš kraj? *Žganci, potice, gibanice, meso iz tunke, svinjske pečenke, gobova juha s kislo smetano, itd.*
7. Katere jedi so bile nekoč značilne za:

Zajtrk:

- *Bela kava*
- *Koruzni žganci*
- *Doma pečeni kruh*
- *Marmelada in med*

Malico:

- *Kruh*
- *Skuta*
- *Zaseka*
- *Domača pašteta*
- *Kuhana jajca*
- *Meso iz tunke*

Kosilo:

- *Krompirjeva juha*
- *Solata*
- *Svinjska pečenka*
- *Pogača*

Večerjo:

- *Mleko*
- *Bela kava*
- *Koruzni žganci*

8. Imate raje slane ali sladke jedi? Katere pripravite večkrat? *Oboje imam zelo rada. Sladke pa pripravim večkrat.*
9. Kaj ste najraje jedli v otroštvu – zakaj? *Palačinke z marmelado ali pražena jajca. Ker sem jih imela zelo rada.*
10. Česa niste radi jedli v otroštvu in zakaj? *Repe in zelja. Ker mi hrana ni najbolj ustrezala, ampak drugega nismo dobili, zato smo to morali pojesti.*
11. Ali katere od teh jedi pripravljate še danes?  DA  NE

Če da katere?

- *Palačinke z marmelado*
- *Pražena jajca*

- Zelje
- Repo
- In vse jedi, ki sem jih jedla tudi v otroštvu

12. Katero hrano ste včasih jedli za praznike/posebne priložnosti (Božič, poroka, ipd.) ?  
PRILOŽNOSTI: JEDI

- Božič: Goveja juha, pečena kokoš, solata, krompir, potica
- Novo leto: Juha, svinjska pečenka, krompir, riž, solata, sladica
- Pust: Zelje, meso iz tunke, pire krompir, krofi, krhki flancati

13. Ali doma pečete potico?

DA       NE

Katero največkrat? *Orehovo (včasih tudi makovo).*

14. Imate kako posebno skrivnost za pripravo potice? *Ne.*

15. Ste v otroštvu jedli potice? *Da.*

16. Če ja, katero največkrat? *Orehovo in marmeladno.*

17. Kaj si najraje pripravite, ko imate malo časa in se vam mudi? *Meso iz tunke, domači kruh, zaseko, pašteto in čebulo.*

18. Katera je vaša najljubša sladica? *Prleška gibanica.*

19. Katero sladico pripravite največkrat ob posebnih priložnostih? *Mačje oči, pariške rože, rumšnite, poljubčke, beljakov čips, itd.*

20. Kaj naredite s hrano, ko vidite, da ji bo skoraj potekel rok uporabe? *Porabim jo.*

21. Koliko sladkorja je bilo včasih v sladica? *Malo.*

22. Ali so včasih že imeli hladilnike? Oziroma, kako ste hrano ohranili dlje časa svežo? *Hrano smo hranili v kletih, pozneje pa v hladilniku.*

23. Ali so nekoč imeli na voljo eksotično hrano (npr. azijsko)? *Ne.*

24. Ali so bile posode keramične ali kovinske? *Oboje.*

25. Ali so imeli na voljo prehranske dodatke? (na primer: želatina, arome, utrjevalci smetane,...) *Ne.*

26. Kateri okusi čokolad so bili na voljo? *Lešnik.*

27. Ali je bilo toliko plastike v gospodinjstvu kot danes? *Ne.*

28. Kaj najraje pripravite? *Skutine palačinke, pečene v pečici in slivove cmoke.*

29. Katero jed je najtežje pripraviti? *Nobene (če imaš voljo).*

30. Katero jed je najlažje pripraviti? *Carski praženec (šmorn).*

31. Katera jed je najbolj popularna? *Ocvrti piščanec, biftek.*

32. Katere jedi se najbolj prodajajo? *Kruh, potice, klobase, meso iz tunke.*

33. Katera slana jed se najbolj prodaja? *Slaniki.*

34. Koliko časa potrebujete za eno jed? *1 uro (odvisno katero jed pripravljam).*

35. Kaj naredite z odpadki? *Kar ne pojemo mi, dobijo mački in gujdek.*
36. Katere pripomočke najpogosteje uporabljate? *Kuhalnico, robotski mešalnik, mikser, salamoreznico, grelnik vode in mikrovalovno.*
37. Ali večino hrane kupite, ali je lokalna/pridelana doma? *Večino jo pridelamo doma.*
38. Kaj morate narediti preden začnete kuhati? *Umiti roke in narediti načrt kuhanja.*
39. Ali svoje delo opravljate prostovoljno? *Da.*
40. Ali svoje delo radi opravljate? *Da.*
41. Katera je vaša najstarejša jed, ki jo še vedno pripravljate? *Žgance, krompirjeve svalke, pšenično zlevenko z jabolkami, palačinke, pogače, itd.*
42. Katera predjed je bila nekoč značilna za naše kraje? *Kruh, zaseka in čebula.*
43. Katera jed se danes najpogosteje je? *Golaž, segedin, enolončnice, itd.*
44. Katera jed je v današnjem času značilna za nedeljo (v naših krajih)? *Juha z domačimi rezanci, restan krompir, zrezki, pečen piščanec, solata, sladica.*
45. Ali ste nekoč zelo varčevali s sestavinami
- DA       NE
- Ali nam lahko pojasnite zakaj ja/ne. *Ker nismo živeli tako razkošno, kot danes.*
- Kaj pa danes – ste pri kuhanju varčni? *Vedno.*
46. Ste kot otrok bili veseli, ko se je peklo meso? *Da.*
47. Ste ob siliranju jedli zelo obilna kosila in kakšne so bile sladice?  
a) *Da, kosila so bila obilna ker...*      b) *Ne, kosila niso bila obilna ker...*
- Kaj pa sladice? *So bile tudi obilne.*
48. Kakšne so se vam zdele šolske malice v vašem otroštvu? *Skromne. In šolska kosila? Jih ni bilo.*
49. Ste v vašem otroštvu kdaj jedli žemlje? *Da.*
50. Ste kdaj jedli sladkarije in katere? *Da. Krofe, flancate, kekse na stroj, potice.*
51. Ste kot otroci mladi začeli pomagati pri peki kruha? *Da.*
52. Ste pogosto pekli kruh? *Da. Če smo imeli delavce, smo vedo veliko pojedli.*
53. Ali ste kupovali med? *Ne, imeli smo ga doma.*
54. Kakšen kruh ste jedli? *Rženi.*
55. Ste marmelado delali na enak postopek kot danes? *Ne. Včasih smo jo tako dolgo kuhali, da je postala trda.*

Najlepša hvala za vaše odgovore! Zelo ste nam pomagali razumeti kulinariko nekoč in danes.

Učenci Turistične vzgoje

### 8.3 PRILOGA 3: Analiza ankete na Martinovi tržnici

Iz vprašanj za intervju smo izvlekli nekaj najpomembnejših in smo jih postavili obiskovalcem Martinove tržnice (izvedena je bila 11. 11. 2023).

#### ANALIZA

- Spol:** moški: 8 / ženski: 25
- Starost:** 14 (5), 38 (2), 49 (2), 70 (3), 11 (3), 54 (2), 59, 44 (2), 42, 65 (2), 45, 40, 42, 52, 12 (2), 37, 61, 69
- Ali na potovanjih kupujete spominke?:** DA: 28 / NE: 5
- Kakšne spominke kupujete:** magneti (17), zapestnice (3), lokalne izdelke (6), obeski (3), kuhalnice, podstavke, uporabne izdelke (2), ki so vezane na kraj (3), angelčki, fotografije, različne izdelke, majhne izdelke, domače izdelke, razglednice, arhivske, zgodovinske
- Kaj vam je pri nakupu spominka najpomembnejše?:** Spomin (5), izvirnost, da je povezan s krajem (8), izgled (13), cena (5), kakovost (2), spomin na avtorja, predstavlja kulturo
- Kateri okus ali jed bi lahko predstavljal naš kraj?:** Grozdje (10), pogača (8), buča (2), kvasenica (4), kolone (2), Jurkina marmelada (4), postržjača (5), prleška tunka (4), kostanj (6), krompir (2), polenke (4), jabolko(2), krapec (2), žganci, gibanica, krvavica, kruh (3), potica (2), krof, zaseka, ocvirki
- Kaj vam je ljubše pripraviti?:** SLANO: 10 SLADKO: 25
- Kateri izraz se uporablja v našem kraju:** JORKA (9) ali JURKA (25)
- Ali ste jurko že uporabili v jedi:** DA (18) NE (14) **V kateri:** sok (7), marmelada (10), pecivo (3), pogača (4), kvasenici, puding
- Kaj bi se z jurko še dalo pripraviti?:** marmelada (18), sok (17), šampanjec, pecivo (4), vino (10), piškoti (4), pogača (8), pita (3), rolada, liker (5), štruklji, zos, golaž, pita, kompot (2), sladoled, omaka, kislja juha, biskvit, praline, džem, bomboni, torta
- Koliko bi plačali za kozarček domače, ročno pripravljene jurkine marmelade?:** 6 € (2), 2 € (3), 5 € (9), 3 € (12), 4 € (3), 7 € (2), 10 € (4)

Vljudno prosimo za vaše mnenje. Ocenite naše izdelke in ideje z lestvico med 1 in 10. 1 je najslabša ocena, 10 je najboljša ocena.

Ideja – uporaba jurke in kostanja	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Embalaza marmelade – vizualno in praktično	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Jurkina marmelada	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Čokoladne praline s kostanji in jurkino marmelado	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Čokoladne praline z jurkino marmelado	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Jurkin sok	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Izgled tržnice	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Imate še kakšen predlog, ki bi nam lahko pomagal pri izboljšavi turističnega produkta?										

**Ocenite okus jurkinega soka:** 1 2 3 4 5 6 (1) 7 (1) 8 (5) 9 (6) 10 (21)

**IDEJA-Uporaba jurke in kostanja:** 1 2 3 4 5 6 7 8 9 (1) 10 (6)

**EMBALAŽA MARMELADE-Vizualno in praktično:** 1 2 3 4 5 6 7 8 9 (1) 10 (6)

**Jurkina marmelada:** 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 (7)

**Čokoladne praline s kostanji in jurkino marmelado:** 1 2 3 4 5 6 7 8 (1) 9 (2) 10 (4)

**Čokoladne praline z jurkino marmelado:** 1 2 3 4 5 6 7 8 (2) 9 10 (5)

**Jurkin sok:** 1 2 3 4 5 6 7 8 (2) 9 (1) 10 (4)

**Izgled trznice:** 1 2 3 4 5 6 7 8 (1) 9 10 (6)

**Imate še kakšen predlog, ki bi nam lahko pomagal pri izboljšavi turističnega produkta:** Uporabiti prave jurkine liste

---

#### **POVZETEK:**

1. 8 anketirancev je bilo moškega spola, 25 pa ženskega – **anketiranih je bilo več žensk.**
2. 5 anketirancev je bilo staro 14 let, 2 38 let, 2 49 let, 3 70 let, 3 11 let, 2 54 let, 1 59 let, 2 44 let, 1 42 let, 2 65 let, 1 45 let, 1 40 let, 1 42 let, 1 52 let, 2 12 let, 1 37 let, 1 61 let, 1 69 let – **anketiranci so bili zelo raznolikih let.**
3. 28 anketirancev je glasovalo DA, 5 anketirancev pa NE – **večina anketirancev kupuje spominke.**
4. 17 anketiranec kupuje magnetne za spominke, 3 zapestnice, 6 jih lokalne izdelke, 3 obeske, 1 kuhalnice, 1 podstavke, 2 uporabne izdelke, 3 izdelke, ki so vezani na kraj, 1 angelčke, 1 fotografije, 1 različne izdelke, 1 majhne izdelke, 1 domače izdelke, 1 razglednice, 1 arhivske predmete, 1 zgodovinske – **večina anketirancev kupuje spominke - magnetke.**
5. 5 anketirancem je pri nakupu spominka najbolj pomemben spomin, 1 izvirnost, 8 da je povezan s krajem, 13 izgled, 5 cena, 2 kakovost, 1 spomin na avtorja, 1 da predstavlja kulturo - **večina anketirancev kupuje spominek kot spomin na nek kraj.**
6. 10 anketirancev misli, da bi lahko naš kraj predstavljalo grozdje, 8 pogača, 2 buča, 4 kvasenica, 2 kolone, 4 jurkina marmelada, 5 postržjača, 4 prleška tunka, 6 kostanj, 2 krompir, 4 polenke, 2 jabolko, 2 krapec, 1 žganica, 1 gibanica, 1 krvavica, 3 kruh, 2 potica, 1 krof, 1 zaseka, 1 ocvirki - **večina anketirancev meni, da bi naš kraj predstavljalo grozdje ali pogača ali kostanj ali postržjača.**
7. 10 anketirancem je ljubše pripraviti slano, 25 pa sladko - **večina anketirancev raje pripravlja sladke jedi.**
8. 9 anketirancev meni, da se v našem kraju uporablja izraz jorka, 25 pa jurka - **večina anketirancev uporablja izraz jurka.**
9. 18 anketirancev je jurko že uporabilo v jedi, 14 pa ne, 7 jih je uporabilo v soku, 10 v marmeladi, 3 v pecivi, 4 v pogači, 1 v kvasenici in 1 v pudingu - **večina anketirancev je jurko že uporabilo v jedi, največkrat pripravijo sok in/ali marmelado.**
10. 18 anketirancev meni, da bi se iz jurke dalo še pripraviti marmelado, 17 sok, 1 šampanjec, 4 pecivo, 10 vino, 4 piškoti, 8 pogača, 3 pita, 1 rolada, 5 liker, 1 štruklji, 1 omaka, 1 golaž, 1 pita, 2 kompot, 1 sladoled, 1 omaka, 1 kisl juha, 1 biskvit, 1 praline, 1 džem, 1 bomboni, 1 torta - **večina anketirancev meni, da bi se dalo pripraviti še marmelado, sok in vino.**
11. 2 anketiranca bi za domačo, ročno pripravljeno jurkino marmelado plačala 6€, 3 2€, 9 5€, 12 3€, 3 4€, 2 7€, 4 10€ - **največ anketirancev bi za marmelado plačalo 3 € - 5 €.**
12. En anketiranec je na lestvici (od 1-10) jurkin sok ocenil z 6, eden z 7, pet jih je ocenilo z 8, šest z 9 in enainvajset ga je ocenilo z 10 - **največ anketirancev je jurkin sok ocenilo z oceno 10.**
13. 1 anketiranec je uporabo jurke in kostanjev na lestvici (1-10) ocenil z 9 in šest z 10 - **večina**

- anketirancev je idejo kombinacije okusov jurke in kostanja odlično ocenila.**
14. 1 anketiranec je embalažo marmelade na lestvici (1-10) ocenil z 9 in šest z 10 - **večina anketirancev je embalažo odlično ocenila.**
15. 7 anketirancev je jurkino marmelado ocenilo z 10 - **večina anketirancev je jurkino marmelado odlično ocenila.**
16. 1 anketiranec je čokoladne praline s kostanji in jurkino marmelado ocenil na lestvici (1-10) ocenil z 8, dva z 9 in štiri z 10 - **večina anketirancev je idejo pralin s kostanji in jurkino marmelado ocenila z oceno 10.**
17. 2 anketiranca sta čokoladne praline z jurkino marmelado ocenila na lestvici (1-10) z 8 in pet z 10 - **večina anketirancev je idejo pralin z jurkino marmelado ocenila z oceno 10.**
18. 2 anketiranca sta jurkin sok ocenila na lestvici (1-10) z 8, eden z 9 in štiri z 10 - **večina anketirancev je predlagano obliko embalaže odlično ocenila.**
19. 1 anketiranec je izgled tržnice ocenil na lestvici (1-10) ocenil z 8 in šest z 10 - **večina anketirancev je izgled prodajnega prostora ocenila z 10.**
- 20. PREGLEDI: 1 anketiranec ima predlog, da bi s pravimi jurkinimi listi lahko izboljšali izgled stojnice.**

Pripravila: Nevio Majcen in Rok Hebar

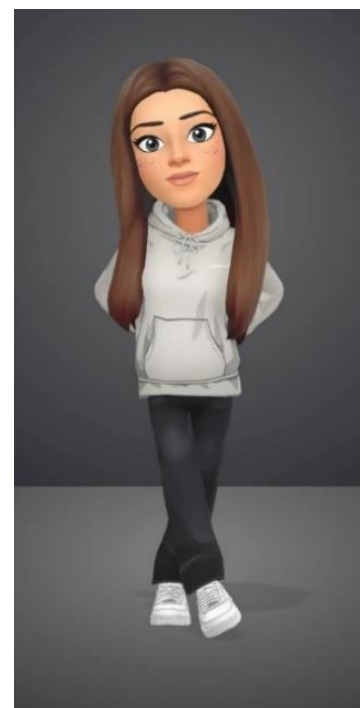
#### 8.4 PRILOGA 4: Predstavitev članov naše skupine

Tu si lahko preberete, kdo smo člani ekipe. Na žalost ni vseh opisov članov naše ekipe.

##### **ALIŠA PETRENA** – DIREKTORICA PROJEKTA

Rojena sem 30. 6. 2009. Leta 2015 sem začela obiskovati OŠ Sveti Tomaž in letos bom zaključila devet let šolanja. Rada se redno vključujem v razne projekte, tekmovanja in dejavnosti kjer nabiram znanje in izkušnje. Po končani osnovni šoli se bom vpisala v splošno Gimnazijo Ptuj in tam nadaljevala šolanje. Zraven šole obiskujem tudi glasbeno šolo, kjer se učim igranja klavirja. Letos jo bom tudi končala.

Rada opravljam delo vodje, saj imam rada stik z ljudmi in nadzor nad delom. Sem velik perfekcionista in zahtevam natančnost in zbranost pri delu, ki mora biti opravljeno z odliko. Za vključitev k turizmu sem se odločila, ker sem zraven sodelovala že prejšnje leto in pridobila pozitivne izkušnje.



Me smo **Rjana Jaušovec**, **Viktorija Kolbi** in **Danaja Tea Vidovič**. Smo OBLIKOVALKE NAJSLAJŠIH IN NAJOKUSNEJŠIH SLAŠČIC, ki se kar stopijo v ustih. Vse tri smo srečno samske in obiskujemo 9. razred osnovne šole Sveti Tomaž. Vse smo rojene leta 2009 in osnovno šolo smo začele obiskovati leta 2015. Danaja se želi vpisati v srednjo šolo smer: tehnik oblikovanja, Šolski center Ptuj. Riana in Viktorija pa želita šolanje nadaljevati v splošni gimnaziji Ptuj. V prostem času Danaja riše, izvaja gimnastiko in prepeva pesmi. Riana pleše balet, bere knjige, in kuha. Viktorija pa igra klavir, posluša glasbo in riše. Danaja obvlada angleščino, Viktorija biologijo in Riana slovenščino. Viktorija obiskuje 5. razred klavirja Glasbene šole Ormož. Riana pa že 9 let obiskuje balet v Glasbeni šoli Ormož. Danaja je obiskovala klavir in balet 2 leti.

Vse rade delamo slaščice in se pri tem zabavamo. Vsak mesec se dobimo pri Viktoriji in spečemo kakšne piškote, krofe, brownije,...



Riana



Viktorija

**Rok Hebar** – Član finančne skupine

Rojen sem 22.3. 2011. Obiskujem OSNOVNO ŠOLO SVETI TOMAŽ, v katero sem vstopil leta 2017. Med prostim časom igram odbojko in nogomet. Po končani osnovni šoli bom verjetno šel v strojno na Ptuj. Imam eno sestro, očeta, mamo, dve babici in enega dedka. Doma imamo kmetijo in gozd, zato mi ni nikoli dolgčas. Vem tudi voziti traktor. Imam sosede s katerimi se zelo rad družim, jim pomagam pri delu in igram nogomet. V šoli imam prijatelje s katerimi se radi družimo in se včasih dobimo na igrišču. Z očetom rada gledava filme in igrava videoigre.

Med člani finančne skupine sem zato, ker sem dober matematik in vem sodelovati. Zelo sem komunikativen in ponavadi dobre volje.





**Karolina Šever** – vodja prodaje

Rojena sem 21. 3. 2011. Živim v Rucmancih 63. Hodim v osnovno šolo Sveti Tomaž. Za turistično vzgojo sem se odločila, da bi nekaj delala in da spoznam, kaj se dogaja pri turizmu. V prostem času preživim veliko z mojimi konji in drugimi na jahanju. Jaham že približno šest let. Pomagam rada mami pri različnih stvareh. Rada tudi potujem in po različnih državah obiskujem prijatelje in sorodnike. Doma imamo nekaj živali.

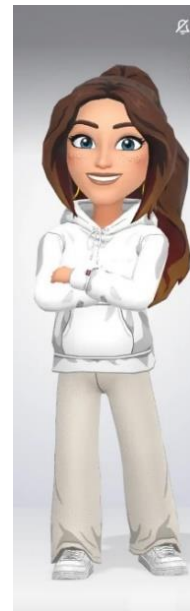
Vodja prodaje sem zato, ker se dobro obnesem na tržnicah. Imam veselje do dela, dobro se povežem z ljudmi, ki pridejo na tržnico. Ko pridejo na tržnico, jim pokažem vse kaj smo izdelali.



**Nika Nedejko** – skupina za oglaševanje

Rojena sem 25. 8. 2011. Hodim na OŠ Sv Tomaž v občini Sv. Tomaž. Sem edinka. Imam mamo, očeta, 2 babici in 2 dedka.

Za turistično vzgojo sem se odločila zato, ker je zabavno delati s prodajo in strankami. Veseli me delo s strankami in zelo sem komunikativna. Če se pripeti kakšen pomemben dogodek, bom poskrbela, da vsi takoj izvejo zanj - na naših profilih na Facebooku in Instagramu. Tu najdete vse podatke o dogodkih, ki jih pripravljamo. Če pa takšnih družbenih omrežij nimate, brez skrbi, saj nas boste videli na televiziji in slišali po radiju. Zaupajte naši skupini za oglaševanje in vse potrebno boste izvedeli pravočasno.



**Ivana Kolbi** - članica ekipe za prodajo.

Obiskujem 7. a razred. Stara sem 12 let. Sem zelo družabna oseba. Rada se učim. Všeč mi je tudi biti v naravi. Rada igram roket.

Za pozicijo prodajalke sem si izbrala, ker rada spoznavam ljudi, rada se pogovarjam, pomagam ljudem. Všeč mi je vloga prodajalke. Rada delam na tržnici.



**Sanja Vogrinec** – skupina za oglaševanje

Rojena sem 12. 5. 2011. Hodim v Osnovno šolo Sv Tomaž v občini Sv. Tomaž. Za turistično vzgojo sem se odločila, ker je zabavno ustvarjati in prodajati izdelke, ki smo jih sami pripravili. Rada potujem po Evropi z avtodomom. Imam dva brata, mam, očeta, babico in dedka.

Veseli me delo s strankami in zelo sem komunikativna, če pa se pripeti kakšen pomemben dogodek, bom poskrbela da vsi takoj izvejo zanj. Ni potrebno iskanje po spletu, če imaš facebook, instagram ali katero koli drugo družbeno omrežje, najdeš vse podatke o dogodkih, ki se nam bodo pripetili. Zaupajte naši turistični skupini za oglaševanje in vse potrebno boste izvedeli še pravi čas, tudi, če bo kaj odpovedano.



**Nevio Majcen** - Član finančne skupine

Rojen sem 2. 12. 2011. V letu 2017 sem pričel obiskovati OŠ SVETI TOMAŽ, v kateri sem zelo uspešen. Sem tudi uspešen športnik in igralec videoiger. Ko končam osnovno šolo, želim postati gradbeni inženir. V šoli imam tudi nekaj prijateljev z katerimi se dobro razumemo. Imam 2 sestri z imenoma Nelly in Sofia. Imam ju zelo rad. Veliko se tudi družimo in igramo.

Član finančne skupine sem zato, ker sem dober matematik. Z igranjem video iger sem zaslužil tudi denar. Zelo rad imam tehnologijo in tudi vem sestaviti računalnik, saj sem ga sestavil tudi sebi. Ker sem še mlad varčujem denar zato, da si bom lahko kupil izpit za avto. Z igranjem videoiger bom poskušal zaslužiti dovolj denarja, da ne bom potreboval zelo zahtevne službe. Verjamem da mi bo uspelo, ker mi že pri mladih letih gre dobro.



**Vita Belec** – pakiranje živil

Rodila sem se na Ptuj 29. 11. 2011. Živim v Svetem Tomažu 45. Hodim v Osnovno šolo Sveti Tomaž. Za turizem sem se odločila, da bi videla, kaj se vse tam dogaja. Rada imam živali in se z njimi rada igram. V prostem času božam svoje živali. Velikokrat sem odpotovala v tujino.

Ukvarjam se z dekoriranjem in pakiranjem živil. Rada izdelujem in pripravljам stvari za stranke, tako, da jim je všeč. Imam veselje do dela. Rada preizkušam nove reči, še posebej, če gre za kuhanje. Za pakiranje živil sem se odločila zato, ker sem že od malega to počela. Zelo dobro mi gre delo z živali.



### 8.5 PRILOGA 5: Canvas model

<b>PROBLEM</b> Naj trije problemi  1	<b>REŠITEV</b> Naj tri lastnosti  4	<b>EDINSTVENA PONUJENA VREDNOST</b> Eno, jasno in prepričljivo sporočilo o tem, zakaj si drugačen in zakaj je tvoj produkt vreden nakupa  3	<b>NEULOVJIVA PREDNOST</b> Ni možno zlahka kopirati ali kupiti  9	<b>SEGMENTI KUPCEV</b> Ciljni kupci  2
	<b>KLJUČNI KAZALNIKI</b> Ključne merljive dejavnosti  8		<b>KANALI</b> Pot do kupcev  5	
<b>STRUKTURA STROŠKOV</b> Stroški za pridobivanje kupcev  Distribucijski stroški  Gostovanje  Zaposleni itd.		<b>TOKI PRIHODKOV</b> Model prihodkov  Celotna vrednost  Prihodek  Bruto marža		
7		6		

### 8.6 PRILOGA 6: Potencialni kupci

DOŽIVETJA <b>“RAZISKOVALEC”</b>	DRUŽENJE <b>“DRUŽABNIK”</b>
	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Doživetje kulture / zgodovine / narave • Hedonizem</li> <li>• Užitek v kulinariki in razvajanju                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Športne aktivnosti</li> </ul> </li> <li>• Rekreacija • Adrenalinska doživetja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>DRUŽBA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zabava in dogajanje</li> <li>• Užitek in sprostitev v družbi</li> </ul> </li> <li><b>DRUŽINA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Družinski mir in povezanost</li> <li>• Aktivno preživljanje skupnega časa</li> </ul> </li> </ul>

**I FEEL SLOVENIJA** **Max, DRUŽABNI FOODIEJI (DRUŽABNIKI)**



„Vedno odnesem nekaj steklenic vina domov.“

užitkar    iskriv  
vedoželjen    lenoben

**POKLIC** gradbeni inženir  
**STATUS** poročen  
**POTUJE** pogosto  
**PRIHAJA IZ** IT, Beneluks, UK, Francija

potuje z družino, občasno v paru

**PRIMARNI MOTIV**  
• Okusiti in izkusiti presežke

**SEKUNDARNI MOTIVI**  
• Uživati in se dobro imeti  
• Spoznati nekaj novega  
• Preživeti kakovosten čas z ženo in otroki

**PRIČAKOVANJA**  
• Bližina in druženje  
• Biti sproščen  
• Spočiti se in se naspiti  
• Pozabiti na vsakdan  
• Otroci se bodo zabavali  
• Poskrbljeno bo za varstvo in varnost otrok  
• Vzeti si nekaj časa zase z ženo

**VPLIV NA ODLOČANJE**

Splet	██████████
Tiskani vodiči	██████████
Mediji (TV, Tisk)	██████████
Priporočila oseb	██████████
Lokalne info.	██████████

**ZANIMANJA**  
kulinarika, kultura, zgodovina

- Kulinarika
- Obisk vinskih kleti
- Lokalne znamenitosti
- Razvajanje v dvoje (za otroke aquafun)
- Zgodovina in gradovi
- Znamenitosti: Bled in Ljubljana

**POTOVALNI STIL**

Organiziran	██████████	Spontan
Troši	██████████	Varčuje
Mesto	██████████	Narava
Umirjen	██████████	Aktiven
Se vrača	██████████	Odkriv novo

**OPIS**  
Družina in otroci mu veliko pomenijo, vendar vedno rad nekaj časa preživi tudi sam z ženo. Nekoč bi si želel prepotovati svet. Rad se podaja v neodkrite in manj poznane dežele, vendar se rad vrača tudi tja, kjer se je nekoč dobro počutil. Poleg spoznavanja starih mestnih jeder mu je zelo pomemben element narave, pri kateri zelo ceni njene sadove, zato mu preživet večer ob dobri hrani in pijači veliko pomeni. Aktivnostim v naravi se izogiba, raje ima prijetno udobje. Je izrazit estet.

**RAZISKOVANJE** 6 mesecev vnaprej  
**VIR INFORMIRANJA** Splet Agencija  
**REZERVACIJA** 5 mesecev vnaprej Agencija / **Booking.com**  
**POTOVANJE** 10 dni 2.500 € na družino

**I FEEL SLOVENIJA** **Zoran, AKTIVNI NOSTALGIKI (DRUŽABNIKI)**



„Tokrat sva spet obiskala Rusko kapelico, da vidiva, če je kaj drugače.“

družaben    previden  
predan    moder

**POKLIC** ekonomist  
**STATUS** poročen  
**POTUJE** večkrat letno  
**PRIHAJA IZ** UK, CRO, IT, SRB

potuje z ženo

**PRIMARNI MOTIV**  
• Stik z naravo

**SEKUNDARNI MOTIVI**  
• Sprememba vsakdana  
• Preživljanje časa z ženo

**PRIČAKOVANJA**  
• Spočiti se  
• Sprostiti se  
• Uživati v lepi naravi  
• Nadihati se svežega zraka  
• Doživeti nekaj zabavnega  
• Dobro označena prometna ureditev  
• Prijaznost ljudi

**VPLIV NA ODLOČANJE**

Splet	██████████
Tiskani vodiči	██████████
Mediji (TV, Tisk)	██████████
Priporočila oseb	██████████
Lokalne info.	██████████

**ZANIMANJA**  
narava, kultura

- Lažje pohodniške gorske poti
- Lažje aktivnosti
- Naravni parki in znamenitosti
- Lokalne prireditve (športne in gurmanske), koncerti

**POTOVALNI STIL**

Organiziran	██████████	Spontan
Troši	██████████	Varčuje
Mesto	██████████	Narava
Umirjen	██████████	Aktiven
Se vrača	██████████	Odkriva novo

**OPIS**  
Z ženo imata odraslega sina, s katerim sta v preteklosti že potovala po Sloveniji. Kot družina so takrat radi kempirali, danes pa ima raje udobje hotela, vendar ne mondenih krajev, saj se tam ne bi počutil sproščeno. Za hobi se doma ukvarja z vrtnarjenjem; tako v vsakdanjem življenju kot na potovanju mu narava veliko pomeni. Na potovanju z ženo rad obuja spomine, primerja sedanost s preteklostjo in se rad vrača na že obiskane kraje, ki so se mu vtisnili v spomin.

**RAZISKOVANJE** 1 mesec vnaprej  
**VIR INFORMIRANJA** Splet Tiskani vodiči  
**REZERVACIJA** 1 mesec vnaprej **Booking.com** **airbnb**  
**POTOVANJE** 5 dni 800 € na par

Vir:

[https://www.slovenia.info/uploads/dokumenti/raziskave/sto157\\_persono\\_ciljnih\\_skupin\\_slo\\_turizma.pdf](https://www.slovenia.info/uploads/dokumenti/raziskave/sto157_persono_ciljnih_skupin_slo_turizma.pdf)

3. 3. 2024

## 8.7 PRILOGA 7: OBČINA SVETI TOMAŽ

Občina Sveti Tomaž je nastala 1. marca 2006 z izločitvijo Občine Ormož. Občina obsega 17 naselj: Sveti Tomaž, Koračice, Hranjigovci, Gornji Ključarovci, Savci, Rucmanci, Trnovci, Pršetinci, Senik, Mezgovci, Rakovci, Zagorje, Sejanci, Bratonečice, Mala Vas, Gradišče, Senčak.

### TURIZEM

V Občini Sveti Tomaž je s 28. 1. 2021 veljati Odlok o turistični in promocijski Taksi v občini Sveti Tomaž (Uradno glasilo občine Sveti Tomaž, št. 2/2021), ki opredeljuje višino turistične takse, oprostitev in zavezance za plačilo.

### KULTURNA DEDIŠČINA

SVETI TOMAŽ – je razloženo naselje na obrobju Slovenskih goric z gručastim jedrom na razglednem slemenu nad dolino potoka Lešnica. Središče kraja predstavlja župna cerkev sv. Tomaža, stoječa pod kopastim temenom griča Kostanj



<https://sv-tomaz.si/kultura/> , 12. 12. 2023

### KLET MUZEJ BRUMEN

Ohranjena stara klet Brumen, izvirna in avtentična zgradba kulturne dediščine. Klet je stara vsaj 255 let, o čemer priča izklesana letnica 1757 nad vrati. Ob hiški je posajena tudi potomka najstarejše trte na svetu.

### RIBNIK SAVCI

Na poti iz Savcev proti Ptuju se nahaja Savski ribnik – priljubljeno zbirališče športnih ribičev. Ribnik obsega 14,4 ha in leži na nadmorski višini 220m. V ribniku prevladujejo krapi, amurji, somi, babuške in ploščiči. Ribolov je možen vsak dan od zore do mraka.

### OBNOVLJENA DOMAČIJA DR. STANKA CANJKARJA

Kraj Savci: Domačija slovenskega rimskokatoliškega duhovnika, dramatika, pisatelja, esejista in urednika dr. Stanka Cajnkara se nahaja v kraju Savci. Občina je v letu 2016 obnovila domačijo z namenom, da se ohrani kot dediščina velikega moža iz našega kraja. V domačiji se nahaja spominska soba.



Ogledi so možni po dogovoru.

<https://sv-tomaz.si/turizem/> 16. 1. 2024

## FRANC KSAVER MEŠKO

Franc Ksaver Meško je bil slovenski pisatelj, pesnik, dramatik, duhovnik, ki se je rodil v vasi Ključarovci v župniji Sveti Tomaž pri Ormožu. Še posebej se je uveljavil kot mladinski pisatelj, o čemer priča zlasti šest zvezkov mladinskih zgodb z naslovom Mladim srcem. Po njem se imenuje splošna knjižnica v Ormožu in Slovenj Gradcu. V centru Svetega Tomaža je njegovo obeležje – doprnski kip. V njegovem rojstnem kraju, kjer je bila njegova domačija, je sedaj le še spominska plošča.



<http://tip-svtomaz.si/ogledi/fran-ksaver-mesko/?lang=en>, 16.1.2024

Pripravila: Melisa Živič

## 8.8 PRILOGA 8: Vaški grbi

Če še ne veste, ima naša občina 16 manjših vasi in vsaka od teh ima svoj grb, ki jo opisuje. Grbi na splošno niso pomembni za našo nalogo, ampak kar nekaj vasi imajo grb, ki ponazarja jed ali hrano in ker smo tudi mi izbrali živilo za našo temo, smo se odločili, da vam povemo tudi nekaj o vaških grbih.

VIR: [https://www2.arnes.si/~lkkpcj1/grbi\\_sre\\_kog\\_or/oljudskihgrbihinsekajxxx.htm](https://www2.arnes.si/~lkkpcj1/grbi_sre_kog_or/oljudskihgrbihinsekajxxx.htm), 16.01.2024



V prvi polovici petdesetih let prejšnjega stoletja so oblasti Sv. Tomaž preimenoval v Kostanj, po vzpetini južno od Pürge, kot domačini imenujejo središče kraja. Takratna avtoritativna oblast z nekaterimi lokalnimi priganjači in jurišniki ni trpela nič "svetega".



Lahončani imajo v svojem grbu "iz klobas pletene lese (plotove), pokrite z gibanicami".



Pršetani pa "koljejo tele v kopaji in z žeharon (posoda, v katero se je dojilo mleko) jemlejo krf".



Bratonečice v Sejanski dolini, kjer so se nekdam bohotili ob Sejanskem potoku hrasti in debele vrbe, kjer je kraljeval mir, so si izbrale za vaški grb plahega, toda močnega in veličastnega jelena.



Rak se je "ritenski kobacal" po vasi Rakovci. Nekdaj jih je bilo v potoku, ki teče proti Koračicam, prav dosti. Domačini so jih v mraku lovili s »korpami« (pletenimi košarami) in pripravljali jedi iz rakov. Danes raka le redko vidiš v naših potokih.



Žlahtno jabolko pozdravlja prišleka v vaškem grbu. Izbrali so si ga iz preprostega razloga: že od nekdam je v teh krajih imelo sadjarstvo pomembno vlogo.



Slastne češnje obilno rodijo v Mali vasi. Ta prvi slastni sadež, ki ga je bilo v izobilju, če ga ni med cvetenjem močna pozeba pobrala, so nekdam posebno čislali.

Pripravil: Teo Voršič