



Osnovna šola Ljudski vrt Ptuj
s podružnico Grajena



30. DRŽAVNI FESTIVAL
TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

GROZDEK MOJ

Avtorji: Jana Repič, Laura Simonič, Kaja Petrovič, Zala Senčar, Jerca Feguš, Enej Klasinc, Aljaž Kampuš, Brina Terbuc, Lorena Hamler, Jure Miklošič, Luka Černila, Eva Cafuta, Ela Černila, Nataša Žitnik, Tilen Šimenko Golob.

Mentorici: Martina Prejac in Elka Mlakar

Ptuj, januar 2016

KAZALOVSEBINE

ZAHVALA.....	4
PODATKI O ŠOLI IN NALOGI	5
POVZETEK	7
1 UVOD	9
2 HALOZE	11
3 RAZISKOVALNI DEL	13
3.1 IDEJA.....	13
3.2 REZULTATI RAZISKAVE	13
3.2.1 ZELENİ TURIZEM	13
3.2.2 TURIZEM V HALOZAH	14
3.2.3 REZULTATI ANKETE.....	15
4 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA	19
4.1 RAZČLENITEV IDEJE IN OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA	20
4.2 OSNOVNI PODATKI, POTREBNI ZA PRIPRAVO IN IZVEDBO VIKEND PAKETA	21
4.2.1 ŠTEVILO OSEB, POTREBNIH ZA PRIPRAVO IN IZVEDBO PROGRAMA, TER NJIHOVE ZADOLŽITVE	21
4.2.2 MATERIAL, POTREBEN ZA IZVEDBO DEJAVNOSTI	21
4.3 PROGRAM DOGAJANJA.....	22
4.3.1. PODROBEN PROGRAM.....	22
4.3.2 KAJ NUDIMO OBISKOVALCEM	28
4.3.2 KDAJ SE ODVIJA PROJEKT	29
4.3.3 KAJ GOSTJE POTREBUJEJO	29
4.4 CENA	29
4.5 CILJNE SKUPINE.....	30
4.6 KONTAKT IN REZERVACIJA	30
4.7 OSTALA PONUDBA V HALOZAH IN NA PTUJU Z OKOLICO	30
4.8 INFORMACIJE O NAŠI PONUDBI IN DOGODKIH NA PTUJU IN NJEGOVI OKOLICI	31
4.9 KDO BO KAJ OPRAVLJAL	31
4.10 SPOMINKI.....	32
5 TRŽENJE NAŠEGA PROIZVODA.....	33
6 STROŠKI IN FINANČNA SREDSTVA.....	34
7 ZAKLJUČEK.....	36
8 VIRI IN LITERATURA	37

9 PRILOGE	38
Priloga 1 – Anketni list.....	38
Priloga 2 –Recepti in postopek priprave jedi	39
Priloga 3 – Haloška planinska pot Borl–Cirkulane	44
Priloga 4 – Pridelava rozin	45
Priloga 5 – Priprava grozdnega soka.....	45
Priloga 6 – Priprava vinskega kisa	46
Priloga 7 – Predstavitev na turistični tržnici	46
Priloga 8 – Zloženska	47

KAZALO SLIK

Slika 1: Zemljevid Haloz (vir: internet).....	12
Slika 2: Haloze (vir: internet).....	15
Slika 3: Zemljevid zbirnega mesta (vir: internet).....	22
Slika 4: Domače rozine (foto: Prejac).....	23
Slika 5: Domači vinski kis (vir: internet).....	25
Slika 6: Haloška domačija (foto: Prejac).....	26
Slika 7: Stara stiskalnica in pripomočki za stiskanje grozdja (foto: Prejac).....	26
Slika 8: Meso iz tünke (foto: Prejac).....	27
Slika 9: Kisla repa, zabeljena z ocvirki (foto: Prejac).....	27
Slika 10: Domače krvavice (foto: Prejac).....	27
Slika 11: Vinski sod za spanje (vir: internet).....	28

KAZALO GRAFOV

Graf 1: Udeležba in zanimanje za projekt.....	16
Graf 2: Kaj od naštetega vas najbolj zanima?.....	16
Graf 3: S kom bi se udeležili vikend paketa?.....	17
Graf 4: Kje bi prespali?.....	17
Graf 5: Komu bi priporočili vikend paket?.....	18
Graf 6: Plačilo vikend paketa.....	18
Graf 7: Zanimivost ideje in ponudbe.....	19

ZAHVALA

Radi bi se zahvalili našim družinam, staršem in vsem bližnjim, ki so nam s spodbudami, z dobrimi nameni, s potrpežljivostjo ter konkretno pomočjo pomagali pri izdelavi te turistične naloge.

Iskreno se zahvaljujemo tudi ravnateljici šole gospe Tatjani Vaupotič Zemljič za pomoč in podporo ob pisanju naloge.

Za pomoč pri izvedbi naloge se zahvaljujemo vsem sogovornikom v intervjujih in anketirancem, ki so odgovorili na naša vprašanja v anketi in nam tako pomagali do zelenih rezultatov, pa tudi tistim, ki ste našo zamisel sprejeli odgovorno in nam pomagali z nasveti. Prav tako se zahvaljujemo vsem učiteljem, ki so nam pomagali pri izvedbi projekta. Še posebej Petri Zafošnik, Simoni Lozinšek in Miranu Petku ter kuharju Maticu Doklu. Za pomoč pri lektoriranju se zahvaljujemo gospe Veri Zagoričnik Novak, za prevajanje v angleški jezik pa učencu Mihi Satlerju in gospodu Filipu Gračnarju.

Na koncu se zahvaljujemo tudi našima potrpežljivima mentoricama Martini Prejac in Elki Mlakar za spodbudo in podporo pri našem delu.

PODATKI O ŠOLI IN NALOGI

Šola: OŠ Ljudski vrt Ptuj, Župančičeva 10, 2250 Ptuj

tel.: (02) 780-04-70, fax.: (02) 780-04-71, <http://www.os-ljudskivrtptuj.si>

NASLOV TURISTIČNE NALOGE: **GROZDEK MOJ**

Avtorji (ime in priimek, razred):

Jerca Feguš, 8. c

Zala Senčar, 8. c

Aljaž Kampuš, 8. c

Enej Klasinc, 8. c

Kaja Petrovič, 8. b

Laura Simonič, 8. b

Eva Cafuta, 8. a

Jana Repič, 8. a

Luka Černila, 9. a

Jure Miklošič, 9. a

Lorena Hamler, 9. a

Brina Terbuc, 9. a

Nataša Žitnik, 6. a

Ela Černila, 6. a

Tilen Šimenko Golob, 9. g

Mentorici:

Martina Prejac, prof. geografije in zgodovine

Elka Mlakar, prof. defektologije

Sodelavci:

Miran Petek, prof. tehnike in tehnologije

Vera Zagoričnik Novak, prof. slovenščine in nemščine

Filip Gračnar, prof. angleščine

Petra Zafošnik, prof. biologije in kemije

Matic Dokl, kuhar

Simona Lozinšek, učiteljica športa

Število strani: 37 in priloge

Priloge:

- anketni list
- recepti
- zloženska
- reklamni material
- predstavitev nastopa na turistični tržnici
- navodila za priprava rozin, grozdnega soka in vinskega kisa

POVZETEK

Kako pripeljati v naravo mlajšo generacijo? Kaj jim ponuditi, česar ne morejo najti na Googlu. Kaj lahko doživijo, česar ne morejo na internetu? Kaj jim lahko povemo, kar jim Google ne more?

Odgovore in rešitve na vsa ta vprašanja imamo mi. Odločili smo se namreč, da prav mladim in tudi manj mladim predstavimo del naše tradicije na zanimiv in privlačen način: v naravi. To bomo počeli celo leto. Največji poudarek bomo namenili trgatvi in stiskanju grozdja na stari način. Pokazali bomo naravno pridelavo nekaterih izdelkov iz grozdja. V vsem tem se bodo mladi lahko tudi sami preizkusili in domov odnesli tudi kakšen naravno pridelan izdelek. Prav tako bo ostal še čas za rekreacijo, razvajanje in sprostitev v čaru grozdja. Naredili smo natančen programski in finančni načrt vikend paketa, poimenovanega GROZDEK MOJ.

Vse to poteka v naravi in brez interneta. **Zato vas vabimo v naravo. V naravi se svet še vedno vrta v pravo smer.**

Nalogo je mogoče dobiti v knjižnici OŠ Ljudski vrt Ptuj. Izvod imajo tudi avtorji in mentorici.

KLJUČNE BESEDE: internet, mladi, vinograd, grozdje, sprostitev

SUMARRY

How to bring the younger generation into nature? What can we offer them that Google can't. What can they experience , that they can't on the internet? What can we tell them that Google can't?

We have the answers and solutions to these questions. Namely, we decided to introduce a part of our tradition in an interesting and appealing way in nature itself to the young and not so young. We will do this all year. The greatest emphasis will be given to grape harvesting and grape pressing in older ways. We will show the natural production of some grape products. Kids will be able to test themselves and bring home naturally grown products. There will also be time left for recreation, pampering and relaxation in the lure of grapes. We made a detailed program and a financial plan of the weekend plan named GROZDEK MOJ. All of this will take place in nature without using internet. Therefore we invite you to nature where the world is still spinning in the right direction.

This paper can be obtained in the library of Ljudski vrt Primary School Ptuj. The authors and mentors also have a copy.

KEY WORDS : Internet, young, vineyard,
relaxation

1 UVOD

Slovenija je dežela s čudovito neokrnjeno naravo, ki jo cenimo domači prebivalci in turisti. Naravne danosti predstavljajo predpogoj za razvoj zelenega, odgovornega turizma. Za spreminjanje podnebnih razmer smo vsi še kako soodgovorni. Z 880 milijoni mednarodnih turističnih prihodov in z več kot štirimi milijardami domačih potovanj turizem povzroča med štiri in šest odstotkov izpustov toplogrednih plinov. Pomislite na negativne vplive na okolje, ki ga vsak dan puščate za sabo. Ena od rešitev, da bi teh negativnih vplivov na okolje bilo manj, je zeleni turizem.

Slovenija in njeni prebivalci se niti ne zavedamo zelenih prednosti, ki jih v primerjavi z drugimi državami še ima naša dežela.

Zeleni turizem zaobjema vse poglede trajnostnega razvoja, ki temelji na štirih osnovnih principih: okoljski, družbeni, gospodarski in podnebni.

Okoljski vidik – čim bolj zmanjšati onesnaženost zraka, vode in zemlje ter količine odpadkov, ki jih ustvarjajo turistični ponudniki ter obiskovalci. Ohranjati in krepiti kakovost ter značilnost krajinske krajine, zavarovati in ohranjati naravna območja, habitate in prosto živeče rastline ter živali.

Družbeni vidik – ohranjati in izboljševati kakovost življenja v lokalnih skupnostih, spoštovati ter krepiti kulturno in zgodovinsko dediščino, tradicijo in raznolikost destinacije.

Gospodarski vidik – zagotoviti konkurenčnost in sposobnost preživetja turističnih destinacij in podjetij, da se bodo lahko še naprej razvijala in prinašala koristi na dolgi rok.

Podnebni vidik – v zadnjem obdobju se zgornjim trem stebrom dodaja še vidik podnebnih sprememb, kjer je cilj zmanjšati vplive turizma na podnebje in povečati prilagajanje turizma podnebnim spremembam.

Zeleni turizem minimizira vplive turizma na okolje in maksimizira njegovo prilagoditev podnebnim spremembam.

Dobro ohranjena narava in naravne danosti so ključna konkurenčna prednost Slovenije.

Tudi na našem širšem ptujskem območju imamo veliko danih pogojev za razvoj zelenega turizma. Zato smo se odločili, da naš letošnji turistični proizvod nosi ime Grozdek moj. Pri oblikovanju le-tega smo bogato ptujsko dediščino povezali z našimi vinorodnimi Halozami, ki

so del Nature 2000, prav tako pa območje izseljevanja prebivalstva. Zelo veliko haloških kmetij, vikendov, preš in vinogradov je opuščeni. Z našim turističnim proizvodom bomo v te kraje poskušali privabiti čim več obiskovalcev, in sicer na okolju prijazen način. Organizirali bomo zeleni vikend paket. Za ta vikend smo v nalogi naredili podroben vsebinski in finančni načrt. Gostje se bodo namreč preizkusili v hoji po haloški planinski poti, pri različnih delih v vinogradu, trganju in stiskanju grozdja ter izdelavi različnih izdelkov iz grozdja. Prav tako pa bodo skušali noč prespati v pravem vinskem sodu.

V prvem delu naloge smo na kratko opisali osnovne značilnosti Haloz. Nato smo s pomočjo anketnega vprašalnika raziskali, kakšno je zanimanje za naš dogodek pri učencih osnovnih šol in meščanih Ptuja. Zanimalo nas je, ali jih privabi naslov našega projekta, ali so se s čim podobnim, kot je ta dogodek, že kdaj srečali, ali bi se odločili za obisk takšnega dogodka in zakaj, s kom bi se tega druženja udeležili, v katerem vinogradniškem opravilu bi se želeli preizkusiti in koliko denarja so pripravljeni porabiti v ta namen. V nadaljevanju smo oblikovali naš turistični proizvod, ga umestili v prostor in čas ter nakazali, kako ga tržiti. Odpravili smo se tudi na teren, kjer smo poslikali območje našega dogajanja.

Iz delčka naše okolice smo ustvarili nov turistični produkt, ki bo za goste nepozabno doživetje, kjer ne bo manjkalo zabave, smeha in zdravega načina življenja. Pa tudi kaj novega, zdravega in okusnega si bodo od sedaj naprej znali pripraviti sami.

2 HALOZE

Haloze so mlado terciarno gričevje panonske Slovenije. Prometno odročno obmejno gričevje je s skromnimi možnostmi za preživetje še do nedavnega veljalo za eno najbolj nerazvitih področij Slovenije. Haloze so bile od nekdanje agrarne pokrajine, v preteklosti znana po velikih družinah. Največ prebivalcev so imele po 2. svetovni vojni, nato pa jih je zaznamovalo izseljevanje in do leta 1991 se je število prebivalstva zmanjšalo za dobro tretjino. Pozabljene in odmaknjene so dolgo živetarile, sedaj pa se počasi prebujajo. Ime Haloze se prvič omenja v 15. stoletju kot Chalas in Kalosen. Izviralo pa naj bi iz latinskega Colles, kar pomeni vinorodne gorice, ali iz staroslovanske besede halonga, ki pomeni gričevnat svet.

Na severu pokrajino obrobujata reki Dravinja in Drava, na zahodu jo omejuje Boč, na jugu pa Donačka gora in Macelj. Gričevnata pokrajina se na vzhodu in jugovzhodu razteza na hrvaško stran. Vzhodni del imenujemo tudi vinorodne Haloze, saj vinogradi pokrivajo skoraj desetino površin, medtem ko v višjem zahodnem delu le dober odstotek. Več kot polovico zahodnega dela prekrivajo gozdovi, zato mu pravijo tudi gozdnate Haloze. Za vinorodne Haloze je značilna in prevladujoča slemenska razložena poselitev, ki je sledila širjenju vinogradov. V gozdnatih Halozah pa se je razvilo precej zaselkov in tudi samotne kmetije. Haloze so priljubljen cilj številnih planincev. Čez gričevnati svet je speljana tudi Haloška planinska pot, ki zahteva dva do tri dni hoje. Njen začetek je pri gradu Borl, zaključek pa na Donački gori (882 m), ki leži sicer že izven Haloz ter je z Bočem in Macljem skrajni odrastek vzhodnih Karavank. Najvišji vrh Haloz Jelovice (623 m) vabi s čudovitim razgledom na vso pokrajino.

Če smo že v Halozah, pa lahko obiščemo še dva izjemna kulturna spomenika: cerkev Matere božje na razgledni Ptujski Gori in dvorec Štatenberg.

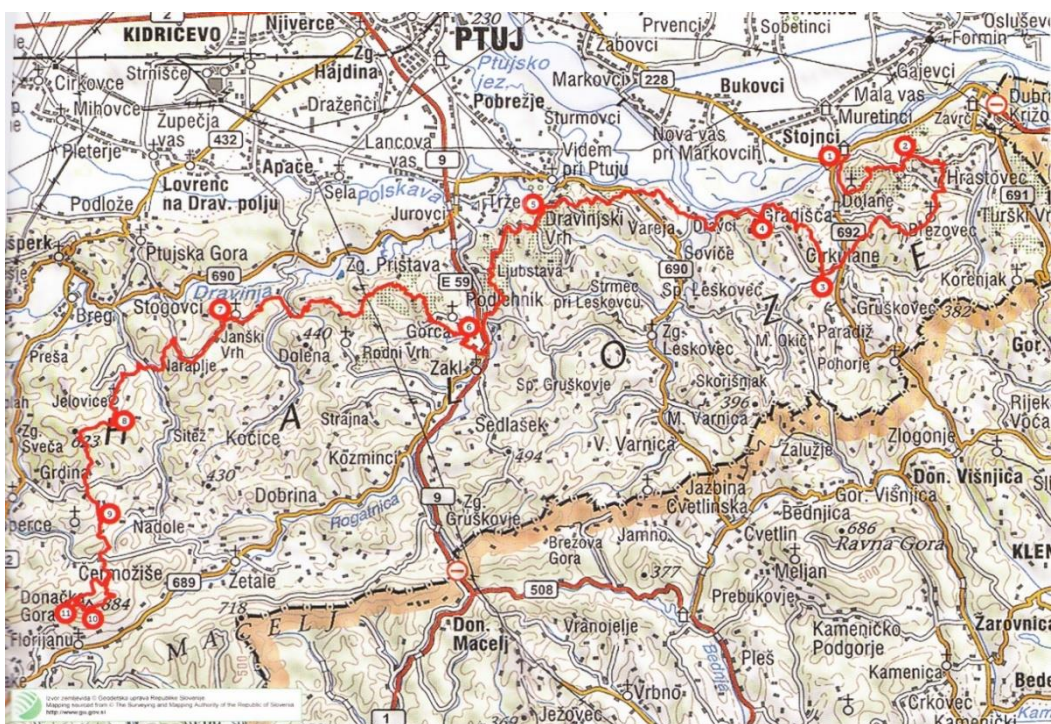
Na prav poseben način pa te kraje predstavijo številne legende, zaradi katerih so skrivnostne Haloze izjemen izziv za raziskovalce vseh starosti: od legende o vitezu Parzivalu do čudežev Marije Zavetnice na Ptujski Gori, od resničnih zgodb iz zgodovine samostana v Studenicah do grajskih skrivnosti srednjeveškega Borla in razkošja baročnega Štatenberga. Tudi »haloško Brezje« in orači z Okiča ali Podlehnikar, turška babica, čarovnice z Donačke gore ...

Haloze hranijo toliko zgodb, da se jih še prešteti ne da! Od ene do druge vodijo naravne poti po neokrnjenih gozdovih, skozi sadovnjake, čez izvire, v podzemno jamo Belojačo, ob slikovitih vinogradih, iz katerih se vse leto sliši posebej melodična haloška pesem, samo od sredine poletja do pozne jeseni pa vesela pesem klopotcev, ki v deželo prinaša veselo pričakovanje.

Ne glede na letni čas bo spoznavanje Haloz popolno zgolj ob slastnih domačih jedeh, ob dobrotah, kot so haloška bunka, haloška gibanica, gerpa in mnoge druge, ki jih znajo pripraviti na turističnih kmetijah in v gostilnah. Če jih pospremi vrhunsko vino iz katere od številnih vinskih kleti ali lično urejenih vinotek, bo vtis popoln.

Sredi septembra in v začetku oktobra Haloze oživijo, ker je grozdje zrelo za obiranje. Trgatve se vsi veselijo kot praznika, saj se je med letom garalo, da zdaj trta obrodi sadove.

Najbolj pogosto gojene na tem območju so bele vinske sorte. Večina vin, ki jih pridelajo v Halozah, je pridelana in shranjena na Ptuj. Najpomembnejši je laški rizling, sicer pa še beli pinot, šipon, renski rizling, sauvignon, dišeči traminec in rizvanec. Od rdečih sort vinogradniki gojijo predvsem modri burgundec. Vinska zvrst je haložan, ki ga sestavljajo laški rizling, šipon in sauvignon.



slika 1: Haloze (vir: internet)

3 RAZISKOVALNI DEL

3.1 IDEJA

Najtežji del naše naloge je bil izbrati pravo idejo. Hoteli smo izbrati takšno, ki bo edinstvena, nenavadna in zanimiva že na prvi pogled ter da bo vsebovala elemente zelenega turizma. Veliko smo se pogovarjali o tej obliki turizma, brskali po internetu, razmišljali, spraševali sošolce, prijatelje, starše in sorodnike. In tako smo se skupaj odločili, da se bomo odpravili v našo gričevnato okolico, in sicer na obronke Haloze. Haloze so območje, od koder se ljudje izseljujejo, pa čeprav imajo raznovrstne turistične potencialne. Vendar je potrebno to seveda tudi uresničiti. V tem smo mi takoj videli priložnost, da lahko to povežemo s temo letošnjega festivala. Dobili smo idejo, da bomo ustvarili turistični produkt, ki bo oživel in turistično popestril Haloze ter našo bližnjo okolico in v njega vključil predvsem mlajšo generacijo. Odločili smo se, da naš projekt poimenujemo Grozdek moj. Že samo ime veliko pove, vendar tudi veliko skriva. In prav zato upamo, da bo zaradi radovednosti pritegnil še več obiskovalcev.

Namen projekta je, da obiskovalci bolje spoznajo Haloze, predvsem pa življenje in delo tamkajšnjih prebivalcev nekoč in danes. Lahko se tudi razgibajo, sprostijo ter začutijo turistične potencialne Haloze.

Želimo, da se obiskovalci vživijo v dela v vinogradu, predvsem v trgatev, si ogledajo ročno proizvodnjo različnih izdelkov iz grozdja in se v ustvarjanju le-teh tudi sami preizkusijo.

Pripravili smo različne programe, med katerimi boste zagotovo našli takšnega, ki bo pritegnil vašo pozornost. Največja atrakcija našega programa pa je vsekakor nočitev v vinskem sodu.

Vse, ki želite dodobra in od blizu spoznati zapeljive Haloze, njihovo tradicijo in doživeti poseben dan v zeleni naravi, bo razveselila naša posebna ponudba.

3.2 REZULTATI RAZISKAVE

3.2.1 ZELEN TURIZEM

Podnebne spremembe in okoljska problematika so dandanes postali eden izmed ključnih izzivov na globalni ravni. To se kaže tudi v turizmu; v obnašanju, željah, zahtevah in pričakovanjih turistov. Vrednote in obnašanje potrošnikov se znatno spreminjajo. Raziskave

kažejo, da so potrošniki vedno bolj naklonjeni zelenim možnostim. Tukaj zeleni turizem odigra pomembno vlogo, saj se v sklopu celotne zelene – trajnostne zgodbe turistom ponuja odgovorni pristop do narave in okolja. Eden od glavnih motivov potovanj je namreč prav odkrivanje naravne in kulturne krajine oziroma dediščine ter užitek v sprostitvi, ki jo prinaša lepa ohranjena narava ter aktivnosti v njej.

3.2.2 TURIZEM V HALOZAH

Haloze so privlačna in slikovita gričevnata pokrajina z raznovrstnimi turističnimi potenciali. Kljub temu sodijo med turistično najmanj razvite slovenske pokrajine. Na voljo je le malo nastanitvenih zmogljivosti, skromen pa je tudi turistični obisk. Problem ostaja slabša dostopnost oziroma manj kakovostna cestna infrastruktura, ki je za vinski turizem praviloma še bolj pomembna kot pri drugih vrstah turizma. Na drugi strani je, v nasprotju z večino drugih vinogradniških območij v Sloveniji in soseščini, večji doživljajski potencial pokrajine izrazita prednost Haloz. Znane so predvsem po vinskem turizmu in turistični ponudbi, namenjeni bolj aktivnim turistom. V zadnjem obdobju je prišlo do številnih pozitivnih premikov, na pozitiven odnos do turizma pa kažejo tudi stališča lokalnega prebivalstva, kar predstavlja dober obet za razvoj turizma v prihodnje. Drugo obetavno področje je ponudba za turiste, katerih motivi so predvsem rekreacijski. Nekatere izrazito privlačne lokacije ostajajo premalo izkoriščene ali pa sploh neizkoriščene, kar je z vidika razvoja turizma na celotnem območju negativno.

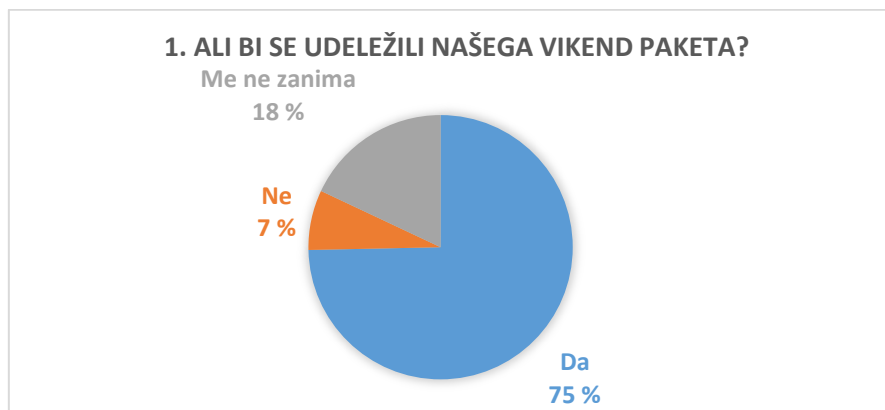
Številni domačini vidijo turizem kot eno bolj perspektivnih razvojnih možnosti območja, vendar je potrebno razumeti novo vlogo strategije razvoja turizma, poznati svetovne trende, si zadati novo vizijo in pričeti z izvajanjem ukrepov za uresničevanje postavljenih ciljev.



Slika 2: Haloze (vir: internet)

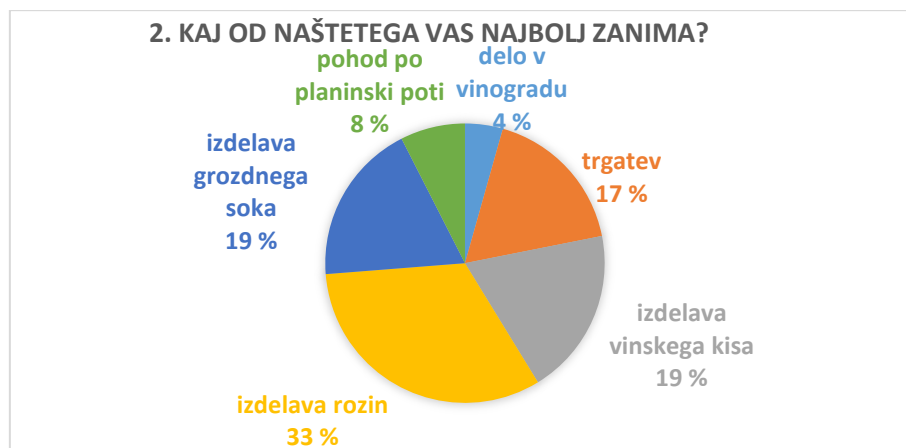
3.2.3 REZULTATI ANKETE

S pomočjo anonimnega anketnega vprašalnika smo ugotavljali, kakšno je zanimanje za naš projekt. Anketirali smo 150 naključno izbranih osnovnošolcev iz OŠ Ljudski vrt in podružnice Grajena, gimnazijcev iz Gimnazije Ptuj in srednješolcev iz ostalih ptujskih srednjih šol ter nekaj naključno izbranih obiskovalcev nakupovalnega središča Qlandija Ptuj. Spraševali smo jih, ali jih privabi naslov in ponudba našega projekta, ali bi se odločili za obisk in s kom, kaj bi najraje počeli, kje bi prespali. Vprašali smo jih tudi, koliko so pripravljeni plačati za ta vikend paket in komu bi ga še priporočili.



Graf 1: Udeležba na našem programu

Ugotovili smo, da bi se 75 % anketirancev udeležilo našega vikend paketa, 7 % se jih ne bi udeležilo, 18 % pa jih naša ideja sploh ne zanima.



Graf 2: Zanimanje za različne dejavnosti

Največ vprašanih (33 %), bi se udeležilo delavnice priprave domačih rozin. Pridelavo grozdnega soka in kisa bi obiskalo približno enako število ljudi, in sicer 19 %. 18 % obiskovalcev bi se udeležilo trgatev, najmanj pa pohoda po haloški planinski poti, in sicer 8 % ter 4 % obiskovalcev ostalih opravil v vinogradu.



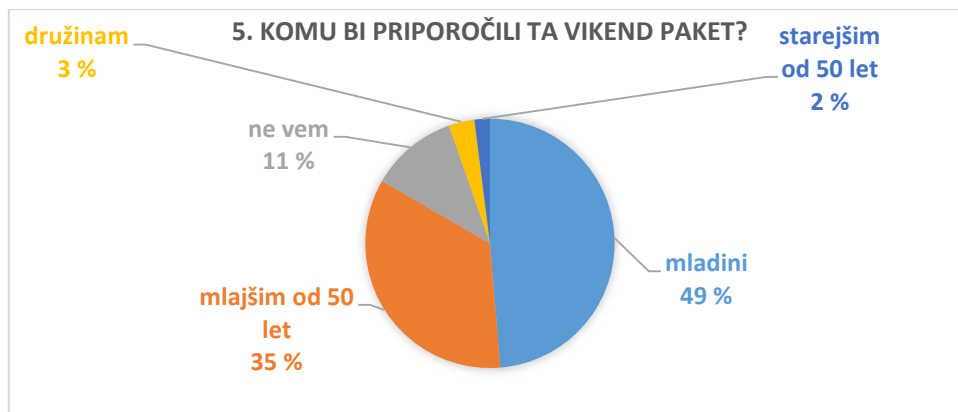
Graf 3: S kom bi se udeležili vikend paketa?

Največ anketirancev, in sicer 36 % še ne ve, s kom bi se udeležili vikend paketa. 25 % bi se na to dvodnevno doživetje odpravilo s svojimi sošolci in 15 % s prijatelji. Samo 11 % vprašanih bi se ta dva dni odločilo preživeti z družino. Ta podatek nas zelo preseneča, saj smo predvidevali, da bi ta vikend bil zelo privlačen za druženje družin. Najmanj anketiranih bi se dogodka udeležilo samih (7 %) in s starimi starši (5 %).



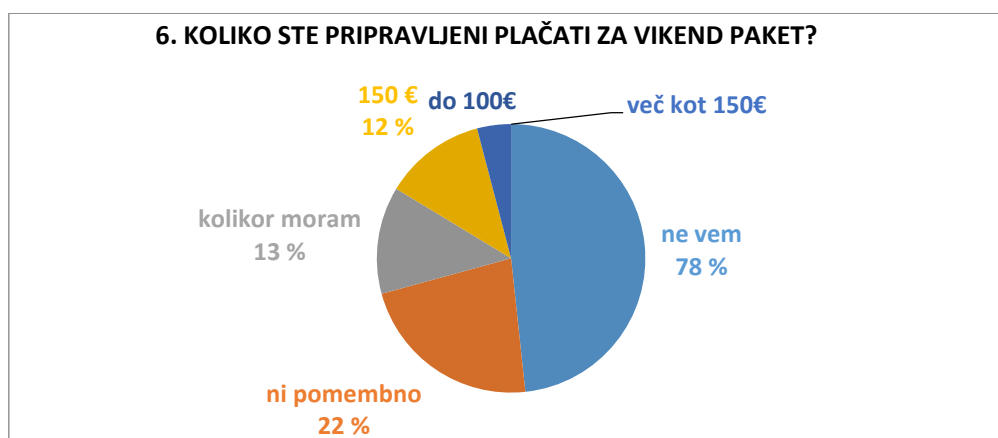
Graf 4: Kje bi prespali?

Največ anketirancev (81 %) se je navdušilo nad spanjem v vinskem sodu, saj bi jih večina to počela prvič v življenju. 12 % jih sploh ne bi prespalo, najmanj pa bi jih prespalo na stari haloški kmetiji (10 %).



Graf 5: Komu bi priporočali ta vikend paket?

Največ vprašanih (49 %) je menilo, da ta vikend paket najbolj priporočajo mladim, torej osnovnošolcem in srednješolcem. Sledijo jim obiskovalci, stari do 50 let, in sicer 35 %. 11 % vprašanih ni vedelo, komu bi priporočalo paket, 5 % bi ga priporočalo vsem družinam in 2 % starejšim od 50 let.



Graf 6: Koliko ste pripravljeni plačati za vikend paket?

Največ vprašanih ni razmišljalo o ceni in ne vedo, koliko bi plačali oziroma koliko so pripravljeni plačati. 22 % vprašanih je povedalo, da jim cena ni pomembna. 13 % je bilo takšnih, ki so povedali, da bi plačali takšno ceno, kot bi bila postavljena. 12 % jih je pripravljenih odšteti 150 evrov, 4 % 100 evrov in samo 1 % vprašanih je pripravljeno plačati več kot 150 evrov.



Graf 7: Ali se vam zdi naša letošnja ponudba zanimiva?

Kar 85 % vprašanih se je naša letošnja ponudba zdela zanimiva. 13 % ljudi je dejalo, da jih to ne zanima ter samo 2 % vprašanih se naša ponudba ni zdela zanimiva.

4 OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA

Naš turistični produkt Grozdek moj smo umestili na obronke Haloz in njihovo okolico ter na Ptuj. Je turistični produkt, ki obiskovalcem nudi nekaj novega, naravnega, zdravega in sproščujočega. Upamo, da bomo z njim popestrili turistično ponudbo Haloz in okolice Ptuja. Naš produkt je nastal na trdnih temeljih in ima realne možnosti, da postane nov turistični produkt, ki bo všeč širšemu krogu ljudi. Predvsem pa si želimo, da bi se zanj navdušilo čim več naših vrstnikov, ki bi na dejaven način preživeli dva dni v naravi in se zabavali na zdrav način. To trditev podpira primernost lokacije izvedbe in relativno majhna materialna sredstva, ki so potrebna za organizacijo in izvedbo turističnega produkta.

Za ime našega projekta smo se odločili po nevihti idej in glasovanju cele ekipe, ko smo iskali vsebino, ki bi jo lahko vključili v letošnji projekt. Ko smo določili smernice projekta, smo poiskali ime, ki nekako že na prvi pogled razkrije osrednje dogajanje. Grozdek moj je seveda paradoksalno ime, ki pa prav zaradi tega zbudi pozornost. Naš projekt pa je še toliko bolj

privlačen, ker lahko obiskovalci v njem aktivno sodelujejo. Za vse skupaj pa je vrhunec spanje v pravem vinskem sodu (glamping).¹

Vabimo vas torej v mirno okolje, lepo in čisto naravo, v objem vinogradov, klopotcev in prijaznih ljudi. Odmislite mestni vrvež, šolske obveznosti, računalnik in telefon ter se prepustite zeleni naravi in njenemu razvajanju.

4.1 RAZČLENITEV IDEJE IN OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA

Naš vikend paket obiskovalcem nudi:

- spoznavanje turističnih znamenitosti Halož in okolice
- ogled turističnih znamenitosti Ptuja
- ogled starega ptujskega mestnega jedra
- dela v vinogradu
- trgatev
- stiskanje grozdja
- okušanje haloških jedi
- pohod po haloški planinski poti
- gorsko kolesarjenje
- izdelava rozin
- priprava grozdnega soka
- priprava vinskega kisa
- masaža z grozdnimi pečkami
- spanje v vinskem sodu
- sprostitvev in kopanje v ptujskih termah.

¹Glamping je skovanka, ki pomeni glamurozno kampiranje - torej ne v šotoru, počitniški prikolici, v avtodomu ali vse bolj priljubljeni mobilni hišici, ampak na primer v prostornih šotorih s posteljami, stranišči in vso dodatno opremo.

4. 2 OSNOVNI PODATKI, POTREBNI ZA PRIPRAVO IN IZVEDBO VIKEND PAKETA

4.2.1 ŠTEVILO OSEB, POTREBNIH ZA PRIPRAVO IN IZVEDBO PROGRAMA, TER NJIHOVE ZADOLŽITVE

Pri pripravi našega projekta sodeluje štirinajst članov našega podmladka, šest članov izbirnega predmeta načini prehranjevanja, trije člani tehničnega krožka in sedem odraslih oseb.

IZPELJAVA PROGRAMA: Ena odrasla oseba (Martina Prejac) in pet članov podmladka skrbi za sprejem in dobrodošlico gostov. Simona Lozinšek (učiteljica športne vzgoje) in trije člani vodijo pohod po haloški planinski poti. Prav tako pripravijo oblačila za animatorje.

Dela v vinogradu predstavi lastnica vinograda, kjer poteka tudi trgatev (Marija Hebar). Pomagata ji dve članici podmladka. Petra Zafošnik, Elka Mlakar in Martina Prejac ter osem članic vodi delavnice. Šest članic izbirnega predmeta načini prehranjevanja z mentorico Petro in kuharjem Maticem vodi pripravo tradicionalnih haloških jedi. Tilen skrbi za glasbo ob večerih. Člani tehničnega krožka z mentorjem pripravljajo jedilnico in fotografirajo dogodek. Dva odrasla in dva člana podmladka vodijo kolesarjenje. Dogajanje v termah vodijo delavci term.

Vsi skupaj pa animirajo goste in jih usmerjajo, kot je navedeno v programu.

Sanitarije za obiskovalce so v šoli.

4.2.2 MATERIAL, POTREBEN ZA IZVEDBO DEJAVNOSTI

V tem poglavju je naštet material, ki ga potrebujemo za izvedbo naših dejavnosti, predvsem material za delavnice in za prehrano.

Za delavnice potrebujemo belo ali črno grozdje, sladkor, staro belo ali rdeče vino, majhne steklenice ter majhne papirnate vrečke.

Za pripravo vseh obrokov potrebujemo: mehko in ostro moko, maslo, mleko, sladkor, jajca, kvas, sol, skuto, kislo smetano, pšenični zdrob, cimet, svinjsko meso, ocvirke, skuto, suhe slive, čebulo, bučno in belo olje, redkvice, solato, orehe, limono, krompir, peteršiljev koren, lovorjev list, rum, med, domači kis, kruh, kavo, čaj, domače klobase, meso iz tünke, haloško bunko, zaseko, krvavice, fižol, kislo repo, riž, pšenični in koruzni zdrob, korenček in še nekaj

drugih začimb.² Seveda potrebujemo tudi nekaj pisarniškega materiala za izvedbo delavnic in pripravo zloženok. Tega bo prispevala naša šola.

Ves material za kosilo so darovali naši starši in donatorji.

4.3 PROGRAM DOGAJANJA

Za kraj našega turističnega programa smo si izbrali Haloze z okolico in mesto Ptuj (parkirišče pred OŠ Ljudski vrt in šolska jedilnica).

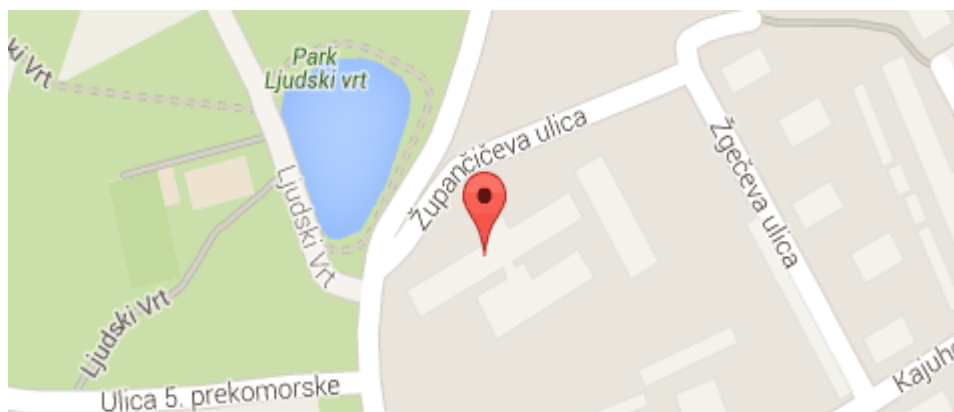
KAJ? Nočitev v vinskem sodu, zajtrk, ogled naravnih in kulturnih znamenitosti Haloz in okolice, trgategv, stiskanje grozdja, tradicionalno haloško kosilo, pohod po haloški planinski poti, priprava vinskega kisa, grozdnega soka in rozin, sprehodi, sprostitvev in počitek, domača haloška večerja, masaže ter večerno kopanje v Termah Ptuj in spanje v vinskem sodu.

KAKO DOLGO? En ali dva dni.

KDO? Turisti (družine, mladi, upokojenci, šolarji) iz vseh krajev Slovenije in tujine, ki imajo željo, da svoj prosti čas preživijo v naravi, se razgibajo, naučijo kaj novega, zabavnega in poučnega.

KJE? V vinskem sodu (spremenjenem v bivališče) v Halozah, na Ptuj in Termah Ptuj.

4.3.1. PODROBEN PROGRAM



Slika 3: Zemljevid zbirnega mesta (vir: internet)

² Recepti oziroma količina sestavin ter postopek priprave v prilogi

Z vsemi udeleženci našega programa se dobimo na parkirišču pred OŠ Ljudski vrt. Ker so v naš program vključene različne generacije z različnimi željami, smo pripravili različne programe. Z njimi skušamo zadovoljiti čim več obiskovalčevih želja. Vsak posameznik se sam odloči, v kateri program se bo vključil. Lahko pa tudi prehaja med programi, če je to časovno izvedljivo. Prva dva programa sta izvedljiva skozi vse leto, tretji pa je možen samo v času trgatve.

4.3.1.1 PROGRAM 1

PRVI DAN

9.00 – prihod na parkirišče pred OŠ Ljudski vrt in dobrodošlica

9.30 – delavnica 1: priprava grozdnih rozin³

10.30 – odhod z avtobusom v Haloze in sprehod po vinogradu ter razlaga del v vinogradu skozi celo leto, počitek

13.00 – odhod na Ptuj in haloško kosilo

14.00 – priprava tradicionalnih haloških jedi⁴

16.00 – delavnica 2: priprava vinskega kisa⁵

18.00 – večerja (del večerje si že popoldne pripravijo sami)

19.00 – odhod v terme Ptuj, po želji kopanje in masaže z grozdnimi pečkami ali igranje družabnih iger

22.30 – priprava na spanje in spanje v vinskem sodu (Terme Ptuj).



Slika 4: Rozine (foto: Prejac)

³ Podroben postopek izdelave rozin v prilogi

⁴ Haloška gibanica, prežganka, gerpa, smetanova juha, ajdova kaša, sirovi štruklji, krvavice, meso iz tünke, domače klobase, koruzni žganci, zaseka, kislá repa in zelje, zaseka

⁵ Podroben postopek izdelave kisa v prilogi

DRUGI DAN

8.30 – zajtrk v Termah Ptuj

9.00–13.00 – odhod avtobusa do Borla in pohod po delu haloške planinske poti

13.30 – povratek na Ptuj in kosilo

14.00 – počitek (lahko igranje družabnih iger)

16.00 – delavnica 3: priprava grozdnega soka⁶

18.00 – zahvala in odhod domov.

4.3.1.2 PROGRAM 2**PRVI DAN**

9.00 – prihod na parkirišče pred OŠ Ljudski vrt in dobrodošlica

9.30 – delavnica 1: priprava grozdnih rozin

10.30 – odhod z avtobusom v Haloze in sprehod po vinogradu ter razlaga del v vinogradu skozi celo leto, počitek

13.00 – povratek na Ptuj in haloško kosilo

14.00 – priprava tradicionalnih haloških jedi

16.00 – delavnica 2: priprava vinskega kisa

18.00 – večerja

19.00 – zabavni večer z domačimi muzikanti ali igranje družabnih iger

22.30 – priprava na spanje in spanje v vinskem sodu

DRUGI DAN

8.30 – zajtrk v Termah Ptuj

9.00–13.00 – gorsko kolesarjenje (kolesa si lahko izposodijo v Termah Ptuj, nekaj jih imamo tudi v šoli)

13.30 – kosilo

14.00 – počitek

16.00 – delavnica 3: priprava grozdnega soka

18.00 – zahvala in odhod domov.

⁶ Podroben postopek izdelave grozdnega soka v prilogi



Slika 5: Vinski kis (vir: internet)

4.3.1.3 PROGRAM 3

PRVI DAN

8.00 – prihod na parkirišče pred OŠ Ljudski vrt in dobrodošlica ter tradicionalni haloški zajtrk v šolski jedilnici

8.30 – odhod z avtobusom v Haloze in tradicionalna trgatev

13.00 – tradicionalno haloško kosilo

14.00 – stiskanje in prelaganje grozdja na stari leseni stiskalnici

18.00 – odhod na Ptuj in večerja

19.00 – zabavni večer z domačimi muzikanti ali razvajanje v ptujskih termah

22.30 – priprava na spanje in spanje v vinskem sodu

DRUGI DAN

8.30 – zajtrk v Termah Ptuj

9.00 – odhod z avtobusom v Haloze in pospravljanje ter čiščenje orodja od trgateve in stiskalnice

13.30 – povratek na Ptuj in kosilo

14.00 – počitek (lahko tudi igranje družabnih iger)

15.30 – delavnice po lastni izbiri

17.00 – zahvala in odhod domov.

Programe lahko po želji obiskovalcev spremenimo in prilagodimo. Vse obroke pripravimo učenci turističnega krožka v kuhinji gospodinjske učilnice s pomočjo učiteljic Petre, Elke, Martine in kuharja Matica. Večerje pripravljamo skupaj z gosti v popoldanskih delavnicah.

Tudi pogrinjke v jedilnici pripravimo sami.

Vsi avtobusni prevozi v Haloze in nazaj so vključeni v ceno vikend paketa.



Slika 6: Haloška domačija (foto: Prejac)



Slika 7: Stara stiskalnica in pripomočki za stiskanje grozdja (foto: Prejac)

4.3.1.4 JEDILNIK

Prvi dan

Zajtrk: koruzni žganci, zabeljeni z zaseko, haloška bunka, mleko ali bela kava, kruh (v sklopu spanja v vinskih sodih).

Kosilo: krvavice, kislja repa, zabeljena z zaseko, krompir in fižol, haloška gibanica, kava.

Večerja: krompirjeva ali smetanova juha, gerpa, mlečni zdrob ali riž (po želji).

Drugi dan

Zajtrk: meso iz tünke, domače klobase, kruh, kava, mleko, čaj (v sklopu spanja v vinskih sodih, pri programu 3 pa v haloški zidnici).

Kosilo: sirovi štruklji v juhi, svinjska pečenka s suhimi slivami, pražen krompir, zelena solata, redkvice z bučnim oljem, orehova potica.

Vse jedi, ki niso v sklopu hotela v termah, pripravimo sami, seveda s pomočjo mentoric in kuharja.



Slika 8: Meso iz tünke (foto: Prejac)



Slika 9: Kisla repa, zabeljena z ocvirki
(foto: Prejac)



Slika 10: Domače krvavice (foto: Prejac)

4.3.2 KAJ NUDIMO OBISKOVALCEM

Vikend paket Grozdek moj ponuja gostom od blizu in daleč neposreden stik z naravo in z ljudmi, njihovo kulturo, življenjsko modrostjo, s šegami, običaji in navadami. Odrasli tu najdejo koticke miru in sprostitev ter prijazno besedo in klepet z domačini, mladi pa spoznajo skrivnost kmečkega življenja in marsikatere ljudske običaje, ki jih do sedaj še niso poznali. Vsi pa se naučijo pripraviti nekaj tipičnih izdelkov iz grozdja. Naša bogata ponudba bo zadovoljila še tako zahtevnega gosta, saj ponuja nekaj posebnega – neokrnjeno naravo in nepozabno doživetje med haloškimi griči.

Vsi skupaj si želimo, da bi s pomočjo tega našega projekta povečali možnosti trženja takšnih turističnih produktov, kot je ta naš, in s tem še popestrili razvoj zelenega turizma našega kraja.

Z našim vikend paketom želimo, da se čim več turistov vrne v naravo, da v njej preživijo aktivne trenutke brez računalnikov, telefonov in mestnega vrveža ter stresa. To želimo predstaviti vsem generacijam, predvsem pa mladim, ki v zadnjem času vse več svojega prostega časa preživijo pred računalniki in za takšne vrste aktivnosti, kot je ta naša, ne čutijo potrebe. To jih ne zanima. Zato jih moramo mi ustrezno motivirati. Upam, da nam bo to uspelo vsaj pri svojih vrstnikih.



Slika 11: Vinski sodi za spanje (vir: internet)

4.3.2 KDAJ SE ODVIJA PROJEKT

Naš program se odvija ob vikendih in v času šolskih počitnic, saj je povezan s prostim časom članov turističnega podmladka. Tega imajo mladi takrat največ. Seveda ima pri organizaciji dogodka velik vpliv tudi vreme, tako da se odvija le ob vikendih z lepim vremenom.

V primeru slabega vremena se sprehod prestavi na naslednji lep vikend. Vikend paket, ki vsebuje tretji program, pa se odvija samo v času trgatev (september, oktober).

4.3.3 KAJ GOSTJE POTREBUJEJO

Gostje, ki se udeležijo našega vikend paketa, potrebujejo primerna oblačila in obutev za dva dni (športna oblačila in planinski čevlji), pribor za osebno higieno in obilo dobre volje.

Ponudba je sestavljena tako, da je privlačna za vsakega udeleženca, saj vsak najde kaj primerne zase. Za vse ostalo, kar bodo potrebovali, pa bomo poskrbeli mi in naši pomočniki.

4.4 CENA

Cena programa znaša 65 evrov na osebo. V ceno je vključeno spanje v vinskem sodu, prehrana, prevoz z avtobusom in promocija dogodka.

Najdražja je seveda nočitev, vendar se splača, saj v vinskem sodu ne spimo vsak dan.

Lahko pa se gostje odločijo, da bodo z nami preživeli le en dan in ne bodo prespali. Takrat je strošek hrana, prevoz z avtobusom in promocija dogodka. Cena znaša 25 evrov na osebo.

Veliko sredstev, predvsem v obliki živil za pripravo hrane in pijače, nam bodo darovali naši starši in drugi donatorji. Prav tako bodo delno sofinancirani prevozi, in sicer od samega prevoznika.⁷

⁷ Dogovor s podjetjem Arriva

4.5 CILJNE SKUPINE

Naš turistični proizvod je namenjen naslednjim skupinam obiskovalcev:

- vsem mladim, družinam, upokojencem;
- vsem, ki si želijo spoznati Haloze na drugačen način;
- vsem, ki želijo aktivno preživeti prosti čas v naravi;
- vsem, ki imajo radi neokrnjeno naravo;
- vsem, ki jih zanimajo stare šege in navade ter običaji;
- vsem, ki jih zanima pridelava domačega kisa, rozin in grozdnega soka.

4.6 KONTAKT IN REZERVACIJA

Skupine ali posamezniki, ki se odločijo za naš vikend paket ali za enodnevno dogajanje, lahko vsa dodatna vprašanja in rezervacije uredijo na telefonski številki 031342324 (Brina) ali preko elektronske pošte:

–jure.miklosic@gmail.com

–brina.terbuc@os-ljudskivrtptuj.si

–lorena.hamler@os-ljudskivrtptuj.si

4.7 OSTALA PONUDBA V HALOZAH IN NA PTUJU Z OKOLICO

- ogled različnih cerkvic in kapelic v Halozah,
- ogled gradov Borl in Štatenberg,
- ogled vinskih kleti in degustacija vin,
- ogled romarske cerkve na Ptujski Gori,
- ogled različnih turističnih kmetij,
- ogled kraške jame Belojače,
- ogled mitrejev,
- ogled starega mestnega jedra,
- ogled gradu in stalnih razstav v njem,

- vožnja z mini vlakcem ali s konjsko vprego po ptujskih ulicah,
- obisk raznih kulturnih prireditev, ki bodo potekale v tem času.

4.8 INFORMACIJE O NAŠI PONUDBI IN DOGODKIH NA PTUJU IN NJEGOVI OKOLICI

Za predstavitev je zelo pomembno, v kakšen prostor je umeščena.

Postavitev nekega dogodka v pravilno izbran prostor lahko pomeni velik uspeh za dogodek, lahko pa mu pomaga tudi spletna stran in trženje. Vsak turistični dogodek bi moral biti predstavljen na spletnih straneh, kjer si lahko potencialni gost ogleda program oziroma potek dogodka. Mnogi turisti oziroma gosti se za ogled nekega dogodka odločajo zgolj na podlagi vizualnih podatkov, ki so dostopni na internetnih straneh. S tem mi nimamo težav. Naše dogajanje bo objavljeno na spletnih straneh naše šole (www.os-ljudskivrtptuj.si) in spletni strani TIC-a Ptuj (www.ptuj.info/index.php/sl/ptuj/turistine-informacije).

Na teh straneh bo objavljen celoten program našega projekta. Vse potrebne informacije pa bodo na voljo tudi na vseh zgoraj navedenih telefonski številkah in elektronskih naslovih.

O naši ponudbi lahko dobijo podatke tudi na profilu našega projekta na socialnem omrežju Facebook.⁸

4.9 KDO BO KAJ OPRAVLJAL

Izvedba našega vikenda, kot smo si ga zamislili, zahteva tudi skrbno in organizirano razdelitev vlog, ki jih bomo mi in naši sodelavci opravljali.

Turistični podmladek:

- pripravi program in ves potreben material, ki je potreben za izvedbo;
- poskrbi za dobrodošlico gostov;
- vodi in animira goste med celotnim dogajanjem;
- zamisel predstavi čim širšemu krogu ljudi;
- z reklamo na socialnem omrežju Facebook povabi prijatelje in prijatelje njihovih prijateljev, da obišejo našo spletno stran ter se informirajo o našem dogodku;

⁸ V izdelavi.

- izdeluje zloženske in spominke;
- sodeluje pri pripravi in postrežbi tradicionalnih haloških jedi;
- pripravi in vodi vse delavnice.

Gospa Petra Zafošnik in gospod Matic Dokl ter učenci izbirnega predmeta načini prehranjevanja:

- pripravijo ter predstavijo tradicionalne haloške jedi;
- pripravijo pogrinjke;
- organizirajo in vodijo postrežbo obrokov.

Gospod Miran Petek in učenci tehničnega in turističnega krožka:

- pripravijo jedilnico za pogostitev;
- fotografirajo dogodek.

Gospe Elka Mlakar, Martina Prejac in Petra Zafošnik:

- skrbijo za nemoten potek vseh delavnic.

Gospa Simona Lozinšek in člani turističnega krožka:

- vodijo pohod po haloški planinski poti in kolesarjenje.

Predstavili smo dokaj široko paleto ljudi, ki bodo sodelovali v našem projektu. Tega nismo storili brez razloga, ampak smo seznam zadolžitev sestavili na podlagi pogovorov z ljudmi in skupinami, ki smo jih izvedli. Vsi so nam zagotovili, da so se pripravljene vključiti v ta projekt.

4.10 SPOMINKI

Obiskovalcem bomo podarili:

- zloženske in letake
- domače rozine
- domači grozdni sok
- domači vinski kis
- tipično haloško sladico

Pri izdelavi spominkov in izdelkov smo gledali tudi na način izdelave in material. Upoštevali smo, da so preprosti in iz materiala, ki ga je lahko dobiti v našem okolju ter je cenovno ugoden. To je pomembno tudi zato, da bi spominke in izdelke lahko izdelovali sami.

5 TRŽENJE NAŠEGA PROIZVODA

Še tako skrbno razvita ideja turističnega proizvoda ne zadošča za dejansko realizacijo le-tega. Pomembna točka na poti realizacije je, kako doseči, da bi naši vrstniki, turisti od blizu in daleč slišali za nas in se sprehoda tudi udeležili. K temu pripomore dobra in učinkovita reklama, ki jo že in jo še bomo izvajali na več načinov, pri čemer je potrebno upoštevati ciljno skupino, ki ji je naš turistični produkt namenjen. Navedli bomo predloge za uspešno predstavitev in kdo od sodelujočih v projektu jih lahko uresniči.

Podmladkarji bomo:

- pripravili letak oziroma zloženko o našem projektu;⁹
- izdelali spletno stran;
- izdelali in urejali profil na socialnem omrežju Facebook;¹⁰
- izdelovali spominke, v našem primeru rozine, sok in kis, ki jih bomo obiskovalcem ponujali na prireditvi;
- šolam pošiljali reklamni material in jih vabili, naj se udeležijo naših sprehodov;
- sami sodelovali na tem projektu in nanj povabili svoje sorodnike, prijatelje, znance;
- izdelali plakate, ki bodo vabili ljudi na prireditve;
- plakate izobesili po mestu in okolici;
- izdelali vabila, ki jih bodo predvajali različni mediji,
- reklamno gradivo razposlali v Terme Ptuj, Turističnemu društvu Ptuj, TIC-u Ptuj;
- uspešno predstavljali nalogo in stojnico na festivalu Turizmu pomaga lastna glava.

MO Ptuj bo:

⁹ Priložena v prilogi

¹⁰ Izdelava v nastanku

- spodbudila domačine, da bodo zavzeto spremljali potek projekta;
- na uradni spletni strani predstavila naš projekt;
- predstavila projekt ostalim občinam v okolici;
- nas spodbujala pri našem delu.

Turistično društvo Ptuj in TIC Ptuj bosta:

- našo ponudbo predstavila ostalim TD v okolici;
- ponudbo predstavila tudi drugim društvom v okolici;
- pomagala pri izdelavi plakatov;
- promovirala naš reklamni material po občini in izven nje;
- sodelovala pri organizaciji projekta;
- pomagala pri izvedbi vikend paketa.

Turisti in drugi obiskovalci: obiskali bodo naše dogajanje in aktivno sodelovali na vseh pripravljenih dejavnostih, predvsem pa nanj povabili čim več svojih prijateljev.

Vsi skupaj pa bomo poskušali uresničiti našo nevsakdanjo zamisel o turistični predstavitvi Haloz in Ptuja. Upamo, da bomo pri tem uspešni.

6 STROŠKI IN FINANČNA SREDSTVA

Za izvedbo takšnega dogodka smo morali vsaj približno izračunati tudi finančne stroške. Ker nam bodo pri nabavi materiala veliko pomagali naši starši in sponzorji ter donatorji, bodo največji stroški nastali pri promociji dogodka, nočitvi v vinskem sodu in prehrani.

Skupni stroški izvedbe torej znašajo 65 € na osebo, in sicer spanje v vinskem sodu z zajtrkom 40 €, dve kosili in večerja 16 €, avtobusni prevozi 6 € in stroški promocije 3 €. Pri enodnevnih gostih stroški znašajo 25 €.

Naš turistični produkt že promoviramo preko Facebooka in spletne strani, ki jo je uredila članica našega turističnega podmladka. To bomo počeli tudi v prihodnje. Promoviranje preko spleta je brezplačno.

Oglaševanje bo potekalo tudi v Štajerskem tedniku, ker je to vodilni časopis na ptujskem območju in izhaja dvakrat tedensko, na radiu Ptuj in na Petv.

Stroški, ki bi nastali z oglaševanjem:

- En oglas na turistični strani omenjenega časopisa stane 12,40 €¹¹. Mesečno nas bo to stalo 99,20 evra.
- Objava 60 besed dolgega radijskega oglasa z osmimi ponovitvami: 144,26 €.¹²
- Enomesečna 20 sekundna objava oglasa na videostraneh Petv: 60€.¹³

Skupaj bi stroški, vloženi v promocijo, znašali 303,46 €.

Ti stroški so všteti v stroške izvedbe projekta in jih udeleženci poravnajo ob prijavi. Kljub sorazmerno visokim stroškom upamo, da bi lahko organizirali odmeven in za našo okolico pomemben dogodek.

¹¹[www.radio-ptuj.si/uploads/datoteke/Cenik Radio 2014.pdf](http://www.radio-ptuj.si/uploads/datoteke/Cenik%20Radio%202014.pdf), pridobljeno 27. 12. 2015

¹²[www.radio-ptuj.si/uploads/datoteke/Cenik Tednik 2015.pdf](http://www.radio-ptuj.si/uploads/datoteke/Cenik%20Tednik%202015.pdf), pridobljeno 27. 12. 2015

¹³w.petv.tv/wp-content/uploads/2014/11/Cenik-oglaševanja-na-PeTV-november-2014.pdf, pridobljeno 27. 12. 2015

7 ZAKLJUČEK

Kot smo si zadali na začetku, smo uspeli ustvariti projekt, ki ima vse možnosti, da poživijo Haloze, Ptuj in njegovo okolico. Oblikovali smo turistični proizvod in dokazali, da imajo Haloze veliko za ponuditi, vendar so premalo promovirane in se premalo vlaga v njihove znamenitosti. Ugotovili smo tudi, da bi Haloze s svojo okolico lahko konkurirale marsikateri bolj obiskani turistični destinaciji v Sloveniji. Ljudje se namreč zelo radi odločajo za območja, kjer je možna rekreacija, kjer je mir, kjer je čudovita narava in prav to ponuja naš projekt. Iz vsega tega sklepamo, da ima naš projekt realne možnosti, da oživi ter okrepi eko turizem in izletništvo v teh krajih. Seveda ob navedenih predpostavkah vlaganja v promocije.

Na začetku smo bili negotovi glede projekta, saj nismo vedeli, kako se bo obnesel in koliko ljudi bi pri tem želelo sodelovati, a smo skozi anketo ugotovili, da je zainteresiranost precej velika.

Največja težava, ki smo jo imeli med projektom, je bila razdelitev dela. Bili smo namreč neizkušeni na tem področju, a smo skozi raziskovanje začeli bolje spoznavati naše sposobnosti in navsezadnje tudi eko turizem v teh krajih.

S projektom smo izjemno zadovoljni, saj nas je naučil tako skupinskega kot individualnega dela. Zelo smo veseli, da je vse teklo zelo gladko in da je bilo zanimanje za naš projekt tako veliko.

8 VIRI IN LITERATURA

- <http://www.ptuj.si/>
- <http://www.ptuj.info/index.php/sl/ptuj/ptuj-in-okolica/haloze.html>
- [http://haloze.net/Turizem v Halozah Turizem v Halozah - dLib.si](http://haloze.net/Turizem%20v%20Halozah%20Turizem%20v%20Halozah%20-%20dLib.si)
- www.dlib.si/stream/URN:NBN:SI:DOC-DBWT6YYO/...d217.../PDF
- <http://www.rusevec.com/trajnostni-zeleni-turizem.html>
- www.haloze.net/javno/besedila/pozabljene%20jedi.pdf
- http://haloze.net/prikazi_vse.php?idp=15&ids=19
- <http://www.bodieko.si/kaj-je-ekoturizem>
- <http://www.delo.si/novice/slovenija/strmi-haloski-vinogradi-so-spet-bolj-obdelani.html>
- http://haloze.net/prikazi_vse.php?idp=4&ids=10
- <http://www.pdptuj.si/Haloska-planinska-pot.51.0.html>
- <http://gorazdprah.blogspot.si/2012/07/dobra-ideja-bi-prespali-v-vinskem-sodu.html>
- http://www.slovenia.info/?ps_eko_turizem=0&lng=1
- <http://www.delo.si/clanek/94295>
- <http://www.gurman.eu/recepti.php?S=6&Article=2090>
- [ww.ptuj.info/index.php/sl/ptuj-zakladnica-tisoletij.html](http://www.ptuj.info/index.php/sl/ptuj-zakladnica-tisoletij.html)
- <http://www.pespoti.si/obhodnica.php?id=28>
- [ww.fm-kp.si/zalozba/ISBN/978-961-266-122-9/prispevki/004.pdf](http://www.fm-kp.si/zalozba/ISBN/978-961-266-122-9/prispevki/004.pdf)
- Bogataj, Janez. 2013. Potice iz Slovenije. Rokus Klett, Ljubljana.
- Bogataj, Janez. 2007. Okusiti Slovenijo. Rokus Klett, Ljubljana.
- Slovenske domače jedi. 2006. Kmečki glas, Ljubljana.
- Haloška zemlja težko najde lastnika. Štajerski tednik, 3. november, 2015, Ptuj.
- Lebe, Sonja Sibila. 2012. Leksikon turizma: destinacije, gastronomija, hotelirstvo, agencije, organizatorji, prevozniki. Maribor: Multidisciplinarni raziskovalni inštitut.

9 PRILOGE

Priloga 1 – Anketni list



Anketa

Smo učenci turističnega krožka OŠ Ljudski vrt Ptuj. V letošnjem letu delamo turistično nalogo z naslovom **Grozdek moj**. Prosimo vas, da izpolnite anketo in nam tako pomagate pridobiti podatke, ki jih potrebujemo za uspešno nadaljnje delo.

1. Ali bi se udeležili našega vikend paketa (ročna dela v vinogradu, trgatev, izdelava vinskega kisa, soka in rozin ter pohod)? (obkrožite)

Da Ne Me ne zanima

2. Kaj od zgoraj naštetega vas najbolj zanima? (možen le en odgovor)

- Dela v vinogradu.
- Trgatev.
- Izdelava vinskega kisa.
- Izdelava grozdnega soka.
- Izdelava rozin.
- Pohod po planinski poti.

3. S kom bi se udeležili vikend paketa?

4. Kje bi prespali?

- V vinskem sodu.
- Na haloški domačiji.
- Ne bi prespal/a.

5. Komu bi priporočili ta vikend paket? (obkrožite)

- Mladini.
- Družinam.
- Mlajšim od 50 let.
- Starejšim od 50 let.
- Ne vem.

6. Koliko ste pripravljeni plačati za ta vikend paket?

7. Ali se vam zdi naša letošnja ponudba zanimiva? (obkrožite)

Da Ne Me ne zanima

Hvala za sodelovanje!

Priloga 2 –Recepti in postopek priprave jedi

GERPA

Sestavine: 400 g moke TIP 850, 20 g kvasa, 10 g soli, 2 dl mlačne vode, 100 g ocvirkov

Priprava:

Iz sestavin zamesimo kvašeno testo in ga pustimo vzhajati. Vzhajanega razvaljamo na 1 cm debelo v obliki kroga. Testo položimo v pekač, ki je potresen z moko, in ga premažemo s segretim ocvirki. Pečemo 20 minut pri temperaturi 220 °C. Še bolje je, če gerpo pečemo v krušni peči.



SVINJSKA PEČENKA S SUHIMI SLIVAMI

Sestavine: 1 kg svinjine za pečenje, 350 g suhih sliv brez koščic, 375 g čebule, 4–6 žlic rdečega vina, 10 nageljnovih žbic, olje, sol, poper.

Priprava: Meso na zgornji strani mrežasto zarežemo in v stičišča rombov, ki nastanejo, zatakemo nageljnovi žbice. Natremo ga s soljo in poprom ter položimo v namaščen pekač. Čebule razrežemo na četrtine. Pekač obložimo s čebulo in s suhimi slivami in postavimo v ogreto pečico. Pečemo 50 minut pri 180 stopinjah. Med pečenjem zalivamo z vinom. Svinjsko pečenko narežemo in jo ponudimo s pečeno čebulo in slivami. Omako, ki je nastala pri peki, ponudimo posebej.



SIROVI ŠTRUKLI V SMETANOVI JUHI

Sestavine:

Testo: 25 dag moke, sol, 1 jajce, 1 žlica olja, malo tople vode.

Juha: 2 l vode, sol.

Smetanov podmet: 2,5 dl kisle smetane, 1 zvrhana žlica moke, ščepec kumine, 1 žlica sadnega kisa.

Nadev: 45 dag skute (drobljene), sol, 1 jajce, 2 žlici masla ali olja, 1 žlica drobtin, 1 žlica mleka ali smetane.

Priprava:

V skledo dajte vse sestavine za testo in počasi prilivajte vodo. Umesite mehko vlečeno testo. Dobro ga pregnetite. Hlebček odložite na pomokan pult in ga pokrijte s skledo. Počiva naj vsaj pol ure. Medtem pripravite nadev: skuto dobro zdobite, zabelite s prepraženimi drobtinami, zamešajte jajce in sol. Če je zmes suha, prilijte žlico mleka ali smetane. Juha: v vrelo slano vodo zakuhajte smetanov podmet, ki je osnova za juho. Vanj precedite posebej prekuhano kumino. Na pomokanem prtju razvaljajte in razvlecite testo, ga namažite z nadevom in zvijte v dober palec debele štruklje. Z noževim hrbtom jih razrežite na dva centimetra dolge štrukeljce in polovico zakuhajte v vrelo juho. Juha naj vre počasi in pokrita 10 do 15 minut. Okisajte jo, tik preden jo ponudite.



OREHOVA POTICA

Za testo potrebujemo: 600 g moke, 40 g kvasa, 1 jajce, 2 rumenjaka, 50 g masla, 50 g sladkorja, 2–3 dcl mleka, drobtine, limonino lupino, sol.

Za nadev potrebujemo: 300–400 g orehov, 100 g sladkorja, 100 g medu, 40 g masla, 2 beljaka, 2 dcl mleka, limonino lupino, 1 žličko cimeta, 2 žlici ruma.

Priprava:

Moko stresemo v skledo, jo pokrijemo in postavimo na toplo. Medtem zdrobimo kvas, mu prilijemo dve žlici mlačnega mleka, dodamo dve žlici moke in žličko sladkorja. Zmešamo in postavimo na toplo, da vzhaja. Medtem penasto zmešamo maslo, rumenjaka in sladkor. Mleko rahlo pogrejemo. Ko je mlačno, ga osolimo ter mu dodamo nastrgano limonino lupino in pripravljena penasto umešana jajca s sladkorjem in maslom. Iz pogrete moke, vzhajanega kvasa in mlečne mešanice zamesimo ne pregosto testo in ga stepamo tako dolgo, da se loči od skleda in kuhavnice. Pokrijemo ga s prtičem in postavimo na toplo, da vzhaja. Za nadev pristavimo mleko, mu dodamo polovico masla in polovico sladkorja ter zavremo. S tem poparimo zmlete orehe. Zavremo tudi med in ga prilijemo mešanici. Dodamo nastrgano limonino lupino, cimet in rum. Počakamo, da se vse skupaj ohladi. Beljake s preostalim sladkorjem stepemo v trd sneg in ga previdno vmešamo v ohlajeno zmes. Nazadnje rahlo vmešamo drugo polovico masla in vse skupaj premešamo. Ko testo toliko naraste, da se njegov obseg podvoji, ga razvaljamo za prst na debelo. Namažemo ga z nadevom, tesno zvijemo v zvitek in položimo v pomaščen in z drobtinami potresen model. Postavimo ga na toplo, da še enkrat vzhaja. Potem potico premažemo s stepenim jajcem in postavimo v ogreto pečico. Pečemo jo približno uro. Ko je pečena, jo takoj zvrnemo iz modela, da ne postane vlažna in da skorja ne odstopi.



HALOŠKA GIBANICA

Sestavine: 250 g mehke moke, 250 g ostre moke, 40 g masla, 2,5 dl mleka, 1 žlica sladkorja, 1 –2 jajci, 30 g kvasa, 10 g soli.

Skutin nadev s pšeničnim zdrobom: 1 kg skute, 2 dl kisle smetane, 150 g sladkorja, 80 g poparjenega pšeničnega zdroba, 2 jajci, cimet v prahu.

Preliv: 2 dl kisle smetane, 2 jajci, malo sladkorja po okusu.

Priprava:

Zamesimo kvašeno teto in ga pustimo vzhajati. V skledi gladko razmešamo vse sestavine za skutin nadev s pšeničnim zdrobom. Pečico segrejemo na 180 °C. Vzhajano testo razvaljamo v okroglo obliko, debeline približno 1,5 centimetra. Položimo ga v namaščen pekač, pri čemer robove testa ob obodu zavijamo nekoliko navzgor. V skodelici gladko razmešamo sestavine za preliv.

Testo v pekaču obložimo s skutinim nadevom, ki ga nazadnje prelijemo s prelivom. Pečemo približno 30 minut, da se haloška gibanica zlato rjavkasto zapeče.



SMETANOVA JUHA

Sestavine: 0,5 kg krompirja, 5 dag peteršiljeve korenine, 1,5 l goveje juhe, lovorjev list, 1 dl kisle smetane, 2 dag moke, 2 dag masla, 1 žlica kisa, peteršilj.

Priprava:

Olupite in narežite krompir. Narežite peteršiljevo korenino, dodajte govejo juho in začimbe ter kuhajte. Pretlačite juho, dodajte moko in smetano ter kuhajte toliko časa, da zavre.

Dodajte maslo, kis in peteršilj. Po želji dodajte še kocke kruha.



KORUZNI ŽGANCI

Sestavine: 1 kg koruzne moke, 100 g olja, 150 g ocvirkov, sol.

Priprava:

V loncu pristavimo in zavremo 3 litre soljene vode. Moko stresemo v krop, ki močno vre, tako da nastane kepa. Voda naj kepo na hitro prelije oziroma prevre, potem pa temperaturo znižamo. V kepo z ročajem kuhavnice naredimo 2 do 2,5 centimetra široko luknjo. Lonec pokrijemo, žgance pa počasi kuhamo 40 minut. Žgance odstavimo. Žgančevko odlijemo, pri čemer je nekaj prestrežemo in prihranimo. Kuhano močnato kepo dobro razmešamo. Če so žganci presuhi, jim primešamo nekaj prihranjene žgančevke.

Žgance s kuhavnico zajemamo iz lonca, z vilicami pa jih nadrobimo v večjo skledo. Zabelimo jih z oljem in z ocvirki, premešamo, pokrijemo in pustimo nekaj minut.



Priloga 3 – Haloška planinska pot Borl–Cirkulane

Začetek Haloške planinske poti je pri gradu Borl nad Dravo, na nadmorski višini 251 m. Tu je postavljena informativna tabla o Haloški planinski poti, njenih kontrolnih točkah in dolžini poti. Od gradu Borl se povzpemo po cesti proti Vrbanjšku (412 m), najvišjemu vrhu vzhodnih Haloz. Če zavijemo desno, smo v tričetrt ure (od gradu) pri cerkvi sv. Ane (304 m). Leva pot pa vodi proti vrhu Vrbanjška. Z vrha se po gozdni poti spustimo v razloženo naselje Hrastovec (240–360 m). Tukaj je druga kontrolna točka. V naselju se obrnemo proti jugu in sestopimo v dolino, kjer prečkamo cesto in se povzpemo na Gorenjski vrh s cerkvijo sv. Janeza (331 m). Dober kilometer poti hodimo po grebenu proti naselju Brezovec. Po markirani poti sestopimo v dolino, kjer že vidimo Cirkulane. V slabe pol ure smo v Cirkulanah, kjer je tretja kontrolna točka in konec naše današnje poti.



Priloga 4 – Pridelava rozin

Rozine so zelo zdrave in hranljive, ne vsebujejo holesterola in so bogat vir vlaknin. Vsebujejo veliko antioksidantov, ki pomagajo pri odpravi nečistoč v naši krvi, in kalcij, ki je potreben za zdrave kosti. Zaradi visoke vsebnosti fruktoze (70 %), ki je naravni konzervans, ne vsebujejo nobenih drugih konzervansov.

Doma posušene rozine sicer po izgledu in okusu ne spominjajo prav dosti na tiste iz trgovine, a so v nasprotju z večino konvencionalnih bolj zdrave, saj niso žveplane in jim ni dodano olje proti sprijemanju. Ker sort brez semen pri nas ni, si moramo za sušenje vzeti čas, saj vsako grozdno jagodo razpolovimo in odstranimo peške, nato pa sušimo na soncu ali na 50 do 65° C segreti in priprti pečici z ventilatorjem.

Priloga 5 – Priprava grozdnega soka

Za pripravo približno 9-ih litrov soka potrebujemo:

- 3 kg grozdja
- 9 litrov vode
- 1 kg nerafiniranega rjavega sladkorja (lahko manj – po okusu)
- 20 g citronke (lahko manj ali nič)
- 2 vaniljeva sladkorja (ni obvezno)

Postopek za grozdni sok

Najprej grozdje operemo pod mrzlo vodo. Grozdne jagode odstranimo od peclja. Na 3 kg grozdnih jagod damo 3 litre vode in kuhamo od 20 do 25 minut. Nato damo grozdne jagode v multipraktik in jih zmeljemo. Nato zmleto grozdje precedimo skozi cedilo.

V drugi posodi zavremo 6 litrov vode, 1 kg sladkorja in 2 dag citronke. Ko to zavre (sladkor in citronka se raztopita), malo ohladimo in dodamo sok, ki smo prej precedili skozi cedilo. Vse skupaj segrejemo na 90 stopinj in ustekleničimo.

Priloga 6 – Priprava vinskega kisa

Vinski kis naredimo iz starega vina . V steklenico nalijemo vina in dodamo 10-15% kupljenega vinskega kisa ter zavežemo z gazo. Postavimo na toplo mesto in počakamo, da iz vina nastane kis.

Priloga 7 – Predstavitev na turistični tržnici

Na turistični tržnici bomo predstavljali naš projekt Grozdek moj. Urejena bo tako, da bo že na prvi pogled dajala videz, da gre za predstavitev, povezano z grozdem in njegovimi zgodbami. Ta videz bomo dosegli tako, da bomo namesto navadne stojnice v ospredje postavili stiskalnico grozdja. Na stojnici bomo promovirali naš projekt, obiskovalcem pa bomo postregli s proizvodi iz grozdja. V predstavitveni dejavnosti na stojnici bo skupaj sodelovalo devet učencev. Del ekipe bo ves čas ob stojnici in bo predstavljal naš produkt ter izvajal animacijo za obiskovalce. Ostali učenci bodo na prireditvenem prostoru vabili ljudi na našo stojnico. Oblečeni bomo v narodno nošo. Na vidnem mestu bomo označili, od kod smo in kaj tržimo.

Za obiskovalce nače stojnice bodo na voljo zloženske ter različni proizvodi iz grozdja.

Naša stojnica vam torej zagotavlja enkratno doživetje, zato vsi LEPO VABLJENI!

Priloga 8 – Zloženska

PROGRAM 3

Možen samo v času trgatve

PRVI DAN

- 8.00 – prihod na parkirišče pred OŠ Ljudski vrt in dobrodošlica ter tradicionalni haloški zajtrk v šolski jedilnici
- 8.30 – odhod z avtobusom v Haloze in tradicionalna trgatvev
- 13.00 – tradicionalno haloško kosilo
- 14.00 – stiskanje in prelaganje grozdja na stari leseni stiskalnici
- 18.00 – odhod na Ptuj in večerja
- 19.00 – zabavni večer z domačimi muzikanti ali razvajanje v ptujskih termah
- 22.30 – priprava na spanje in spanje v vinskem sodu



DRUGI DAN

- 8.30 – zajtrk v Termah Ptuj
- 9.00 – odhod z avtobusom v Haloze in pospravljanje ter čiščenje orodja od trgatve in stiskalnice
- 13.30 – povratek na Ptuj in kosilo
- 14.00 – počitek (lahko tudi igranje družabnih iger)
- 15.30 – delavnice po lastni izbiri
- 17.00 – zahvala in odhod domov



Nepozabni vikend v naravi

GROZDEK MOJ



OŠ Ljudski vrt Ptuj
Župančičeva 10, 2250 Ptuj

PROGRAM DEJAVNOSTI

KAJ? Ogled naravnih in kulturnih znamenitosti Haloz in okolice, trgatev, stiskanje grozdja, tradicionalna haloška hrana, pohod po haloški planinski poti, priprava vinskega kisa, grozdnega soka in rozin, sprehodi, sprostitev in počitek, masaže, kopanje v Termah Ptuj in spanje v vinskem sodu.

KAKO DOLGO? Dva dni.

KDO? Turisti (družine, mladi, upokojenci, šolarji) iz vseh krajev Slovenije in tujine, ki imajo željo, da svoj prosti čas preživijo v naravi, se razgibajo, naučijo kaj novega, zabavnega in poučnega.

KJE? V vinskem sodu, v Halozah, na Ptuj in v Termah Ptuj.

CENA? 65 € (vikend paket, vse vključeno) ali 25 € brez spanja.



PROGRAMA 1 IN 2 PRVI DAN

- 9.00 – prihod in dobrodošlica
- 9.30 – delavnica 1: priprava grozdnih rozin
- 11.30 – sprehod po vinogradu in razlaga del v vinogradu skozi celo leto, počitek
- 13.00 – TRADICIONALNO HALOŠKO KOSILO
- 14.00 – priprava tradicionalnih haloških jedi
- 16.00 – delavnica 2: priprava vinskega kisa
- 18.00 – večerja
- 19.00 – zabavni večer z domačimi muzikanti, igranje družabnih iger ali kopanje v termah
- 22.30 – spanje v vinskem sodu

DRUGI DAN

- 8.30 – zajtrk
- 9.00–13.00 – pohod po haloški planinski poti ali gorsko kolesarjenje
- 13.30 – kosilo
- 14.00 – počitek
- 16.00 – delavnica 3: priprava grozdnega soka
- 18.00 – zahvala in odhod domov

